



Weinkarte
Senevita Pilatusblick



# WEISSWEIN Top-50 Weine

# Schweiz

**Komminoth Weine** 

Traubensorten: Riesling x Silvaner, Blanc de Pinot, Scheurebe, Weissburgunder

**Blattschuss Weiss VdP Suisse** 

Ideal als Apéro, Asiatisch, Fisch, Geflügel und Hartkäse.

| Tessin  | 75cl  |                                    |       |
|---|-------|------------------------------------|-------|
| Belcampo Bianco di Merlot Ticino DOC Cantina Amann SA<br>Traubensorte: Merlot<br>Passend zu Fischgerichte, Helles Fleisch oder auch als Apérowein.                | 48.00 | Weiss                              | 50 cl |
| <u>Luzern</u>   |       | Epesses AOC                        | 23.00 |
| Rätlisbacher Symphonie AOC Weingut Rätlisbacher Traubensorten: Johanniter, Muscaris Ein wunderschöner Wein zu leichten Gerichten oder zum Apéro.  Wallis          | 48.00 | <u>Rosé</u><br>Oeil de Perdrix AOC | 23.00 |
| Legio Weiss VdP Suisse Vins et Vignobles Julius Traubensorten: Chasselas, Arvine, und Arneis Eignet sich zu: Apero, weissem Fleisch – Fleisch und Gemüsegerichte. | 46.00 |                                    |       |
| <u>Graubünden</u>   |       | Zapfengeld pro 75cl Flasche        | 25.00 |

48.00

#### **ROTWEIN**

# **Frankreich**

<u>Languedoc</u> 75cl

Vol.2 Revolution Dry Aged Red Pays d'Oc IGP, Amann SA 46.00

Traubensorten: 60% Cabernet Sauvignon und 40% Syrah, Barrique Ausbau Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch, sowie reifem Weichkäse.

# Spanien

# **Valencia**

Reserve de Don Carlos Valencia DO, Don Carlos CA feat. 46.00

Traubensorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Bobal, Barrique Ausbau Er passt zu Schmorgerichten, grilliertem Fleisch oder einfach so zum Geniessen.



#### WEISSWEIN

### Italien

Veneto 75cl

Pinot Grigio Venezie DOC Zenato 46.00

Traubensorte: Pinot Grigio

Eignet sich zu: Apero, Fisch und leichten Fleischgerichten.

#### **ROSEWEIN**

#### Schweiz

# **Wallis**

Rosé Legio VdP Suisse Vins et Vignobles Julius 46.00

Traubensorten: Pinot Noir und Lagrein

Ein perfekter Apero- und Sommerwein! Diversen Salaten, Antipasti, Fisch, leichten Fischgerichten.

## **SCHAUMWEINE**

Prosecco DOC Vino Frizzante, Viticoltori Ponte 45.00

Traubensorte: Glera

Das prickelnde Aperitif Vergnügen.

### **ROTWEIN**

### **Schweiz**

Waadt

Les Tourelles Black Label VdP Suisse Les Tourelles SA

Traubensorten: Gamaret, Garanoir, Diolinoir
Idealer Begleiter zu Geflügel, Grilladen, der traditionellen Schweizer Küche.

## **Wallis**

Legio Rot VdP Suisse Vins et Vignobles Julius 46.00
Traubensorten: Merlot, Primitivo

Ein Allrounder, Pasta, Gemüse und Risotto sowie zu Grilladen.

# **Tessin**

Merlot Belcampo Ticino DOC Cantina Amann 48.00

Traubensorte: Merlot, Barrique Ausbau

Eignet sich zu rotem kräftigem Fleisch, Weichkäse., Risotto oder Pasta.

# Graubünden

Blattschuss Rot VdP Suisse Komminoth Weine 48.00

Traubensorten: Pinot Noir, Merlot

Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch, sowie reifem Weichkäse.



#### **ROTWEIN**

#### Italien

Veneto 75cl

Ripasso « Le Crosare » Cantine Lenotti 48.00

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara im Barrique ausgebaut

Ein idealer Begleiter zu Wild, Steak, Pasta und Käse.

## Salento

Gran Trio Salento IGP San Marzano 44.00

Traubensorten: Primitivo, Negromaro, Malvasia Nera

im Barrique ausgebaut.

Eignet sich zu: Kräftigen Fleisch und Vegi – Gerichte.

## **Apulien**

I Tratturi Primitivo Puglia IGP San Marzano 46.00

Traubensorte: Primitivo

Eignet sich zu: gebratenem Fleisch, Pasta & feinen Gemüse -Gerichte.