

Sennästäbler Federweisser

F. & E. Bärtsch, Mels 50cl 20.50

Pinot Noir. Seine goldgelbe Farbe erhält der Federweisser durch sofortiges Verarbeiten und Abpressen der roten Trauben. Sein feines blumiges und fruchtiges Bouquet, sein harmonischer Körper und seine Eleganz überzeugen. Besonders passend zum Fondue und Raclette.



Malanser Riesling Silvaner, 2014

Von Salis 50 cl 24.50

Riesling Silvaner. Frisch und knackig kommt er daher, Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchte werden begleitet von mineralischen Noten und einem wunderschönen Muskatton; der Körper ist elegant.

Kerner Mels AOC St. Gallen, 2015

F. & E. Bärtsch, Mels 75 cl 42.00

Traubensorte Kerner. Dezente Frucht dafür eine angenehm milde Säure, die den Gaumen belebt. Leicht, blumig und frisch. Ein spritziger Apéritif Wein, oder passend zum Markbein.

Riesling Sylvaner, AOC St. Gallen, 2014

CasaNova Wein Pur, Walenstadt 75 cl 44.00

Ein traditioneller Riesling-Sylvaner. Modern frisch, fruchtig und unbeschwert. Besonders geeignet zum Fondue, zur Spätzlipfanne oder als Apéritif.

Seemühle Sauvignon Blanc, AOC St. Gallen, 2016

CasaNova Wein Pur, Walenstadt 75 cl 57.00

Sauvignon Blanc. Sortentypisch, rassig, knackig, lebendig und aromatisch

Weissweine Schweiz



Sauvignon blanc, Oro de Castilla, 2015

Bodega Hermanos de Villar, Ribera del Duero

75 cl

39.50

Ein klassischer Sauvignon blanc. Ein frischer und voller Weisswein. Intensive Düfte von exotischen Früchten und Blumen mit mineralischen Noten im Abgang. Passt gut zu Käsegerichten oder Pasta.



Verdejo, Oro de Castilla, 2013

Bodega Hermanos de Villar, Ribera del Duero

75 cl

38.50

Verdejo. Tolle Balance zwischen Säure, Körper und Frucht. Intensive Aromen von Kernobst und Zitrus mit mineralischen Noten. Passt hervorragend als Apéritif, zu unserer Felche oder zur Pasta.

Weissweine Spanien

