



TAB

FIT | FOOD | FUN

Weissweine

TAB Hauswein Weiss

Chardonnay 2017, Hautzinger, Burgenland, *Österreich*

100% Chardonnay

Leuchtende blassgelbe Farbe mit Aromen von tropischen Früchten und Zitrus! Leicht trockner Körper.

Passt gut als Aperó, zu hellem Fleisch, Fisch und Reis Gerichten.

1dl 4.40 7.5dl 31.00

Schweiz

Riesling-Sylvaner AOC 2016, Tschäpperli von Blarer, Aesch

100% Riesling-Sylvaner

Feinfruchtiger Weisswein mit ausgeprägter Muscat Note, feingliedrig und gut strukturiert mit elegant eingebundener Säure.

Unser Tipp als Apéro, zu Fisch oder leichten Vorspeisen sowie zu Käsefondue oder Käseschnitte.

1dl 4.80 7.5dl 35.00

Pinot Gris AOC 2016, Tschäpperli von Blarer, Aesch

100% Pinot Gris

Intensiv fruchtiger Weisswein mit kräftigem Körper und spannendem Süß- Säurespiel.

Unser Tipp zu kräftigem Fisch, diversen Vorspeisen und hellem Fleisch sowie zu Käse.

7.5dl 48.00

Italien

Mimosa DOC 2016, Colle Manora, Piemonte
Blanc

100% Sauvignon

Strahlendes Strohgelb. Intensiv nach Stachelbeere und Kräutern duftend. Am Gaumen herrlich frisch-fruchtig mit schöner, leichte, ausgewogener Mineralstruktur. Ein wahrhaft eleganter und ausdrucksstarker Sauvignon Blanc mit Vanillen Nuancen.

Passt gut als Aperó genauso wie zu Poulet- und Fischgerichten.

7.5dl 52.00

Spanien

Tentacion Verdejo 2016, Martinez Corta, Rioja

100% Verdejo

Schöner fruchtiger und süffiger Weisswein.

Apéro Wein mit Snacks, sowie zu Käse, Meeresfrüchten und Fischgerichten.

1dl 4.60 7.5dl 33.50

Roséwein

Schweiz

Rosé Nordwestschweizer Landwein 2017, Tschäpperli von Blarer, Aesch

Zarte Rosafarbe, feinfruchtig, im Gaumen aromatisch mit mittlerer Struktur und einer knackigen Säure.

Unser Tipp als Apéro, zu Fisch oder leichten Vorspeisen sowie zu Grilladen im Sommer.

1dl 5.00 5 dl 24.00

ROSEUS Œil-de-perdrix, Château Souaillon AOC 2016, Laurent de Coulon, Neuchâtel
100% Pinot Noir

Traditionell wird «Le vin d'une nuit» eine Nacht an der Maische gelassen. Der Rosé muss sorgfältig gepflegt werden, um die fragile, typische Farbe zu behalten.

Der Echte - Zartes Lachsrosa, typische Nase, die an Himbeeren erinnert, kräftiger Rosé, voll im Gaumen, schön abgerundet.

Eignet sich sehr gut zu asiatischer Küche, Geflügel, hellem Fleisch, Fisch und leichte Sommerküche.

1dl 6.00 7.5dl 45.00

Italien

Tempo al Vino Rosato IGT 2014, Salento, Apulien

100% Negroamaro

Intensive Rosa Farbe; fruchtige Noten wie Erdbeere und Kirsche; frisch, fruchtig, dezente Säure. Mittlerer Nachhall.

Erfrischender Terrassen- und Buffetwein, der jedoch auch würzige Speisen sehr gut begleitet.

7.5dl 29.00

Schaumwein

Blanc de Noir "Vin Mousseux" 2015, Tschäpperli, Aesch

80% Pinot Noir, 20% Pinot Gris

Wunderschöne feine Schaumbildung (Perlage), zarte Pinot-Frucht, begleitet von feiner Hefe Aromatik, im Gaumen prickelnd, kräftig mit gutem Süss-Säurespiel.

Unser Tipp, als Apéro und zu verschiedenen Häppchen.

1dl 9.00 7.5dl 63.00

Rotweine

TAB Hauswein Rot

Primitivo Ardore IGP 2017, B.S. Giorgio, Puglia, Italien

100% Primitivo

Intensives Purpurrot. Enorm charmantes, von viel dunkler Beerenfrucht und Karamell geprägtes Bouquet, gekonnt ergänzt durch Noten von Schwarztee und Edelhölzern. Am Gaumen kraftvoll, Brombeerenkonfitüre und Heidelbeeren sind auszumachen. Sehr intensiv, leicht süsslich und anhaltend im Finale.

Passt gut zu hellem Fleisch, Fisch und asiatischen Gerichten.

1dl 4.40 7.5dl 31.00

Schweiz

Pinot Noir Auslese AOC 2015, Tschäpperli, Aesch

100% Pinot Noir

Schönes Rubinrot, intensive Frucht nach Waldbeeren und leichter Cassis Note. Im Gaumen ansprechende Fülle mit feinen reifen Tanninen.

Passt gut zu Kalb-, Rind Fleisch sowie zu Grilladen und ebenfalls zu diversen Vorspeisen.

1dl 5.80 7.5dl 43.00

Uf der Muur AOC 2014, Tschäpperli, Aesch

35% Syrah, 35% Pinot Noir, 30%Diolinoir

Ist eine Cuvée von den besonders warmen Lagen auf und an den Trockenmauern im Rebberg. Sie besticht durch intensiv dunkel-beerige Frucht, Komplexität und Kraft.

Unser Tipp zu kräftigem Fleisch und Hartkäse.

7.5dl 55.00

Purpuratus, Domaine Château Souaillon AOC 2011, Laurent de Coulon, Neuchâtel
Merlot, Cabernet Franc

Dunkles Purpur. Samtiger Auftakt. Aromen nach Kirschen, Zwetschgen mit einem Hauch Schokolade - schön strukturierter Wein mit langem, stoffigen Abgang.

Eignet sich zu kurz gebratenem rotem Fleisch, Hartkäse und scharfen Gerichten.

7.5dl 59.00

Spanien

Soros Crianza DOC 2014/15, Martinez Corta, Rioja

100% Tempranillo

Typisches Rioja Rot, fruchtig in der Nase. Intensive und elegante Aromen von dunklen Früchten, Brombeeren, Pflaumen und Himbeeren mit einem Hauch von Vanille. Fruchtiger, langanhaltender Abgang.

Passt gut zu Käse - und rotem Fleisch Gerichten.

1dl 5.80 7.5dl 42.00

Rotweine

Frankreich

Château du Cèdre AOC 2014, Pascal et Jean-Marc Verhaeghe, Vire-sur-Lot, Cahors
Malbec, Tannat, Merlot

Intensiver dichter Wein mit dunklen violetten Reflexen. Die reifen Noten erinnern an schwarze Johannisbeeren und Brombeeren, feine Röst- und Kaffeearomen. Ein schön strukturierter Wein, markant und langlebig.

Seit langem werden die Reben nach den Richtlinien, die für den biologischen Rebbau gelten, kultiviert.

Eignet sich zu rotem Fleisch, Grilladen, Wild-, Pilz- und Thai-Gerichten.

7.5dl 55.00

Le Secret de Lestrielle privé AOC 2010, Estelle Roumage, Bordeaux supérieur
95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Sehr dichtes Granatrot mit violetten Reflexen; sehr intensive Nase nach reifen Pflaumen; sehr fülliger Gaumen, elegant, ausgewogen, weiche Tannine, gut eingebundene Säure, ausgewogen und elegant, intensive und komplexe Frucht, reife Pflaumen, mineralisch, dicht und langem Abgang. Typischer, schöner, trinkreifer Bordeaux

Er empfiehlt sich zum Geniessen mit einer Zigarre, zu Rotem Fleisch und scharfen Thai-Gerichten.

7.5dl 49.00

Italien

Chianti Riserva DOCG 2012/13/14, Renzo Masi, Toscana

100% Sangiovese

Intensiv und rubinrot wird im Glas von granatfarbenen Akzenten belebt. Der Wein duftet intensiv nach roten Johannisbeeren und Pflaumen. Das komplexe Bouquet wird mit etwas Zimt, angenehmen Röstaromen mit köstlichen Vanille- und Karamellnoten abgerundet. Am Gaumen machen sich ein feiner Schmelz und eine ausgesprochen mundfüllende Aromatik bemerkbar, unterlegt von einer saftigen Frische sowie schokoladigen und balsamischen Noten. Der Chianti Riserva ist sehr ausdrucksvoll und fein strukturiert bis hin zum anhaltenden Finale.

Er passt gut zu scharfen Gerichten, dunklem Fleisch und Käsespeisen.

1dl 5.50 7.5dl 40.00

Le Vizzate IGT 2015, Tenuta di Canneto, Toscana

100% Syrah

Sattes Rubinrot, durchsetzt von purpurnen Nuancen lässt schon sein intensives Bouquet erahnen. Es ist geprägt von intensiven Fruchtaromen von Waldfrüchten wie Brombeere, Johannisbeere und Himbeere, die perfekt mit reifen Sommerfrüchten wie Pflaume und Sauerkirsche harmonieren. Lässt du dir einen Moment Zeit, entdeckst du auch deutliche Würzaromen von schwarzem Pfeffer, Anis, Gewürznelken und Lakritze, die allesamt mit einem Hauch von Zartbitterschokolade und Tabak ausklingen. Dieses Aromen Spiel setzt sich am Gaumen fort und wirkt zusammen mit einem soliden Tannin Struktur sehr frisch und ausgewogen für ein reichhaltiges Aroma Finale.

Er empfiehlt sich zum Geniessen mit einer Zigarre, zu Rotem Fleisch, Grilladen und scharfen Thai-Gerichten.

7.5dl 64.00