

Unsere Weinempfehlung

Für die Küche aus Bali



Schaumwein:

Schaumwein mit Litschi Café de Paris **75 cl** **Fr. 49.50**

Frankreich **p. dl.** **Fr. 9.00**

lieblich fruchtiger Schaumwein mit Litschi Aromen

Weissweine:

Gewürztraminer François Schmitt **75 cl.** **Fr. 58.00**

Gewürztraminer Frankreich **p. dl.** **Fr. 9.00**

fruchtig, spritzig, Restsüsse, kräftig

Sauvignon Mock Kellerei Bozen **75 cl.** **Fr. 59.00**

Sauvignon Spanien **p. dl.** **Fr. 9.10**

fruchtig, exotisch, rassig

Riesling Alte Reben Carl Loewen **75 cl.** **Fr. 54.00**

Riesling Deutschland **p. dl.** **Fr. 8.60**

exotisch, harmonisch, fruchtig (88 von 100 Parker Punkte)

Rosé:

Tavel Rosé AOC Domaine de la Mordorée **75 cl.** **Fr. 62.00**

Mourvedra, Grenache, Shiraz Frankreich **p. dl.** **Fr. 9.80**

klar, nobel, frisch

Rotweine:

Juan Gil Silver Label Juan Gil **75 cl.** **Fr. 56.00**

Monastrell Spanien **p. dl.** **Fr. 8.80**

trocken, harmonisch, Barrique Ausbau

Celeste Familie Torres **75 cl.** **Fr. 53.00**

Tempranillo Spanien **p. dl.** **Fr. 8.50**

fruchtig, beerig, rund

Post Scriptum Familie Symington **75 cl.** **Fr. 62.00**

Touriga National, Touriga Franc Portugal **p. dl.** **Fr. 9.80**

raffiniert, strukturiert, trocken

Adènzia Rosso DOC Cristo di Campobello **75 cl.** **Fr. 58.00**

Nero d Avola, Syrah Italien **p. dl.** **Fr. 8.90**

strukturiert, frisch, samt (91 von 100 Parker Punkte)

Dessertwein:

Sioneta Bodegas Ribas **50 cl.** **Fr. 68.00**

Muscat Spanien **4 cl.** **Fr. 6.80**

frisch, fruchtig, geschmeidig