

Inhaltsverzeichnis

Weine aus der Schweiz

Weine aus Italien

Weine aus Spanien

Weine aus Portugal

Für unsere offenen Weine, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter an.

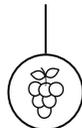


Weine aus der Schweiz

Schweizer Weine zeichnen sich durch ihre Finesse, Präzision und Vielseitigkeit aus. Von den eleganten Pinot Noirs aus der Region des Genfersees bis zu den frischen und lebendigen Weissweinen aus dem Wallis - Schweizer Weine spiegeln das einzigartige Terroir wider, das von den klimatischen Bedingungen und der Bodenbeschaffenheit geprägt ist.



Gropp Müller Thurgau



Traubensorte
Müller-Thurgau



Aroma
fruchtig-würzig, Hauch floraler Noten, rassige Frische, harmonisch, klassischer Müller-Thurgau



Menüempfehlung
Apéro, Fisch, Weichkäse, Spargel, Gemüse



Serviertemperatur: **10- 12°C**
Alkoholgehalt: **11.5 Vol.-%**



Flaschengrösse
75 cl CHF 49



Aphrodine © Petite Arvine AOC Valais



Traubensorte
Petite Arvine



Aroma
exotische Früchte, Ananas, Grapefruit, vollmundig, erfrischend, lebendig



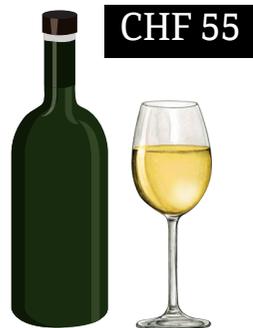
Menüempfehlung
Käsehäppchen, Geflügel, leichte Fischgerichte



Serviertemperatur: **14- 16°C**
Alkoholgehalt: **14 Vol.-%**



Flaschengrösse
75 cl CHF 59



CHF 55

Pinot Gris Frauenkopf AOC Bielersee



Traubensorte
Pinot Gris



Aroma
Honig, Birne, exotische Früchte,
kräftig, mundfüllend, leichte
Restsüsse



Menüempfehlung
Curry, weisses Fleisch



Serviertemperatur: **8- 12°C**
Alkoholgehalt: **13 Vol.-%**



Flaschengrösse
75 cl CHF 55



CHF 69

Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC Valais



Traubensorte
Sylvaner, Pinot Gris, Petite
Arvine, Pinot blanc



Aroma
exotischen Früchte, viel
Aromatik, einzigartiges Bouquet
nach zarten Rosen



Menüempfehlung
Apéritif, Vorspeisen,
Fischgerichten, Käsegerichten



Serviertemperatur: **8- 10°C**
Alkoholgehalt: **13,5 Vol.-%**



Flaschengrösse
75 cl CHF 69



CHF 59

HEIDA Franz Josef Mathier AG, AOC Valais



Traubensorte
Sauvignon Blanc



Aroma
feines, delikates Bukett, mit Aromen
von Nüssen, Honig und exotischen
Früchten, angenehme Mineralität



Menüempfehlung
Fisch, Meeresfrüchten, Foie gras
oder asiatischen Gerichten



Serviertemperatur: **16- 18°C**
Alkoholgehalt: **13 Vol.-%**

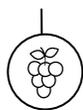


Flaschengrösse
75 cl CHF 59



CHF 53

Oeil de Perdrix AOC Neuchâtel



Traubensorte
Pinot Noir



Aroma
Butter, Grenadine, frisch,
fruchtig, leicht mineralisch



Menüempfehlung
Meeresfrüchte, Dessert



Serviertemperatur: **8- 12°C**
Alkoholgehalt: **13 Vol.-%**

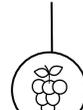


Flaschengrösse
75 cl CHF 53



CHF 71

Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC Valais



Traubensorte
Syrah, Cabernet c, Merlot,
Pinot Noir



Aroma
betörendes Bouquet nach edlen
Rosen, feine Pfeffernote,
würzigen Note, seidige Eleganz



Menüempfehlung
sämtliche Fleischgerichte



Serviertemperatur: **14- 16°C**
Alkoholgehalt: **13,5 Vol.-%**

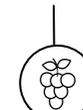


Flaschengrösse
75 cl CHF 71



CHF 59

Roter Satz AOC Luzern



Traubensorte
Zweigelt, Cabernet Dorsa



Aroma
frischfruchtig, Waldbeeren,
Zwetschge, komplex, breit, floral



Menüempfehlung
Schmorgerichte, Wild



Serviertemperatur: **14- 16°C**
Alkoholgehalt: **14 Vol.-%**



Flaschengrösse
75 cl CHF 59



CHF 55

Ancora Mont-sur-Rolle, Suisse



Traubensorte
Galotta, Merlot



Aroma
Kirschen, Nelken, holzige Note,
sanft, lieblich



Menüempfehlung
Roastbeef, Schokoladekuchen



Serviertemperatur: 16- 18°C
Alkoholgehalt: 13.8 Vol.-%



Flaschengrösse
75 cl CHF 55



CHF 58

Pinot Noir / Malbec AOC Bielersee



Traubensorte
Pinot Noir, Malbec



Aroma
edelfruchtig, würzig,
Dörrzwetschgen, vielschichtig,
kompakt, lebhaft



Menüempfehlung
Käse, Pasta, Fleisch



Serviertemperatur: 17- 20°C
Alkoholgehalt: 13 Vol.-%



Flaschengrösse
75 cl CHF 58



CHF 69

Molina Pinot Noir AOC Graubünden



Traubensorte
Pinot Noir



Aroma
Viel Frucht, Erdbeere, Himbeere,
Cassis, erdigen Nuancen, etwas
Vanille und leichte Ledernoten



Menüempfehlung
Rindscarpaccio, Entrecôte an
Pfeffersauce



Serviertemperatur: 16-18 °C
Alkoholgehalt: 13 Vol.-%



Flaschengrösse
75 cl CHF 69



Weine aus Italien

Neben der grossen Vielfalt an Schweizer Weinen haben wir für Sie auch einige der italienischen Weine ausgewählt. Sie können zwischen den Weinen aus allen Teilen Italiens sowie kleineren oder grösseren Weinproduzenten wählen. Die besten italienischen Weine haben eins gemeinsam:

- ▶ ihre Langlebigkeit
- ▶ ihren Terroir-Charakter
- ▶ ihre enorme Vielfalt



Re Manfredi Bianco Basilicata IGT, Terre degli Svevi



Traubensorte
Müller-Thurgau,
Gewürztraminer



Aroma
breite Aromapalette, lecker und
fruchtig, gehaltvoller Körper mit
Schmelz



Menüempfehlung
Aperitif, Curries, Sushi, Sashimi,
Thai- und Indische Küche



Serviertemperatur: **10- 12°C**
Alkoholgehalt: **13 Vol.-%**



Flaschengrösse
75 cl CHF 49



Roero Arneis DOCG Piemonte



Traubensorte
Arneis Guidobono



Aroma
Aprikose, Ananas, Mango, Pfirsich
und grüner Apfel, Lindenblüte,
Kamille und Salbei



Menüempfehlung
Antipasti, Charcuterie, Kalte
Platte, Pastete, Quiche,
Fischgerichte, Risotto



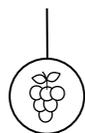
Serviertemperatur: **8- 10°C**
Alkoholgehalt: **13 Vol.-%**



Flaschengrösse
75 cl CHF 58



CÈNERIS Etna Bianco DOC, Sicilia



Traubensorte
80% Carricante, 20%
Cataratto



Aroma
grüner Apfel, weisser Pfirsich und
aromatische Kräuter



Menüempfehlung
Apéro, Fischgerichte, Risotto



Serviertemperatur: **8- 10°C**
Alkoholgehalt: **13 Vol.-%**



Flaschengrösse
75 cl CHF 63



Ritardatario Primitivo di Manduria DOP



Traubensorte
Primitivo



Aroma
intensives, komplexes und
fruchtiges Aroma mit Noten von
Kirschen und Beeren



Menüempfehlung
Rotem Fleisch mit kräftigen Saucen,
kräftigen Pastagerichten, gereiftem
Käse



Serviertemperatur: **14- 16°C**
Alkoholgehalt: **14 Vol.-%**



Flaschengrösse
75 cl CHF 51



Essenze Barolo DOCG, Piemonte



Traubensorte
Nebbiolo Vite Colte



Aroma
intensiv, aussergewöhnlich
komplex, mit deutlichen Noten
von Veilchen, Teer und Vanille



Menüempfehlung
Rind, Wild, Lamm, Käse



Serviertemperatur: **16- 18°C**
Alkoholgehalt: **14.5 Vol.-%**

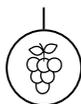


Flaschengrösse
75 cl CHF 89



CHF 67

Buio Buio Carignano del Sucis Riserva, Sardegna



Traubensorte
Carignano Mesa



Aroma
rote Früchte, balsamische Noten,
komplex, schöne Tannine, weich,
langer Abgang



Menüempfehlung
Federwild, rote Fleisch,
Steinpilze, Risotto, Pasta, Käse



Serviertemperatur: **16- 18°C**
Alkoholgehalt: **14 Vol.-%**



Flaschengrösse
75 cl CHF 67



CHF 54.50

Chianti Classico San Felice



Traubensorte
sangiovese 80%, colorino
10%, pugnietello 10%



Aroma
trocken und von mittlerem
Körper, weich, abgerundet und
gut ausbalanciert



Menüempfehlung
Gereifter käse, Hauptspeisen mit
rotem fleisch



Serviertemperatur: **14- 16°C**
Alkoholgehalt: **13 Vol.-%**



Flaschengrösse
75 cl CHF 54.50



CHF 59

Lagone Toscana IGT



Traubensorte
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Merlot Aia Vecchia



Aroma
Pfeffer, Süssholz, Zimt, Trüffel,
Kirsche, Erdbeere, Cassis,
Brombeere



Menüempfehlung
Grillspezialitäten, Lamm,
Rindfleisch, Pasta, Käse-Platte



Serviertemperatur: **16- 18°C**
Alkoholgehalt: **14 Vol.-%**



Flaschengrösse
75 cl CHF 59



CHF 74

Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Domini Veneti, Veneto



Traubensorte
Corvina, Rondinella, Molinara



Aroma
Das Bouquet ist verführerisch (feine Noten von Bittermandel, reifen Beeren und Steinobst), kompakt und vielschichtig



Menüempfehlung
Rindsbraten (Brasato), Pilzgerichte, Wild, Käse



Serviertemperatur: 16- 18°C
Alkoholgehalt: 14 Vol.-%



Flaschengrösse
75 cl CHF 74



CHF 54

Torbae Valpolicella Ripasso Classico



Traubensorte
Corvina, Rondinella,
Corvinone



Aroma
verführerische Frucht, Gewürze
und Nuancen von Ausbauaromen



Menüempfehlung
Fleischgerichte (z.B. Braten, Steaks),
Lasagne, Cannelloni, reife
Käsesorten



Serviertemperatur: 15- 17°C
Alkoholgehalt: 13,5 Vol.-%



Flaschengrösse
75 cl CHF 54



CHF 62

CHF 10.50

Prosecco Spumante di Valdobbiadene



Traubensorte
Glera



Aroma
Frucht aromatik mit dezenten
Hefenoten



Menüempfehlung
Apéro, Meeresfrüchte



Serviertemperatur: 8- 10°C
Alkoholgehalt: 12 Vol.-%



Flaschengrösse
75 cl CHF 62



Weine aus Spanien

Neben den italienischen Weinen gehören auch die Spanischen auf die Top-Weinkarte. Deshalb haben wir sorgfältig für Sie einige dieser Spanischen Schätze ausgewählt, die hervorragend zu Ihrem Essen passen oder einfach das kleine Extra zu Ihrem Abend mit Freunden hier in Pure hinzufügen.



MANTEL BLANCO Bodegas Álvarez y Díez, Ruedo Do



Traubensorte
Sauvignon Blanc,



Aroma
reifen Früchten, tropische Noten,
fruchtige und feine Zitrusnoten



Menüempfehlung
Fischcurry, helle Pastagerichte



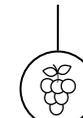
Serviertemperatur: **11- 13°C**
Alkoholgehalt: **13 Vol.-%**



Flaschengrösse
75 cl CHF 57



CRUOR Casa Gran del Siurana, Priorat DOQ



Traubensorte
Garnacha, Syrah



Aroma
Intensive Aromen von roten und
schwarzen Waldfrüchten, Pflaume
und getrockneten Früchten



Menüempfehlung
Federwild, rote Fleisch,
Steinpilze, Risotto, Pasta, Käse



Serviertemperatur: **16- 18°C**
Alkoholgehalt: **15 Vol.-%**

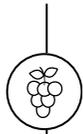


Flaschengrösse
75 cl CHF 68



CHF 61

Terros les Vinyes velles del Pare Montsant DO



Traubensorte

Garnacha, Samsò, Syrah



Aroma

dunkle Früchte, Kräuter und
Zedernholz, weiche, warme
Fruchtaromen.



Menüempfehlung

Rotes Fleisch, Wild, Helles Fleisch,
Fettfisch, Weichkäse



Serviertemperatur: **16- 18°C**
Alkoholgehalt: **14.5 Vol.-%**



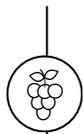
Flaschengrösse

75 cl CHF 61



CHF 51

Dehesa de Luna Origenes VdT, Castilla La Mancha



Traubensorte

Cabernet Sauvignon, Syrah,
Tempranillo



Aroma

Himbeeren, Zwetschgen und
florale Noten



Menüempfehlung

Lamm, Fleisch vom Grill, Ragout,
Wildgerichte



Serviertemperatur: **16- 18°C**
Alkoholgehalt: **14 Vol.-%**



Flaschengrösse

75 cl CHF 51



CHF 69

Selección Especial, Castilla-León



Traubensorte

Tempranillo, Cabernet
Savignon, Shiraz, Merlot, Petit
Verdot



Aroma

Beeren- und Fruchtaromen,
Gewürzen, Unterholz und dezente
Röstaromen, Tabak, Rauch und
Leder



Menüempfehlung

Rindsfilet, geschmorter Haxe
oder Lammkotelett



Serviertemperatur: **16- 18°C**
Alkoholgehalt: **14.5 Vol.-%**



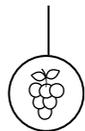
Flaschengrösse

75 cl CHF 69



CHF 63

Altos de la Finca Castilla la Mancha



Traubensorte
Petit Verdot, Syrah Finca Constanca



Aroma
Brombeere, Cassis, Kirsche,
blumige Noten, Tabak, Vanille
und Zedernholz



Menüempfehlung
Wildgerichte, Fleischfondue,
Lamm, Roastbeef, Spare-Ribs,
gereifter Käse



Serviertemperatur: **16- 18°C**
Alkoholgehalt: **14,5 Vol.-%**

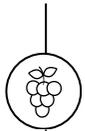


Flaschengrösse
75 cl CHF 63



CHF 65

Resalte ORIGEN Crianza Ribera del Duero



Traubensorte
Tempranillo



Aroma
reichhaltige Aromen von reifen,
schwarzen & roten Beeren mit
balsamischer, rauchiger Note.
Intensiv, harmonisch.



Menüempfehlung
Kräftigen Fleischmahlzeiten,
rezenten Käsesorten



Serviertemperatur: **16- 18°C**
Alkoholgehalt: **14,5 Vol.-%**



Flaschengrösse
75 cl CHF 65



Weine aus Portugal

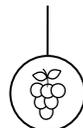


Quinta das Carvalhas Reserva DOC, Douro



Zambujeiro, Quinta do Zambujeiro, Alentejo

Wenn Sie sich mit dem gleichen alten Chardonnay und Cabernet Sauvignon langweilen, suchen Sie in Portugal für Abwechslung. Verschnitt ist in Portugal sehr verbreitet, obwohl Sie sortenreine Weine finden können. Jede Weinregion des Landes ist für eine bestimmte Mischung bekannt.



Traubensorte

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz



Aroma

Intensive Aromatik von reifer Frucht und Röstaromen offenbaren sich in der Nase.



Menüempfehlung

Wildgerichte, Filet Stroganoff, Lamm, gereifter Käse

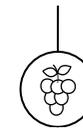


Serviertemperatur: **16- 18°C**
Alkoholgehalt: **14 Vol.-%**



Flaschengrösse

75 cl CHF 67



Traubensorte

Alicante Bouschet, Petit Verdot
Touriga Nacional



Aroma

Veilchen, Walbeerenkonfi, zermahlenes Gestein, Schwarztee, Rauch.



Menüempfehlung

Lamm, Fleisch vom Grill, Ragout, Wildgerichte



Serviertemperatur: **16- 18°C**
Alkoholgehalt: **14,5 Vol.-%**



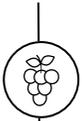
Flaschengrösse

75 cl CHF 62



CHF 69

HERDADE Paco do Conde RESERVA Alenteja



Traubensorte
Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet



Aroma
Röstaromen, Barriquenote mit Vanillearomatik und Kirschduft



Menüempfehlung
Rind, Wild, Lamm, Käse



Serviertemperatur: **16- 18°C**
Alkoholgehalt: **14 Vol.-%**



Flaschengrösse
75 cl CHF 69



CHF 75

Quinta de S. José, Reserva Tinto Douro DOC



Traubensorte
Touriga Nacional



Aroma
ausgeprägte Frucht-Aromen in Harmonie mit würzigen Pfeffer-Noten, angenehme Säure, gute Struktur mit schönen Tanninen



Menüempfehlung
Rind, Kalb



Serviertemperatur: **14- 16°C**
Alkoholgehalt: **14.5 Vol.-%**



Flaschengrösse
75 cl CHF 75



CHF 104.50

Quinta de S. José, Grande Reserva Douro DOC



Traubensorte
Touriga Nacional, Touriga Franca



Aroma
ausgeprägte Frucht-Aromen mit Pfeffer-Noten, leichte, ausgewogene Säure & etwas Frucht



Menüempfehlung
Rind, Wild, Lamm, Käse



Serviertemperatur: **14- 16°C**
Alkoholgehalt: **14.5 Vol.-%**



Flaschengrösse
75 cl CHF 104.50

