

# MANGIABAIN

## Weinkarte

### Offene Weine

1dl/Fr.

50cl/Fr.

#### Weisswein

**Jeninser RxS Georg Schlegel,  
Bündner Herrschaft, 2017**

6.50

29.00

Junger und lebendiger Riesling. Leichte, sortentypische Rieslingnase mit Anflug von Zitrus- und Ananasnoten. Am Gaumen schönes Spiel von Frucht und Säure. Fruchtiger und ausgewogener Abgang. Tolles Preis-Genussverhältnis!

**Grüner Veltliner QWt Gobelsburg  
Kamptal (AT), 2017**

6.50

#### Rotwein

**Jeninser Pinot Noir Georg Schlegel,  
Bündner Herrschaft, 2016**

6.50

29.00

Ein mittelschlanker, typischer Blauburgunder mit feiner Rauch- und Fruchtnote in der Nase und lebendigem Auftakt im Gaumen, sehr abgerundet und geschmeidig, schmeckt leicht gekühlt getrunken am besten.

**Anforti IGT Paolo Conterno,  
Toscana, 2015**

7.00

#### Rosé

**Federweisser, Sonnengut-Weine  
Trasadingen 2017**

5.50

Keine Abgabe von Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahre  
Keine Abgabe von Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahre

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.



# MANGIABAIN

## Weinkarte

### Flaschenweine

75cl/Fr.

#### Weisswein

##### **Pinot Gris der Goldene Schipfgut**

##### **Herrliberg ZH**

**49.00**

Bernsteinfarben, reiches Spätlesebouquet, sehr gehaltvoll, leicht süsslich geschmeidig

##### **Grüner Veltliner QWt Gobelsburg**

##### **Kamptal (AT ), 2017**

**39.00**

Ein jugendlicher, frischer Botschafter des Grünen Veltliners aus dem Donaugebiet. Die charakteristische «Pfefferl»-Note wird vom Duft nach Rose, Waldmeister und Zitrusfrüchten begleitet. Mit seiner ungemeynen Frische und Spritzigkeit bietet er sich als idealer Aperitifwein an.

#### Rotweine

##### **Sorel IGT Rosso Alpi Retiche, Casa Vinicola**

##### **Nera, Valtellina 2013/14**

**49.00**

Sorel ist ein einzigartiger Wein in der Veltliner Weinproduktion da mit einer separaten Gärung von zwei verschiedenen Traubensorten erhalten wird. Kraftvolles Rubinrot. Duft: Weinig mit Anklängen von Waldfrüchten und Kontüren. Geschmack: Voll, rund, samtig und andauernd. Traubensorten: Nebbiolo, Cabernet Sauvignon,

##### **Anforti IGT Paolo Conterno, Toscana, 2015**

**42.00**

Schönes brillantes Rubinrot im Glas. In der Nase erkennt man ein reiches Bouquet von Waldbeeren, Amarenakirsche, Cassis und Vanille. Im Gaumen intensiv, harmonisch, reif mit schöner Tanninstruktur. Traubensorte: Merlor, Sangiovese

#### Rosé

##### **Federweisser, Sonnengut-Weine**

##### **Trasadingen 2017**

**35.00**

Silber Diplom an der Expovina

##### **Rosé 2017, der Fruchtige Shipfgut**

##### **Herrliberg ZH**

**42.50**

Aus Pinot Noir Trauben, fruchtig, geschmeidig, ausserordentlich gehaltvoll und doch Frisch, als Apéro wie auch zum Essen.

**Keine Abgabe von Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahre**

**Keine Abgabe von Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahre**

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

