

Cuisinieras Getränkekarte

WEISSWEIN

CHF

SCHWEIZ

<p>Weisser Lenz (bio/vegan) Weingut Lenz Solaris, Johanniter, Souvignier gris, Pinot noir</p>	<p>Vier Sorten bilden das überzeugende Quartett der jüngsten Abfüllung. Die drei weissen Sorten teilen sich 60 Prozent der Cuvée. Nach einer rund zweiwöchigen Vergärung werden die Grundweine während vier Monaten im Stahltank ausgebaut und vor der Abfüllung assembliert. Dank dem Verzicht auf den biologischen Säureabbau verfügt der Wein über eine frisch wirkende Säure, die gut mit einer Prise Restzucker harmoniert. Das Süsse-Säure-Spiel ist Teil des attraktiven, fruchtbetonten Weincharakters. Cuisinieras Empfehlung: Apéro, Tapas, weisses Geflügel, Gemüsedipps und Gemüsequiche, junger Weichschimmelkäse und schweizer Küche</p>	<p>42</p>
--	---	-----------

ITALIEN

<p>Prosecco del Veneto IGT (bio / vegan) Bosco del Merlot</p>	<p>Fein, leicht aromatisch, mit einem Blumenbouquet, das mit einem Hauch von grünem Apfel abgerundet wurde. Cuisinieras Empfehlung: Apéros und Tapas</p>	<p>40</p>
<p>Erbàceo (bio) Puglia / Colli della Murgia Greco, Fiano minutolo</p>	<p>Duftig und zugleich würzig, erinnert an Wiesenblumen, Honigmelone und rauchigen Boden. Im Mund wirkt der Erbàceo füllig, saftig und kraftvoll, schmeckt nach Grapefruit, Papaya und Granny Smith. Raffiniert abgeschmeckt mit einer sehr feinen mineralisch rauchigen Note. Cuisinieras Empfehlung: Antipasti, Suppen, Eintöpfe, Meerfisch, Sashimi</p>	<p>40</p>

SPANIEN

<p>NAIA DO Rueda / Naia La Seca Verdejo</p>	<p>Herber und doch heiterer Kerl. Frische und herbe Noten, Limette, Gras, Heu, sehr saftig. Am Gaumen saftige Frucht, sehr charmant und mit seinem leicht herben Charakter und der feinen, bis in den Abgang präsenten Säure eine herrliche erfrischende Unterhaltung. Cuisinieras Empfehlung: Der spezielle Weisse für Apéros und Tapas</p>	<p>38</p>
<p>Gaba do Xil Telmo Rodriguez Valdeorras D.O. Godello</p>	<p>Überzeugt durch seine frische Fruchtigkeit, seine Noten von Zitrusfrüchten und seine Säure. Raffiniert abgeschmeckt mit einer mineralischen, leicht salzigen Note. Cuisinieras Empfehlung: Risotto, Pilze, milder Käse, Sardinen, Meeresfrüchte</p>	<p>42</p>

FRANKREICH

<p>Tabula Rasa VdP, Domaine des Enfants</p>	<p>Strahlendes goldgelb. Das Bouquet präsentiert sich mit viel reifer, gelber Frucht, ist breit und intensiv. Der Körper ist gut strukturiert, tolle Konzentration und Kompaktheit. Lebendiges Spiel zwischen Säure und Extraktssüsse. Sehr weiche, fast ölige Textur. Langes Finale. Cuisinieras Empfehlung: Fischgerichte mit gehaltvoller Sauce sowie Kalbsbraten</p>	<p>67</p>
--	---	-----------

ROSEWEIN

SPANIEN

Gran Caus Rosé DO
Can Ràfols dels Caus
Merlot (Rosé)

Marilyn Monroe. Verführerische süsse, dralle Frucht, cremig, Erdbeeren, Sahne, dabei auch sehr kess, frische ätherische Noten, Minze, Kalkstein. Am Gaumen unwiderstehliche Verführung, sehr sexy, frische ätherische Noten und mineralisches Kribbeln bis zum Schluss. Schöner Körper und Haltung, reife Tannine.

Cuisinieras Empfehlung: Ein verführerischer Apéro-Wein, ebenso toll zu Indischen Gerichten, oder auch als Alternative zur Thai-Küche

45

ROTWEIN

SCHWEIZ

Roter Lenz
(bio / vegan) Weingut Lenz
Cabertin, Caberent Jura,
Pinot noir, Cabernet Cortis,
Léon Millot

Vier Sorten bilden das überzeugende Quartett der jüngsten Abfüllung. Die drei weissen Sorten teilen sich 60 Prozent der Cuvée. Nach einer rund zweiwöchigen Vergärung werden die Grundweine während vier Monaten im Stahltank ausgebaut und vor der Abfüllung assembliert. Dank dem Verzicht auf den biologischen Säureabbau verfügt der Wein über eine frisch wirkende Säure, die gut mit einer Prise Restzucker harmoniert. Das Süsse-Säure-Spiel ist Teil des attraktiven, fruchtbetonten Weincharakters.

Cuisinieras Empfehlung: Apéro, Tapas, weisses Geflügel, Gemüsedipps und Gemüsequiche, junger Weichschimmelkäse und schweizer Küche

42

ÖSTERREICH

Petit Cuvée, EDI THE NOSE
Münzenrieder
Pinot Noir, Blaufränkisch,
Cabernet Sauvignon

Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir. Präsentiert opulente und klare, pflaumig-blaubeerige Eindrücke mit charmant rotbeerigem Hintergrund und würzigen Anklängen. Wirkt verspielt und lädt zum trinken ein. Am Gaumen weiche und elegante Struktur, fein verwobenes Fruchtspiel. Im Abgang harmonisch, rund und stofflig. Dieser Wein besticht durch seine Natürlichkeit

Cuisinieras Empfehlung: Passt sehr gut zu asiatischen, indischen und vegetarischen Gerichten, zu Fisch und weissem Fleisch wie Huhn und Kalb

38

ITALIEN

Valpolicella Classico
Superiore Ripasso DOC
EDI THE NOSE, Corte San
Benedetto

65% Corvina Veronese – 25% Corvinone – 10% Rondinella
Auf 100 m.ü.M. gelegen, auf ton- und kalkhaltigen Böden gewachsen. Diese Cuvée wurde mit einem kleinen Schuss rotem Reciotowein versetzt. Kräftiges Rubinrot, an der Nase verspielt, reife, blaubeerige Aromen erkennbar, dann Kirschen, Pflaumen, Feigen, aber auch schwarze Früchte, würzig und leicht feminin. Am Gaumen sehr elegant mit mineralischer Struktur – schöne Balance des Extraktes und Volumen. Der Körper und die Vielseitigkeit dieses Weines betören. Im Abgang cremig-saftige Verspieltheit, wirkt nie überladen, trotzdem zeigt er eine schöne Stoffigkeit und Komplexität.

Cuisinieras Empfehlung: Passt hervorragend zu Wild, Braten und Grilladen sowie Käse

42

SPANIEN

Rioja Corriente
Telmo Rodriguez
Tempranillo, Graciano,
Garnacha

Ein zugänglicher, kugelrunder und trinkfreudiger Rioja aus dem Hause Telmo Rodriguez. Die Traubenmischung klassisch (Tempranillo, Graciano, Garnacha), der Ausbau in französischen und amerikanischen Barricas traditionell. Beides, Traubenmischung und Fassausbau, prägen den Wein und bilden seinen Charakter. Ein Rioja, wie man ihn kennt und liebt: kirschrot in der Farbe, das Bouquet beerig und mit Kaffee- und Kokosnusnoten. Am Gaumen warm, fruchtsüss, weich und von beachtlicher Länge.
Cuisinieras Empfehlung: Passt zu Lammvoessen, aber auch mariniertem gebratenen Tofu oder Linsen-Gerichten

38

Gaba do Xil
Telmo Rodriguez Valdeorras
D.O. Mencia

Von typischem hellem Rubin duftet er nach Kirschen und Waldbeeren; am Gaumen zeigt er eine feine Textur, ein schönes Säurespiel und eine frische Süffigkeit. Die verblüffende Beerigkeit und Leichtigkeit ist Ausdruck eines kühlen Klimas, der gehaltvolle Körper einer langen Reife der Trauben am Stock.
Cuisinieras Empfehlung: Fisch, grilliertes Gemüse und Indische Küche

42

FRANKREICH

L'EnfantPerdu
VdPDomainedes Enfants,
Roussillon

DunklesPurpurrot. Verführerisches würziges und von schwarzen Früchten dominiertes, süsses Bukett. Der Körper ist ausgewogen, mit dichten, kernigen Tanninen, saftigem Mittelstück und weicher Textur. Ein Wein mit viel Charme und Charakter.
Cuisinieras Empfehlung: Passtausgezeichnet zu Rind, Lamm, Ente & gebratenen Geflügel in Rotweinsauce

65

Suisl'Etoile
VdPDomainedes
Enfants,Roussillon

Konzentriere und sehr dichte, vielschichtige Aromen; Kaffee, Gewürze und reife dunkle Beerenfrucht. Am Gaumen schönes Spiel zwischen Frucht und Säure. Dunkles Purpurrot. Dieser Wein überzeugt mit kräftigem Körper, warmen weichen Gerbstoffen und einem verführerischen fruchtigen Finale.
Cuisinieras Empfehlung: Hervorragend zu gegrilltem, dunklen Fleisch und Lamm

auf Anfrage

DIGESTIVE

Diverses Geistreiches

Grappa, Brandy, Whiskey, Schnaps, Kirsch, Vielle Prune, Amaretto, Limoncello

gemäss
Digestivekarte
im Kochstudio

SONSTIGES

Mineralwasser	Passuger & Züri-Leitungswasser	inklusive
---------------	--------------------------------	-----------

Süssgetränke	Orangsaft, Coca-Cola, Coca-Cola Zero 1 L (<i>weitere nur auf Vorbestellung</i>)	5
--------------	---	---

SPRINT

Turbinenbräu, Zürich	Zürich Bier, 33 cl	5
----------------------	--------------------	---

Kaffee/Espresso	Nespresso	inklusive
-----------------	-----------	-----------

Tee	Special T, diverse Sorten	inklusive
-----	---------------------------	-----------