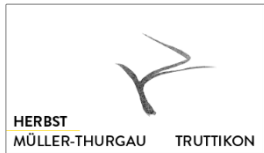


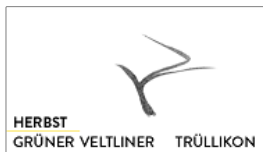
WEISSWEINE



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.

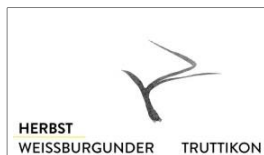
Fr. 17.-- 75cl



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

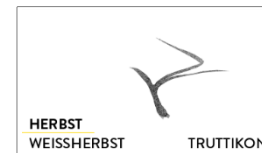


WEISSBURGUNDER TRUTTIKON

Weissburgunder wird in der Deutschschweiz recht selten angebaut. Es ist eine Rebsorte, die viel Pflege im Rebberg braucht und feingliedrige Weine ergibt. Der Weissburgunder Truttikon ist spontan vergoren und ein feinfruchtiger, charaktvoller Wein, der zu delikaten Speisen passt.

Fr. 19.-- 75cl

ROSÉWEIN

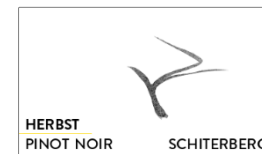


WEISSHERBST TRUTTIKON

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

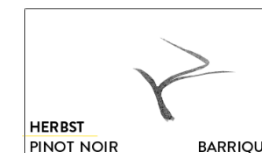
ROTWEINE



PINOT NOIR SCHITERBERG

Reine Handarbeit aus der Steillage Schiterberg in Kleinandelfingen. 18 Monate im Eichenfass zu 500l ausgebaut, würzig und vielschichtig. Ist erst etwa ab dem 3. Jahr richtig bei sich, und verträgt auch eine längere Lagerung. Unfiltrierte Abfüllung.

Fr. 22.-- 75cl



PINOT NOIR BARRIQUE

Die Trauben stammen von über 35jährigen Reben. Der Ausbau von 18 Monaten in Barriques mit Zweitbelegung unterstützt die kräftige Frucht und Würze. Ein Charakterwein. Unfiltrierte Abfüllung.

Fr. 27.-- 75cl