

Weine

für alle Gelegenheiten
2024



Schützengarten

Weissweine



**Goldbeere
Riesling-Silvaner**
75 cl | Art.-Nr. 50008

-  Schweiz, Deutschschweiz
-  Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau)
-  Frischer Auftakt, angenehmes Säurespiel, elegant, feinfruchtige und präzise Zitrusfrucht. Weich und elegant im Abgang.
-  Als Apéritif, Süsswasserfisch-Speisen wie Eglifilet und Fischknusperli, Chnolibrot.
-  8–10 °C
Sofort nach Abfüllung, bei guter Lagerung bis 3 Jahre



**Goldbeere
Cuvée d'Or**
75 cl | Art.-Nr. 50199

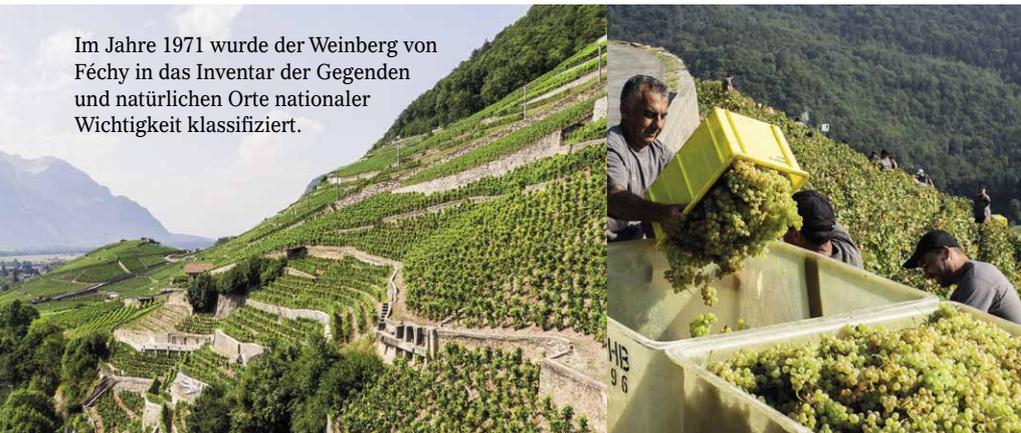
-  Schweiz
-  Diverse rote und weisse Rebsorten
-  In der Nase feine Aromen von weissen Blüten und Aprikosen. Fruchtbetonter Gaumen, erfrischende Säure, leicht süsslicher Abgang.
-  Curry Ananas mit Jasminreis, Käsehörnl mit Apfelmus.
-  8–10 °C
1–3 Jahre nach Abfüllung



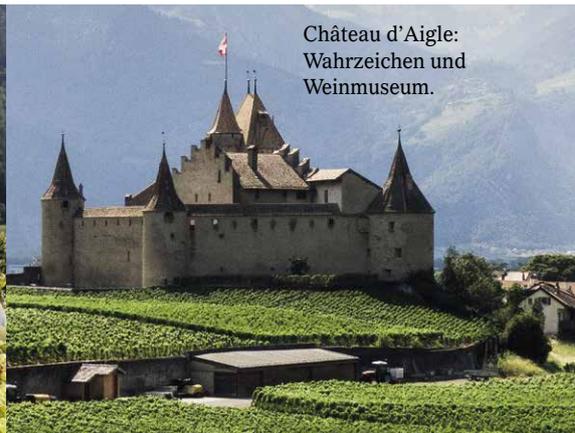
Herbstgold Weiss
75 cl | Art.-Nr. 57703

-  Schweiz, Ostschweiz
-  Müller-Thurgau
-  Aromen von reifen Quitten und Lindenblüten in der Nase. Am Gaumen üppig mit dezenten Noten von Banane und Ananas, lieblich im Geschmack.
-  Zum Apéritif, zu Fisch oder zu asiatischen Gerichten.
-  8–10 Grad
1–4 Jahre nach Abfüllung

Im Jahre 1971 wurde der Weinberg von Féchy in das Inventar der Gegenden und natürlichen Orte nationaler Wichtigkeit klassifiziert.



Château d'Aigle:
Wahrzeichen und
Weinmuseum.



**Riesling-Silvaner
Steinböckler
Graubünden AOC**
75 cl, Art. 57469

-  Schweiz, Graubünden (Jenins)
-  Riesling-Silvaner
-  Fruchtige Nase mit Aromen von exotischen Früchten, sortentypische Muskatnote. Rassiger Auftakt am Gaumen, gehaltvoll und geschmeidig.
-  Gebratene Forelle vom Grill, Ravioli mit grünen Spargeln, Raclette, Toast Hawaii.
-  10–12 °C
1–5 Jahre nach Abfüllung



**Aigle les Murailles
AOC**
70 cl | Art.-Nr. 57315

-  Schweiz, Aigle
-  Chasselas
-  Seidenweiche Textur umhüllt seine reiche Fruchtigkeit. Dicht und schmeichelnd am Gaumen.
-  Fisch, Schalentiere, Käsegerichte, Hartkäse.
-  10–12 °C
2–3 Jahre nach Abfüllung



**Yvorne Château
Maison Blanche AOC**
75 cl | Art.-Nr. 57826

-  Schweiz, Waadt Chablais
-  Chasselas
-  Kräftig, rassig, volle Frucht, Honignoten. Typischer Feuerstein-Terroir.
-  Als Apéritif, zu gegrilltem Fisch und an Sauce, zu weissem schwach gewürztem Fleisch, zu Käsespezialitäten.
-  10–12 °C
4–6 Jahre



**Epesses Bujard
Roche d'Or AOC**
75cl | Art.-Nr. 57819

-  Schweiz, Waadt Lavaux
-  Chasselas
-  Goldenes Gelb, ein fruchtiges Bouquet mit würzigen Noten. Am Gaumen kräftig und mineralisch.
-  Apéritif, zu weissem Fleisch, Hartkäse und zu Fischspeisen.
-  12-14 °C
2-3 Jahre nach Abfüllung



**St. Saphorin Les
Frères Dubois AOC**
75 cl | Art.-Nr. 50078

-  Schweiz, St. Saphorin, Lavaux, Kanton Waadt
-  Chasselas
-  Am Gaumen fruchtig und erfrischend, rassig mit leichter Würzigkeit. Herbe Noten und abrundend mit einem fruchtigen Finale.
-  Apéritif, grilliertem oder in Butter gebratenem Fisch, Kalbsvressen, Käsefondue.
-  8-10 °C
1-3 Jahre



**Féchy Filet d'Or
La Côte AOC**
75 cl | Art.-Nr. 57762

-  Schweiz, Féchy
-  Chasselas
-  Weicher, voller Wein mit viel Charakter. Am Gaumen vollmundig mit fruchtigen Noten.
-  Apéritif, Käse, gegrillter Fisch, weisses Fleisch.
-  10-12 °C
2-3 Jahre nach Abfüllung



**Heida Valais Belle
Vallée AOC**
75 cl | Art.-Nr. 50200

-  Schweiz, Wallis
-  Heida (Païen)
-  Am Gaumen schöne Harmonie von Fülle und Körperreichtum. Sehr saftiger Weisswein mit rassiger Mineralität.
-  Hervorragend zu Fisch, Krustentieren und zur exotischen Küche, Weichkäse, Gemüse und Gänseleber oder einfach so zum Apéritif.
-  8-10 °C
1-4 Jahre



**Fendant du Valais
Réserve des Admini-
strateurs AOC**
75 cl | Art.-Nr. 57345

-  Schweiz, Wallis
-  Chasselas
-  Hellgoldene Farbe. Rund, harmonisch, elegant und fein. Leicht, trocken, fruchtig, mit diskreter Bitternote.
-  Apéritif, Vorspeisen, Fisch, Käse.
-  10-12 °C
2 Jahre nach Abfüllung



**Piacere Blanc VdP
Suisse**
75 cl | Art.-Nr. 50123

-  Schweiz, Mont-sur-Rolle, Kanton Waadt
-  Assemblage von weissen Trauben
-  Ein moderner Wein. Im Bouquet intensive Blumenaromen, begleitet von einem Hauch Mokka. Am Gaumen ein runder Auftakt, harmonische Säure mit einer lieblichen Note.
-  Apéritif, ideal auch zu Tapas.
-  8-10 °C
1-3 Jahre nach Abfüllung

Weissweine



Silhouette Assemblage blanc VdP Suisse

75 cl | Art.-Nr. 50220



Schweiz, Romandie



Chasselas, Sauvignon
Gris, Viognier



Duft nach würzigen
Sträuchern und Zitrus-
früchten. Er schmeckt
leicht süsslich im
Antrunk, fruchtig, ausge-
wogen und gefällig.



Idealer Begleiter zum
Apéritiv oder zu verschie-
denen Gemüsegerichten.



9-12 °C
1-4 Jahre nach Abfüllung



Coto Mayor Blanco Rioja DOCa

75 cl | Art.-Nr. 57181



Spanien, Rioja Alavesa



Sauvignon Blanc



Das fruchtige Bouquet ist
bestimmt von Passions-
frucht, Nektarine und Basi-
likum. Markante Nuancen
von Limette und grünem
Apfel. Leichter Körper mit
markanter Säure, mit
komplexer Struktur.



Apéritif, Tortilla und
geräuchertem Lachs,
Omelett mit sommerlichen
Gartenkräutern.



7-8 °C
1-3 Jahre



El Coto Blanco Semidulce DOCa

75 cl | Art.-Nr. 57220



Spanien, Oberer Ebro



Chardonnay, Viura



Frisch und fruchtig.
Noten nach exotischen
Früchten, Pfirsich und
Mango. Leicht spritzig
und einer präsenten
Säure und Süsse.



Passt zu allerlei Süss-
speisen oder zu Käse.



8-10 °C
1-4 Jahre nach Abfüllung



Mariposa Roja Gewürztraminer

75 cl | Art.-Nr. 50176



Spanien, Rueda



100% Gewürztraminer



Ein aromatischer Weiss-
wein mit vollem Körper.
Typische Noten von
Litschi, Rosen und würzi-
gen Aromen. Im Gaumen
weich, füllig, harmonisch.
Fruchtiger, langer Abgang.



Apéritif, asiatischen
Speisen, Sommergerichten,
oder zu Fischgerichten.



10-12 °C
1-3 Jahre nach Abfüllung



Senza Parole Bianco IGT

75 cl | Art.-Nr. 57453



Italien, Abruzzen



Trebbiano, Sauvignon blanc,
Chardonnay



Überraschende und
eindrückliche Nasen- und
Gaumenaromatik. Weicher,
harmonischer Wein mit
idealer Fülle. Süsslicher
und erfrischender Abgang.



Fisch- und Käsegerichte,
ideal für Apéritif, After-
work, Terrassenfeeling oder
einfach so zum Geniessen.



9-10 °C
1-3 Jahre



Pinot Grigio Friuli Grave DOC

75 cl | Art.-Nr. 50084



Italien, Venetien



Pinot Grigio



Blumiges Aroma mit
Duftnoten von weissen
Früchten. Im Bouquet
angenehm frisch, fruchtig
und mit erfrischendem
Säurespiel. Ein
idealer Terrassenwein.



Leichte Vorspeisen,
Fisch, Geflügel oder
Pasta.



10-12 °C
1-3 Jahre



Lugana Zeni DOC
75cl | Art.-Nr. 50077



Italien, Bardolino



Trebbiano di Soave



Die Trauben werden von Hand gelesen. In der Nase intensive, fruchtige Noten von Pfirsich und Zitrusfrüchten. Am Gaumen rassig, erfrischend und fruchtig.



Fischgerichte, Fondue, Raclette, weissem Fleisch, Apéritif.



10-12 °C
1-3 Jahre



Bianco di Custoza DOC
75 cl | Art.-Nr. 57744



Italien, Bardolino



Garganega, Chardonnay, Tocai, Trebbiano



Intensive Nase mit Noten von exotischen Früchten und Honig. Rassig am Gaumen, fruchtbetonter, mittlerer Körper, samtiger Abgang.



Fischgerichte, Eierge-
richte, Fondue, Raclette,
Apéritif.



10-12 °C
1-3 Jahre



Tosone Grillo Sicilia DOC
75 cl | Art.-Nr. 50224



Italien, Sizilien



Grillo



Fruchtige Aromen von Zitrone, Mandarine, Apfel und Birne. Im Gaumen zarte mineralische Noten. Voller, langanhaltender Körper.



Weichkäse aller Art, exotische Gerichte.



10-12 °C
1-4 Jahre nach Abfüllung



Leonardo da Vinci Vermentino Toscana IGT
75 cl | Art.-Nr. 50194



Italien, Toscana



Vermentino



Ein frischer, fruchtiger Weisswein mit Aromen von Zitrusfrucht, Lindenblüte, Melone und hellen Beeren. Geschmeidiger Körper.



Zu leichten Gerichten aller Art, zum Apéritif, zu Fisch oder zu weissem Fleisch.



10-12 Grad
1-3 Jahre nach Abfüllung



Grüner Veltliner Heideboden Nittnaus
75 cl, Art. 50066



Österreich, Burgenland



Grüner Veltliner



In der Nase duftend nach grünem Spargel und Beerenfrüchten. Frisch-fruchtige Struktur im Gaumen und langer, knackiger Abgang.



Charcuterie, Pasteten, Fisch- und Geflügelgerichte, Salzgebäck.



8-10 °C
1-3 Jahre nach Abfüllung



New Age Mendoza
75 cl | Art.-Nr. 57217



Argentinien, Mendoza



Torrontés, Sauvignon Blanc



Ein fruchtiger, feiner und eleganter Wein mit leichter Perlung für Junge und Junggebliebene. Im Aroma viel Fruchtnoten von Zitrus und Orange. Eine Alternative zu jedem Apéritif, ein absoluter Trendsetter.



Grilladen, Wild, Lamm.



5-8 °C
1-4 Jahre

Rotweine



Herbstgold Rot
75 cl | Art.-Nr. 50021

-  Schweiz, Ostschweiz
-  Pinot Noir (Blauburgunder)
-  In der Nase eine üppige Beerenfrucht von reifen Himbeeren. Liebliche Tannine am Gaumen, angenehmes, fruchtiges Trinkerlebnis mit einem charmanten Abgang.
-  Eintopf, Grilladen, Schweinefleisch oder Hartkäse.
-  12–14 Grad
1–4 Jahre nach Abfüllung



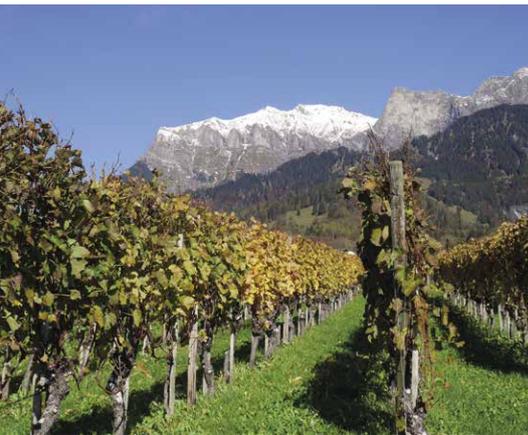
Maienfelder Steinböckler AOC
75 cl | Art.-Nr. 57507

-  Schweiz, Bündner Herrschaft
-  Pinot Noir (Blauburgunder)
-  Frischfruchtige Noten nach Waldbeeren und Kirschen. Gute Struktur und Fülle. Finessenreicher, kräftiger, anhaltender Abgang.
-  Bündnerspezialitäten wie Capuns, Pizocchels, Bündnerfleisch und rezentem Bergkäse.
-  14–16 °C
1–5 Jahre



Cicero Malans Pinot Noir AOC
75 cl | Art.-Nr. 50104

-  Schweiz, Bündner Herrschaft
-  Pinot Noir
-  Markante Fruchtnoten, welche sowohl in der Nase als auch am Gaumen in Erscheinung treten, werden von einer samtigen Weichheit abgerundet.
-  Rind, Wild oder Hartkäse.
-  16–18 °C
5–8 Jahre



Goldbeere Pinot Noir
75 cl | Art.-Nr. 50007

-  Schweiz, Deutschschweiz
-  Pinot Noir (Blauburgunder)
-  Sehr intensive Nase mit Aromen von reifen Zwetschen, Himbeeren und dezenter Holzaromatik. Mittlerer Körper mit harmonischer Struktur. Samtig, weich und fruchtbetont im Abgang.
-  Charcuterie, Wurstgrilladen, asiatischen Gerichten, Wildpfeffer.
-  14–16 °C
1–3 Jahre



Aigle les Murailles Rouge AOC
70 cl | Art.-Nr. 50063

-  Schweiz, Aigle
-  Pinot Noir
-  Elegante Duftnoten nach Kirschen mit Erdbeer- und Unterholzaromen. Am Gaumen körperreich mit schöner und mächtiger Struktur. Ein rassiger Wein mit elegantem Finale.
-  Grillade, Ente, Wild und Käse.
-  14–16 °C
1–4 Jahre



Piacere VdP Suisse
75 cl | Art.-Nr. 50099

-  Schweiz, Mont-sur-Rolle, Kanton Waadt
-  Gamaret, Garanoir, Gamay
-  In der Farbe rubinrot, ein Bouquet mit Aromen von reifen Früchten und dezenter Holznoten. Am Gaumen eine harmonische, seidene, ausgeglichene Struktur, leicht süßler Abgang.
-  Antipasti, Risotto oder Pasta mit Auberginen.
-  15–17 °C
3–5 Jahre



Ancora Galotta-Merlot VdP Suisse
75 cl | Art.-Nr. 50172

-  Schweiz, Mont-sur-Rolle
-  Galotta, Merlot
-  Aromen von schwarzen Früchten (Kirsche, Brombeere) und Gewürzen (Nelken), eine ausgeglichene, holzige Note. Sanfter Geschmack, mit einem lieblichen Abgang.
-  Roastbeef, verschiedene Burger, am Knochen gereiftes Entrecôte, Schokoladenkuchen.
-  16–18 °C
3–5 Jahre nach Abfüllung



Silhouette Assemblage rouge VdP Suisse
75 cl | Art.-Nr. 50221

-  Schweiz, Romandie
-  Diverse einheimische Rebsorten
-  Ein fruchtiger, ausgewogener Wein mit einem Bouquet von Cassis, Johannisbeeren und reifen Kirschen.
-  Trinkgenuss für jeden Anlass, ideal zu hellen Saucen und Kalbfleisch.
-  16–18 °C
1–5 Jahre nach Abfüllung



Selezione d'Ottobre Merlot Ticino DOC
75 cl | Art.-Nr. 57540

-  Schweiz, Ticino
-  Merlot
-  Frisches, fruchtiges Bouquet nach Himbeeren und Johannisbeeren. Harmonischer und ausgewogener Körper. Angenehm weich im Abgang.
-  Teigwaren, Gemüseplatten, Risotto, Poulet vom Grill, als täglicher Essensbegleiter.
-  15–17 °C
Sofort nach Abfüllung, bei guter Lagerung bis 5 Jahre



Zweigelt Heideboden Nittnaus
75 cl | Art.-Nr. 50065

-  Österreich, Burgenland
-  Zweigelt
-  Fruchtige Noten von Beeren in der Nase, dazu feine Röstaromen und Nuancen von Tee. Im Gaumen eine schöne Fruchtstruktur, in Verbindung mit samtigen Gerbstoffen.
-  Wurstwaren, kalte Platte, Gulasch, Braten oder Omelette.
-  15–17 °C
3–5 Jahre



Rocca di Cesena Riserva DOC
75 cl | Art.-Nr. 50203

-  Italien
-  Sangiovese, diverse Rebsorten
-  Kirsch- und Brombeearomen, Röst- und Gewürznoten. Am Gaumen frisch und ausgewogen, intensive Frucht von reifen Beeren. Geschmeidiger und anhaltender Abgang.
-  Kalbfleisch mit Rahmsauce.
-  16–18 °C
1–4 Jahre nach Abfüllung



Leonardo da Vinci Toscana Rosso IGT
75 cl | Art.-Nr. 50193

-  Italien, Toscana
-  Sangiovese, Merlot
-  Kräftige Aromen von Kirsche, Pflaume, Johannisbeere und Cassis, dazu Aspekte von Gewürznelke. Saftige Tannine, mit harmonischem Körper, langer Abgang.
-  Zu scharfen, roten Fleischgerichten, oder zu Geflügel und Ente.
-  14–16 °C
1–3 Jahre nach Abfüllung

Rotweine



Amarone Valpolicella Classico Zeni DOCG
75 cl | Art.-Nr. 57884

- Italien, Venetien
- Corvina, Rondinella, Molinara
- Angenehme und delikate Aromen mit Noten von Bittermandeln, gekochten Früchten und Gewürzen. Gehaltvoller, geschmeidiger Körper, lang anhaltender Abgang.
- Italienische Spezialitäten, Hackfleischbällchen mit Schafskäse an Tomatensauce.
- 16–18 °C
1–7 Jahre



Amarone della Valpolicella DOC
75 cl | Art.-Nr. 57542

- Italien, Venetien
- Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
- Intensives, warmes Bouquet. Am Gaumen kräftig, körperreich, mit dezenten Dörr-obstnoten.
- Wildgerichte, geschmortes Fleisch, kräftiger Käse.
- 16–18 °C
4–8 Jahre nach Abfüllung



Amarone Valpolicella Classico Cami DOC
50 cl | Art.-Nr. 57543

- Italien, Venetien
- Molinara, Rondinella, Corvina Veronese
- Ein Bouquet nach Pflaume, Kirsche, Feige bis hin zu würzigen Noten. Ein wunderbarer Amarone in einer vorteilhaften, kleineren Flaschengrösse.
- Rouladen und Schmorbraten, Linseneintopf, Trockenfleisch.
- 16–18 °C
1–6 Jahre nach Abfüllung

Der Amarone gilt neben dem Barolo und dem Brunello di Montalcino als einer der drei grossen Rotweine Italiens.



Valpolicella Ripasso Zeni DOC
75 cl | Art.-Nr. 57960

- Italien, Bardolino
- 60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara
- Weicher, fülliger Auftakt am Gaumen, gehaltvoller, fruchtbetonter Körper. Harmonischer, lang anhaltender Abgang.
- Gegrilltem roten Fleisch, reifem Hartkäse, Pizza, Nudelgerichten mit Saucen.
- 16–17 °C
Jetzt schön zu trinken, mit Potential bis 7 Jahre



Valpolicella Ripasso Cami DOC
50 cl, Art. 57937

- Italien, Venezien
- Molinara, Rondinella, Corvina Veronese
- Ein gehaltvoller Wein, Aromen von roten Johannisbeeren, Feigen und würzige Noten von Pfeffer und Lakritze. Geschmeidig, harmonisch und ein voller Körper.
- Pasta mit Fleisch, Rindfleisch mit dunklen Saucen, gegrillt oder gebraten.
- 16–18 °C
1–5 Jahre nach Abfüllung



Basta! Primitivo di Manduria DOC
75 cl | Art.-Nr. 57595

- Italien, Apulien
- Primitivo
- In der Nase holzige und balsamische Noten, Aromen von reifen Waldbeeren. Angenehme Säure und feine Tannine.
- Italienischer Küche, Pizza, Pasta, Parmaschinken und zu Lamm oder Wild.
- 16–18 °C
2–4 Jahre nach Abfüllung



Senza Parole Primitivo IGT

75 cl | Art.-Nr. 57147



Italien, Apulien



Primitivo



Intensive Aromen nach Brombeer und gut integrierte Noten von Unterholz. Am Gaumen elegante Nuance nach Dörrzetschgen. Typische Restsüsse.



Italienische Speisen aller Art.



14-16 °C
1-4 Jahre nach Abfüllung



Summa Summarum Primitivo IGP

75 cl | Art.-Nr. 57713



Italien, Apulien



Primitivo



In der Nase herrlich würzige Aromen und rotbeerige Noten. Fruchtig und harmonisch. Mit feinen Tanninen leicht zugänglich.



Ein charmanter Begleiter zu italienischen Gerichten aller Art. Ein Wein zum Geniessen und Nachschicken.



15-18 Grad
1-5 Jahre nach Abfüllung



Silentium Primitivo di Manduria DOC

75 cl | Art.-Nr. 50003



Italien, Manduria



Primitivo



Kräfteige, gehaltvolle Aromatik von Beeren und Dörrfrüchten. Liebliche, weiche und harmonische Struktur.



Passt hervorragend zu Fleischspeisen und italienischen Gerichten.



16-18 °C
1-5 Jahre



UNO Primitivo di Manduria DOC

75 cl, Art. 50012



Italien, Apulien



Primitivo



Der Uno Riserva hat ein breites Bouquet von reifen Früchten von Pflaume und Kirschmarmelade. Am Gaumen zart mit seidig weichen Tanninen.



Speisebegleiter zu kräftigen Fleischgerichten, Wild und zu reifem Käse.



16-18 °C
1-7 Jahre nach Abfüllung



Senza Parole Negroamaro IGT

75 cl | Art.-Nr. 50044



Italien, Apulien



Negroamaro, Merlot



Schwarzrote und purpurne Farbe, schöne Beerenaromatik. Leicht süsslich und leicht würzig, fülliger und harmonischer Wein



Italienischer Küche, Fleischgerichte aller Art. Oder zu einer gemütlichen Runde vor dem Kamin.



14-16 °C
1-4 Jahre nach Abfüllung



Mavrio Negroamaro Salento IGT

75 cl | Art.-Nr. 50067



Italien, Apulien



Negroamaro



Im Gaumen geschmeidig, rund und harmonisch, leicht süsslich und gehaltvoll. Aber auch nachhaltig, wuchtig und intensiv, in der Farbe schwarzrot.



Kräfteiger Braten, Rösti, Pilzgerichte, Blauschimmelkäse oder zu Gemüsegroten.



16-18 °C
1-5 Jahre

Rotweine



**Nero d'Avola
Feudo Sicilia IGT**
75 cl | Art.-Nr. 57764

-  Italien, Sizilien, Sambuca di Sicilia
-  Nero d'Avola
-  Sehr langer Auftakt, verführerische Fruchtsüsse, kräftig am Gaumen, kompottartige Gaumenaromen, die lange nachhallen.
-  Wildfleischvögel mit Dörzwetschgen, klassischen Schmorgerichten.
-  16–18 °C
1–5 Jahre



**Luna Argenta
Rosso Terre
Siciliane IGT**
75 cl | Art.-Nr. 50135

-  Italien, Sizilien
-  Nero d'Avola, Merlot, Syrah
-  In der Nase opulent, mit Noten nach karamellisierten Feigen und reifen Früchten. Vollmundig und ausgewogen, mit langanhaltendem Abgang.
-  Deftigen Gerichten, Charcuterie, rotem Fleisch und reifem Käse.
-  16–18 °C
1–5 Jahre nach Abfüllung



Monnalisa Sangiovese Superiore DOC
75 cl, Art. 50225

-  Italien, Emilia-Romagna
-  Sangiovese
-  Noten von reifen schwarzen Beeren. Am Gaumen kräftige, geschmeidige Struktur mit reichen Tanninen und lange anhaltendem Abgang.
-  Pasta mit Fleisch, Rindfleisch oder Wild mit dunklen Saucen.
-  16–18 °C
1–6 Jahre nach Abfüllung



**Tosone Nero d'Avola
Sicilia DOC**
75 cl, Art. 50216

-  Italien, Sizilien
-  Nero d'Avola
-  Ein fruchtiger, ausgewogener granatroter Wein. Im Gaumen zeigt er saftige Tannine und eine volle, weiche und harmonische Struktur, gekrönt von einem nachhaltigen Abgang.
-  Typische italienische Gerichte wie Risotto, gebratenes Fleisch, Hartkäse und sizilianisches Gebäck.
-  16–18 °C
1–5 Jahre nach Abfüllung



**Le Volte
dell'Ornellaia IGT**
75 cl | Art.-Nr. 50074

-  Italien, Toscana
-  50% Merlot, 30% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon
-  In der Nase reife, dunkle Beeren, schwarze Kirschen und ein Hauch Schokolade. Am Gaumen saftig und füllig mit eleganter Röstaromatik mit einem langen schönen Abgang.
-  Rindfleisch, Lamm oder Kaninchen.
-  14–16 °C
1–5 Jahre



**Rocca Rubia
Riserva DOC**
75 cl | Art.-Nr. 50047

-  Italien, Sardinien
-  Carignano
-  Kräftige Farbe, elegantes, opulentes Bouquet mit viel Wärme und Noten von hochreifen und gedörrten Früchten, Waldbeeren.
-  Gebratenem und grilliertem rotem Fleisch, Wild, Wurstwaren wie Salami, Rindswurst.
-  17 °C
3–9 Jahre nach Abfüllung



Amarama Terre Siciliane IGT
75 cl | Art.-Nr. 50155

- Italien, Sizilien
- Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon
- Rubinrote Farbe. Einhülender, komplexer Duft nach reifen Brombeeren. Im Geschmack reichhaltig, breit und samtig. Aromatischer Nachhall.
- Pasta, Rindfleisch oder zu Wildgerichten.
- 18-20 °C
5-8 Jahre nach Abfüllung



Balteo di Orione IGT
75 cl | Art.-Nr. 50175

- Italien, Umbrien
- Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
- Ein gehaltvoller Rotwein mit mittelkräftigem Bouquet von Kirsche, reifen schwarzen Beeren und Erdbeermarmelade. Im Gaumen eine leichte Auftaktsüße. Schöner, fruchtiger Abgang.
- Rindsbraten, Lammgigot und Pilzrisotto.
- 16-18 °C
1-4 Jahre nach Abfüllung



Il Grigio Chianti Classico Riserva DOCG
75 cl, Art. 50035

- Italien, Toskana
- 100% Sangiovese
- Dunkles Rubinrot. Im Bouquet komplex und würzig. Im Gaumen dicht, harmonisch und komplex mit reifen Fruchtcomponenten, schön langer Abgang.
- Passt hervorragend zu Pizza und Pasta, aber auch zu Wild und gebratenem und geschmortem rotem Fleisch.
- 16-18 °C
1-5 Jahre nach Abfüllung



Juan Gil Monastrell 12 Month
75 cl | Art.-Nr. 50134

- Spanien, Jumilla
- 100% Monastrell
- Intensiver Duft nach dunklen Kirschen. Satt, angenehm füllig, weiches, feinkörniges Tannin, sehr schön ausbalanciert von frischer und saftiger Säure. Langer Abgang.
- Rotes und weißes Fleisch, Geschmortes, Risotto.
- 15-17 °C
1-5 Jahre nach Abfüllung



Egomei Rioja DOCa
75 cl | Art.-Nr. 50105

- Spanien, Rioja
- Tempranillo, Graciano
- Intensives Kirschenrot, intensiver Duft nach süßen, schwarzen Früchten. Gute Fülle und samtene Tannine. Saftig, aromatisch und mit viel Finesse und Eleganz.
- Grilladen, Wild, Lamm.
- 15-18 °C
5-8 Jahre



Don Aurelio Garnacha DO
75 cl, Art. 50156

- Spanien, Valdepeñas
- 100% Garnacha
- Ein fruchtiger, gehaltvoller Wein. Kräftiges, schön komplexes Bukett von reifen Waldbeeren und etwas Pfeffer. Harmonisch und geschmeidig.
- Rotes Fleisch, würzige Gerichte und Burger mit Blauschimmelkäse.
- 16-18 °C
1-5 Jahre nach Abfüllung

Rotweine



12 Uvas Da la Suerte Crianza DO
75 cl, Art. 50209

-  Spanien, Levante
-  Tempranillo, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon
-  Füllig im Gaumen mit weicher Textur und weichen, reifen Tanninen. Intensive und komplexe Frucht, mineralisch und ausgewogen. Mit langem Abgang.
-  Dunkle Pilzsaucen, Schmorgerichte, Steakvarianten, gegrilltes Fleisch, Bergkäse.
-  16–18 °C
1–5 Jahre nach Abfüllung



La Planta Ribera del Duero
75 cl | Art.-Nr. 57585

-  Spanien, Ribera del Duero
-  Tempranillo
-  Aromen von reifen, schwarzen Beeren. Schöne Auftaktfrische, geschmeidige Tannine und ein Hauch von Vanille. Füllig und harmonisch, langer Abgang.
-  Gereiftem Käse, Eintöpfen und Fleischgerichten aller Art.
-  14–16 °C
1–5 Jahre nach Abfüllung



Celeste Crianza Ribera del Duero DO
75 cl | Art.-Nr. 50090

-  Spanien, Ribera del Duero
-  Tempranillo
-  Dunkles, sehr dichtes Rubin. In der Nase üppige Fruchtnoten und reife Pflaumen. Am Gaumen kräftig, mit intensiver Aromatik. Von guter Länge und aromatischer Nachhaltigkeit.
-  Lamm- und Rindfleisch, Pata Negra, reichhaltige Paella.
-  16–18 °C
1–6 Jahre



Mariposa Roja Monastrell
75 cl | Art.-Nr. 50205

-  Spanien
-  Monastrell
-  Ein dichter Wein, ausgewogen und vollmundig. In der Nase Aromen von Holz und Gewürzen. Fruchtig intensiv am Gaumen. Langer Abgang.
-  Begleiter zu Rindfleisch mit dunklen Saucen oder auch zu Curries.
-  16–18 °C
1–4 Jahre nach Abfüllung



Mariposa Roja Tempranillo
75 cl | Art.-Nr. 50178

-  Spanien
-  Tempranillo
-  Ein fruchtiger, gehaltvoller rubinroter Wein. Kräftige Aromen von Kirsche, Pflaume, Brombeere und Stachelbeere. Im Gaumen mit einer leichten Auftakt-süsse aromatisch, rund und harmonisch.
-  Blauschimmelkäse, Fleischplättli, Pasta, Pizza oder herzhaften Fleisch- und Pilzgerichten.
-  16–18 °C
1–4 Jahre nach Abfüllung



Museum Cigales Reserva DO
75 cl | Art.-Nr. 57916

-  Spanien, Cigales
-  Tempranillo
-  Zarte Gewürznoten in der Nase. Im Gaumen zarter und eleganter Auftakt, rund und samtig mit cremigen Tanninen. Langanhaltend im Abgang.
-  Ideal zu rotem Fleisch, Grilladen, Braten, Wild und Käse.
-  16–18 °C
1–5 Jahre nach Abfüllung



Coto Mayor Crianza DOCa
75 cl | Art.-Nr. 57592

-  Spanien, Rioja Alavesa
-  Tempranillo
-  Intensive Aromatik, warme Kompottnote, Aromen nach Dörrfrüchten, präsenste Barriquenoten. Eleganter Körper, gute Struktur, voller Harmonie.
-  Wild- und Pilzgerichten, Pasta und zu Pizza.
-  16-18 °C
1-6 Jahre nach Abfüllung



Kaiken Estate Malbec Mendoza
75 cl | Art.-Nr. 50039

-  Argentinien, Mendoza
-  Malbec
-  Feuerwerk an Aromen (Beerenaromen und Röstaromen). Weich und samtig am Gaumen. Ausgewogener Abgang.
-  Barbecue, Chili con carne, Wild, Kartoffelgerichte und reifer Käse. Ideal auch für Fingerfood und Grillfeste.
-  16-18 °C
1-4 Jahre



Dieter Meier's Ojo de Agua Malbec
75 cl | Art.-Nr. 57002

-  Argentinien, Mendoza
-  Malbec, biologischer Anbau
-  Intensives, pures Fruchtbouquet. Sehr saftig, füllig, auch am Gaumen üppiges, frisches Fruchtextrakt, feine Tanninstruktur.
-  Zu Grilladen.
-  14-16 °C
1-4 Jahre



DIETER MEIER ARGENTINA
Agrelo Alto gilt als das beste Weinanbaugbiet von Mendoza. Viele der grossen Produzenten befinden sich in dieser Region. Die Böden sind sandig und enthalten eine Vielzahl von Mineralien.



Dieter Meier's Ojo de Agua Cuvée
75 cl | Art.-Nr. 57001

-  Argentinien, Mendoza
-  Cabernet Sauvignon, Malbec, biologischer Anbau
-  Süffig, füllig mit milden Gerbstoffen, ausgewogen aber doch mit genügend Druck um ein Fleischgericht zu begleiten. Im Abgang dezente Noten von Rauch und Caramel.
-  Für sich alleine, zu rotem Fleisch, Tapas.
-  14-16 °C
1-4 Jahre



Dieter Meier's Puro Malbec
75 cl | Art.-Nr. 50109

-  Argentinien, Mendoza
-  Malbec, biologischer Anbau
-  Ein junger, fruchtintensiver Malbec. Duftnoten von Kräutern wie Thymian und Minze. Weich und füllig im Gaumen, schöne Struktur.
-  Pasta, Tapas, Grilladen.
-  14-17 °C
1-4 Jahre nach Abfüllung



Coto Mayor Rosado DOCa
75 cl | Art.-Nr. 57438

-  Spanien, Rioja Alavesa
-  Tempranillo, Garnacha
-  Reife, rotbeerige Noten nach Erd- und Himbeeren. Samtiger, weicher Auftakt, filigrane Säure, im Gaumen fruchtig, einfach ausgewogen.
-  Knackigem Salat mit gebratener Geflügelleber, gebratenem Geflügel, Fisch und zu Tapas-Variationen.
-  8-10 Grad
1-3 Jahre nach Abfüllung

Roséweine



**Pasqua 11 Minutes
Rosé Veneto IGT**
75 cl | Art.-Nr. 50206

- Italien, Venetien
- Crovina, Trebbiano di Lugana, Syrah, Carmenere
- Blumiges Bouquet mit Noten von Früchten und Gewürzen. Leichte Säure am Gaumen. Ein eleganter Wein mit anhaltendem Nachgeschmack.
- Passt gut zu Vorspeisen und leichten Gerichten.
- 10–12 °C
1–3 Jahre nach Abfüllung



**Senza Parole
Rosato IGT**
75 cl | Art.-Nr. 57897

- Italien
- Sangiovese, Montepulciano
- Weicher, harmonischer Wein mit idealer Fülle. Süßlicher und erfrischender Abgang.
- Passt hervorragend zum Apéro riche, zu asiatischen Speisen, Geflügel, Frucht-desserts und Sorbets. Ideal auch fürs Picknick und Terrassenfeeling.
- 8–10 °C



**Piacere Rosé VdP
Suisse**
75 cl | Art.-Nr. 50173

- Schweiz, Mont-sur-Rolle
- Assemblage von roten Trauben
- Traditionelle Vinifikation, die die Frische sowie eine leicht süsse Vanille-Note zum Ausdruck bringt. Am Gaumen sehr frisch, sanfter und lieblicher Abgang.
- Guacamole, Sushi, auch Basis für einen Grapefruit-Cocktail.
- 8–10 °C
1–3 Jahre nach Abfüllung



**Aigle les Murailles
Rosé AOC**
70 cl | Art. 57313

- Schweiz, Waadtland Chablais
- Assemblage roter Rebsorten
- Frisch, fruchtig und ausdrucksvoll in der Nase, im Gaumen elegant und ausgewogen, rund und geschmeidig. Langanhaltendes Finale.
- Zum Apéritif, zu einem Nizza-Salat, zu Süßwasserfisch oder zu pikanten, exotischen Gerichten.
- 8–10 Grad
1–3 Jahre nach Abfüllung



**Sarotto Moscato
d'Asti DOCG**
75 cl, Art. 57876

- Italien, Piemont
- Moscato Bianco
- Schön fruchtige Aromapalette, feine florale Noten, markante Fruchtsüsse am Gaumen. Lebendiges, frisches, sehr aromatisches Trinkerlebnis.
- Apéritif, herzhaftes Käsehäppchen, feine Mandelkuchen, Panettone oder Colomba.
- 8–10 °C
1–4 Jahre nach Abfüllung



**Senza Parole
Frizzante d'Italia**
75 cl | Art.-Nr. 50169

- Italien
- Diverse Rebsorten
- Feine, lebendige Aromen von Zitrusfrüchten und ein Hauch von exotischer Frucht. Ein frischer, spritziger Genuss, mit harmonischem, vollem Bouquet und angenehmer Perlage.
- Apéritif, zu italienischen Antipasti, zu leichtem Gebäck oder in Kombination mit einem Sorbet.
- 9–10 °C
1–3 Jahre nach Abfüllung

Schaumweine und Champagner

Prosecco Borgo Molino DOC
75 cl | Art.-Nr. 57869



-  Italien, Venetien
-  Glera (Prosecco)
-  Blass (gelb) in der Farbe, fein perlend, reif und intensiv im Aroma und Geschmack, trocken mit angenehmem herbem Ausklang.
-  Apéritif oder als Begleiter zu einem kompletten Menü.
-  6-8 °C
1-3 Jahre nach Abfüllung

Prosecco Il Concerto DOC
75 cl | Art.-Nr. 57763



-  Italien, Venetien, Treviso
-  Glera (Prosecco)
-  Frischer, lebendiger An-trunk, die fruchtige Note setzt sich am Gaumen fort, milde Säure und einer leichten, jedoch sehr cremigen Perlage. Frisch, lebendig, süsslich und cremig.
-  Melone und Rohschinken, Teegebäck, Panettone, Colomba pasquale.
-  6-8 °C

Prosecco Per Ora Extra Dry DOC
75 cl | Art.-Nr. 57545



-  Italien, Venetien
-  Prosecco
-  Harmonisches delikates Bouquet, feine Säure, ausgewogen. Lang anhaltende Perlage.
-  Gemüse- und Fleischspeisen, Suppen, Risotto, Apéritif.
-  8-10 °C
2 Jahre nach Abfüllung



Prosecco Villa Sandi Il Fresco DOC
75 cl | Art.-Nr. 50223



-  Italien, Venetien
-  Glera
-  Duftend nach exotischen Früchten und reifen Äpfeln. Im Gaumen hat er eine feine Perlage, unheimlich fruchtig-frisch.
-  Idealer Begleiter zu verschiedenen Gemüsen.
-  8-10 °C
1-5 Jahre nach Abfüllung

Champagne Lanson Black Label Brut
75 cl | Art.-Nr. 50197



-  Frankreich, Champagne
-  50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
-  Eine Verbindung von einzigartiger Frische und Eleganz. In der Nase Frühlingduft gepaart mit Noten von Wiesenblütenhonig. Ein Bouquet aus reifen Früchten, grünen Äpfeln und Zitrus.
-  Zum Apéritif, zu Tapas oder zu Austern.
-  7-9 °C
1-3 Jahre nach Abfüllung

Möhl Cuvée Jean Georges (Apfelschaumwein)
75 cl | Art.-Nr. 57400



-  Schweiz, Ostschweiz
-  Äpfel
-  Apfelschaumwein mit traditioneller Flaschengärung.
-  Zum Apéritif und zu Fisch, als Alternative zum gewohnten Prosecco.
-  10 °C
1-2 Jahre

Zwei Klassiker zum Schluss!



Protos Roble Ribera del Duero DO
75 cl, Art. 50114



Spanien, Ribera del Duero



100% Tempranillo



In der Nase Aromen von roten und schwarzen Früchten. Am Gaumen süsslicher Auftakt, gute Struktur. Mit süffigen Tanninen und angenehmer Frische ein wunderbarer Essensbegleiter.



Harmoniert zu tomatenbasierten Gerichten wie Pasta Pomodoro, gefüllte Auberginen, oder zu Salami und Käse.



15–16 °C
1–5 Jahre nach Abfüllung



Edizione Cinque Autoctoni
75 cl, Art. 59207



Italien, Abruzzen



Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Malvasia Nera, Negroamaro



Dichte, facettenreiche Aromatik nach reifen, dunklen Beeren. Körper: Sehr langer, stoffiger Antrunk, cremig, samtig im Gaumen. Komplexer, gehaltvoller und vollmundiger Wein von hoher Qualität.



Ideal zu Entrecôte Madagaskar, Lamm-Nierstück an einer Senf- Pfeffer-sauce oder zu Roastbeef.



18 °C
1–5 Jahre nach Abfüllung



Schützengarten Getränke-Service Verkaufsstellen in Ihrer Region

St. Gallen	Telefon 071 243 43 53	logistik@schuetzengarten.ch	St. Jakob-Strasse 37	9004 St. Gallen
Amriswil	Telefon 071 411 50 50	gs-amriswil@schuetzengarten.ch	Mittlere Grenzstrasse 9	8580 Amriswil
Buchs	Telefon 081 756 14 39	gs-buchs@schuetzengarten.ch	Nebenbachweg 2	9470 Buchs
Flums	Telefon 081 733 27 67	gs-flums@schuetzengarten.ch	Lochrietstrasse 1	8890 Flums
Herisau	Telefon 071 351 37 57	gs-herisau@schuetzengarten.ch	Schützenstrasse 16	9100 Herisau
Hochfelden	Telefon 043 411 40 90	gs-wemag@schuetzengarten.ch	Langmattstrasse 10	8182 Hochfelden
Kaltbrunn	Telefon 055 293 56 65	gs-kaltbrunn@schuetzengarten.ch	Wildbrunnstrasse	8722 Kaltbrunn
Kreuzlingen	Telefon 071 688 77 88	gs-kreuzlingen@schuetzengarten.ch	Dammstrasse 5	8280 Kreuzlingen
Rorschach	Telefon 071 845 60 81	gm-rorschach@schuetzengarten.ch	St. Gallerstrasse 50	9400 Rorschach
St. Margrethen	Telefon 071 744 45 40	gs-st.margrethen@schuetzengarten.ch	Hauptstrasse 138	9430 St. Margrethen