


# ZURICHBERG

## Offenausschank

Weiss-, Rot-, Rosé- & Schaumwein 1 – 3

D Vine glasweise aus dem Flacon 

Jedes ausgewählte Glas Wein wird speziell für Sie aus dem eigenen Flacon ausgeschenkt, optimal temperiert und belüftet serviert. Gönnen Sie sich etwas Besonderes bei uns.

## Weiss

Schweiz 4 – 5

Österreich und Deutschland 6

Frankreich und Italien 7 – 8

## Rosé & Süsswein

9

## Champagner & Schaumwein

10

## Rot

Schweiz und Österreich 11 – 12

Frankreich 13

Italien und Deutschland 14 – 15

Spanien 16

## Alkoholfreier Wein

Alkoholfreier Schaumwein, Weisswein, Rotwein 17

«Wer geniessen kann, trinkt keinen Wein mehr,  
sondern kostet Geheimnisse.»

Salvador Dali



Nachhaltigkeit ist einer der Grundwerte des ZFV. Wir haben Ihnen eine Auswahl an Schweizer- und europäischen Weinen zusammengestellt und uns bewusst entschieden, auf Weine aus Übersee zu verzichten. Wir bitten um Verständnis bei kurzfristigen Jahrgangsänderungen, Lieferengpässen und daraus ergebenden Preisänderungen.

*Alle Preise in CHF inkl. MWST, all prices in CHF incl. tax*

## Offenausschank

### Weiss

CH	<b>Mythos Weiss VdP Suisse 2022</b>	10cl 8.5
	Assemblage aus lokalen Traubensorten Mythos Landolt Weine, Schweiz	75cl 61.-
	<b>Stadtzürcher Kerner 2022</b>	10cl 9.5
	Kerner Zürich, Weingut Landolt, Schweiz	75cl 66.-
AT	<b>Der Schmeichler 2020</b>	10cl 10
	Grüner Veltliner Smaragd Weingut Eder, Österreich	75cl 69.-
FR	<b>Sauvignon Blanc IGP 2022</b>	10cl 9.-
	Sauvignon Blanc J. de Villebois, Val de Loir, Frankreich	75cl 63.-
	<b>Chardonnay Barrique IGP Pays d`Oc 2022</b>	10cl 11
	Chardonnay Domaine de la Jasse, Languedoc, Frankreich	75cl 78.-
	<b>Pouilly-Fumé AOP</b>	10cl 15.-
	Sauvignon Blanc Pouilly, Domaine Joseph Mellot	
	<b>Bordeaux AOP</b>	10cl 16.-
	Sémillon, Sauvignon Lune d'Argent Clos de Lunes	
	<b>Chablis 1er Cru Montmains AOP</b>	10cl 17.-
	Chardonnay Chablis, Domaine du Chardonnay	

### Rosé

CH	<b>Rosé im Steinkrug, VdP Suisse</b>	10cl 9.50
	Pinot Noir Zweifel 1898, Zürich, Schweiz	75cl 66.-

## Offenausschank

### Rot

<b>CH</b>	<b>SO Red Cuvée Rouge VdP Suisse 2022</b>	10cl 9.5
	Cabernet Dorsa, Pinot Noir Zürich, Weingut Landolt	75cl 67.-
	<b>Schiterberger Himmelsleiterli AOC 2022</b>	10cl 8.5
	Pinot Noir Zürich, Weingut Landolt	75cl 68.-
<b>AT</b>	<b>Ein wildes Gläschen Rot 2019</b>	10cl 9.-
	Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt Zahel Weingut, Wien, Österreich	75cl 63.-
<b>ES</b>	<b>12 Uvas de la Suerte Crianza</b>	10cl 9.5
	Tempranillo, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon Casa Lo Alto, Spanien	75cl 67.-
<b>FR</b>	<b>Frank Phélan AOC 2018</b>	10cl 12.-
	Cabernet Sauvignon, Merlot Château Phélan Ségur, Saint-Estèphe, Frankreich	75cl 85.-
<b>IT</b>	<b>Perbacco Nebbiolo Langhe DOC</b>	10cl 11.-
	Nebbiolo Vietti, Piemont, Italien	75cl 79.-
	<b>Priorat DOC</b>	10cl 14.-
	Grenache, Carignan, Syrah, Cabernet Sauvignon Priorat, Clos Figueras	
	<b>Saint-Emilion Grand Cru AOP</b>	10cl 16.-
	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Saint-Emilion, Château de Béchaud	
	<b>Chateauneuf du Pape</b>	10cl 18.-
	Grenache, Syrah Rhône, Domaine de la Graeirette	

## Champagner & Schaumwein

FR	<b>Perrier Jouët Grand Brut</b>	10cl 16.-
	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	37cl 52.-
	Perrier-Jouët, Champagne	75cl 103.-
IT	<b>Sorell «SO Sparkling» Prosecco Brut Treviso DOC</b>	10cl 9.5
	Glera Il Colle, Valdobbiadene	75cl 63.-
CH	<b>Watter Brut Schweizer Schaumwein</b>	10cl 12.5
	Riesling Silvaner Watter Weine am Katzenssee, Z	75cl 82.-
DE	<b>Prickelnd Cuvée Blanc No 1</b>	10cl 9.-
	<b>Alkoholfreier Schaumwein</b> Silvaner, Weissburgunder Kolonne Null, Berlin	75cl 53.-

## Süsswein

DE	<b>Sweetheart 2022</b>	10cl 12
	Sauvignon Blanc, Zeter, Deutschland, Landolt	50cl 62

## Weisswein

### Schweiz

#### Zürich

ZH	<b>Sauvignon Blanc Lattenberg AOC 2022</b>	75cl	72.-
	Sauvignon Blanc Zweifel 1898 <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Geflügel, Meeresfrüchte, Fisch		
	<b>Räuschling vom Rheinfall AOC Bio 2021</b>	75cl	73.-
	Räuschling Weingut Besson-Strasser <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Aperitif, Fisch, Fondue		
	<b>Stadtzürcher Kerner Burghalde AOC 2022</b>	75cl	63.-
	Kerner Zürich, Weingut Landolt <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Aperitif, Fisch, Geflügel, Spargel		
	<b>Completer Centenaire AOC 2022</b>	75cl	108.-
	Completer Zweifel 1898 <b>Kulinarische Empfehlung:</b> helles Fleisch, Käse, Fisch		
AG	<b>Chardonnay «Wannenberg» AOC 2022</b>	75cl	79.-
	Chardonnay Weingut zum Sternen <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Geflügel, Kalb		

#### Wallis

VS	<b>Aphrodine Petite Arvine AOC 2021</b>	75cl	73.-
	Petite Arvine Albert Mathier et Fils <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Käse		
	<b>Heida BIO AOC 2021</b>	75cl	73.-
	Heida Jean-René Germanier <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Aperoplättli, Käse		

#### Waadt

VD	<b>Epesses Vase 6 Lavaux AOC 2021</b>	75cl	75.-
	Chasselas, Chasselas Klon Giclet Domaine Louis Bovard <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Aperitif, Fisch, Fondue		

## Graubünden

GR

<b>Chardonnay AOC 2020</b>	75cl 99.-
Chardonnay Annatina Pelizzatti, Jenins <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Geflügel, Gemüse, Weichkäse	
<b>Completer AOC 2021</b>	75cl 111.-
Completer Annatina Pelizzatti, Jenins <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Bresaola, Käse, Meeresfrüchte	
<b>Chardonnay AOC 2021</b>	75cl 99.-
Chardonnay Roman Hermann, Fläsch <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Geflügel, Gemüse, Kalb	
<b>Sauvignon Blanc AOC 2021</b>	75cl 77.-
Sauvignon Blanc Jürg Marugg, Fläsch <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Ceviche, Fisch, Meeresfrüchte	
<b>Weissburgunder Malanser AOC 2021</b>	75cl 76.-
Weissburgunder Weingut Wegelin, Malans <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Geflügel, Schweinefleisch	
<b>Grauburgunder Malanser AOC 2021</b>	75cl 76.-
Grauburgunder Weingut Wegelin, Malans <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Pasta, Lamm, Wildgeflügel	
<b>Riesling Silvaner AOC 2022</b>	75cl 63.-
Riesling-Sylvaner Jürg Marugg Fläsch <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Aperitif, Geflügel, Vegetarische Speisen	
<b>Riesling Silvaner AOC Bio 2022</b>	75cl 71.-
Riesling-Sylvaner Markus Stäger, Maienfeld <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Aperitif, Geflügel, Vegetarische Speisen	

## Tessin

TI

<b>Ottavo Bianco di Merlot DOC 2020</b>	75cl 76.-
Merlot Cantina il Cavaliere <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Kalb, Geflügel, Süsswasserfisch	
<b>SanZeno Bianco Mosaico DOC 2021</b>	75cl 77.-
Chardonnay, Merlot Sanzeno & Vigneti Tamborini <b>Kulinarische Empfehlung:</b> weisser Fisch, Schalentiere, Pilze	

## Österreich

### Kamptal

<b>KA</b>	<b>Grüner Veltliner Loiserberg DAC 2021</b>	75cl 68.-
	Grüner Veltliner Weingut Jurtschitsch <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Süßwasserfisch, Geflügel, Artischoken	

### Wachau

<b>WA</b>	<b>Der Schmeichler 2020</b>	75cl 69.-
	Grüner Veltliner Smaragd Weingut Eder <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Aperowein, gebratener Fisch, Gemüse	
	<b>Der Schicke – Riesling Federspiel 2020</b>	75cl 66.-
	Riesling Weingut Eder <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Aperowein, Süßwasserfische, Geflügel	

### Steiermark

<b>SM</b>	<b>Sauvignon Blanc DAC 2022</b>	75cl 61.-
	Sauvignon Blanc Weingut Wohlmuth <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Spargeln, Lachs, Geflügel	

## Deutschland

### Rheinhessen

<b>RH</b>	<b>Siefersheim Riesling trocken «Porphyre» Bio 2022</b>	75cl 75.-
	Riesling Wagner-Stempel <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Pilze, Meeresfrüchte, indische Küche	

### Franken

<b>FR</b>	<b>Weissburgunder «Montonia» Bio 2020</b>	75cl 79.-
	Weissburgunder Weingut am Stein <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Käse, Meeresfrüchte, helles Fleisch	

## Frankreich

### Chablis

CH

#### Chablis Envers de Valmur 2021

75cl 77.-

Chardonnay  
Domain des Malandes  
**Kulinarische Empfehlung:** gebratener Fisch

### Languedoc

LA

#### Pays d`Oc 2022

75cl 61.-

Chardonnay IGP  
Le Pic des Seigneurs  
**Kulinarische Empfehlung:** helles Fleisch, Aperitif

#### Chardonnay Barrique IGP Pays d`Oc 2022

75cl 78.-

Chardonnay  
Domaine de la Jasse, Languedoc

### Sauternes

SA

#### Bordeaux «G de Château Guiraud» AOC Bio 2021

75cl 72.-

Sauvignon Blanc, Sémillon  
Château Guiraud  
**Kulinarische Empfehlung:** weisses Fleisch, Fisch, Geisskäse

### Loire

LO

#### Sauvignon Blanc IGP 2022

75cl 62.-

Sauvignon Blanc  
J. de Villebois  
**Kulinarische Empfehlung:** Aperowein, Fisch, Meeresfrüchte

#### Sancerre Blanc AOP 2022

75cl 79.-

Sauvignon Blanc  
J. de Villebois  
**Kulinarische Empfehlung:** Aperitif, Kalb, Vegetarischen Gerichten

## Italien

### Sardinien

SA

#### Vermentino di Sardegna DOC 2021

75cl 61.-

Vermentino  
Olianas  
**Kulinarische Empfehlung:** Aperitif, Thunfisch, Meeresfrüchte



## Friaul

FR

### Sauvignon Collio Cero DOC 2021

75cl 73.-

Sauvignon

Venica & Venica

**Kulinarische Empfehlung:** Ceviche, Fisch, Meeresfrüchte

## Piemont

PI

### Gavi di Gavi Rolona DOCG 2021

75cl 63.-

Cortese

Castellari Bergaglio

**Kulinarische Empfehlung:** Aperitif, Kalb, Geflügel

### Roero Arneis DOCG 2022

75cl 63.-

Arneis

Piemont, Pescaja

**Kulinarische Empfehlung:** Aperitif, Kalb, Geflügel

## Südtirol

SÜ

### Gewürztraminer Brenntal Riserva DOC 2019

75cl 75.-

Gewürztraminer

Kellerei Kurtatsch

**Kulinarische Empfehlung:** Antipasti, Fisch gebraten, Aperitif

## Spanien

### Catalunya

CA

### Quars Priorat DOQ 2019

75cl 79.-

Grenache Blanc

El Mas de l`A

**Kulinarische Empfehlung:** kräftige Vorspeisen, orientalische Gerichte

## Rosé

### Schweiz

#### Wallis

VS

#### Oeil de Perdrix AOC 2021

75cl 62.-

Pinot noir

Albert Mathier et Fils

**Kulinarische Empfehlung:** helles Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte

#### Zürich

ZH

#### Zürbieter Rosé Schiterberg AOC 2022

75cl 62.-

Pinot Noir

Weingut Landolt

**Kulinarische Empfehlung:** Aperitif, Geflügel, Kalb, Fisch

#### Rosé Steinkrug 2022

75cl 66.-

Pinot Noir

Weingut Landolt

**Kulinarische Empfehlung:** Aperitif, Geflügel, Kalb

### Frankreich

#### Provence

PR

#### Rosé L`été 2022

75cl 70.-

Grenache, Syrah

Deux Freres, Provence

**Kulinarische Empfehlung:** Aperitif, Antipasti, Fisch und Meeresfrüchte

## Süsswein

### Frankreich

#### Sauternes

SA

#### Château du Levant 2011

37cl 49.-

Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Château du Levant

**Kulinarische Empfehlung:** Dessert, Gänseleber, Blauschimmelkäse

### Deutschland

PF

#### Sweetheart 2022

50cl 62

Sauvignon Blanc,

Zeter, Deutschland

**Kulinarische Empfehlung:** Dessert, Gänseleber, Aperitif

## Champagner & Schaumwein

### Schweiz

#### Zürich

ZH

**Watter Brut**

Blanc de Blanc Riesling Silvaner  
Watter, Katzensee

75cl 82.-

#### Graubünden

GR

**Scampagna Extra Brut**

Blanc de Noir  
Peter Wegelin, Malans

75cl 89.-

### Frankreich

#### Champagne

CH

**Perrier Jouët Grand Brut**

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir  
Perrier-Jouët

37cl 52.-

75cl 103.-

**Lombard Champagner Extra Brut**

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir  
Lombard

75cl 88.-

**Perrier Jouët Blason Rosé**

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir  
Perrier-Jouët

75cl 126.-

### Italien

#### Valdobbiadene

VA

**Sorell «SO Sparkling» Prosecco Brut Treviso DOC**

Glera  
Il Colle

75cl 63.-

#### Lombardia

LO

**Franciacorta Extra Brut Cuvée Prestige DOCG**

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero  
Ca`del Bosco

75cl 85.-

## Rotwein

### Schweiz

#### Zürich

ZH

**Himmelsleiterli Stadt Zürich AOC 2022** 75cl 68.-

Pinot Noir

Weingut Landolt

**Kulinarische Empfehlung:** Aperoplättli, Fisch gebraten und gebacken

**«Nobler Blauer» Nadine Saxer 2021** 75cl 72.-

Pinot Noir

Weingut Nadine Saxer

**Kulinarische Empfehlung:** Aperitif, Trockenfleisch, Käse, Kalb

**«Adelheid» Pinot Cabernet 2022** 75cl 75.-

Pinot Noir, Cabernet Cortis

Herter Wein

**Kulinarische Empfehlung:** würzig-scharfe Gerichte, Trockenfleisch und Käse

**Malbec Centenaire AOC 2022** 75cl 89.-

Malbec

Zweifel 1898

**Kulinarische Empfehlung:** Schmorgerichte, Grilladen, Käse

**1834 Cuvée Rouge AOC 2021** 75cl 82.-

Merlot, Zweigelt

Weingut Landolt

**Kulinarische Empfehlung:** Pasta, dunkles Fleisch, Wild

#### Wallis

VS

**Syrah «L'enfer de la Patience» AOC 2018** 75cl 95.-

Syrah

2017 150cl 196.-

Histoire d'Enfer

**Kulinarische Empfehlung:** Wild, Schmorgerichte

**Humagne Rouge du Valais AOC 2022** 75cl 72.-

Humagne Rouge

Albert Mathier et Fils

**Kulinarische Empfehlung:** Wild, Bergkäse, Kastanien, Schmorgerichte

#### Waadt

VD

**Gamay La Côte AOC 2020** 75cl 61.-

Gamay

Les Frères Dutruy

**Kulinarische Empfehlung:** Trockenfleisch, Rind, Grilladen

## Graubünden

GR

<b>Blauburgunder Malanser AOC 2021</b>	75cl	75.-
Blauburgunder Peter Wegelin, Malans <b>Kulinarische Empfehlung:</b> weisses Fleisch, Pilze, Pasta und Risotto		
<b>Pinot Noir Barrique Sélection AOC 2021</b>	37cl	46.-
Pinot Noir Annatina Pelizzatti, Jenins <b>Kulinarische Empfehlung:</b> rotes Fleisch, Wild		
<b>Pinot Noir Intuiva AOC 2020</b>	75cl	109.-
Pinot Noir Weinbau Lipp-Kunz, Maienfeld <b>Kulinarische Empfehlung:</b> helles Fleisch, Pilze, Pasta und Risotto		
<b>Olymp AOC 2019</b>	75cl	129.-
Pinot Noir Markus Stäger, Maienfeld <b>Kulinarische Empfehlung:</b> weisses Fleisch, Pilze, Pasta und Risotto		
<b>Zweigelt AOC 2021</b>	75cl	93.-
Zweigelt Romann Hermann, Fläsch <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Lamm, Pilze, Risotto		
<b>Merlot/ Malbec "Schiefer" 2021</b>	75cl	86.-
Merlot, Malbec Weingut Bovel, Daniel Marugg, Fläsch <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Lamm, Rind, Wild		

## Tessin

TI

<b>Tre Corti Merlot Ticino DOC 2020</b>	75cl	69.-
Merlot 2019 150cl 144.- Nicola Corti <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Pastagerichte, geröstetes Gemüse, Rind		
<b>Riserva Aurelio 1899 Merlot Ticino DOC 2019</b>	75cl	81.-
Merlot Cantina il Cavaliere <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Pastagerichte, Schmorgerichte, Rind, Grilladen		
<b>Sassi Grossi DOC 2020</b>	75cl	111.-
Merlot Barrique Gialdi SA <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Grilladen und Rindfleisch		

## Österreich

### Wien

WI

<b>Ein wildes Gläschen Rot 2019</b>	75cl	63.-
Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt Zahel Weingut, Wien, Österreich <b>Kulinarische Empfehlung:</b> Grilladen und Braten		

## Frankreich

### Loire

**LO** **Sancerre Rouge AOC Bio 2020** 75cl 79.-  
Pinot Noir  
Domaine Vacheron  
**Kulinarische Empfehlung:** Rotes Fleisch, Ente, Käse

### Côtes du Rhône

**RH** **Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes AOP 2019** 75cl 110.-  
Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre  
Chante Cigale  
**Kulinarische Empfehlung:** Wild, Wildgeflügel, Rind, Grilladen, Käse

### Fronsac

**FR** **Château Dalem Fronsac AOC 2019** 37.5cl 42.-  
Merlot, Cabernet Franc 75cl 81.-  
Château Dalem  
**Kulinarische Empfehlung:** Wild, Wildgeflügel, Lamm, Rind, Weichkäse

### Pauillac

**PA** **Château Lynch-Bages AOC 1er Cru classé 2018** 75cl 222.-  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot  
Château Lynch-Bages  
**Kulinarische Empfehlung:** Wild, Wildgeflügel, Rind, Lamm, Käse

### St. Emilion

**ST** **Couvent des Jacobins Grand Cru AOC 2016** 75cl 105.-  
Merlot, Cabernet Franc  
Couvent des Jacobins  
**Kulinarische Empfehlung:** Rotes Fleisch, Geflügel

### Médeoc

**ME** **G d`Estournel AOC 2019** 75cl 89.-  
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
Chateau Cos d`Estournel  
**Kulinarische Empfehlung:** Rotes Fleisch, Geflügel

### Languedoc

**LA** **Pays d`Oc** 75cl 61.-  
Cabernet Sauvignon IGP  
Le Pic des Seigneurs  
**Kulinarische Empfehlung:** helles Fleisch, Aperitif

**Vieille Vignes IGP Pays d`Oc rouge 2020** 75cl 75.-  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Barrique 150cl 155.-  
Domaine de la Jasse  
**Kulinarische Empfehlung:** Kalb, Aperitif

**Frank Phélan AOC 2018** 75cl 85.-  
Cabernet Sauvignon, Merlot  
Château Phélan Ségur, Saint-Estèphe  
**Kulinarische Empfehlung:** helles Fleisch, Aperitif

## Italien

### Toscana

TO

<b>Ampeleia IGT Costa Toscana Rosso BIO 2018</b>	75cl	79.-
Cabernet Franc		
Ampeleia		
<b>Kulinarische Empfehlung:</b> Rind, Lamm, leichte Schmorgerichte		
<b>Rosso di Montalcino DOC 2019</b>	75cl	75.-
Sangiovese		
Capanna		
<b>Kulinarische Empfehlung:</b> Ente, Wild, Lachs, Käse		
<b>Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2017</b>	75cl	129.-
Sangiovese	2016	150cl 201.-
Capanna		
<b>Kulinarische Empfehlung:</b> Pastagerichte, Schmorgerichte, Pilze, Risotto		
<b>Dark Knight IGT 2020</b>	75cl	67.-
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese		
Castello di Gabbiano		
<b>Kulinarische Empfehlung:</b> Rind, Kalb, Geflügel, Wild, Käse		
<b>Colle al Fico IGT 2019</b>	75cl	75.-
Syrah		
Azienda Petra		
<b>Kulinarische Empfehlung:</b> Schmorgerichte, Patsagerichte, Geflügel		
<b>Quercegobbe IGT 2020</b>	75cl	78.-
Merlot		
Azienda Petra		
<b>Kulinarische Empfehlung:</b> Rind, Kalb, Geflügel, Wild, Lamm		
<b>Bolgheri Rosso DOC 2021</b>	75cl	82.-
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah		
Le Macchiole		
<b>Kulinarische Empfehlung:</b> Rind, Lamm, Wild, gereifter Käse		
<b>Chianti Classico DOCG 2020</b>	37.5cl	38.-
Sangiovese	75cl	69.-
Riecine	150cl	144.-
<b>Kulinarische Empfehlung:</b> Rind, Lamm, Pilze, Risotto		

### Veneto

VE

<b>Ripasso il Bugiardo Valpolicella Sup. DOC 2021</b>	75cl	73.-
Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta		
Buglioni		
<b>Kulinarische Empfehlung:</b> Wild, Grilladen, Hartkäse		
<b>Amarone della Valpolicella DOC Classico 2018</b>	37cl	45.-
Corvina Veronese, Rondinella, Molinara		
Monte del Frà, Sommacampagna		
2015	150cl	175.-
<b>Kulinarische Empfehlung:</b> Wild, Rind, Grilladen, Käse	2017	300cl 350.-
<b>Amarone della Valpolicella Riserva DOCG 2011</b>	75cl	155.-
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta		
Tenuta Scajari, Gini		
<b>Kulinarische Empfehlung:</b> Braten, Schmorgerichte, Pasta, Risotto, Wild		

## Piemont

PI

**Barbera d'Alba DOC «Zio Nando» 2020** 75cl 76.-

Barbera

Rivetto, Sinio

**Kulinarische Empfehlung:** Wild, Wildgeflügel, Grilladen, Kalb, Rind,

**Barolo DOCG Serralunga d'Alba 2018** 75cl 97.-

Nebbiolo

Rivetto, Sinio

**Kulinarische Empfehlung:** Wild, Wildgeflügel, Risotto, Hartkäse

## Sizilien

SI

**Sherazade DOC 2020** 75cl 75.-

Nero d'Avola

Donnafugata

**Kulinarische Empfehlung:** Pasta, Risotto, Hartkäse

**Nero d'Avola IGP 2019** 75cl 62.-

Nero d'Avola, Vino Biologico

Abbazia Santa Anastasia

**Kulinarische Empfehlung:** Teigwaren

## Sardinien

**Roccalmar Carignano del Sucis Reserva DOC 2018**

Carignano, Merlot

75cl 72.-

Sardegna, Cantina di Santadi

**Kulinarische Empfehlung:** Grilladen, Wildgerichte

## Alto Adige

AL

**Lagrein «De Silva» DOC 2020** 75cl 68.-

Lagrein

Sölva Peter & Söhne

**Kulinarische Empfehlung:** Meeresfrüchte, fruchtige Geflügelgerichte

## Deutschland

### Rheinhessen

RH

**Spätburgunder «R» trocken Bio 2019** 75cl 76.-

Spätburgunder

Ökonomierat Rebholz

**Kulinarische Empfehlung:** Leber, Schmorgerichte

**Z Cuvee rot 2019** 75cl 71.-

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah

Oliver Zeter

**Kulinarische Empfehlung:** Geschnetzeltes, Wild



## Spanien

### Ribera del Duero

RD	<b>Valduero Cosecha 2 Maderas 2018</b>	37cl	38.-
	Tempranillo	75cl	69.-
	Bodegas Valduero	150cl	144.-
	<b>Kulinarische Empfehlung:</b> Rotes Fleisch, Grilladen, Käse		
	<b>Valduero Reserva 2 Cotas 2016</b>		
	Tempranillo	75cl	92.-
	Bodegas Valduero	150cl	185.-
	<b>Kulinarische Empfehlung:</b> Wild, Lamm, Rinderbraten, Grilladen		
	<b>Matallana DO Bio 2019</b>	75cl	86.-
	Tempranillo, Granacha Negra, Bobal, Albillo Telmo Rodriguez		
	<b>Kulinarische Empfehlung:</b> rotes Fleisch, Pastagerichte		

### Priorat

PR	<b>Martinet Bru DOQ 2020</b>	75cl	73.-
	Garnacha negra, Syrah	2019 150cl	156.-
	Mas Martinet	2019 300cl	312.-
	<b>Kulinarische Empfehlung:</b> Wild, Lamm, Rind		
	<b>Inici DOQ 2019</b>	75cl	69.-
	Garnacha, Syrah, Carignan, Cabernet Sauvignon Merum Priorati	150cl	145.-
	<b>Kulinarische Empfehlung:</b> Wildgeflügel, Geflügel, Kalb, Käse		

### Rioja

RI	<b>Remelluri Reserva DOCa Bio 2015</b>	2015 37.5cl	45.-
	Tempranillo, Garnacha Negra, Graciano	75cl	81.-
	Remelluri		
	<b>Kulinarische Empfehlung:</b> rotes Fleisch, Grillarden		
	<b>Bhilar Tinto Bio DOCa 2020</b>	75cl	69.-
	Tempranillo, Grenache, Viura Bodegas Bhilar		
	<b>Kulinarische Empfehlung:</b> Wiener Schnitzel, Burger		

### Madrid

MD	<b>El Hombre Bala DO 2019</b>	75cl	73.-
	Garnacha Negra	150cl	150.-
	Uvas Felices, Comando G		
	<b>Kulinarische Empfehlung:</b> rotes Fleisch, Grillarden		

### Totro

TO	<b>Victorino DO 2020</b>	75cl	96.-
	Tempranillo	150cl	180.-
	Teso La Monja		
	<b>Kulinarische Empfehlung:</b> Rind, Lamm		

### Mallorca

MA	<b>Sincronica Negre Barrique VdT 2021</b>	75cl	69.-
	Merlot, Cabernet Sauvignon, Callet, Syrah, Mesquida Mora		
	<b>Kulinarische Empfehlung:</b> vegetarische Vorspeisen, Grillgut		

## Alkoholfrei

### Deutschland

B

#### **Prickelnd Cuvée Blanc No 1**

##### **Alkoholfreier Schaumwein**

75cl 49.-

Silvaner, Weissburgunder

Kolonne Null, Berlin

**Kulinarische Empfehlung:** Apero, Canapés, Meeresfrüchte

#### **Riesling**

##### **Alkoholfreier Weisswein**

25cl 22.-

75cl 49.-

Riesling

Kolonne Null, Berlin

**Kulinarische Empfehlung:** Apero, Meeresfrüchte, Pasta und Gemüse

#### **Rot Cuvée No 2 Edition Mas Que Vino**

##### **Alkoholfreier Rotwein**

75cl 49.-

Tempranillo

Kolonne Null, Berlin

**Kulinarische Empfehlung:** Grillarden, Risotto, Pasta