

**B12**

caffè & bar  
restaurant  
veranstaltungen



# Weinvorschläge für Aperitif & Bankett



---

## die Prickelnden ...

### **Moscato d'Asti DOCG** **Cascinetta Vietti, Castiglione Tinella, Moscato**

Der fruchtige und aromatische Moscato ist eine süsse Spezialität, die selbst nach üppigstem Essen einen verführerisch leichten Abschluss bildet.

75 cl | CHF 53.00

### **Spumante Moscato „Fashion Victim“** **Astoria, Moscato**

Eleganz und Finesse sind die Charakteristika dieses Schaumweins, der in der fruchtbaren und blühenden Landschaft seinen Ursprung hat. Frisch und sehr fruchtig, mit Aromen von Wildblumen, Thymian, Oregano und Honig. Mittlerer Körper, mit feinem Prickeln, ein sehr erfrischender Moscato.

75 cl | CHF 49.00

### **Prosecco Conegliano Spumante DOCG** **Casa Vinicola Canella, Glera**

Wunderschöne, hellgelbe und brillante Farbe. In der Nase fruchtig, harmonisch und leicht süsslich.

Ein rassiger und lebhafter Perlwein.

75cl | CHF 50.00

### **Franciacorta Brut DOCG Prestige – Ca`Del Bosco** **Lombardei, Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco**

Franciacorta, einer der edelsten Schaumweine der Welt. Im Geschmack trocken, weich und delikat; perfekt ausgewogene Säure, ausgeprägter Charakter. Der Gambero Rosso hat Ca`Del Bosco bislang mit 32 "tre bicchieri" Weinen ausgezeichnet und führt das Weingut in seiner ewigen Bestenliste auf Platz 1 der Schaumweine.

75 cl | CHF 79.00



---

## die Weissen ...

### Bündner Herrschaft (Schweiz) - regional

#### **B12 Hauswein, Blanc de Noir**

**von Salis, Graubünden,** Pinot Noir (weiss gekeltert), Vol. 13.0 %

Ein beerenfruchtiger, duftig-leichter und süffiger Wein. Frisch und fein im Gaumen. Aromatisch und weich mit einer dezenten, verführerischen Süsse im Auftakt und erfrischender feiner Säure im Abgang.

75 cl | CHF 54.00

#### **S-Sauvignon blanc**

**Manfred & Michela Meier, Zizers,** Sauvignon blanc, Vol. 13.1 %

Eher leise, noble Aromatik, gelbe Früchte, feine Zitronengrasnote. Am Gaumen mit feinem Schmelz und cremiger Textur. Im Rückaroma lässt sich sogar etwas weisser Cassis ausmachen. Ein durchaus raffinierter Sauvignon

75 cl | CHF 64.00

#### **Maienfelder Sauvignon Blanc AOC**

**von Salis, Maienfeld,** Sauvignon blanc, Vol. 13.0 %

Das würzige, von reifen Stachelbeeren dominierte Bouquet macht enorm Lust auf den ersten Schluck; am Gaumen zeigt er eine edle Eleganz mit schmeichelnder Extraktsüsse und einem erfrischend, leicht trockenen Finale.

75 cl | CHF 48.00

#### **Malanser Riesling Silvaner AOC**

**von Salis, Malans,** Riesling Silvaner, Vol. 12.3 %

Unser Maienfelder Riesling Silvaner ist duftig und aromatisch. Er zeichnet sich durch Granny-Smith- und Grapefruit-Noten in der Nase aus. Am Gaumen wiederholt sich die Frucht leicht und elegant. Die Feinheit zieht sich vom Anfang bis zum Ende durch.

75 cl | CHF 45.00



---

## Italien

### **Inama Chardonnay IGT**

**Inama, Veneto**, Chardonnay, Vol. 13.0 %

Fruchtiger, knackier Duft nach Äpfeln und Birnen mit etwas Limette. Am Gaumen mit rassischer Säure und intensivem Finale.

**75 cl | CHF 47.00**

### **Marrone Langhe Arneis DOC**

**Agricola Gian Piero Marrone, Piemont**, Arneis, Vol. 13.0 %

Ein ausdrucksstarker Arneis. Delikate Aromen von weissen Blumen, Kamille, Apfel, Pfirsich und Haselnuss; am Gaumen ist er trocken und angenehmen leicht.

**75 cl | CHF 48.00**

### **Lageder Pinot Grigio DOC**

**Alois Lageder, Alto Adige**, Pinot Grigio, Vol. 13.0 %

In der Nase ausdrucksvolles, ziemlich üppiges, blumiges, sortentypisches Aroma mit Geruchsnoten von reifen Früchten (Pfirsich, Melone) und feinen Gewürzen. Im Gaumen voller, ausladender, aber gleichwohl eleganter Körper. Frischer, etwas rauchiger Nachgeschmack mit erfrischendem Säurespiel.

**75 cl | CHF 49.00**

### **St. Michael Pinot Grigio DOC**

**Sankt Michael-Eppan, Südtirol**, Pinot Grigio, Vol. 13.5 %

Der Weinführer „I vini d'Italia“ von Gambero Rosso & Slow Food hat St. Michael-Eppan italienweit zur besten „Kellerei des Jahres 2000“ ernannt. Kellermeister Hans Terzer wurde in diesem Zusammenhang zu einem der zehn weltbesten Winemaker gekürt. Der Pinot Grigio ist trocken, cremig mit einem feinen Säurespiegel und einem langen Abgang.

**75cl | CHF 52.00**

## Spanien

### **Carramibre Verdejo DO**

**Bodegas Carramibre, Ribera del Duero**, Verdejo, Vol. 13.0 %

Pfiffige Säure, lebendig am Gaumen, süffig, saftig. Macht Lust auf mehr! Angenehmer Nachklang, als ob man frische Aprikosen gegessen hätte. Bis zum Schluss cremig-weich und erfrischend zugleich.

**75 cl | CHF 48.00**



---

## die Roten ...

### Bündner Herrschaft (Schweiz) - regional

#### **Silas Hörler Maienfelder Pinot Noir**

**Silas Hörler, Maienfeld, Pinot Noir, Vol. 13.0 %**

Der Maienfelder Pinot Noir besticht durch seine üppige Pinot Noir Frucht, welche deutlich von Vanille, Caramel und würzigen Aspekten unterstützt wird, die von der Holzlagerung stammen. Im Gaumen ist der Maienfelder Pinot Noir schon in jungen Jahren sehr geschmeidig, rund und ein perfekter Essensbegleiter von leichten Speisen. Er besitzt aber auch ein Alterungspotenzial von mindestens 5 Jahren, in denen er sich noch weiter verfeinern und nochmals deutlich an Eleganz zulegen kann.

**75 cl | CHF 59.00**

#### **Lauber Malanser Pinot Noir Barrique**

**Andrea und Anita Lauber, Malans, Pinot Noir, Vol. 13.0 %**

Der Barrique-Pinot-Noir von Andrea Lauber ist der Feinste und Eleganteste seiner Art in unserem Angebot. Waldbeeren, Nelken und Veilchen zeigen sich in der Nase; am Gaumen warmer, wiederum eleganter und von einer schönen Fruchtsüsse geprägter Körper, weicher Fluss mit etwas Lebkuchen-Gewürzen im Finale. Ein süffiger Barrique-Wein mit hohem Spassfaktor!

**75 cl | CHF 69.00**

#### **PN - Manfred Meier Pinot Noir**

**Manfred Meier, Zizers, Pinot Noir, Vol. 14.2 %**

Im Bukett zarte Pinotfrucht. Der Wein erinnert an rote Waldbeeren. Im Geschmack ein leichter Rotwein mit intensiven Fruchtkomponenten, dazu passende Tannine. Er wirkt harmonisch und ausgeglichen.

**75 cl | CHF 69.00**



---

## Italien

### Venea Arbino

**Rosso Terre di Chieti, Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo, Vol. 13.0 %**

Das frische, fruchtige Bouquet entströmt dem Glas in feinen Wellen und umschmeichelt die Nase charmant mit dunklen Beeren und blumigen Aromen, dicht und einladend; am Gaumen ist er weich, füllig und rund bis in das Finale.

**75 cl | CHF 40.00**

### Gagliole Chianti Rubiolo

**Tenuta Gagliole, Toscana, Sangiovese, Vol. 14.0 %**

Das Bouquet duftet nach Kirschen und Pflaumen mit dezenten Röstaromen. Ein weicher, fruchtiger Wein mit hoher Extraktzüsse und harmonischen, reifen Tanninen, dichte Frucht und Würzigkeit, harmonisch mit schokoladigen Noten bis in das Finale.

**75 cl | CHF 48.00**

### Argentiera Poggio ai Ginepri

**Poggio Argentiera, Toscana, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot, Vol. 13.0 %**

Intensives Kirschrot mit vereinzelt auftretenden violetten Reflexen. Ein sehr intensives und frisches Bouquet mit Noten von reifen Früchten, Zitrusfrüchten und einem leichten würzigen Duft. Rund und komplex mit reifen Tanninen. Im Abgang würzig und mineralisch mit Noten von Lakritze und einem angenehmen fruchtigen Nachgeschmack.

**75cl | CHF 58.00**

### Kurtatsch Südtiroler Merlot-Cabernet Curtis

**Kurtatsch, Alto Adige, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Vol. 13.5 %**

Der Merlot gibt dem Wein Fülle und weiche Gerbstoffe. Vom Cabernet Sauvignon stammt die elegante Frucht, die an schwarze Johannisbeeren erinnert. Im Cuvée „CURTIS“ vereinen sich diese Rebsorten zu einem Wein mit sehr viel Fülle, Eleganz und Finesse. Ein kräftiger Rotwein mit elegantem, weichem Körper

**75 cl | CHF 49.00**

### Ripasso Bure Alto

**Corte Aleardi, Veneto, Corvina, Rondinella, Corvino, Vol. 14.0 %**

In der Nase finden sich angenehme Düfte von Pflaume, schwarzer Johannisbeere, süßen Gewürzen und Schokolade. Am Gaumen zeigt unser Ripasso samtige Tannine und eine typische Intensität. Er ist weich und rund im Geschmack und zeigt gerade im Finale eine gute Balance zwischen Tanninen und Säure.

**75 cl | CHF 54.00**

### Azelia Barolo

**Azelia-Luigi Scavino, Piemont, Nebbiolo, Vol. 14.5 %**

Der reife Wein zeigt ein harmonisches Gleichgewicht, ist finessen- und körperreich mit würzigen (Zimt) und fruchtigen Noten (vollreife Erdbeeren). Er wirkt satt, weich und präzise definiert mit einer guten Tanninstruktur..

**75 cl | CHF 65.00**

## Spanien

### **Bodegas Izadi Reserva**

#### **Bodegas Izadi, Rioja, Tempranillo, Vol. 13.0 %**

Undurchdringliches Purpur. Intensive Aromatik von roten und schwarzen Waldbeeren, Bourbon Vanille, Mokka sowie Pfeifentabak. Fruchtbetont, saftig und gehaltvoll am Gaumen, mit nahtlos integriertem Tannin und einer frischen Säure. Ein angenehmes, leicht florales Finish.

**75 cl | CHF 51.00**

### **Aalto Tinto Cosecha**

#### **Ribera del Duero DO, Tinto Fino (Tempranillo), Vol. 14.5 %**

Dunkles Granatrot. Leicht rauchige, würzige, Noten, Toastbrot, asiatische Gewürze, schwarze Kirsche und dunkle Beeren. Komplexer Wein mit blumiger Struktur, opulent und sehr rein mit gut integrierten Tanninen und einem Bouquet von Frucht und Würzigkeit. Ein langer, intensiver, fruchtbetonter Abgang.

Auszeichnung: Robert Parker mit 95 Punkten

**75 cl | CHF 75.00**

**150 cl | CHF 140.00**

## Weinservice & Zapfengeld

für mitgebrachten Wein für eine Veranstaltung

### **Das Zapfengeld setzt sich aus folgenden Komponenten zusammen:**

Lagerkosten, evtl. Kühlkosten, Materialmiete für Gläser, Servicetücher etc.

Entsorgung der leeren Flaschen, Abwaschen der Gläser, Mitarbeiterkosten, Minusumsatz.

Es gibt keine gesetzliche Regelung zur Berechnung des Zapfengeldes, lediglich Empfehlungen.

Erhoben wird es, weil dem Gast alles zum Weingenuss Notwendige geboten wird wie Mitarbeiter, Lokal, Gläser und sonstige Dienstleistungen. Besten Dank für Ihr Verständnis!

Unsere betriebsinternen Weinberechnungsgrundlagen ergeben folgendes Zapfengeld

pro geöffnete Flasche:

75 cl | CHF 35.00

150 cl | CHF 70.00

Für Raritäten oder exklusive Weine:

75 cl | CHF 50.00

150 cl | CHF 140.00

Angebots und Preisanpassungen vorbehalten. Verfügbarkeit der empfohlenen Weine mit dem entsprechenden Jahrgang ist nicht immer garantiert und wird bei der Bankettabsprache abgeklärt.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzliche MwSt.

Stand März 2021