



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Wein- und Getränkekarte





STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Champagner

Laurent Perrier 'La Cuvée' CHF 85.00
Champagne, Frankreich

Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Blassgolden mit feinen Bläschen und anhaltendem Schaum. In der Nase zarte Düfte von frischen Zitrusfrüchten und weissen Blumen. Perfekt ausgeglichen im Mund und fruchtig im Abgang.

Herrlich zu: Aperitif

Laurent Perrier 'Rosé' CHF 120.00
Champagne, Frankreich

Traubensorte: Pinot Noir

Himbeerfarben mit lachsrosa Reflexen. Duft von roten Früchten in der Nase. Am Gaumen intensiv und säurebetont. In den Aromen sehr frisch und fruchtig. Sauerkirsche, Cassis und Himbeere.

Herrlich zu: Aperitif, rotem Fleisch

Schaumweine

Prosecco Superiore DOCG CHF 45.00
Villa Giustiniani Asolo, Veneto

Traubensorte: Glera

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase frisches, fruchtiges und blumiges Aroma eleganter Geschmack und eine gut balancierte Struktur.

Herrlich zu: Aperitif, kalten Fleisch- und Geflügelgerichten, Panettone

Moscato d'Asti 'Sourgal' naturale DOCG CHF 45.00
Elio Perrone, Castiglione Tinella, Piemont

Traubensorte: Moscato

Lebendiges, helles Strohgelb. Der Duft erinnert an Akazien- und Orangenblüten. Am Gaumen zeigt sich eine wunderbare Harmonie zwischen Süsse und Frische.

Herrlich zu: Aperitif, Antipasti, Gebäck, Süssspeisen



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Die Obstkellerei van Nahmen ist heimisch in Hamminkeln, Deutschland.

Die Verarbeitung von Obst hat in der Familie van Nahmen eine lange Tradition. 1917 als Rheinische Apfelkrautfabrik gegründet, begann sie 1934 mit der Herstellung von Obstsaften, zunächst als Lohnmosterei. Auch heute noch lassen Obstwiesenbesitzer vom Niederrhein und dem angrenzenden Münsterland ihre Äpfel bei van Nahmen zu Saft vermosten.

Entdecken Sie bei uns:



*Die besonderen naturbelassenen
Fruchtsäfte von van Nahmen.
Kein Zucker, keine Konservierungsmittel,
keine Aromastoffe*



Oder für einen besonderen Aperitif:

Sparkling Juicy Tea

Saft liebt Tee. Das ist die Devise des neuen, innovativen und trendigen Sparkling Juicy Tea von van Nahmen. Wir garantieren Ihnen ein einzigartiges Genusserlebnis durch die Fruchtigkeit sortenreiner van Nahmen Säfte und ausgewählten Noten erlesenen Tees. Die prickelnde Kohlensäure unterstreicht die Spritzigkeit und Erfrischung des alkoholfreien Sparkling Juicy Tea



Frucht Secco

Der van Nahmen Secco ist ein Aperitif ganz ohne Alkohol ein reiner Genuss von Frische und Frucht, mit dem wir den Gaumen anspruchsvoller Obstsaftliebhaber verwöhnen möchten.

Wir garantieren Ihnen ein prickelndes Geschmackserlebnis, das unserer bewährten Devise folgt:

100% Frucht - 0% Alkohol.



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Weissweine

Schweiz

Schloss Gerzensee AOC CHF 42.00
aus dem schlosseigenen Rebberg

Traubensorte: Solaris

Helles Sonnengelb. In der Nase leicht und frisch. Am Gaumen spritzig mit einer leichten Restsüsse.

Herrlich zu: Aperitif, Käsegerichten, leichten Fischgerichten

Spiezer Riesling-Sylvaner CHF 48.00
Rebbau Spiez, Thunersee AOC

Traubensorte: Riesling-Sylvaner

Helles Zitronengelb. In der Nase Aromen von Holunderblüte, Zitrone, Cassis und Muskat. Ein Wein mit gekonntem Süsse-Säurespiel, knackiger Mineralität und viel Frucht.

Herrlich zu: Aperitif, Seefisch, Käse, Fondue

Spiezer Blanc de Noir CHF 55.00
Rebbau Spiez, Thunersee AOC

Traubensorte: Blauburgunder

Mittleres Goldgelb mit blassroten Reflexen. In der Nase werden Zitrusnoten begleitet von vielschichtigen Aromen aus Walderdbeeren, Weichseln und Rosenblättern.

Es ist die strenge Selektion edler Blauburgunder Trauben, die ihm die komplexe Struktur und langanhaltende Gaumenaromatik verleiht.

Herrlich zu: Vorspeisen, hellem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte

Dezaley AOC CHF 54.00
Côte des Abbayes, Lavaux

Traubensorte: Chasselas

Sanftes Goldgelb. Reiches Bouquet nach Honig, weissen Blüten, Limetten und Stachelbeeren, ein Hauch von Feuerstein und frischem Brot. Vollmundig geprägt mit gelben Steinfrüchten und Lindenblüten mit einer sehr ausgewogenen Frucht-Säure-Balance und einem grossartigen Abgang.

Herrlich zu: Aperitif, Käse, Fondue, Geflügel, Terrine, Spargel, Süss- und Salzwasserfisch



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Johannisberg AOC du Valais 'Julius' CHF 46.00
Pierre-Alain Mathier

Traubensorte: Grüner Sylvaner (Johannisberg)

Sanftes Goldgelb. Typische Aromen von Quitte und Mango mit dezenten Noten von gerösteten Mandeln, unterstrichen durch elegante mineralische Noten. Samtig und extraktreich mit Aromen von Mirabelle, Lindenblüte und gedörrten Früchten.

Herrlich zu: Meeresfrüchten, Muscheln, Süßwasserfisch, Geflügel, Spargel

Petite Arvine AOC du Valais 'Julius' CHF 55.00
Pierre-Alain Mathier

Traubensorte: Petite Arvine

Helles, grünliches Gelb, das an die Farbe der Weinbeeren erinnert. Intensives, erfrischendes Bouquet nach Zitrusfrüchten und einem Hauch Grapefruit.

Am Gaumen, saftige exotische Frucht - Komponente, schöner Schmelz, kräftiger Körper und gut integrierter Alkohol mit leicht mineralischen Noten und einem nachhaltigen Abgang.

Herrlich zu: Meeresfrüchten, Salzwasserfisch, geräuchertem Fisch, Geflügel, würzigen Nachspeisen

Fendant AOC Valais CHF 52.00
Domaine de Beudon, Fully, Wallis

Traubensorte: Chasselas

Durch die biodynamische Bewirtschaftung der Reben, kleine Ertragsmengen, eigene Hefen und den Verzicht auf Filtration garantieren Marion und Severine Granges gesunde Weine für ein langes Leben. Die meisten Reben wachsen auf einem Hochplateau weit über dem Talboden von Fully und sind nur mit einem einstündigen Fussmarsch in steilstem Gelände oder mit einer kleinen Seilbahn erreichbar.

Hellgoldgelb. Intensive Nase mit Noten von Mandeln, getrockneten Wiesenblumen und Kräutern sowie Nuancen von kandierten Zitrusfrüchten, Dörrfrüchte und Birne. Am Gaumen gehaltvoll, mit gut integrierter, natürlich wirkender Säure, angenehmer Gerbstoffstruktur und rauchig-würzigen Anklängen.

Herrlich zu: Aperitif, gebratenem Fisch, Käse



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Johanniter Resilient CHF 52.00
Tamborini, Ticino

Traubensorte: 100% Johanniter

Helles Zitronengelb. Weissbeerige Rebe, die an Riesling erinnert, aber in der Nase eine intensive Note von aromatischen Kräutern und weissen Blüten besitzt. Im Gaumen erfrischende, gut balancierte Säure, mittelgewichtiger Körper.

Herrlich zu: Aperitif, leichten Fischgerichten, mediterraner Küche

Sauvignon 'Novi del Drunpa' CHF 58.00
Mauro Ortelli, Ticino AOC

Traubensorte: 93% Sauvignon, 7% Sémillon

Mit der Vision hochstehender weissen Sauvignons aus dem Bordeaux im Hinterkopf kam Mauro Ortelli nach einer Frankreichreise zurück ins Tessin und fing an Sauvignon auf die gleiche Art zu produzieren. Mit dem 'Novi del Drunpa' hat er etwas Besonderes geschaffen. Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase Zitrusfrüchte, exotische Früchte und Salbei. Im Gaumen vollmundig mit einer schönen Säure. Das Barrique ist gut integriert und verbirgt nicht die Typizität der Rebe.

Herrlich zu: Vorspeisen, Fisch- und Schalentiergerichten

Italien

Pomino Bianco DOC CHF 43.00
Frescobaldi, Toskana

Traubensorte: Chardonnay, Pinot Bianco

Mittleres Gelb, goldene Nuancen. An der Nase erinnert er an Zitrusfrüchte, aber auch an grünen Apfel und Birne. Herrliche Frische am Gaumen mit einer ausgeglichenen Mineralität. Ein sehr ausgewogener Wein, frisch und vollmundig.

Herrlich zu: Antipasti, weissem Fleisch, Fisch & Meeresfrüchten

Colle dei Tigli IGT CHF 39.00
Cantine Lenotti, Bardolino

Traubensorten: Cortese, Garganega

Leichtes Strohgelb mit grünen Reflexen. Duftet nach blumigen Aromen mit Noten von Pfirsich und Apfel. Im Geschmack sehr fruchtig und erfrischend, harmonischer Abgang.

Herrlich zu: Aperitif, Vorspeisen, gedünstetem Fisch



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Lugana DOC CHF 46.00
Cantina Fausto Bulgarini
Pozzolengo, Provinz Brescia, Lombardei

Traubensorte: Trebbiano di Lugana (Turbiana)

Sehr intensives Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Eine fruchtige Note von Pfirsich und Aprikose sowie etwas Lindenhonig. Im Geschmack fruchtige Aromen bis zu feinerherben Nuancen. Er ist saftig, kräftig und mit einem Hauch von Mandel im Abgang.

Herrlich zu: Aperitif, Vorspeisen, rohem Fisch, hellem Fleisch, frischem und cremigem Kuhmilchkäse

Chardonnay Corte Giara IGT CHF 39.00
Allegrini, Veneto

Traubensorte: 100% Chardonnay

Intensives Strohgelb. Fruchtige und blumige Aromen in der Nase mit Düften von Birne, Apfel und Zitrusfrüchten. Anmutig und harmonisch, besticht er durch seinen klaren, makellosen Gaumen. Er hat einen ausgeprägten Körper, unterstützt von einer knackigen Säure.

Herrlich zu: Antipasti, Fisch & Meeresfrüchten

Soave Classico DOC 'Campo Vulcano' CHF 43.00
I Campi di Flavio Prà, Monteforte d'Alpone, Veneto

Traubensorte: 85% Garganega, 15% Trebbiano di Soave

Campo Vulcano ist der Name dieses Soave, der sich sofort auf den vulkanischen Ursprung des Bodens bezieht, aus dem er stammt.

Goldfarbener Wein mit fruchtigen Noten von kräftigen Zitrusfrüchten und angenehmen Tropenfrüchten. Sehr leichter, frischer, würziger und harmonischer Wein im Gaumen.

Herrlich zu: Fisch, Krustentieren, Käse

Verdicchio dei Castelli di Jasi Classico DOC CHF 48.00
Fratelli Bucci, Ostra Vetere, Marche

Traubensorte: Verdicchio

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Der Verdicchio besticht durch grosse Eleganz mit feinsten Frucht und langem Abgang. Die typischen Noten, wie Bittermandelfrucht, Orangenschalenaromatik mit feiner Zitrusnote stehen im Vordergrund. Der Wein des legendären Winzers Ampelio Bucci wird immer mal wieder als bester Weisswein Italiens ausgezeichnet.

Herrlich zu: Aperitif, Fisch, Krustentieren



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Spanien

Valdesil DO CHF 45.00
Bodegas Valdesil, Valdeorras

Traubensorte: Godello

Strohgelb mit leichten grünen Reflexen. In der Nase weisse Steinfrüchte, florale Noten gepaart mit einer unglaublichen Mineralik. Schöne Pfirsichnoten mit frischer Zitrone. Im Geschmack elegant und straff. Traumhafte Säure mit leicht salzigem Abgang.

Herrlich zu: Aperitif, Fisch, Meeresfrüchten

Rioja Blanco DOC Señorío de P. Peciña Cosecha CHF 39.00
Bodegas Hermanos Peciña, La Rioja

Traubensorte: Viura

Viura, die weisse Urtraube im Rioja Gebiet, wird bei den Hermanos Peciña zu einem frischen, feinen Wein ausgebaut und packt uns mit seiner Pfirsich- und Aprikosen Note. Er bietet eine angenehme Säure und einen langen blumigen, kräuterigen Abgang.

Herrlich zu: Aperitif, Gemüse, Salaten, Reisgerichten

Via Cenit Colección Blanco CHF 45.00
Viñas del Cenit, Tierra del Vino de Zamora DO, Castilla-León

Traubensorte: 89% Doña Blanca, 4% Albillo, 3% Godello, 3% Palomino Fino, 1% Verdejo

Brillantes Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtbetont mit Aromen von weissem Pfirsich, Zitronencake, Bergamotte und Holunderblüte. Am Gaumen kraftvoll, mit reifer Säure und gelber frischer Frucht. Im Barrique wird das füllige Fruchtaromenspiel durch gefällige Vanillenoten ergänzt.

Herrlich zu: Aperitif, sommerlichen Gerichten

Roséwein

Angelo Rosé DOC CHF 48.00
Veneto, Italien

Traubensorte: Pinot Grigio

Dunkles Lachsrosa. In der Nase duftet er wunderbar frisch und einladend nach Quitten, Himbeeren und floralen Nuancen. Sehr fein im Gaumen mit lebendiger Säure, tollem Trinkfluss und Aromen von reifem Steinobst und roten Beeren.

Angenehmer, erfrischender Abgang, der umgehend Lust auf den nächsten Schluck macht.

Herrlich zu: Aperitif, Vorspeisen, Grillgemüse, hellem Fleisch



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Rotweine

Schweiz

Cuvée «Intro» CHF 54.00
Rebbau Spiez, Thunersee AOC

Traubensorte: 70% Blauburgunder, 30% Cabernet Jura

Ein dunkelroter, gehaltvoller und vollmundiger Wein. In der Nase Duft nach Zwetschgen, dunklen Beeren und etwas Cassis.

Herrlich zu: Pilzgerichten, rotem Fleisch, Wild

Cuvée «Intro Barrique» CHF 64.00
Rebbau Spiez, Thunersee AOC

Traubensorte: Blauburgunder, Cabernet Jura

Dunkles Rubinrot. Aromatisches Bouquet von Dörripflaumennoten, dunklen Kirschen, Pfeffer, Noten von Tabak und Vanille. Wurde in französischer Eiche ausgebaut und hat einen höheren Anteil an Cabernet Jura gegenüber dem «Intro». Überzeugt durch Schmelz, Länge und Fülle.

Herrlich zu: Lamm, Ragout, deftigen, vegetarischen Gerichten

Pinot Noir Lucifer AOC du Valais CHF 48.00
Adrian Mathier

Traubensorte: Pinot Noir

Klares Rubinrot. In der Nase verführerisch rotbeerig, mit Anklängen von Süssholz und warmen Gewürzen. Im Gaumen von mittlerem Körper, mit saftiger Struktur und runden Tanninen. Bekömmlicher, würziger Abgang.

Herrlich zu: Kalb, Schwein, Wild, Bergkäse



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Adank Fläscher Blauburgunder AOC CHF 55.00
Fläsch, Graubünden

Traubensorte: Blauburgunder

Dieser typische Bündner Herrschaftswein zeigt sich in tiefem Rubinrot. Mit fruchtbetonten, beerigen Aromen im Gaumen und weich eingebetteten Gerbstoffen.

Herrlich zu: Kalten Platten, Käse, Fleischgerichten

Merlot 'I Trii Pin' CHF 54.00
Mauro Ortelli, Ticino DOC

Traubensorte: 100% Merlot

Klares, dunkles Rubinrot. In der Nase offen, mit konzentrierten Aromen von Himbeere, Kirsche, Pfingstrose und Mandeln. Komplexer Auftakt gestützt durch eine angenehme Frische sowie feine, delikate Tannine. Ein harmonischer Merlot voller Frische und Ausgewogenheit

Herrlich zu: Gemüseintopf, Schweinsbraten mit Zwetschgen, Grilladen

Österreich

Zweigelt Unplugged CHF 62.00
Hannes Reeh, Andau im Burgenland

Traubensorte: Zweigelt

Dunkles Rubinrot. In der Nase Weichselkirschen mit sehr feiner Edelholzsüßwürze. Am Gaumen elegant, vollmundig, kräftig und komplex. Feiner Charakter mit viel Frische und kirschigen Aromen, getragen von einer eleganten Säure mit weichen aber durchaus gehaltvollen Tanninen.

Herrlich zu: Wild, Tafelspitz, Zwiebelrostbraten, Grilladen, wunderbar zu Fasan



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Italien

Primitivo Puglia IGP CHF 42.00
Domiziano, Cellino San Marco, Apulien

Traubensorte: Primitivo

Konzentrierte, tief rubinrote Farbe. Intensiver Duft nach reifen Kirschen, ein Hauch Schokolade sowie Gewürznoten prägen das Bukett. Im Gaumen intensive Frucht, sehr samtig und weich mit einer eleganten Fülle.

Herrlich zu: Rind- und Schweinefleisch, Pasta, Pizza

Angelo CHF 48.00
Veneto

Traubensorte: 100% Syrah

'The making of Angelo'

Die Syrah-Trauben reifen durch ein besonderes Verfahren, dem DMR (doppia maturazione ragionata). Die Trauben reifen direkt am Rebstock und bei Erreichung des idealen Vollreifegrades werden Traubenstiele gequetscht, womit die Saftbahnen unterbrochen werden. Dadurch trocknen die Trauben am Stock an und verlieren ca. 20% ihres Gewichtes während 20 Tagen. Erst dann werden die Trauben gelesen.

Noten von reifen Pflaumen und schwarzer Beerenfrucht. Leichte Würze, sehr fein nuanciertes Barrique. Am Gaumen sehr weich und rund mit balsamische Noten. Viel Kirschenfrucht und feinste Vanillenoten.

Herrlich zu: Italienischen Spezialitäten, Tatar, Grillfleisch, hellem Fleisch

Amarone della Valpolicella CHF 75.00
Veneto

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Intensives Granatrot. In der Nase würzige Noten, Dörrobst, reife Früchte, charakteristischer würziger Duft. Am Gaumen warm, kräftig, voll, samtig und ausgewogen. Anhaltend im Abgang.

Herrlich zu: Wild, gegrilltem Fleisch, Lamm, Käse



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Barbera d'Alba DOC 'Elena la Lune' CHF 55.00
Alba, Piemont

Traubensorte: 100% Barbera

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase reife Früchte, Brombeerkonfitüre und feine Röstaromen. Am Gaumen elegant mit kräftigem Körper, ausgewogener Struktur und, harmonischen Tanninen. Herrliche Fruchtsüsse, anhaltender und aromatischer Abgang.

Herrlich zu: Pasta, Risotto, Lamm, kräftigem Fleisch, Wild

Passofino DOP CHF 48.00
Montepulciano d'Abruzzo

Traubensorte: Montepulciano

Schönes Rubinrot mit Granat-Reflexen. In der Nase intensive und anhaltende Aromen. Fruchtig mit Noten von Kirschen, Brombeeren und reifen roten Früchten. Am Gaumen vollmundig, schöne Tannine und sehr ausgewogen.

Herrlich zu: Vorspeisen, gebratenem Fleisch, reifem Hartkäse und Schokolade

Chianti Classico Gran Selezione 'Argenina' DOCG CHF 47.00
Podere il Palazzino, Monti in Chianti, Toskana

Traubensorte: 95% Sangiovese, 5% Canaiolo

Der rubinrote Argenina von der Lage gegen San Giusto ergibt mollige, fruchtvollere Weine welche mit dunklen Beeren, Tabak und Schokoladen Noten überzeugen. In Palazzino arbeitet man immer noch stark mit dem grossen Holzfass, wo die Weine langsam ihre Reife erhalten.

Herrlich zu: Nudelgerichten mit Fleischsauce, Geflügel, Käse

Barolo Albe DOCG CHF 68.00
G.D. Vajra, Barolo- Vergne, Piemont

Traubensorte: Nebbiolo

Während sich alle um die sogenannten grossen Lagen im Barolo stritten, hat die Familie Vajra die wunderbaren, hochgelegenen Lagen um Vergne kontinuierlich gekauft und neu bepflanzt. Nebbiolo ergibt in solchen Lagen extrem fruchtvollere und elegante Weine und auch der Barolo «Albe» aus den unterdessen älter gewordenen Reben zeigt eine fast burgundische Harmonie mit feiner Aromatik von Beeren und Blumen und kann «süffig» genannt werden.

Herrlich zu: Lammragout, Boeuf Bourguignon



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Mimmo Vino Rosso CHF 55.00
Le Piane, Boca, Alto Piemonte

Traubensorte: Nebbiolo, Vespolina, Croatina

Boca ist die nordöstlichste und höchstgelegene Weinregion des Piemonts. Der Schweizer Christoph Künzli produziert auf 8 Hektaren Rebfläche überzeugende und langlebige Rotweine auch aus autochthonen Rebsorten. Der Mimmo eine Hommage an den ersten Einheimischen, der Christoph mit seinen Wetter- und Ortskenntnissen immer wieder beraten hat.

Mit Frucht von Kirsche bis Orange plus den würzigen Noten, wie getrockneten Kräutern und Tabak, seiner Spannung und Länge im Gaumen und der ausbalancierten Säure ist es der ideale Wein zu fast allen Fleischgerichten.

Il Raddomante DOP CHF 52.00
Montepulciano d'Abruzzo

Traubensorte: Montepulciano

Klares Rubinrot mit Granat-Reflexen. In der Nase intensive und anhaltende Aromen, fruchtig mit Noten von getrockneten Blumen, Anis, Lakritze und Kirschen. Am Gaumen elegant, samtig, fruchtig, opulent. Schöne eingebundene Tannine mit komplexer Struktur, ausgewogen mit einem langen Abgang.

Herrlich zu: Braten, Wild, würzigen und aromatischen Speisen, reifem Käse

Ripasso Le Crosare DOC CHF 49.00
Valpolicella DOC Classico Superiore

Traubensorten: 60% Corvina, 25% Rondinella, 15% Molinara

Intensive rubinrote Farbe. In der Nase intensiver Duft nach reifen Beeren, Kaffee und Schokolade. Am Gaumen vollmundig, kräftig mit Noten von Kompott, dunklen Beeren, süßen Tabakblättern und Röstaromen. Ein wirklich, charaktvoller und fruchtbetonter Tropfen mit einem einladenden und langen Finale.

Herrlich zu: gebratenem Fleisch, Kaninchen, Schmorbraten, Pastagerichten, Osso Bucco, Käse, Pasta, Pizza, Mais mit Kaninchenschlegel, Hartkäse



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Rosso di Montalcino
Pinino, Toskana

CHF 52.00

Traubensorte: Sangiovese

Transparentes Rubingranat. Typische Aromen von roten Kirschen, etwas Himbeeren und reifen Pflaumen. Unterlegt mit Kaffee, getrockneten Wiesenkräutern und erdiger Mineralität. Mit weichen, sanften Tanninen und milder Säure legt sich der Rosso harmonisch auf den Gaumen. Im Abgang endet er mittelkräftig, harmonisch, und mit tollem Trinkfluss.

Herrlich zu: Geflügel, Rind, Lamm, Grilladen, reifer Käse

Mayolet Vallé d'Aoste DOC
Feudo di San Maurizio, Sarre, Vallé d'Aosta

CHF 49.00

Traubensorte: Mayolet

Michel Vallet produziert aus den typischen Traubensorten des Aostatales traubige Weine voller Mineralität – ein Feuerwerk von Geschmäckern und Aromen. Mayolet ist eine autochtone Sorte davon und sehr wahrscheinlich auch die feinste und eleganteste.

Herrlich zu: Lasagne, Fleischgerichte

Barolo Albe DOCG
G.D. Vajra, Barolo- Vergne, Piemont

CHF 68.00

Traubensorte: Nebbiolo

Während sich alle um die sogenannt grossen Lagen im Barolo stritten, hat die Familie Vajra die wunderbaren, hochgelegenen Lagen um Vergne kontinuierlich gekauft und neu bepflanzt. Nebbiolo ergibt in solchen Lagen extrem fruchtbare und elegante Weine und auch der Barolo «Albe» aus den unterdessen älter gewordenen Reben zeigt eine fast burgundische Harmonie mit feiner Aromatik von Beeren und Blumen und könnte «süffig» genannt werden.

Herrlich zu: Lammragout, Boeuf Bourguignon



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Spanien

Supernins Serra di Tramontana IGP CHF 45.00
Bodega SonVich, Mallorca

Traubensorte: Mantonegro

Der reine Manto Negro eine autochtone Traubensorte der Insel, ist aus der höchsten Lage in Mallorca. Der Name ist eine Homage an die wehrhaften Bewohner dieses Tales, welche immer gerufen wurden um die Piraten an der Küste zu vertreiben, die sogenannten Supernins. Und auch ein bisschen ein Pirat in Mallorca ist dieser Wein. Überzeugt er doch durch klare Frucht, Mineralität, Würzigkeit und Fülle und nicht durch Üppigkeit und Wucht.

Herrlich zu: Fleisch, blauem Fisch, mallorquinischen Gerichten

Rioja Tinto DOC Señorío de P. Peciña Cosecha CHF 39.00
Bodegas Hermanos Peciña, La Rioja

Traubensorte: Tempranillo, Garnacha, Graciano

Dank den höchsten Tempranillolagen im Rioja Alta ist bei den Hermanos Peciña auch der Basiswein, also der Cosecha, sehr fruchtig mit Pflaumen und Brombeeraromen und ausgeglichen im Gaumen, mit leichtem balsamischem Abgang. Da ohne Holz ausgebaut, bleibt er frisch und wirkt leicht für spanische Verhältnisse.

Herrlich zu: Gereiften Käsesorten, Geräuchertem, Aperitif, Wurstwaren

Reserve de Don Carlos Corte Real CHF 65.00
Valsan 1831, Do Utiel-Requena

Traubensorte: Bobal

Sattes Kirschrot mit violetten Reflexen. Überwältigendes Bukett nach dunklen Früchten und Kompott, gleichzeitig dezente Röstaromen mit einem Hauch von Vanille. Am Gaumen ein herrlicher Aroma-Mix von schwarzen und roten Beeren. Saftig, vollmundig und samtig mit einer eleganten Struktur. Wunderbares, langanhaltendes Finale. Purer Genuss!

Herrlich zu: Rind, Lamm, Wild, Grilladen, Geflügel, Rotbarbe, Käse



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Portugal

Fabelhaft CHF 48.00
Niepoort, Douro DOC

Traubensorten: Tinta Roriz, Tinta Cão, Tinta Barroca, Touriga Francesa

Mitteldunkles Rubinrot. In der Nase zeigen sich Aromen von Erdbeeren, roten Kirschen und würzige Kräuternoten. Am Gaumen entfaltet sich die weiche Textur, lebhaft Säure und reife Tannine. Sie haben einen frischen Wein im Glas, der Spass macht, was übrigens auch die Etikette betrifft: Die Fabel von Wilhelm Busch «Hans Huckebein-Der Unglücksrabe» wird garantiert für heiteren Gesprächsstoff sorgen.

Herrlich zu: Pasta, Geflügel, Kalb, Käse

Frankreich

Moulin-à-vent AOC Les Michelons CHF 52.00
Yohan Lardy, Beaujolais

Traubensorte: Gamay

Junge Produzenten wie Yohan Lardy produzieren Qualität, welche an die legendären Weine von früher erinnern, die das Gebiet Gross gemacht haben. Der Wein ist harmonisch und drückt den Geist des Ortes und den einzigartigen Charakter des Winzers aus. Noten von schwarzen Früchten und Gewürzen mit wenig Tanninen aber doch mit Länge und Tiefe.

Herrlich zu: Geflügel, Grill, Schweinerippchen, Lachs



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Offene Weine

Weiss 'Colle dei Tigli IGT'	10cl	CHF	6.00
Rot 'Primitivo Puglia IGP'	10cl	CHF	6.00

Bier

Stange Egger Maximus	5.2 Vol%	30cl	CHF	4.50
Egger Maximus	5.2 Vol%	33cl	CHF	5.50
Egger Dunkel	5.2 Vol%	33cl	CHF	5.50
Egger Zwickler	5.2 Vol%	33cl	CHF	5.50
Egger Weizenbier	5.2 Vol%	50cl	CHF	8.50
Egger Alkoholfrei	0.0 Vol%	33cl	CHF	4.50

Alkoholfreie Getränke

Frucht- und Gemüsesäfte

Tomatensaft	20cl	CHF	4.20
Orangensaft	20cl	CHF	3.80
Multivitaminsaft	20cl	CHF	3.80
Orangensaft	Liter	CHF	10.00
Apfelsaft (Eigenproduktion Saisonal)	Liter	CHF	10.00

Mineralwasser

Coca-Cola	33cl	CHF	4.90
Coca-Cola Zero	33cl	CHF	4.90
Sprite	33cl	CHF	4.90
Rivella rot	33cl	CHF	4.90
Rivella blau	33cl	CHF	4.90
Schorle	33cl	CHF	4.90
Henniez blau oder rot	33cl	CHF	4.90
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	20cl	CHF	4.90
Henniez blau oder grün	Liter	CHF	9.90
Süssgetränke PET	50cl	CHF	5.00

Heissgetränke

Kaffee, Schale, Espresso		CHF	4.50
Cappuccino, Latte Macchiato		CHF	5.00
Doppelter Espresso		CHF	5.70
Ovo / Schoggi warm	20cl	CHF	4.00
Ovo / Schoggi kalt	30cl	CHF	4.50
Tee		CHF	4.50

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.

Alkoholische Getränke wie Wein, Obstwein, Bier, Frucht- & Beerenwein dürfen nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden