

## IM OFFENAUSSCHANK

### Weisswein

#### Balgach Federweiss / Riff

10cl	CHF 6.00	/	5.50
20cl	CHF 12.00	/	11.00
30cl	CHF 18.00	/	16.50
50cl	CHF 30.00	/	27.50

### Rotwein

#### Masi Brolo Campofiorin

10cl	CHF 7.00
50cl	CHF 33.00

### Prosecco

#### Prosecco (Casa Canevel)

10cl	CHF 8.00
75cl	CHF 49.00

## Weisswein

### **Balgach Federweiss AOC St.Gallen**

Nüesch Weine, Balgach

Brillantes Strohgelb mit einem Hauch Lachs.  
Sehr aromatische Nase mit Aromen von reifen,  
roten Beeren und frischen exotischen  
Früchten.

Im Gaumen kräftige Struktur, saftig und  
erfrischend.

Traubensorte:

Blanc de Pinot Noir

**50cl**

**CHF 28.-**



# **A** Restaurant **Alpenblick** Weisswein



## **Aigle Les Murailles 2022**

Les Celliers du Chablais SA, Aigle

Fruchtiger und körperreicher Wein mit einem angenehmen blumigen Charakter.

Am Gaumen rund und zart, mit schmackhafter und anhaltender Fruchtigkeit.

Ein mineralischer Ausdruck, gut typisiert mit einem milden Charakter.

Köstlich, fein und ausgewogen, endet mit einer schönen Rundheit im Abgang.

Traubensorte:

Chasselas

**70cl**

**CHF 48.-**

(Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.)

# Restaurant **Alpenblick**

## Weisswein

### Riff




#### Riff 2023


Pinot grigio delle Venezie doc

Cantina Riff, Veneto

75 cl    CHF 40.-

 100 % Grauburgunder

 Alkoholvolumen 12.5%

 bis 5 Jahre

 6er Karton

#### Vinifikation

Nach der schonenden Lese werden die Trauben entrappt und gepresst. Die anschliessende Vergärung und der weitere Ausbau finden in thermokontrollierten Edelstahltanks statt.

---

#### Degustationsnotizen

Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Blumig-mineralische Nase mit Noten von Aprikosen, Limetten und Passionsfrucht. Im Gaumen geschmeidig und belebend, frischfruchtiger Geschmack mit mittelkräftigem Körper. Grüner Apfel und leicht exotische Frucht prägen den angenehmen Ausklang. Ein erstaunlicher Pinot grigio, preiswert und gut.

---

#### Empfehlungen

Idealer Aperitifwein sowie als Begleiter zu Vorspeisen aller Art, zu Gemüsegerichten und Süßwasserfischen.

**(Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.)**


## Weisswein Chardonnay



### Chardonnay 2022

Alto Adige doc  
Alois Lageder, Alto Adige - Südtirol

75 cl    CHF 45.-

 100 % Chardonnay

 Alkoholvolumen 12.5%

 bis 5 Jahre

 6er Karton

Ein herrlich frischer Chardonnay ohne Holzeinfluss, mit Noten von Zitrus, Honig und feiner Exotik. Im Gaumen trocken, mit saftiger Säure und würzigem Nachhall

-----

#### Vinifikation

Die Trauben stammen aus ausgesuchten Reblagen in Margreid und Salurn auf 230 bis 500 m ü. M. Der Most wird im Stahltank vergoren und vier Monate lang auf der Feinhefe ausgebaut.

-----

#### Degustationsnotizen

Helles Strohgelb. Das Bouquet ist herrlich frisch, mit exotisch anmutenden Noten von Zitrusfrüchten und Honig. Im Gaumen trocken mit saftiger Säure, Aromen von Zitrusfrüchten und leicht würzige Rückaromatik. Ein leichter, vielseitiger Essensbegleiter mit mittlerem Abgang und guter Balance.

-----

#### Empfehlungen

Ein beschwingter Begleiter zu Lachs auf Gemüsebett.

## Roséwein


### Anemone Alghero Rosato




#### **Anemone 2023**

Rosato Alghero doc  
Sella & Mosca, Sardegna

**75 cl    CHF 40.-**

 Cannonau

 Alkoholvolumen 12.0%

 bis 5 Jahre

 6er Karton

Diese rosarot funkelnde Cuvée wird im Stahltank vinifiziert und verführt mit dem Duft von süssen Himbeeren. Im Gaumen feig liedrig und frisch, mit zarter Säure und rotbeerigem Abgang.

---

#### Vinifikation

Nach der Lese werden die Trauben entrappt und einige Stunden an der Maische gelassen, um die optimale Farbausbeute zu erreichen. Die Vinifikation und der weitere Ausbau erfolgen in thermokontrollierten Edelstahltanks.

---

#### Degustationsnotizen

Hellglänzendes Rosarot. In der Nase fruchtige Noten von süssen roten Beeren und etwas Würze. Im Gaumen frisch, mit zarten Fruchtaromen von Himbeeren. Untermalt mit einer eleganten und saftigen Säure, frisch und anhaltend im Abgang.

---

#### Empfehlungen

Alghero ist von drei Seiten von Meer umgeben. Entsprechend fein gerät der Rosato zu Fisch oder Crevetten.







## Schaumwein

### Prosecco doc - Casa Canevel



**Prosecco doc - Casa Canevel extra dry**  
Canevel, Veneto

75 cl    CHF 49.-

	100 % Glera
	Alkoholvolumen 11.0 %
	bis 5 Jahre
	6er Karton
	60 Falstaff
	Schaumwein mit Tankausbau

#### Vinifikation

Die Glera-Trauben werden gelesen und darauf umgehend sanft gepresst. Die anschliessende Vergärung des Mostes erfolgt in Edelstahltanks. Die zweite Gärung findet in grossen Druckgärtanks statt, den sogenannten Autoklaven. Diese halten den Wein während des gesamten Fermentationsverfahrens unter Druck. Durch diese Methode bekommt der Wein feine Blasen sowie knackige, blumige und fruchtige Aromen.

#### Degustationsnotizen

Leuchtendes Strohgelb und feine, elegante Perlage. In der Nase aromatisch, mit Noten von Apfel und frischen Blüten. Am Gaumen schmackhaft und duftend.

#### Empfehlungen

Ein vielseitiger Begleiter zum Aperitif als auch zu Fischgerichten.

## **Rotwein**



### **Tobias Rhein Rot AOC St. Gallen**

Tobias Schmid & Sohn AG, 9442 Berneck

Mitteldunkles Rubinrot. Duftige Nase nach Waldboden, Veilchen und floralen Noten, unterstützt von feinen würzigen Aromen. Integrierte Säure, mittelgewichtiger Körper, gute Aromaintensität auch im Gaumen mit schmelzigem Abgang.

Traubensorte: Pinot Noir

**50cl**

**CHF 28.-**



### **Merlot Ticino "Il Picchio rosso" DOC**

Fratelli Matasci, Tenero

Klares, mittleres Rubinrot. In der Nase dezente Aromen von dunklen Beeren und etwas Pflaume. Dunkle Kirschen und ein Hauch von schwarzem Pfeffer. Im Gaumen die gleichen Aromen. Er zeigt sich ausgewogen und balanciert mit weichen Gerbstoffen. Dieser Wein hat eine mittelgewichtige Struktur.

Traubensorte: Merlot

**50cl**

**CHF 28.-**



### **Hundsdorfer Zweigelt "Classic"**

Weingut Hundsdorfer, Neckenmarkt

Kräftiges, dunkles Rot mit violetterem Rand, sehr gute Geruchsintensität, fruchtige Aromen nach reifen Kirschen und Weichseln im Vordergrund.

Im Gaumen ausgewogene Struktur mit weichen Gerbstoffen, mittelgewichtiger Körper, harmonisch und schmelzig.

Traubensorte: Zweigelt

**75cl**

**CHF 48.-**



## Rotwein


### Brolo Campofiorin




**Brolo Campofiorin 2019**  
Rosso del Veronese igt  
Masi Agricola, Veneto

75 cl    CHF 45.-


150 cl    CHF 85.-

 80 % Corvina, 10 % Oseleta, 10 % Rondinella

 Alkoholvolumen 14.0%

 6 bis 10 Jahre

 6er Karton

 9 Falstaff, 92 Wine Enthusiast

 Appassimento, Veganer Wein

Die Trauben für diesen nach Kirschen und Dörrobst duftenden Verführer stammen aus der Parzelle «Brolo». Das Appassimento-Verfahren und die zweite Gärung verleihen ihm noch mehr Gehalt, Fülle und Struktur und machen ihn zu einem komplexen Schmeichler.

#### Vinifikation

Wurde früher noch gärungswarmer Trester des Amarone in den jungen Valpolicella gegeben, vermählt Masi heute den Jungwein mit ganzen, angetrockneten Trauben, um die gewünschte zweite Gärung einzuleiten. Dieser Prozess verleiht dem Wein noch mehr Gehalt, Farbe und Struktur, verbunden mit intensiveren Aromen und komplexerem Geschmack. Der Ausbau erfolgt während 24 bis 36 Monate in 600-l-Eichenfässern (Allier, Slowenien) und während sechs Monaten in der Flasche.

#### Degustationsnotizen

Sattes Kirschröt. In der Nase konzentriert und süss-fruchtig. Dörrfrüchte, Zwetschgenkompott, Nelken, schwarze Schokolade, Weichselkirschen. Im Gaumen kompakt und zugleich schmeichelnd. Anschmiegsame, reife Gerbstoffe und eine gut integrierte Säure geben dem Wein Struktur und Charakter. Wiederum viel reife, dunkle Frucht und Würze, dezente Holzaromen. Ein Wein mit der Süffigkeit und Eleganz eines Valpolicellas und der Kraft und Fülle eines Amarone.

#### Empfehlungen

Passt zu Geschmortem, Polenta mit Käse sowie würziger Pasta.



(Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.)

## Rotwein

### Insoglio del Cinghiale



#### Insoglio del Cinghiale 2021

Toscana igt

Tenuta di Biserno, Toscana

37,5 cl CHF 26.-

75 cl CHF 52.-

150 cl CHF 98.-

45% Syrah, 28% Merlot, 13% Cabernet  
franc, 7% altri vitigni / autres variétés /

ergänzende Sorten, 7% Cabernet  
Sauvignon



Alkoholvolumen 14.0%



bis 5 Jahre



6er Karton



90 Wine Spectator



Das Wildschwein auf der Etikette kommt nicht von ungefähr: Einerseits lieben die Toskaner sein Fleisch als Delikatesse, andererseits fressen Wildschweinrotten leider ganze Weinberge kahl. Seit seiner Lancierung ist der Insoglio ein Dauerbrenner bei Önophilen.

#### Vinifikation

Die Trauben für den Insoglio del Cinghiale werden von Hand gelesen. Nach dem sanften Anquetschen erfolgt die alkoholische Gärung im Edelstahltank. Danach wird ein Teil des Jungweines für die malolaktische Gärung in Barriquen umgefüllt. Der anschliessende Ausbau erfolgt für 30% des Jungweins während vier Monaten einjährigen französischen Barriquen. Der restliche Jungwein wird im Edelstahltank ausgebaut. Zum Schluss reift er weitere drei Monate in der Flasche.

#### Degustationsnotizen

Intensives Rubin mit purpurnen Reflexen. In der Nase intensiv und fruchtig. Aromen von Brombeeren, Cassis, dazu warme Gewürznoten, dunkle Schokolade, Kaffee und eine elegante

Nasensüsse. Im Gaumen ein satter Auftakt mit etwas Fruchtextrakt. Von saftiger und präziser Struktur. Die Gerbstoffe sind präsent, aber gut integriert und geschliffen. Die Aromen der Nase zeigen sich auch im Gaumen. Viel schwarze Frucht, gepaart mit Röstaromen. Im Abgang schmeichelhaft, aromatisch und anhaltend.

#### Empfehlungen

Perfekt zu Fleisch vom Grill, würziger Pasta sowie Pizza.



**(Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.)**

## Rotwein






### Podere



**Podere 2022**  
Montepulciano d'Abruzzo doc  
Umani Ronchi – Abruzzo, Abruzzo

**75 cl    CHF 39.-**

**150 cl    CHF 70.-**

	100% Montepulciano
	Alkoholvolumen 13.0 %
	bis 5 Jahre
	6er Karton
	Drehverschluss, Veganer Wein

Vielversprechender Duft nach roten Beeren, Pflaumen und Rauch. Im Gaumen unkompliziert und süffig mit spürbaren Tanninen und würzig-frischem Abgang.

#### Vinifikation

Die Montepulciano-Trauben gelangen nach der Pressung sofort zur Vergärung in Edelstahltanks. Nach der Vinifikation reift der Jungwein in den gleichen Behältern und wird danach in Flaschen abgefüllt.

#### Degustationsnotizen

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase Kirschen, rote Beeren und Pflaumen. Elegant und vielversprechend duftend. Im Gaumen saftig und strukturiert, mit spürbaren Tanninen. Trocken und würzig-frisch im Abgang.

#### Empfehlungen

Unkompliziert zu Pizza, Pasta und Risotto.



## Rotwein






### Col di Sasso



#### Col di Sasso 2022

Toscana igt  
Banfi, Toscana

75 cl    **CHF 40.-**

	Cabernet Sauvignon
	Alkoholvolumen 13.0 %
	bis 5 Jahre
	6er Karton
	90 Wine Spector

Dieser herrlich süffige und im Edelstahltank ausgebaute Charmeur verführt mit dem Duft von Kirschen, Veilchen und Gewürzen. Im Gaumen rund und geschmeidig. Attraktives Preis-Genuss-Verhältnis.

---

#### Vinifikation

Die Traubensorten werden separat gelesen und in Edelstahl tanks vergoren. Danach erfolgen die Assemblage und der Ausbau ebenfalls in Edelstahlbehältern.

---

#### Degustationsnotizen

Klares, strahlendes Rubin. Frisch-fruchtige, beerige Nase, nach Kirschen, Pflaumen, Veilchen und Gewürzen duftend. Im Gaumen süffig, rund und geschmeidig. Die Aromen der Nase wiederholen sich und enden in einem würzigen, saftigen Abgang. Der Col di Sasso zeigt ein sehr attraktives Preis-Genuss-Verhältnis.

---

#### Empfehlungen

Ein unkomplizierter Pizza- und Pastawein.


## Rotwein

### Neprica Primitivo


#### Neprica Primitivo 2023

Puglia igt  
Tormaresca, Puglia

75 cl    CHF 40.-

 100 % Primitivo

 Alkoholvolumen 14.5%

 bis 5 Jahre

 6er Karton

#### Vinifikation

Die Trauben werden im richtigen Reifegrad geerntet und in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks vinifiziert. Die Mazeration, die bei Temperaturen von nicht mehr als 28°C durchgeführt wird, dauert 8-10 Tage. Die malolaktische Gärung wird zu Beginn des Winters abgeschlossen. Dann folgte eine weitere Reifung in Stahl tanks für acht Monate und zusätzliche vier Monate auf der Flasche, bevor der Wein in den Handel gelangt.

#### Degustationsnotizen

Der Wein präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot. In der Nase ein Bouquet von roten Früchten, Kirschen, mit Noten nach kandierten Früchten und Süssholz. Am Gaumen kugelig, ausgewogen und gut strukturiert. Mittengewichtiger Körper mit toller Frucht und guter Rasse. Der Wein bietet sich förmlich an, einen weiteren Schluck zu geniessen!

#### Empfehlungen

Perfekt für eine gesellige Runde mit Freunden. Trinkfreudig, unkompliziert, mit tollem Preis-Genuss-Verhältnis

