

Angebot Weine

Rosé

Rosé de Garanoire 75cl
Fr. 12.50

Rosé, Buebedörfer
Rosé de Garanoire , auf
dem Hofareal
gewachsen.
Traubensorte Gamay x
Reichenstein, blaue
Traube.

Trinktemperatur ca. 10-
12°C, Apéritifwein oder
leichter Begleiter zum
Essen, für Vorspeisen
und Hauptgerichte mit
hellerem Fleisch,
Käsegerichten, zu allen
kalten
Sommergerichten,
Fleischfondue,
Geschnetzeltem oder
zum einfach so
geniessen!



Weisswein

Riesling x Sylvaner 50cl
Fr. 8.50

Riesling x Sylvaner 75cl
Fr. 12.50

Gutedel 75cl Fr. 14.00

Weisswein, Buebedörfer Gutedel

Auch als Chasselas
bekannt, auf dem
Hofareal gewachsen,
weissrötliche Traube.
Trinktemperatur ca. 8-
11°C Apéritifwein, passt
zu Käse, Fondue,
verschiedenen
Vorspeisen, Fisch,
Geflügel, lauwarmen
Salaten und
Artischocken.



Weisswein, Oberdörfer, aus dem Dielenberg

Traubensorte: Riesling x
Sylvaner oder Müller
Thurgau, weisse

Traube.

Trinktemperatur ca. 8-11°C, Apéritifwein, passt zu Käse, Süßwasserfischen, Vorspeisenteller, Kalbfleisch.

Rotwein

Blauburgunder 50cl Fr. 9.50

Blauburgunder 50cl Fr. 14.00

Rotwein, Buebedorfer Blauburgunder

Auf dem Hofareal gewachsen.

Traubensorte: Früher Blauburgunder, auch als Pinot noir bekannt, blaue Traube.

Leichter Rotwein zum einfach so genießen oder zu allen Fleischgerichten, laut unsern Äplern auch hervorragend zu Käse passend.



Aus Kirschen

Kirschenschaumwein, 75cl Fr. 19.50

Kirschenschaumwein

Wein aus verschiedenen Kirschensorten, hellrot. Trinktemperatur um 12°C, eher wärmer als kälter, damit sich der fruchtige Geschmack entfalten kann.

Zum Anstossen zu zweit oder im Freundeskreis, als Apéro oder für besondere Momente zu jeder Tageszeit.

Wird im Schaumweinglas, Sektkelch oder in der Champagnerflüte serviert.

(Liegend lagern, Korkzapfen!)



Schaumwein

Champagnermethode dem Wein wird Reinhefe und Zucker zugesetzt. Nachdem die zweite Gärung in den waagrecht gelagerten Flaschen eingesetzt hat, kommen die Flaschen mit dem Hals nach unten auf Rüttelpulte und werden in gewissen Zeitabständen um ihre eigene Achse gedreht und gleichzeitig fein gerüttelt, damit der Hefeschub behutsam auf die Seite des Korks gelangt.

Der Zyklus findet seinen Abschluss im

Entkorken:

Die Heferückstände werden entfernt, eine Dosage (Likörzugabe zum Erzielen einer Geschmacksrichtung) kann zugefügt werden.

Neu

Roséträumli, 75cl Fr.
19.50

Konditionen ab

75cl/50cl 12/15 Fl. 8%

75cl/50cl 24/30 Fl. 10%