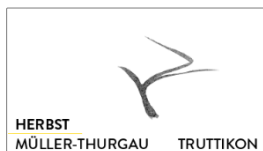


## WEISSWEINE

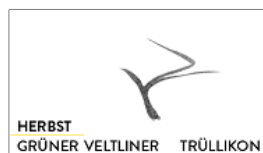
### MÜLLER-THURGAU TRUTTIKON



Auch aus dieser Rebsorte kann es interessante Weine geben! Die Fruchtigkeit muss gestützt sein von einer knackigen Säure, dann tanzt das Ganze und bringt sogar eine Spur Mineralität hervor. Apérowein par excellence.

Fr. 17.-- 75cl

### GRÜNER VELTLINER TRÜLLIKON

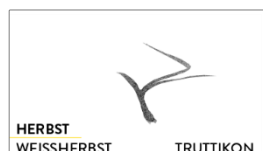


Eine Rarität. In der Schweiz gibt es nur eine knappe Hektare von dieser Rebsorte. Vollmundiger, kräftiger Weisswein, durchaus ein paar Jahre lagerfähig. Passt zum Apéro, aber auch zum Essen (Spargeln, Fisch und andere Leckereien).

Fr. 19.-- 75cl

## ROSÉWEIN

### WEISSHERBST TRUTTIKON

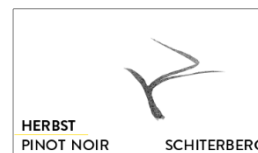


Bei meinem Namen kann ich den einfach nicht Federweissen nennen! Aus Pinot Noir, mit klarer Frucht und stützender Säure. Willkommen, laue Sommerabende!

Fr. 17.-- 75cl

## ROTWEINE

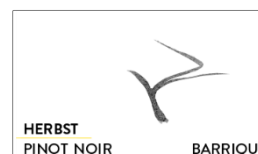
### PINOT NOIR SCHITERBERG



Reine Handarbeit aus der Steillage Schiterberg in Kleinandelfingen. Ein Pinot Noir aus dem Holzfass, würzig und vielschichtig, ohne überladen zu sein. Ist erst etwa ab dem 3. Jahr richtig bei sich, und verträgt auch eine längere Lagerung. Ab Jahrgang 2016 unfiltriert abgefüllt.

Fr. 22.-- 75cl

### PINOT NOIR BARRIQUE



Die Trauben stammen ebenfalls vom Schiterberg. Der Barrique-Ausbau von 18 Monaten in Zweitbelegung unterstützt die kräftige Frucht und Würze. Ein Charakterwein. Leider gibt's nur wenig davon. Und auch das nicht in jedem Jahr... Ab Jahrgang 2017 unfiltriert abgefüllt.

Fr. 27.-- 75cl

Preise MwSt-frei. Gastro- und Handelsrabatte auf Anfrage.  
Alle Weine des Jahres 2017 sind wegen Hagelschäden in beschränkter Menge verfügbar. Preise Stand April 2018, Änderungen vorbehalten.