

Herzlich Willkommen

im

Wirtshaus zur Treib

WEINKARTE

Familie Ernst Jacober und Mitarbeiter/innen

Treib 1 - 6377 Seelisberg

Telefon 041 / 820 12 61

Unsere Preise verstehen sich inklusive 8% Mehrwertsteuer!

WEINKARTE

Offene Weine

WEISS

	<i>10 cl</i>	<i><u>20 cl</u></i>	<i>30 cl</i>	<i><u>50 cl</u></i>
Gespritzter Weisswein	312 <i>Fr.5.00</i>	313 <i>Fr.9.50</i>		
Fendant AOC <i>Désirée</i> <i>Les Fils de Charles Favre SA</i>	300 <i>Fr.4.00</i>	301 <i>Fr. 8.00</i>	302 <i>Fr. 12.00</i>	303 <i>Fr. 20.00</i>
Féchy La Côte AOC <i>Cave de Moines</i>	304 <i>Fr. 4.80</i>	305 <i>Fr. 9.60</i>	306 <i>Fr. 14.40</i>	307 <i>Fr. 24.00</i>
Chardonnay <i>Genève AOC</i> <i>La Cave de Genève</i>	308 <i>Fr. 4.60</i>	309 <i>Fr. 9.20</i>	310 <i>Fr. 13.80</i>	311 <i>Fr. 23.00</i>
Aigle blanc <i>Celliers du Chablais</i>	320 <i>Fr. 5.10</i>	321 <i>Fr. 10.20</i>	32 <i>Fr. 15.60</i>	323 <i>Fr. 25.00</i>
Merlot Ticino IGT <i>Marengo</i> <i>Vini & Distillati Angelo Delea</i>	324 <i>Fr. 4.90</i>	325 <i>Fr. 9.80</i>	326 <i>Fr. 14.70</i>	327 <i>Fr. 24.50</i>
Senza Parole IGT <i>Risling Silvan</i> <i>Bianco di Chieti</i>	328 <i>Fr. 4.60</i>	329 <i>Fr. 9.20</i>	330 <i>Fr. 13.80</i>	331 <i>Fr. 23.00</i>
Bicicletta	314 <i>Fr. 4.50</i>	315 <i>Fr. 8.00</i>		

ROSÉ

Œil de perdrix	316	317	318	319
Valais AOC	Fr. 4.40	Fr. 8.80	Fr. 13.20	Fr.22.00
Cave des Moines				

Rot

Dôle du Valais AOC	332	333	334	335
Valais AOC	Fr. 4.20	Fr. 8.40	Fr. 12.60	Fr. 21.00
Cave des Moines				

Merlot Ticino IGT	336	337	338	339
Marengo	Fr. 4.90	Fr. 9.80	Fr. 14.70	Fr. 24.50
Vini & Distillati Angelo Delea				

Montepulciano d'Abruzzo DOC	340	341	342	343
Cave des MoinesC	Fr. 3.90	Fr. 7.80	Fr. 11.70	Fr. 19.50

Yvorne rouge Chablais AOC	344	345	346	347
Gamay, Pinot noir	Fr. 5.00	Fr. 10.00	Fr. 15.00	Fr. 25.00

Cannonau Sardegna DOC	348	349	350	351
Cannonau	Fr. 4.80	Fr. 9.60	Fr. 14.40	Fr. 24.00
Baroncelli selzione isole				

Flaschenweine

SCHWEIZ WEISS

- 352 Yvorne Chablais « Montfalcon » 7,5 dl Fr.39.50**
- Rebsorte:** 100% Chasselas
Im Gaumen: Am Gaumen vereint dieser Typische Saint-Saphorin Volumen und Kraft mit einem milden Charakter und Ausgewogenheit.
In der Nase: Die intensive Attacke und die Fülle der floralen und fruchtigen Aromen vermitteln einen nachhaltigen Eindruck in der Nase
Serviervorschlag: Passt sehr gut zum Aperitif, Käse und Fisch
- 355 Aigle les Murailles AOC Chablais 7,5 dl Fr. 44.50**
- Rebsorte:** Chasselas
Robe: Tiefes, klar funkeln des Zitronengelb
Nase: Fein und delikat. Evoziert frische Lindenblüten- und Mangoaromen, begleitet von einer subtilen mineralischen und kreidehaltigen Noten, typisch für dieses von Gips durchzogene Terroir.
Gaumen: Elegant und fruchtig entfaltet er Lindenblüten- und Mangoaromen, begleitet von einer subtilen mineralischen Note. Grosszügig breitet sich seine mächtige Struktur am Gaumen aus.
Serviervorschlag: Aperitif, Spargel, Käse und Fisch
- 356 Heida du Valais AOC 7,5 dl Fr, 43.50**
- Rebsorte:** Heida
Gaumen: Sein Wein bietet eine breite Palette von Zitrus und Exotischen Früchten, im Gaumen verbindet er Vinosität Lebhaftes Frische und Struktur mit einer schönen Länge. Man kann ihn jung, aber auch erst nach einigen Jahren geniessen.
Serviervorschlag: Passt zu Fisch, Fondue und allen Käsevariationen
- 358 Cuvée blanche Valais AOC 7,5 dl Fr. 46.50**
- Character:** Fruchtig, lieblich, frisch und leicht kommt dieser goldgelbe Weisswein Mitleichten Grünreflexen daher. Sein Bukett ist mittelkräftig und recht Komplex, es dominieren Noten von Mandarine und Zitrone, gefolgt von Aprikose und Pfirsich sowie Kernobst und Beerenaromen
Serviervorschlag: Passt zu Käse und Aperitif

SCHWEIZ ROT

360 Aigle rouge « Le Souverain » Chablais AOC 7,5 dl Fr. 45.00

Traube: Gamay, Pinot Noir

Character: Ein frischer, fruchtiger, leichter und ausgewogener Rotwein Rubinrot mit leichten Violett-Reflexen. Mittelkräftiges Bougez mit gewisser Komplexität. Steinobstaromen (Kirsche) vor Beerenfrucht (Himbeere) und Dörrfrucht (Rosinen). Dazu kommt leichte Würze (Pfeffer) und eine dezent Rauchige Note. Im Gaumen trocken. Die Struktur zeigt sich recht weich, mittelfüllig und harmonisch. Im dominanten Rückengeruch wieder Frucht, dazu leicht pflanzliche Attribute (Efeu, Heu/Stroh) Mittellanger Abgang

Serviervorschlag: Kalte Platte. Rösti, Fleischgerichte (Geflügel, Schwein, Wild)
Käseplatte

364 Yvorne Chablais, AOC Pinot Noir 7,5 dl Fr. 46.50
Feu d'Amour

Artisans Vignerons d'Yvorne, VD

Farbe: Helles Granatrot

Bouquet: Einladend beerige Aromen roter Früchte.

Geschmack: Kräftige Struktur, dezente Würzaromatik, im Finale mit beerigem und weichem Schmelz.

Traubensorte: Pinot noir (Blauburgunder).

ITALIEN ROT

369 Valpolicella Classico DOC Ripasso 7,5 dl Fr. 48.00
Capitel della Crosara

Giacomo Montresor, Veneto

Farbe: Dichtes Rubinrot.

Bouquet: Dufftet nach getrockneten, reifen roten Früchten, Kräutern und Vanille.

Geschmack: Runder, warmer Geschmack, konzentrierte Beerigkeit (reife Brombeeren). Im Abgang subtile Röstknoten, anhaltend und ausgewogen.

Traubensorten: Corvina veronese, Rondinella, Molinara.

Referenzen: Concour Mondial de Bruxelles: Gross Goldmedaille

370 Chianti classico DOCG 7,5 dl Fr. 49.50
Castello di Volpaia Vino Biologico

Farbe: Kräftiges Rubinrot.

Bouquet: Duft von roten Beeren, Weichseln, Veilchen und Gewürznelken.

Geschmack: Frisch und beerig mit lebhafter Struktur, finessenreich und harmonisch, milde Tannine.

Traubensorte: Sangiovese.

Spruchwort zur Tafelkultur Italiens

* * * * *

***Chi mangia e beve solo,
crepa solo -***

***Chi lo fa in compagnia,
vive in allegria!***

* * * * *

*Wer alleine isst und trinkt,
stirbt alleine -*

*Wer dies aber in Gesellschaft tut,
lebt in Fröhlichkeit!*