

Weine

für alle Gelegenheiten
2025



Schützengarten

Weissweine



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

-  Schweiz, Deutschschweiz
-  Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau)
-  Frischer Auftakt, angenehmes Säurespiel, elegant, feinfruchtig und präsenzte Zitrusfrucht. Weich und elegant im Abgang.
-  Als Apéritif, Süsswasserfisch-Speisen wie Eglifilet und Fischknusperli, Chnoblöbrot.
-  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, Käsehörnli 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



Epeses 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

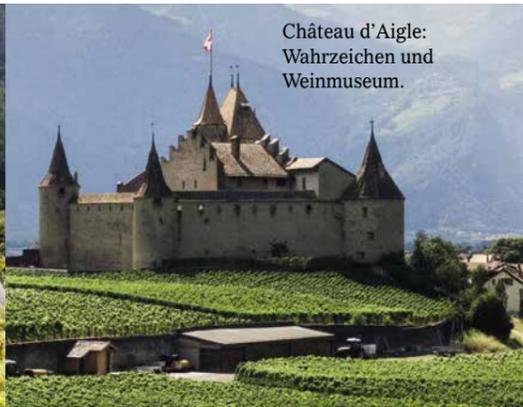
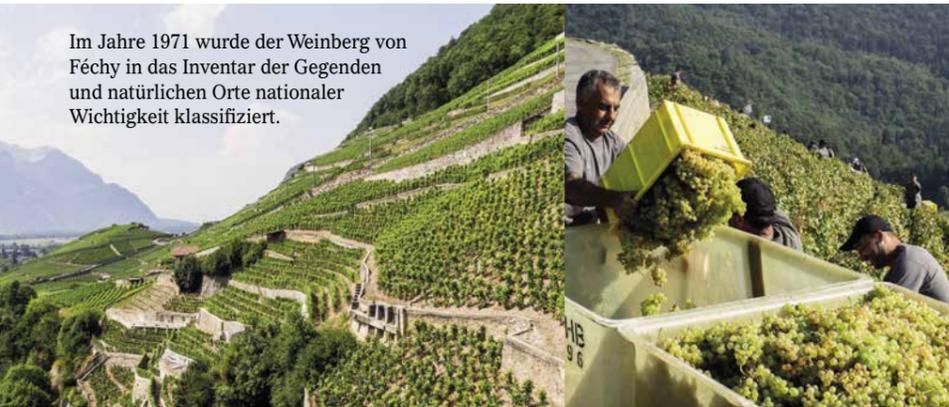
-  Schweiz, St. Saphorin, Lavaux, Kanton Waadt
-  Chasselas
-  Am Gaumen fruchtig und erfrischend, rassig mit leichter Würzigkeit. Herbe Noten und abrundend mit einem fruchtigen Finale.
-  Apéritif, grilliertem oder in Butter gebratenem Fisch, Kalbsvossen, Käsefondue.
-  8-10 °C
1-3 Jahre



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

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.-Nr. 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



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 rassisger 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 Administrateurs 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 Zitrusfrüchten. Er schmeckt leicht süsslich im Anrunk, fruchtig, ausgewogen und gefällig.
- Idealer Begleiter zum Apéritif oder zu verschiedenen 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 Passionsfrucht, Nektarine und Basilikum. 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 Süssspeisen oder zu Käse.
- 8-10 °C
1-4 Jahre nach Abfüllung



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




Mariposa Roja
Gewürztraminer
75 cl | Art.-Nr. 50176

- Spanien, Rueda
- 100% Gewürztraminer
- Ein aromatischer Weisswein mit vollem Körper. Typische Noten von Litschi, Rosen und würzigen 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 eindruckliche Nasen- und Gaumenaromatik. Weicher, harmonischer Wein mit idealer Fülle. Süsslicher und erfrischender Abgang.
- Fisch- und Käsegerichte, ideal für Apéritif, Afterwork, 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



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.-Nr. 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



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




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

 Schweiz, Deutschschweiz

-  Pinot Noir (Blauburgunder)
-  Sehr intensive Nase mit Aromen von reifen Zwetschgen, 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 dezerten Holznoten. Am Gaumen eine harmonische, seidene, ausgeglichene Struktur, leicht süsser Abgang.
-  Antipasti, Risotto oder Pasta mit Auberginen.
-  15–17 °C
3–5 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.
-  Würstwaren, 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 Dörrobstnoten.
- 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



Senza Parole Primitivo IGT
75 cl | Art.-Nr. 57147

- Italien, Apulien
- Primitivo
- Intensive Aromen nach Brombeere und gut integrierte Noten von Unterholz. Am Gaumen elegante Nuance nach Dörrzweitschen. 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
- Kräftige, gehaltvolle Aromatik von Beeren und Dörrfrüchten. Liebliche, weiche und harmonische Struktur.
- Passt hervorragend zu Fleischspeisen und italienischen Gerichten.
- 16-18 °C
1-5 Jahre

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.-Nr. 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



UNO Primitivo di Manduria DOC
75 cl | Art.-Nr. 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.
- Kräftiger Braten, Rösti, Pilzgerichte, Blauschimmelkäse oder zu Gemüsegratin.
- 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 Dörrzwetschgen, 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.-Nr. 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



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

- Italien, Sizilien
- Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon
- Rubinrote Farbe. Einhüllender, 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



Nini Susumaniello Puglia IGP
75 cl | Art.-Nr. 50278

- Italien, Apulien
- 100% Susumaniello
- Typisch für diesen Wein ist die breite Palette von Aromen an roten Beeren, gefolgt werden diese von würzigen Noten. Vollmundig mit langanhaltendem Abgang.
- Ideal zu Pastagerichten, Grilladen, Charcuterie und Käse
- 18–20 °C
1–5 Jahre nach Abfüllung




Tosone Nero d'Avola Sicilia DOC
75 cl | Art.-Nr. 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



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.-Nr. 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.-Nr. 0209

 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



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

 Spanien, Rioja Alavesa

-  Tempranillo
-  Intensive Aromatik, warme Kompotnote, Aromen nach Dörrfrüchten, präsenzte 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 Weinanbaugelände von Mendoza. Viele der grossen Produzenten befinden sich in dieser Region. Die Böden sind sandig und enthalten eine Vielzahl von Mineralien.




Gran Castillo Cabernet Sauvignon DO
75 cl | Art.-Nr. 57537

 Spanien, Levante

-  100% Cabernet Sauvignon
-  Farbe: Rubinrot, Bouquet: Aromen von roten Früchten, Gaumen: Fruchtig und süsslich mit guter Struktur. Schöner, langer Abgang.
-  Passt zu kalten Fleischplatten, Käse, Burger oder zu verschiedenen Teigwaren.
-  16-18 °C
1-5 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



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

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




Aigle les Murailles Rosé AOC
70 cl | Art.-Nr. 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.-Nr. 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 Spumante Bianco
75 cl | Art.-Nr. 50274

- Italien, Apulien
- Diverse Rebsorten
- Hellgelber, prickelnder Schaumwein mit lebendigen Aromen von Zitrusfrüchten und Pfirsich. Ein frischer, spritziger Genuss mit angenehmer Perlage.
- Passt zu Antipasti, Meeresfrüchtesalat, Canapés, leichten Desserts.
- 8-10 °C
1-3 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.-Nr. 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.-Nr. 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