

# Weinkarte

## Flaschenweine

Rosé

75 cl

---

### **Sancerre „Le Comte de Charme“**

**CHF 67.00**

Frankreich, Loire

Jugendliches lachrosa, verhalten beerig, gute frische mit breiter, süslicher Beerigkeit im Gaumen. Exclusiver Sommerwein aus dem Loiretal mit Restsüsse und fruchtigem Abgang

Traube: Pinot Noir

---

### **Dôle blanche AOC**

**CHF 48.00**

Schweiz, Valais

Weinkellerei

Das intensive Bouquet offenbart Fruchtaromen, die an Erdbeeren, rote Johannisbeeren, Süsskirschen und Rose, Heu sowie würzige Noten denken lassen. Diese Assemblage, als Rosé vinifiziert, präsentiert sich im Gaumen präsent, nachhaltig und trotzdem ausgewogen. Die leicht stoffige Textur, der Gehalt und die typische Fruchtstruktur hinterlassen einen Sinneseindruck, der bis in den Abgang anhält.

Traube: Gamay, Pinot Noir

---

### **La Pépite de l'orpailleur**

**CHF 58.00**

Schweiz Wallis

Weinkellerei: Frédéric Dumoulin

Dieser fruchtbetonte Rosé verführt durch seinen runden, aromatischen Charakter und sein intensives, erfrischendes Finale. Leicht gekühlt als trinkiger Aperitif mit etwas Biss oder zu leichten Speisen und Fisch.

**Der Favorit des Chef's unter den schweizer Rosé's**

Traube: Gamaret, Garanoir, Cabernet France, Syrah

---

### **„Bucaneve“ Rosato di Merlot Ticino**

**CHF 58.00**

Schweiz Tessin

Nach der Handlese werden die Trauben abgebeert, gequetscht und für sehr kurze Zeit mit der Schale mazeriert. Der Most aus der ersten Pressung wird in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Nach einer kurzen Reifezeit wird er jung in die Flaschen abgefüllt um die Frische und die zarten Aromen des Merlot zu bewahren

Traube : Merlot di Ticino