

Weinkarte

Bistro Irmas

Mahlwerk



Rotwein

**Cuvée rot Weingut Lenz, AOC Thurgau 50 cl ~~Fr. 25.00~~
Fr. 15.00**

Bio/vegan, purpurrot, fruchtiger Auftakt nach roten Beeren, rund und ausgeglichen, leicht und süffig. Pinot Noir / Léon Millot / Maréchal Foch. Jahrgang 2018, Alkohol 10.5%

**Gamay de Peissy La Chênaie, AOC Genf 75 cl ~~Fr. 35.00~~
Fr. 20.00**

Satte Farbe mit ausgeprägten Aromen nach Waldbeeren. Die eleganten Tannine sind gut und angenehm eingebunden. 6 Monate in Burgunderfässern ausgebaut. Domaine les Perrières. Peissy. Jahrgang 2018, Alkohol 12.5%

**Merlot «L'Usignolo», Terreni alla Maggia, Ascona
75 cl Fr. 35.00**

In der Nase wie auch im Gaumen ein feinfruchtiger und zugänglicher Merlot. Noten von Brombeeren, Cassis und Kirschen mit blumigen Noten und Holunderholz. Gute Struktur und Komplexität. Traubenlese von Hand, traditionelle Gärung, Ausbau in Stahltanks
Der Wein ist leicht, unkompliziert und bekömmlich. 12.5%.

Weisswein

Les Nonnes, Chasselas

50 cl Fr. 20.00

Cave des Viticulteurs Bonvillars VD
Goldgelb mit Noten von reifen Früchten,
Pfirsich, Gebäck

aagne, Riesling-Silvaner, 2020

50 cl Fr. 25.00

Weingut aagne, Schaffhausen
Blasses Gelb mit grünen Reflexen.
Frischfruchtiger Weisswein mit Aromen von Pfirsich, Melone
und Aprikose, begleitet von mineralischen Komponenten.
Im Gaumen erfrischend mit angenehmen Schmelz.

Arlesheimer Chardonnay, Schloss Birseck

75 cl Fr. 43.00

Die Chardonnay Fruchtnote wird durch die feine Holznote
elegant ergänzt und ergibt einen harmonischen Weisswein.
Passt ideal zu Käse, Fisch, hellem Fleisch und Apéro.
Biowein

Apéritiv mit Alkohol

Apérol Spritz		Fr. 9.00
Prosecco Val d'Oca DOC	20 cl	Fr. 12.00
Bärner Matte Gin mit Tonic	2 cl	Fr. 13.50

Digestif

Ingwerer Shot, 25%	2 cl	Fr. 6.00
Gingwerer (Mit Matte Gin) 32%	4 cl	Fr. 9.00
Brennerei Bruni Amsoldingen		
Bernerrosen 40%	2 cl	Fr. 8.50
Grappino di moscato 40%	2 cl	Fr. 8.50

