

# LÖWEN



*Restaurant Pizzeria*



Weinkarte



Alle Preise in CHF, inkl MwSt.

# OFFENWEINE

|                          | 1 dl | 5,0 dl |
|--------------------------|------|--------|
| <b>Weissweine</b>        |      |        |
| Chardonnay Genève AOC    | 6.00 | 26.00  |
| Johannisberg Valais AOC  | 6.00 | 26.00  |
| Epesses blanc Lavaux AOC | 6.00 | 26.00  |

|                           |      |       |
|---------------------------|------|-------|
| <b>Roséwein</b>           |      |       |
| Œil de Perdrix Valais AOC | 6.00 | 26.00 |

|                               |      |       |
|-------------------------------|------|-------|
| <b>Rotweine</b>               |      |       |
| Dôle Valais AOC               | 6.00 | 26.00 |
| Navarra «Barrica de Roble» DO | 7.00 | 32.90 |
| Primitivo Calmelo IGP         | 7.00 | 32.90 |

|                                        |                |
|----------------------------------------|----------------|
|                                        | <b>Flasche</b> |
| <b>Schaumwein</b>                      |                |
| Prosecco Treviso «Vignia del Sole» DOC | 45.00          |

# FLASCHENWEINE

## Weissweine

|                                |             |               |
|--------------------------------|-------------|---------------|
| <b>SCHWEIZ</b>                 | <b>1 dl</b> | <b>7,5 dl</b> |
| Chablais AOC                   |             |               |
| <b>Yvorne Qualité Terravin</b> | <b>7.50</b> | <b>43.00</b>  |

Die Appellation Yvorne umfasst eine Rebfläche von 154 Hektaren. Am 4. März 1584 wurde das Dorf Yvorne durch einen riesigen Bergsturz zerstört. Auf diesem Gebiet wachsen nun die Reben. Der Schieferstein verleiht dem Yvorne seinen typischen Feuersteinton. Im Mund bringt der Wein eine durch die mineralische Persönlichkeit des Terroirs hervor gehobene Harmonie zum Ausdruck. Hat nicht dieser «steinige» Saft dem aufgewühlten, geologisch jungen Untergrund das Beste abgerungen?

## ITALIEN

|                                             |             |              |
|---------------------------------------------|-------------|--------------|
| Piemont DOC                                 |             |              |
| <b>Langhe Arneis - Cantina del Nebbiolo</b> | <b>7.50</b> | <b>44.00</b> |

Die oft auch liebevoll «Barolo Bianco» genannte weisse Rebsorte stammt aus den Hügeln der Langhe bei Alba. Der Wein ist zartfruchtig, mit feinen Aromen nach frischen Früchten und einem leichten Bittermandelton. Der Arneis hat einen herrlich frischen, aber dennoch kräftigen Geschmack sowie einen sehr einnehmenden Duft.

## Roséwein

|                                      |             |              |
|--------------------------------------|-------------|--------------|
| <b>ITALIEN</b>                       |             |              |
| Langhe DOC                           |             |              |
| <b>Rosato «Cantina del Nebbiolo»</b> | <b>7.50</b> | <b>39.00</b> |

Würzige Noten, reife, eingekochte, rote Früchte wie Erdbeeren und Himbeeren verweben sich dezent mit einem mineralischen Hauch nach Unterholz.



## Rotwein

### SCHWEIZ

1 dl      7,5 dl

Wallis AOC

#### **Pinot Noir de Chamoson «La Golette»**

7.00      42.00

Mit delikatem, beerigem Bouquet und einem gehaltvollen und harmonischen Gaumen, begleitet er perfekt rotes Fleisch, Wildgerichte sowie Weichkäse.

Wallis AOC

#### **Humagne rouge «Matterhorn»**

7.90      46.00

Die Humagne rouge, die trotz ihres Namens keineswegs mit der Humagne blanche verwandt ist, gehört zu den autochthonen (=hier entstammenden und nur hier vorkommenden) Walliser Rebsorten. Nur auf allerbesten, gut besonnten Parzellen kann sie ihre Qualitäten entfalten und sich zu einem gerbstoffreichen, wilden, rassigen Wein entwickeln, der in der Nase an Waldbeeren und Unterholz erinnert und sich im Gaumen kraftvoll, sehr fruchtig und angenehm rustikal präsentiert.

Chablais AOC

#### **Yvorne rouge «Feu d'Amour»**

7.00      44.00

Der Waadtländer Rotwein «par excellence». Der «Association viticole d'Yvorne» gelingt es jedes Jahr, ein fantastischer Rotwein aus der Blauburgunder Weintraube zu keltern.

### ITALIEN

Puglia IGT

#### **Primitivo »Senza Parole«**

7.00      43.00

Nach vorsichtiger Lese im Oktober entsteht dieser intensiv, rot-violette Wein mit granatroten Reflexen. Der «Senza Parole» ist kräftig und samtig und duftet nach reifen roten Beeren und Wiesenblumen. Leicht süss.

Piemont DOCG

#### **Barbera d'Asti «Terra Alta» Preli**

7.00      44.00

Sattes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensiv und verführerisch, Aromen nach frischen roten Früchten, Veilchen und Gewürzen. Am Gaumen voll, harmonisch und warm mit lebhafter Säure, Kraftvoll, anhaltender Abgang. Harmoniert mit kräftigen Fleischgerichten, Pasta, piemontesischen Vorspeisen aber auch mit exotischer Küche.

Veneto DOC

#### **Ripasso della Valpolicella Corteforte**

8.00      49.00

Duftet himmlisch nach Cassis und Veilchen. Ein kräftiger, körperreicher; komplexer Wein, dessen Aromen sich sehr schön am Gaumen entfalten.

Das Weingut Azienda Agricola Corteforte umfasst nur 3 Hektaren Rebland und ist ein kleiner Schatz im Herzen Venetiens. Der Anwalt Carlo Cerutti produziert mit viel Engagement und Herzblut drei Spezialitäten aus dem Valpolicella, also dem «Tal» (val) der «vielen» (poli) «Keller» (cellae).

# FLASCHENWEINE

## Rotwein

### ITALIEN

Veneto DOC

**Amarone della Valpolicella Centenero** 75 cl 65.00

Die gesunden, ausgesuchten Trauben werden auf besonderen Gestellen nachgetrocknet. Erst im Dezember wird der Most angesetzt, der langsam zu fermentieren beginnt. Das kalte Klima favorisiert eine besondere Flora, die den Duft und den charakteristischen Geschmack des Weines bestimmt. So entwickelt sich zuerst ein süsser, perlender Recioto heran. Lässt man den Wein ganz natürlich weiter altern, reift ein sehr körperreicher, trockener Wein, der famose «Amarone»; ein Wein, der lange gelagert werden kann. Er passt zu allen Braten und zu Wild, wird aber auch als Aperitif sehr geschätzt.

Toscana DOC

**Varvára Bolgheri** 75 cl 59.00

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah und Petit Verdot. 12-monatiger Ausbau in Barriques. Dunkelrote Farbe. Im Gaumen kräftiger, gehaltvoller Auftakt, dennoch rund und fruchtig. Ein spannender, kräftiger Vertreter aus dem Bolgheri. Dunkle Beeren ergänzen die würzigen Komponenten. Passt zu dunklem Fleisch und kräftig gewürzten Pastagerichten.

### SPANIEN

Rioja DOCa

**Solar de Becquer Crianza** 75 cl 39.00

Klar definierter Fruchtausdruck von Brombeeren und schwarzer Johannisbeere, unterlegt mit etwas Vanille und Caramel. Kraft und Körper harmonisieren gut mit der Struktur.

### FRANKREICH

Bordeaux AC

**Château Malmaison Moulis** 75 cl 59.00

La Baronne Nadine de Rothschild erwarb in den 70er Jahren das damals heruntergewirtschaftete Rebgut. Es umfasst heute 24 Hektaren und wird mit viel Umsicht und Engagement gepflegt. Der hohe Merlot Anteil (80%) verleiht dem Wein einen weichen, harmonischen und fruchtigen Charakter.

Bordeaux AC

**Château Giscours 3ème Grand Cru Margaux** 75 cl 89.00

Das am linken Ufer von Bordeaux gelegene Château Giscours ist ein historischer Besitz der Appellation Margaux, dessen Reben erstmals im 16. Jahrhundert gepflanzt wurden. Das herrliche 3ème Cru Classé ist ein wahres Aushängeschild der Region Bordeaux mit seiner charakteristischen neoklassizistischen palastartigen Architektur, seinem Park mit seltenen Arten und seinen Gebäuden. Der Wein setzte sich aus Cabernet Sauvignon (65%) und Merlot (35%) zusammen. Fast ein Viertel der Reben ist älter als 40 Jahre und bringt nur sehr niedrige, aber geschmacklich äusserst konzentrierte Erträge hervor. Frischer und Dichter Wein mit viel Finesse.



# **Restaurant Pizzeria Löwen**

Burgdorfstrasse 5, 3672 Oberdiessbach

Tel. 031 771 02 01

[www.loewen-oberdiessbach.ch](http://www.loewen-oberdiessbach.ch)

[info@loewen-oberdiessbach.ch](mailto:info@loewen-oberdiessbach.ch)