

* * *

Weine Weiss

| | 1 dl | 5 dl | 7.5 dl |
|--|-------------|-------------|-------------|
| Ueker Müller-Thurgau Fehr + Engeli | 4.20 | 21.– | 29.– |
| <i>Diese Sorte stellt keine hohen Ansprüche an Boden oder Lage, da sie sehr früh reif ist. Ideal sind jedoch leichtere, kalkreiche Böden, da das unvergleichliche Muskat in Bukett und Gaumen nur auf diesen deutlich entwickelt wird. Das Bukett hat eine mittlere Intensität und schmeckt nach Muskat und Mango. Er passt zu Apéro, Käse, Salate und hellem Fleisch.</i> | | | |
| Herznacher Müller-Thurgau Fehr + Engeli | 4.20 | 21.– | 29.– |
| Fricktaler Summerträumli Fehr + Engeli | 4.20 | 21.– | |
| <i>Der durch Abstoppen der Gärung bewahrte Restzuckeranteil prägt diesen Wein mit nur 9%vol nachhaltig. Er hat eine exotische Frucht-note, eine nuancierte Restsüsse und ist fruchtig-leicht. Dieser Wein passt zu Apéro, süsssauren Gerichten.</i> | | | |
| Ueker Sauvignon Blanc Fehr + Engeli | 6.50 | 29.– | 36.– |
| <i>Diese Sorte stellt wohl hohe Ansprüche an die Lage, weniger aber an den Boden. Wird der Ertrag konsequent auf rund 600 gr/m² reduziert, lassen sich beachtliche Ergebnisse erzielen. Im Anbau müssen gewisse Regeln beachtet werden, um die sortentypischen Bukett- und Aromakomponenten zu erzielen. Wichtig ist dabei ein ausgewogenes Verhältnis von Schatten- und Sonnentrauben. Ohne Säureabbau ausgebaut unterstützt die knackige Apfelsäure den fruchtig-rassigen Charakter. Er ist ein fruchtig-eleganter Wein der nach Stachelbeeren, Cassis, Brennesseln und Lychée schmeckt. Dieser Wein passt zu Fisch, Seafood, hellem und grilliertem Fleisch, Käse.</i> | | | |
| Herznacher Riesling-Silvaner Fläschehals/Hartmann «Dialog» | 4.20 | 21.– | |
| <i>Ein fruchtiger Weisswein, hervorragend zu Käse oder als Apéro.</i> | | | |

* * *

1 dl 5 dl 7.5 dl

Epesses Fonjallaz AOC

5.–

23.–

Die schweren, mergelreichen und lehmigen Böden von Epesses verleihen diesem Wein seinen robusten, jedoch feinen Körper. Die Aromen erinnern an helle Früchte, die mit kräftigen Gewürznoten gepaart sind. Passt zu Apéro, warmen Käsegerichten und Fisch.

Yvorne Grand Cru

Château Maison Blanche

38.–

Rebsorte: Chasselas

Leichtes Quetschen, Entschleimen. Pressung, minime Chaptalisation. Gärung mit Reinzuchthefen, Dauer 20–30 Tage, anschliessend Säurereabbau. 5 Monate Ausbau im Holzfass auf der Feinhefe. Sanfte Filtration vor der Abfüllung.

* * *

Schaumwein

1 dl 5 dl 7.5 dl

Ueker Blanc de Blanc

Fehr + Engeli

9.–

49.–

Als Grundwein für diesen Schaumwein dient der Chardonnay, welcher nach traditioneller Art und Weise wie in der Champagne mit Zucker und Hefe in Flaschen abgefüllt wird. Die bei der nun stattfindenden Gärung gebildete Kohlensäure kann nicht entweichen und ist für den hohen Druck von gegen 6 bar in der Flasche verantwortlich. Die feinen Hefenoten verleihen dem Schaumwein nach Vollerndung dieses einzigartige, charakterische Geschmacksbild, ergänzt durch die feine Perlage der Kohlensäure. Dieser Wein ist saftig mit angenehmer Perlage und schmeckt nach Marzipan, Melone, Zitrone, Ananas und grünem Apfel. Er passt zu Apérogebäck aller Art, Lachs, geräucher Forelle, Crevettencocktail, Seafood und Käse.

Val D'Oca

Extra Dry Prosecco aus Italien

6.–

42.–

Einmal eingegossen, charakterisiert dieser funkelnde Millesimato eine lebendige Perlage. Klar und transparent. Die Aromen erinnern an Rosenblätter und Glyzinien. Auch das fruchtige Aroma kann wahrgenommen werden. Am Gaumen kommen Säure, Alkoholgehalt und Weichheit zusammen und schaffen eine lobenswert Verbindung.

* * *

Weine Rosé

1 dl 5 dl 7.5 dl

Ueker Pinot Noir

Fehr + Engeli

4.20

21.-

Unser Rosé wird aus Pinot Noir gekeltert. Dabei werden die Trauben sofort nach der Lese abgepresst, um den Übertritt von Farb-, Bukett- und Aromastoffen aus den Häuten in den Saft zu verhindern. Ausserdem bleibt der Wein im Körper eher leicht, was seine Süffigkeit unterstützt. Er ist ein Wein von mittlerer Intensität und schmeckt nach roten und schwarzen Beeren. Dieser Wein passt zu Apéro, Käse, Geräuchtem, hellem Fleisch und allen Grilladen.

Fürstlicher Federweiss

Fürstliche Weinkultur

4.80

23.-

35.-

*Traube: Blauburgunder
Eine «fürstliche» Spezialität. Frech zartes Pinot-Bouquet. Gehaltvoller, leicht süsslicher, rassiger Sommerwein.*



* * *

Weine Rot

| | 1 dl | 5 dl | 7.5 dl |
|---|-------------|-------------|-------------|
| Ueker Pinot Noir Fehr + Engeli | 4.40 | 22.– | 36.– |
| Herznacher Pinot Noir Fehr + Engeli | 4.40 | 22.– | 36.– |
| Herznacher Pinot Noir «Dialog» Fläschehals/Hartmann | 4.40 | 22.– | |
| Oeschger Waidmannsheil Obrist + Stadelmann | 4.40 | 22.– | 36.– |

Dieser Rubinrote Pinot Noir stammt aus dem Südhang Grossholz, unmittelbar oberhalb des Dorfrandes von Oeschgen. Der lehmhaltige Boden und die erhöhte Lage verleihen dem Wein einen aromatischen Geschmack. Sein Bouquet erinnert an Brombeeren und schwarze Kirschen. Im Gaumen präsentiert er sich harmonisch und überzeugt mit einem leicht lieblichen Abgang. Dieser Wein passt zu dunklem Fleisch, Wildspezialitäten, zu hellem Geflügel und Schweinefleisch, wie auch zu Meeresfrüchten.

Oeschger Cru Pinot Noir & Cabernet Sauvignon

Obrist + Stadelmann

39.–

Dunkles Rot. Mineralischer Duft, dunkle Früchte. Voll im Gaumen, beerig, kräftig, vollmundig und lang anhaltend. Angenehme Säure mit präsenten Gerbstoffen. Passt zu Fleisch wie auch vegetarischen Gerichten, Pasta und Käse.

Besserstein Villigen

Klassisch augebauter Blauburgunder. Geschmeidig mit rotfruchtigen Aromen. Passend zu Fleisch-Gerichten, Hartkäse und Rahmküche. Sanfte Kraft! Jurapark zertifiziert.

22.– **36.–**



* * *

1 dl 5 dl 7.5 dl

Ueker Cabernet Sauvignon Merlot Barrique

49.–

Fehr + Engeli

Cabernet Sauvignon in unseren Breiten anzubauen stellt eine Herausforderung dar. Sie benötigt beste Lagen und strengste Mengenregulierung. Nach der Kelterung folgt eine Lagerung über 12 Monate in zum Teil neuen, zum Teil bereits gebrauchten Holzfässern zu 225 l. Enthalten sind rund 12% Merlot, welche in derselben Parzelle wachsen. Die beiden Sorten werden zusammen geerntet und von Anfang an zusammen gekeltert. Er ist ein wuchtiger nach Cassis, Holz, Leder, Dörrobst und schwarzen Beeren schmeckender Wein. Der Merlot verleiht die nötige Samtigkeit. Er passt zu allen Arten Fleisch, Wild und Käse.

Selezione D'OTTOBRE

41.–

Merlot Ticino DOC

Merlot aus ausgewählten Weinbergen des Tessin. Die Gärung dauert wenige Tage bei kontrollierter Temperatur. Fruchtiges, frisches Bouquet, rubinrote Farbe, harmonischer und ausgewogener Körper. Ideal zu Teigwaren, Risotto und weissem Fleisch.

Recchia Masua di Jago, Amarone della Valpolicella DOC Classico

68.–

Italien

Tiefes Rubinrot mit Violetreflexen. Charakteristischer, fruchtiger und würziger Duft. Vollmundig, harmonisch, rund und samtig. Passt zu Braten, Grilladen, Teigwaren und Käse.

Primitivo Salento IGT InPrimis

33.–

Italien

Strahlende, rubinrote Farbe. In der Nase Aromen roter Beeren, intensiv, weich und schön strukturiert im Gaumen, dazu angenehme Gewürznoten und feine Tannine, hervorgerufen durch eine 6-monatige Barrique-Lagerung. Passt zu rotem Fleisch, mildem Käse.

* * *

1 dl 5 dl 7.5 dl

Ueker Pinot Noir Auslese

39.50

Fehr + Engeli

Der Rebberg von Ueken liegt in einer geschützten Senke oberhalb des Dorfes. Der schwachhumose Boden auf felsigem Untergrund lässt die Rebe eher «leiden» und ergibt so gut strukturierte Weine, welche oft erst nach einem Jahr Lagerung ihre ganze Grösse offenbaren. Durch die Reduktion des Ertrages um mehr als die Hälfte auf rund 400 gr/m² und verschiedene, speziell abgestimmte Kelterungsformen, welche ein optimales Auslagern der Beerenhäute ermöglicht, resultiert ein stoffiger, gehaltvoller Wein von beeindruckender Dichte und Fülle. Er hat ein intensives Dörrfrucht- und Röstaroma, schmeckt nach dunkler Schokolade und schwarzen Beeren. Dieser Wein passt zu dunklem Fleisch, Wild, Grilladen, Rauchfleisch, Käse.

Ueker Pinot Noir Barrique

49.–

Fehr + Engeli

Für den Barriqueausbau wird im älteren Teil des Rebberges der Ertrag noch einmal reduziert auf rund 400 gr/m². Die Kelterung erfolgt in zwei Teilen: Rund 70% werden einer klassischen Maischegärung unterzogen, während der Rest erwärmt und nach der Pressung ohne Maische vergoren wird. Nach der Kelterung folgt die Vereinigung der beiden Varianten und eine Ruhephase im Tank bis im folgenden August, welcher sich die Lagerung über 12 Monate in zum Teil neuen, zum Teil bereits gebrauchten Holzfässern zu 225 l anschliesst. Nach der folgenden Abfüllung wird der Wein noch rund 18 Monate im Betrieb gelagert. Dies ist ein wuchtiger Wein der nach Beeren, Vanille, Kakao, Kaffee, Holz Leder und Dörrobst schmeckt. Er passt zu allen Arten Fleisch, Wild und Käse.

Ueker Pinotage

36.–

Fehr + Engeli

Seit rund 60 Jahren ist diese Kreuzung von Pinot Noir x Cinsault eine der Hauptsorten Südafrikas. Erst seit wenigen Jahren darf er auch ausserhalb des Herkunftslandes angebaut werden. Im Rebberg Ueken stehen die ersten, noch unveredelten Reben in Europa. Er schmeckt nach Wacholder, Veilchen, Granatapfel, schwarzen Kirschen und Brombeeren. Dieser Wein passt zu dunklem Fleisch, Lamm, Grilladen, Rauchfleisch und kräftigem Käse.

* * *

| | 1 dl | 5 dl | 7.5 dl |
|----------------------------------|-------------|-------------|--------------|
| «Barbarossa» Valpolicella | 5.20 | 26.– | 35.50 |
| Italien | | | |

Traubensorten: 45% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina. Die Trauben werden sanft gepresst; die Mazeration dauert 8–10 Tage bei kontrollierter Temperatur. Der Ausbau in Eichenfässern dauert 12 Monate.

| | | | |
|-----------------------------------|------------|--------------|--------------|
| Rioja El Coto DOCa Crianza | 5.– | 24.50 | 36.50 |
| Spanien | | | |

Schöner Ausgleich zwischen Frische und Jugendlichkeit. Am Gaumen leichte Vanillearomen, rote Beeren und Eichenholz. Feinwürziger Abgang. Passt zu leichten Speisen, Reis, italienischen Gerichten.

| | | | |
|----------------------------------|--|--|-------------|
| Malbec Mendoza Argentina | | | 42.– |
| Ojo de Agua, Dieter Meier | | | |
| Argentinien | | | |

Tiefrot, in der Nase fruchtig, würzig, mit dezentem Röst-Aroma, im Gaumen kräftig, reich und ausgewogen mit weicher Frucht und Nuancen nach Vanille, Schokolade und feine Barrique-Noten. Passt zu dunklem Fleisch, Wild, Käse, Grilladen.

| | | | |
|-------------------------------------|------------|--------------|-------------|
| Fetzer Zinfandel Valley Oaks | 7.– | 28.50 | 45.– |
| Kalifornien | | | |

Die Rebsorte Zinfandel ist für ihr grosses Potenzial bekannt. Sie bringt, an richtiger Stelle gepflanzt und richtig vinifiziert, Weine mit voller Frucht und würziger Fülle hervor. Im Glas leuchtet er granatrot und duftet süsslich-würzig von schwarzen Beerenfrüchten. Dabei entfalten sich raffinierte Hintergrundaromen von Vanille, welche die Nase schliesslich förmlich erobern. Er passt zu Rinds- und Schweinefleisch sowie Käse.

| | | | |
|--------------------|------------|--------------|-------------|
| Glen Carlou | 7.– | 28.50 | 45.– |
| Südafrika | | | |

Der Spitzenrotwein von Glen Carlou ist eine über 18 Monate in Barriquefässern gereifte, enorm tiefgründige und edle Bordeaux-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Petit Verdot und Cabernet Franc. Es ist ein hochdekoriertes Rotwein aus Südafrika, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten!