

Restaurant Mère Catherine

LES VINS MOUSSEUX ET CHAMPAGNES

SCHAUMWEIN UND CHAMPAGNER

Crémant de Limoux AOP, Languedoc, France

Cépages: Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac / Luc Pirlet
Frische Zitrusaromen, weisses Obst und Hefe, mit sehr feiner Perlage.

10cl 9.50
75cl 61.00

Préam' Bulles, Provence, France

Cépage: Syrah / Château Paradis
Feinperliger Schaumwein mit Aromen von roten Früchten.

10cl 11.50
75cl 74.00

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs, Champagne, France

Cépage: Chardonnay/ Bonnair
Sehr frischer, floraler Winzerchampagner mit Ananas-, Limonen- und Briochearomen.

10cl 13.50
75cl 86.00

LES VINS BLANCS

WEISSWEINE

Ma Terre Blanc, AOP Provence, France

Cépages: Grenache Blanc, Sauvignon Blanc, Rolle / Vigneron du Roy René
Herbal und mit ausgewogener, frischer Säure. Aromen von Mango, Minze und Kräutern.

10cl 7.50
75cl 52.00

Chardonnay Barrique, IGP Pay d'Oc, France

Cépage: Chardonnay / Domaine de la Jasse
Kräftiger, eleganter Chardonnay mit Noten von Pfirsich und Aprikose. Barrique ausgebaut.

10cl 8.50
75cl 57.00
150cl 118.00

Sancerre Blanc, AOP Loire, France

Cépage: Sauvignon Blanc/ Domaine Curot
Komplex und mineralisch. Stachelbeere und reife Zitrusfrüchte, typisch unterlegt mit Feuerstein.

10cl 10.50
75cl 68.00

Katharina von Zimmern, AOC Zürich, Suisse

Cépages: Räuschling, Riesling x Sylvaner, Pinot Blanc / Weingut Welti
Voller und runder Körper, fruchtige Frische mit Noten von Limonen und reifer Grapefruit.

10cl 8.50
75cl 57.00

Epesses, AOC Lavaux, Suisse

Cépage: Chasselas / Domaine d'Aucrêt
Feine Aromen von gelbem Obst und Apfel mit leichter Würze und dezenter Säure.

10cl 6.50
50cl 32.50

Vinzel, AOC Lavaux, Suisse

Cépage: Chasselas/ Cave Mondolin
Hellgelbe Farbe, erfrischender Geschmack, abgerundet mit feiner Honignote.

10cl 4.80
50cl 24.00

LES VINS ROSÉS

ROSÉWEINE

Ma Terre Rosé, AOP Provence, France

Cépages: Grenache, Syrah, Cinsault / Vigneron du Roy René

Frische Noten von Himbeeren, Erdbeeren und einem Anklang von Zitrone.

10cl 7.50

75cl 52.00

Miraval Rosé, AOP Côtes de Provence, France

Cépages: Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle / Château Miraval

Himbeeren und Erdbeeren unterlegt von floralen Noten und Wildkräutern.

10cl 9.80

75cl 64.00

150cl 138.00

LES VINS ROUGES

ROTWEINE

Ma Terre Rouge, AOP Provence, France

Cépages: Grenache Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon / Vigneron du Roy René

Dunkle Früchte wie Johannisbeere und Schwarzkirsche. Dazu Karamell und Vanille.

10cl 7.50

75cl 52.00

Cabanon, AOP Côtes du Roussillon Villages, France

Cépages: Grenache, Carignan, Syrah / Domaine Thunevin-Calvet

Dunkle Beeren, Cassis, orientalische Gewürze und Oliventapenade.

10cl 8.00

75cl 54.00

150cl 104.00

Vieilles Vignes de la Jasse, IGP Pay d'Oc, France

Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot / Domaine de la Jasse

Brombeere, Cassis und Paprika mit pfeffriger Würze. Barriques ausgebaut.

10cl 7.50

75cl 52.00

150cl 98.00

Rubeo Turicensis, AOC Zürich, Suisse

Cépages: Blauburgunder, Regent / Weingut Welti

Waldbeeren und Schwarzkirsche und ein wenig feuchtes Laub. Barriques ausgebaut.

10cl cl 9.00

75cl 59.00

Paco Garcia, DOCa Rioja Crianza, Espagne

Cépages: Tempranillo, Grenache / Bodegas Paco Garcia

Johannisbeere, Cassis, leicht ätherische Noten und Piniennadeln. Barriques ausgebaut.

10cl 9.50

75cl 61.00

Il Primitivo del Tarantino IGT, Puglia, Italie

Cépage: Primitivo / Sélection Landolt Weine

Kräftige Aromen von Brombeere, Kirschkompott und ein Hauch Lebkuchen.

10cl 6.50

75cl 45.00