

WEISSWEIN

SCHWEIZ

Weisser Lenz (bio / vegan) Weingut Lenz <i>Solaris, Johanniter, Souvignier gris, Pinot noir</i>	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	42.00
---	---	-------

ITALIEN

Prosecco del Veneto IGT (bio / vegan) <i>Bosco del Merlot</i>	Fein, leicht aromatisch, mit einem Blumenbouquet, das mit einem Hauch von grünem Apfel abgerundet wurde. Cuisinieras Empfehlung: Apéros und Tapas	40.00
--	---	-------

Erbàceo (bio) Puglia / Colli della Murgia <i>Greco, Fiano minutolo</i>	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	40.00
--	---	-------

SPANIEN

NAIA DO Rueda / Naia La Seca <i>Verdejo</i>	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	38.00
--	---	-------

Gaba do Xil Telmo Rodriguez Valdeorras D.O. <i>Godello</i>	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	42.00
--	---	-------

Gran Caus Rosé DO Can Ràfols dels Caus <i>Merlot (Rosé)</i>	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	45.00
--	---	-------

FRANKREICH

Tabula Rasa
VdP, Domaine
des Enfants

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 Extraktsüsse. Sehr weiche, fast ölige Textur. Langes Finale.

Cuisinieras Empfehlung: Fischgerichte mit gehaltvoller Sauce sowie Kalbsbraten

67.00

ROTWEIN

SCHWEIZ

Roter Lenz (bio / vegan) Weingut Lenz <i>Cabertin, Caberent Jura, Pinot noir, Cabernet Cortis, Léon Millot</i>	Von Cabernet Jura geprägt, eine Sorte, die einen zauberhaften Rosendurft verströmt. Zur Erhöhung der Vielschichtigkeit wurden in den passenden Mengen Pinot noir und Léon Millot beigemischt, beide Sorten reiften in gebrauchten Barriques, was zusätzliche Würzigkeit und eine Prise Vanille ins Spiel bringt. Die Cuvée charakterisiert Feuchtigkeit, Zwetschgengeschmack allem voran, Frische und gut eingebundenes Tannen - ein saftiger Spasswein. Cuisinieras Empfehlung: Rindfleisch- oder Lammgerichte, würzige Gerichte, Schweizer Küche	42.00
---	--	-------

ÖSTERREICH

Petit Cuvée, EDI THE NOSE Münzenrieder <i>Pinot Noir, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon</i>	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 wie zu Fisch und weissem Fleisch wie Huhn oder Kalb	38.00
--	---	-------

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 Cuvee 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	42.00
--	---	-------

SPANIEN

Rioja Corriente Telmo Rodriguez <i>Tempranillo, Graciano, Garnacha</i>	Ein zugänglicher, kugelrunder und trinkfreudiger Rioja aus dem Hause Telmo Rodriguez. Die Traubemischung klassisch (Tempranillo, Graciano, Garnacha), der Ausbau in französischen und amerikanischen Barricas traditionell. Beides, Traubemischung 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 Kokosnussnoten. Am Gaumen warm, fruchtsüß, weich und von beachtlicher Länge. Cuisinieras Empfehlung: Passt zu Lammvoressen, aber auch mariniertem gebratenen Tofu oder Linsen-Gerichten	38.00
---	--	-------

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

42.00

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 Charmeund Charakter.

Cuisinieras Empfehlung: Passtausgezeichnet zu Rind, Lamm, Ente & gebratenen Geflügel in Rotweinsauce

65.00

Suisl'Etoile
VdPDomainedes
Enfants,Roussillon

Konzentrierteund sehr dichte, vielschichtige Aromen steigen in die Nase; 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