

Weinkarte

Weisswein



Müller-Thurgau

Sorte: Müller-Thurgau

1 dl

5 dl

7.5 dl

4.80

21.50

Herkunft: Familie Hausammann Iselisberg. Am sonnigen Südhang des unteren Thurtals. Die handgelesenen Trauben stammen aus eigenem Anbau. Der Wein wird von uns selber gekeltert und auf dem Hof abgefüllt.

Farbe: Helles gelb Bukett: Der Müller-Thurgau besticht durch sein zartfruchtiges Muskatbukett.

Geschmack: Mit seiner ausgewogenen Balance von Säure und Süsse, begeistert er als süffiger, frischer Weisswein.

Kelterung: Mit Säureabbau. Nach der Ernte wird er direkt abgepresst und im Tank ausgebaut.

Speiseempfehlung: Passt ideal zum Apéro, sowie Käse, Fisch und Vorspeisen. Natürlich auch hervorragend zu Spargeln und für „Zwischendurch“.



Müller-Thurgau Auslese

Sorte: Müller-Thurgau

1 dl

5 dl

7.5 dl

44.50

Herkunft: Familie Hausammann Iselisberg. Am sonnigen Südhang des unteren Thurtals. Die handgelesenen Trauben stammen aus eigenem Anbau. Der Wein wird von uns selber gekeltert und auf dem Hof abgefüllt.

Farbe: Helles gelb

Bukett: Der Müller-Thurgau besticht durch sein zartfruchtiges Muskatbukett. Geschmack: Leicht süsslich.

Mit seiner ausgewogenen Balance von Säure und Süsse, begeistert er als süffiger, frischer Weisswein.

Kelterung: Ohne Säureabbau. Nach der Ernte wird er direkt abgepresst und im Stahltank ausgebaut.

Speiseempfehlung: Süffiger Weisswein. Idealer Begleiter zum Apéro, Sommersalaten, Melonen und Käse. Als kräftiger Apéro oder zu Fisch und Geflügel.

Weinkarte



Müller-Thurgau Steinegger-Rai

Blasses Gelb, in der Nase filligrane Muscat-Note, auf dem Gaumen, frische Citrus- und Muscataromen, ein angenehm spritziger Wein.

Traubensorte: Müller Thurgau

Lage: Steinegger-Rai Hüttwilen

Verarbeitung: Kontrollierte Gärung ohne Biologischem Säureabbau (BSA)

Ausbau: Stahltank

Passt zu: Apéro, Spargel, Fondue

1 dl

4.80

5 dl

21.50

7.5 dl



Pinot Gris

Fruchtige reife Aromen, erinnert an exotische Früchte. Seine Aromatik und Weichheit zeigen sich in harmonischem Einklang.

Traubensorte: Pino Gris

Lage: Steinegger-Rai Hüttwilen

Verarbeitung: Kontrollierte Gärung ohne Biologischem Säureabbau (BSA)

Ausbau: Stahltank

Passt zu: Apéro, Geflügel, Fisch, Pilze

1 dl

5.70

5 dl

28.00

7.5 dl

Weinkarte



Blanc de Noir Steinegger-Rai

Gesprenkeltes Goldgelb. In der Nase intensive Frische. Kräftiger Auftakt. Im Gaumen doch quirlig angenehm.

Traubensorte: Pinot Noir

Lage: Steinegger-Rai Hüttwilen

Verarbeitung: Kontrollierte Gärung ohne Biologischem Säureabbau (BSA)

Ausbau: Stahltank

Passt zu: Apéro,, Fisch, leichte Küche, Käse

1 dl

5.00

5 dl

23.50

7.5 dl



Epesses "Terroir Vauois AOC Caves Trois Soleils"

Gemeinde Epesses (Lavaux), Kanton Waadt, Schweiz
Rebsorten Chasselas

Über den Wein Von den fünf Waadtländer Weinbauregionen ist das Lavaux (zwischen Lausanne und Montreux gelegen) die spektakulärste. Seine in Terrassen angelegten Rebberge profitieren von den «drei Sonnen», nämlich der wirklichen, der im See reflektierten und der in den Steinmauern gespeicherten. Die Gemeinde Epesses befindet sich im Herzen des traumhaften Lavaux Gebietes und gehört zu den gefragtesten Weissweinen im Lavaux. Charakter Er zeichnet sich aus durch seine fruchtigen und floralen Aromen. Erfrischend und rassig am Gaumen. Sein runder Körper wird noch betont von seiner samtigen Textur und Mineralität.

Eignet sich zu Fischgerichten, Raclette, Fondue, weissem Fleisch, als Aperitif.

1 dl

5.50

5 dl

28.00

7.5 dl

Weinkarte



Sasso Chierico Bianco di Merlot Ticino DOC

1dl	5dl	7.5dl
9.50		62.00

Die Weinbereitung erfolgt nach einem sanften Pressen der Trauben bei einer Temperatur von 12-14 Grad. Der Einsatz von Champagnerhefen verleiht dem fertigen Wein eine tolle Frische und eine große aromatische Vielfalt, geprägt von Noten exotischer Früchte und Johannisbrotblüten. Nach der alkoholischen Gärung bleibt der Wein bis zur Abfüllung auf der Feinhefe, dieser Prozess verleiht dem Wein Fett und Breite. Chardonnay wird separat in Stahlfässern vinifiziert.

Blasse strohgelbe Farbe. Wein mit einem fruchtigen und intensiven Aroma. Frischer, weicher und saurer Geschmack. Alterung 2-3 Jahre.

Rosé

Rosé

Sorten: Pinot Noir

1 dl	5 dl	7.5 dl
5.90	29.50	

Herkunft: Familie Hausammann Iselisberg. Am sonnigen Südhang des unteren Thurtals. Die handgelesenen Trauben stammen aus eigenem Anbau. Der Wein wird von uns selber gekeltert und auf dem Hof abgefüllt.

Farbe: Rosé

Bukett: Beerenfruchtige und florale Duftnoten.

Geschmack: Fruchtig-spritzig im Antrunk, ausgewogen, leicht mineralisch. Die Reife präsentiert sich im Gaumen gehaltvoll und intensiv. Zeigt eine vielfältige und charaktervolle Aromatik.

Kelterung: Wird nach 24 Stunden Maischestandzeit abgepresst und im Tank ausgebaut.

Speiseempfehlung: Zum Apéro, Melonen, Sommergerichten, Spargeln und asiatischer Küche. Fisch und gegrilltem Fleisch an heissen Sommertagen.



Weinkarte



Tenuta Sasso Chierico
Sasso Chierico Rosé

1 dl	5 dl	7.5 dl
9.50		62.00

Roséwein aus Merlot-Trauben, von flachen, sowie am Hang gelegenen Weinbergen in Gudo (Bellinzona), mit einem Ertrag von maximal 800g pro Rebstock. Dieser Rosato di Merlot ist eine wahre Entdeckung unter den Roséweinen mit grossern Trinkgenuss. Ideal zum Aperitifs, gut kombinierbar mit frischen und kalten Gerichten.

Rotwein



Pinot Noir Steinegger-Rai

1 dl	5 dl	7.5 dl
4.80	21.50	

Leuchtendes Rubinrot, intensive Beeren-Aromen in der Nase, weicher, samtiger Auftakt, Himbeere und reife Kirschnoten.

Traubensorte: Pinot Noir

Lage: Steinegger-Rai Hüttwilen

Verarbeitung: Maischerwärmung, ohne Biologischem Säureabbau (BSA)

Ausbau: Stahltank

Passt zu: Fleisch und oder Käseplatte, gegrilltes Fleisch

Weinkarte



Pinot Noir Barrique

1 dl

5 dl

7.5 dl

Ziegelrot, in der Nase reife konzentrierte Aromen von Kirschen und Brombeeren, auf dem Gaumen würzig und zugleich fruchtig. Dezent Röstaromen, körperreich, gute Struktur, ein Pinot Noir mit Potential.

Traubensorte: Pinot Noir

Lage: Hüttwilen

Verarbeitung: Maischerwärmung traditionell

Ausbau: 9 Monate im Barrique

Passt zu: Gegrilltes Fleisch, Braten mit feiner würzigen Sauce, Wild

52.50



Pinot Noir

1 dl

5 dl

7.5 dl

Sorte: Pinot Noir Herkunft: Familie Hausammann Iselisberg. Am sonnigen Südhang des unteren Thurtals. Die handgelesenen Trauben stammen aus eigenem Anbau. Der Wein wird von uns selber gekeltert und auf dem Hof abgefüllt.

Farbe: Rubinrot

Bukett: Fruchtig-würziges Bukett, mit roten Kirschen, Himbeeren und leichter Röstaromatik. Geschmack: Geschmeidiger Auftakt, fruchtig-elegant im Gaumen. Der Abgang ist strukturiert und samtig. Schöner, sortentypischer Blauburgunder.

Kelterung: Traditionelle Maischegärung. Im Tank ausgebaut. Speiseempfehlung: Zu leichten oder kräftigen Speisen, Grilladen, Geschmortem, mediterranen Küche, Käse oder "Solo".

4.80

21.50

Weinkarte



Pinot Noir Auslese

1 dl

5 dl

7.5 dl

Sorte: Pinot Noir Herkunft: Familie Hausammann Iselisberg. Am sonnigen Südhang des unteren Thurtals. Die handgelesenen Trauben stammen aus eigenem Anbau. Der Wein wird von uns selber gekeltert und auf dem Hof abgefüllt.

Farbe: Kräftiges Rubinrot

Bukett: Schönes Bukett von roten Kirschen, Himbeeren und Cassis Aromen.

Geschmack: Im Gaumen körperreiche Frucht nach Beeren mit gut eingebundenen Tanninen und Röstaromen.

Strukturiert, anhaltend, harmonisch und elegant.

Kelterung: Auserlesenes Traubengut, von der später gelesenen Reblage. Traditionelle Maischegärung. Im Tank ausgebaut.

Speiseempfehlung: Zu kräftigen Speisen, Grilladen, Geschmortem, mediterranen Küche, Käse oder Wildspezialitäten.

46.50



Merlot

1 dl

5 dl

7.5 dl

Der Merlot zeigt in der Nase wie am Gaumen Noten von Pflaumen und Mokka. Sanft im Ansatz, danach saftig mit einem ausgewogenen Schmelz. Elegant mit präsenten, reifen Taninen.

Traubensorte: Merlot

Lage: Hüttwilen

Verarbeitung: Maischegärung, ohne Biologischem Säureabbau (BSA)

Ausbau: Stahltank / Barrique

Passt zu: Jederzeit beim Verlangen nach einem exzellenten Merlot.

5.70

28.00

Weinkarte



Regent

1 dl

5 dl

7.5 dl

Sorte: Regent Herkunft: Familie Hausammann Iselisberg. Am sonnigen Südhang des unteren Thurtals. Die Trauben stammen aus eigenem Anbau. Der Wein wird von uns selber gekeltert und auf dem Hof abgefüllt.

Farbe: Dunkles Kirschrot mit violett-Reflexen.

Bukett: Südländische Aromatik. Reife Früchte und dunkle Beeren. Geschmack: Vielschichtige Aromatik von reifen, dunklen Beeren. Gut eingebundene Tannine mit weichem Abgang.

Kelterung: Traditionelle Maischegärung. Im Tank ausgebaut. Speiseempfehlung: Zu leichten oder kräftigen Speisen, hervorragend zu Polenta, Pizza und Pasta.

46.50



Cuvée Rouge

1 dl

5 dl

7.5 dl

Sorten: Pinot Noir, Regent und Cabernet Dorsa

Herkunft: Familie Hausammann Iselisberg. Am sonnigen Südhang des unteren Thurtals. Die handgelesenen Trauben stammen aus eigenem Anbau. Der Wein wird von uns selber gekeltert und auf dem Hof abgefüllt.

Farbe: Kräftiges, dunkles Kirschrot.

Bukett: Schöner Duft von dunklen Beeren und ein vielseitiges Spiel von floralen Noten.

Geschmack: Geschmeidiger Auftakt, vollmundig, reife Kirschen und ausgewogene Beerenfrucht. Gut eingebundene Tannine mit langanhaltendem Abgang.

Kelterung: Traditionelle Maischegärung. Im Tank ausgebaut.

Speiseempfehlung: Zu kräftigen Speisen, Grilladen, Geschmortem, mediterranen Küche, würzigen Käsesorten oder Wildspezialitäten

7.00

49.50

Weinkarte



Pinot Royal

Sorte: Pinot Noir

1 dl	5 dl	7.5 dl
10.90		78.00

Herkunft: Familie Hausmann Iselisberg. Am sonnigen Südhang des unteren Thurtals. Die handgelesenen Trauben stammen aus eigenem Anbau. Der Wein wird von uns selber gekeltert und auf dem Hof abgefüllt.

Farbe: Kräftiges Rubinrot Bukett: Opulente körperreiche Beerenaromatik.

Geschmack: Im Gaumen voll und vielschichtig mit breiter und reifer Aromapalette, gute Konzentration, sanfte Gerbstoffe, langer und fruchtigwürziger Abgang.

Kelterung: Rosinierte Trauben aus unseren ältesten Pinot Noir Reben. Traditionelle Maischegärung. Während zwölf Monaten im Barrique gereift.

Speiseempfehlung: Ein absoluter Hochgenuss zu einem auserlesenen Menü. Opulente und würzige Fleischgerichte mit kräftiger Sauce, reifer Käse aber auch für einfach so um spezielle Momente zu geniessen.



Colle al Vento 4/20 Primitivo Salento IGP – Alibrianza

1 dl	5 dl	7.5 dl
6.20		43.50

Der besondere Charakter dieses Weins ist dem Primitivo zu verdanken. Markante Noten aus schwarzer Pflaume und Himbeere verleihen ihm seine fruchtigen Strukturen.

Mit Erfahrung und Gespür meistert der Winzer vom italienischen Weingut Alibrianza in der fruchtbaren und sonnigen Landschaft in Apulien diesen Rotwein.

Kulinarischer Tipp: Dieser Primitivo kann sehr gut zu würzigem Hartkäse oder Pasta serviert werden.

Weinkarte



Crianza Rioja DOCa - Rioja Vega

Intensives Kirschrot im Glas. Wunderbar animalische Nase mit Noten von Leder, Tabak und Erde. Dahinter schmiegen sich sanft die Nuancen reifer, schwarzer Beeren, Dörripflaumen und Röstaromen wie Vanille, Karamell und Butter. Vollmundig, frisch und weich besticht diese Assemblage neben spürbaren, gut eingebundenen Tanninen auch mit vitalen Noten von schwarzer Schokolade, Würze und einer Mineralität, die lange nachhallt.

1dl	5dl	7.5 dl
6.20	31.00	41.50



ZENI Ripasso Valpolicella DOC Marogne 75

Dieser gehaltvolle Ripasso stammt aus dem Weingut der Gebrüder Zeni in Bardolino. Die Trauben reifen in ausgezeichneten Rebbergen im Norden Veronas. Die traditionelle Vinifikation mit Maischung über zehn bis fünfzehn Tage und der anschliessende Ausbau für zehn bis zwölf Monate in Eicheholzfässern sorgen für das typische Ripasso Aroma.

Passt perfekt zu Pasta, Grilladen und Käse

1 dl	5 dl	7.5 dl
		46.50