

*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 7,7% 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>
<b>Gespritzter Weisswein</b>	<b>312</b> <i>Fr.5.50</i>	<b>313</b> <i>Fr.11.00</i>		
<b>Fendant AOC</b> <i>Désirée</i> <i>Les Fils de Charles Favre SA</i>	<b>300</b> <i>Fr.4.40</i>	<b>301</b> <i>Fr. 8.80</i>	<b>302</b> <i>Fr. 13.20</i>	<b>303</b> <i>Fr. 22.00</i>
<b>Féchy La Côte AOC</b> <i>Cave de Moines</i>	<b>304</b> <i>Fr. 5.00</i>	<b>305</b> <i>Fr. 10.00</i>	<b>306</b> <i>Fr. 15.00</i>	<b>307</b> <i>Fr. 25.00</i>
<b>Chardonnay</b> <i>Genève AOC</i> <i>La Cave de Genève</i>	<b>308</b> <i>Fr. 5.00</i>	<b>309</b> <i>Fr. 10.00</i>	<b>310</b> <i>Fr. 15.00</i>	<b>311</b> <i>Fr. 25.00</i>
<b>Aigle blanc</b> <i>Celliers du Chablais</i>	<b>320</b> <i>Fr. 5.10</i>	<b>321</b> <i>Fr. 10.20</i>	<b>32</b> <i>Fr. 15.60</i>	<b>323</b> <i>Fr. 25.60</i>
<b>Merlot Ticino IGT</b> <i>Marengo</i> <i>Vini &amp; Distillati Angelo Delea</i>	<b>324</b> <i>Fr. 4.90</i>	<b>325</b> <i>Fr. 9.80</i>	<b>326</b> <i>Fr. 14.70</i>	<b>327</b> <i>Fr. 24.50</i>
<b>Senza Parole IGT</b> <i>Risling Silvan</i> <i>Bianco di Chieti</i>	<b>328</b> <i>Fr. 4.80</i>	<b>329</b> <i>Fr. 9.60</i>	<b>330</b> <i>Fr. 14.40</i>	<b>331</b> <i>Fr. 24.00</i>
<b>Bicicletta</b>	<b>314</b> <i>Fr. 4.50</i>	<b>315</b> <i>Fr. 8.00</i>		

## ROSÉ

<b>Œil de perdrix</b>	<b>316</b>	<b>317</b>	<b>318</b>	<b>319</b>
Valais AOC	Fr. 4.70	Fr. 9.40	Fr. 14.10	Fr.23.50
Cave des Moines				

## Rot

<b>Dôle du Valais AOC</b>	<b>332</b>	<b>333</b>	<b>334</b>	<b>335</b>
Valais AOC	Fr. 4.40	Fr. 8.80	Fr. 13.20	Fr. 22.00
Cave des Moines				

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

<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b>	<b>340</b>	<b>341</b>	<b>342</b>	<b>343</b>
Cave des MoinesC	Fr. 4.30	Fr. 8.60	Fr. 12.90	Fr. 21.50

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

<b>Cannonau Sardegna DOC</b>	<b>348</b>	<b>349</b>	<b>350</b>	<b>351</b>
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.42.00**
- 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 funkelnendes 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 Lebhaftige 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 Apero

## SCHWEIZ ROT

**360 Aigle rouge « Le Souverain » Chablais AOC** **7,5 dl Fr. 46.50**

**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, mittelfällig 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:** Duftet 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!***