



RUDSWILBAD

---

RESTAURANT  
3423 ERSIGEN

# Weinkarte

**Restaurant Rudswilbad**  
**Regine Christen**  
**Ersigen**

*Alle Preise inkl. Mwst.*





# italien



## Toscana



*Morellino di Scansano DOC Rovente*

*Col di Bacche, Magliano in Toscana, Cupi*

Traubensorte: Sangiovese

Wundervoll elegant mit kräftigem Bouquet; im Mund fleischig mit herzhaften und gleichzeitig lieblichen Aromen. Ein Kraftpaket mit viel Finessen und Frucht.

49.00

## Veneto



*Valpolicella DOC Classico Sup. Ripasso*

*Il Roverone, Pietro in Cariano*

Traubensorten: 60% Corvina und Corvinone Veronese, 30% Rondinella, 10% Sangiovese, Croatina, Barbera und Oseleta

Im Bouquet delikate Röstaromen und Himbeernuancen; im Gaumen vielschichtig, elegant und gut strukturiert; lang anhaltendes Finale.

39.00

## Apulien



*Primitivo del Salento IGT*

*Feudo di Santa Croce*

Traubensorte: Primitivo

Im Bouquet volles Aroma mit Düften nach Brombeeren und Heidelbeeren; im Mund würzig, warm und gut strukturiert.

36.00

# Spanien



## Mallorca

*Anada, Macia Batle*  
*Bodegas Macia Batle, Mallorca*

38.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Callet, Manto Negro, Syrah, Merlot  
Jugendliches Kirschrot. Frische Frucht, erinnert an gekochte Beeren und etwas an weissen Pfeffer. Im Gaumen kräftig, frisch, angenehm weiche und körnige Textur. Schöner, unkomplizierter Alltagswein.



## Rioja

*Rioja El Coto Crianza*  
*El Coto de Rioja SA, Oyon*

*Haubeli* 22.00

Traubensorten: Tempranillo  
Intensives Rot; harmonisch und ausgewogen in den Aromen, die in frisches Eichenholz umschliessen; samtig weich und ausgeglichen im Gaumen.

## Schaumweine



*Prosecco di Valdobbiadene DOC brut*  
*Azienda Agricola Marsuret*

38.00

Traubensorten: Prosecco  
Zartes und leicht aromatisches Bouquet; im Gaumen trocken, intensiv und abgerundet.

*Weitere Empfehlungen finden Sie auf unseren saisonal  
angepassten  
Spezial Weinkarten*

*Alle Preise inkl. Mwst.*

## Offene Weine

<b>Weissweine:</b>	10cl	20 cl.	30 cl.	50 cl.
Quellentropfen Epesses	4.00	8.00	12.00	20.00
Fechy	3.60	7.20	10.80	18.00
Aigle	4.20	8.40	12.60	21.00
Fendant	3.40	6.80	10.20	17.00
Signy Heuberger	3.40	6.80	10.20	17.00
Yvorne	4.20	8.40	12.60	21.00
Cuvée Louis Bernard	4.60	9.20	13.80	23.00

### Roséwein:

Oeil de Perdrix VS	4.00	8.00	12.00	20.00
--------------------	------	------	-------	-------

### Rotweine:

Quellentropfen Peissy (Gamaret, Garanoir, Pinot Noir)	4.00	8.00	12.00	20.00
Dôle	3.40	6.80	10.20	17.00
Salvagnin	3.20	6.40	9.60	16.00
Epesses	4.00	8.00	12.00	20.00
Beaujolais	3.00	6.00	9.00	15.00
Fleurie	3.90	7.80	11.70	19.50
Cabernet Sauvignon Kalifornien	3.60	7.20	10.80	18.00

## Das spezielle „Haubeli“



**Amarone „Cami“**

Cantina Valpantena

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Sehr reich und aromatisch mit feinen Düften nach Dörrobst; im Gaumen ausgewogene Gerbstoffe, fein; anhaltend im Abgang.

dl. 5.80    Flasche 50 cl. 29.00

*Alle Preise inkl. Mwst.*

Bodegas Peñafiel



## **Miros de Ribera** **Bodegas Peñafiel, Peñafiel, Valladolid, Ribera del Duero**

Die noch junge Bodegas Peñafiel, deren Weinberge auf 750 bis 900 Meter liegen, befindet sich im Herzen des Ribera del Duero. Jede einzelne Flasche der Bodegas birgt einen Teil dieser Region in sich: Die Zusammensetzung der Luft, die Intensität der Farben, die knisternd trockene Hitze des Sommers und der klamme Duft des Winters. Die Produktion der Weine aus Reben niedriger Erträge ist limitiert um einen gleichbleibend hohen Qualitätsstandard von Jahr zu Jahr zu erreichen. Die Miros de Ribera Etiketten werden von spanischen Künstlern gestaltet.



**Miros de Ribera Reserva Colección Privada 2001      75 cl 58.00**

*Traubensorte: Tempranillo*

*Intensives Kirschrot; komplexes Bouquet mit Noten reifer, schwarzer Früchte; schön eingebettete Gerbstoffe, im Mund perfekt abgerundet mit schönem Schmelz und einem lang anhaltenden Finale.*

*Selektion von Trauben von mindestens 40 Jahre alten Reben, höchstens 3'500 kg Trauben pro ha werden für den Colección Privada verwendet. Ausbau 24 Monate in französischen Barriques und weitere 22 Monate auf der Flasche.*

*Von diesem Wein wurden nur 22'485 Flaschen produziert.*

*Alle Preise inkl. Mwst.*



## ***I Luoghi, Bolgheri***

*I Luoghi ist ein kleiner aufstrebender Weinproduzent aus der DOC Zone Bolgheri.*

*Die Azienda liegt in Castagneto Carducci (LI), auf 3.5 ha Rebland werden sehr authentische Weine vinifiziert.*

*Unter der Führung von Stefano Granata, der sich im Jahr 2000 mehr aus einem Impuls heraus denn aus marktanalytischen Überlegungen entschied als Weinbauer tätig zu werden, produziert IL Luoghi nur rund 15'000 Flaschen im Jahr. Die Erträge werden bewusst sehr niedrig gehalten (ca. 450 – 520 gr. pro m<sup>2</sup>). Ohne Kompromisse werden hier Weine hergestellt, die die Charaktere der beteiligten Personen widerspiegeln, Qualität ist nicht einfach ein Ziel sondern ein Ergebnis des bedingungslosen Engagements von Stefano Granata und seinen Leuten.*



***Bolgheri Superiore DOC Campo al Fico***                      ***75cl***      ***75.00***

*Traubensorte: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc*

*Tiefe dunkle Farbe, sehr intensive Nase nach Röstaromen und Brombeere. Äusserst kräftige Struktur, würzig, mit einem lang anhaltendem Abgang.*

*Ausbau 20 Monate in neuen französischen Barrique.*