

ROSEWEIN

Rosa Grande Carignano del Sulcis

aus der Region Sardinien Italien

Traube: Carignano

Trocken und frisch auf sehr mineralstoffreichen Böden gedeihen die Carignano-Trauben für diesen in der Nase sehr delikaten, eleganten Rosato. Florale Noten von wilden Rosen sowie ein zartes Himbeeraroma lässt sein Bouquet erkennen. Seine angenehme Säure ist wunderbar eingebettet in einem warmen, ausgewogenen Geschmack.

75 41.50

PROSECCO

Prosecco di Treviso DOC Brut Casa dei Farive

Trauben: Glera

Ausbau: Stahltank

im Bouquet entfaltet sich ein intensives Fruchtaroma mit einer feinen Perlage, das einen feinen Prosecco auszeichnet

Passend zu: Lachstartar, geräucherten Forellenfilets, als Aperitif oder zum weihnächtlichen, italienischen Nationalgebäck, dem Panettone

1 7.50
75 48.50

FLASCHENWEINE WEISS

SCHWEIZ UND ITALIEN

WALLIS

Petite Arvine AOC, Nicolas Zufferey

Anbaugebiet: Wallis

Traube: Petite Arvine

Ausbau: kein Barrique

ein sehr eleganter und harmonischer Wein

Passend zu: Geflügel, Kalbfleisch, Fisch und zu reifem Käse

75 52.50

Ambassadeur des Domaines, Adrian & Diego Mathier

Anbaugebiet: Sion, Sierre und Turtmann

Traube: Heida, Ermitage und Petit Arvine

Ausbau: Barrique

ein vielschichtiger, aromatischer und perfekter Wein

Passend zu: Fisch und Krustentiere, Kalb Geflügel und alles was geräuchert ist

75 69.50

BIELERSEE

Pinot Gris AOC, Familie Steiner

Anbaugebiet: Schernelz, Ligerz

Traube: Pinot Gris

Ausbau: kein Barrique

ein bekömmliches Aroma von mittlerer Reife

Passend zu: Geflügel, Kalbfleisch und Fisch

75 52.50

OSTSCHWEIZ

Aagne Pinot Blanc Chardonnay, Wyschopf Familie Gysel

Anbaugebiet: Schaffhausen

Traube: Pinot Blanc Chardonnay

Ausbau: Barrique

mittelkräftig, leicht cremig, angenehme Säure

Passend zu: Käse, Fisch und Vorspeisen

75 49.50

Aagne Riesling Sylvaner, Wyschopf Familie Gysel

Anbaugebiet: Schaffhausen

Traube: Riesling Sylvaner

Ausbau: kein Barrique

dezent, leicht cremig, von einer erfrischenden Säure

Passend zu: Weichkäse, Fisch und Vorspeisen oder einfach zum geniessen

50 22.00

Aagne Irma la douce, Wyschopf Familie Gysel

Anbaugebiet: Schaffhausen

Traube: Riesling Sylvaner

Ausbau: kein Barrique

ein süffiger, leicht süsser Sommerwein

Passend zu: Apéros, Vorspeisen

75 47.50

ITALIEN

Roero Arneis DOCG Villata, Piemont

Traube: Arneis

Ausbau: kein Barrique

facettenreiche Wein mit exotischer Fruchtnoten Im

Geschmack ist er rund und saftig, mit dezent

mineralischer Note im anhaltenden Finish.

Passend zu: Apéro, Vorspeisen

leichten Gerichten mit Fisch und Geflügel

75 45.50

Bianco Basilicata,

Anbaugebiet: Terre degli Svevi

Traube: Müller- Thurgau und Gewürztraminer

Ausbau: Edeltank

leichter, frischer fruchtiger Wein

Passend zu: pikante Wähen, Vorspeisen

Fisch und Pasta

75 39.50

FLASCHENWEINE ROT

SCHWEIZ, ÖSTERREICH, FRANKREICH, ITALIEN UND SPANIEN

WAADTLAND

Aigle rouge "Sang Royal", AOC

Waldvogel, Chablais

Trauben: Pinot Noir, Gamay, Gamaret

weicher Körper, mittelkräftiger Wein, niedrige Säure

Passend zu: leichten Fleischspeisen

Wurstwaren und Käse

70 47.50

WALLIS

Pinot Noir du Valais, AOC, Niklaus Wittwer

Traube: Pinot Noir

Ausbau: kein Holzfass

ein eleganter und feingliedriger Wein

Passend zu: Rahmschnitzel, Braten und Käse

50 19.50

Syrah, AOC, Familie Boven, Chamoson

Traube: Syrah

Ausbau: kein Holzfass

ein dunkler würziger, mittelkräftiger Wein

Passend zu: Lamm, Wild, Käse

und gut gewürzten Pasta Gerichten

75 52.50

OSTSCHWEIZ

Pinot Noir Spätlese AOC

Aagne, Wyschopf Familie Gysel

Traube: Pinot Noir

Ausbau: kein Barrique

ein geschmeidiger, ausgewogener Wein, niedrige Säure

Passend zu: leichten Fleischgerichten

oder Frischkäse

75 48.50

Cabernet Merlot AOC

Aagne, Wyschopf Familie Gysel

Trauben: Cabernet Sauvignon und Merlot

Ausbau: Barrique

eine ausgewogene und begeisternde Assemblage

Passend zu: Rind, Lamm, Risotto und Bergkäse

75 59.50

TESSIN

Merlot "Vallombrosa", DOC, Claudio Tamborini

Traube: Merlot

Ausbau: kein Barrique

voller Körper, dezente, schön eingebettete Säure

Passend zu: rotem Fleisch und Käse

75 47.00

Costera Riserva, DOC, Daniel Huber

Traube: Merlot

Ausbau: Barrique

ein kräftiger, ausgewogener Wein von rubinroter Farbe

Passend zu: Risotto, Polenta und Hartkäsen

75 59.50

WEINKARTE



Bistro Belpberg
Münsingen

GRAUBÜNDEN

Maienfelder Blauburgunder, M. Lampert
Trauben: Blauburgunder (Bündner Herrschaft)
Ausbau: kein Barrique
weicher Körper, leicht kernige Tannine,
reife, lebendig, eingebettete Säure
Passend zu: leichten Fleischgerichten aller Art,
warm und kalt

70	49.50
----	-------

ÖESTERREICH

Zweigelt Neusiedlersee
Weingut Heinrich, Burgenland
Traube: Zweigelt
Ausbau: kein Barrique
ein weicher und doch lebendiger Wein mit frischer Säure
Passend zu: Rahmschnitzel Geflügel
Weich- und Halbhartkäse

50	22.50
70	45.50

FRANKREICH

Baron de Valéry Languedoc, Südfrankreich
Trauben: Syrah, Grenache und Cabernet
Ausbau: kein Barrique
ein intensiv rubinroter Wein, ausgewogen und weich
Passend zu: Grilladen und Fischgerichten

70	48.50
----	-------

Château Du Moulin Haut Medoc A.O.C, Bordeaux
Trauben: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot
Viel Dichte, enorm reich im Gaumen mit einem langen,
intensiven, freudebereitendem Finale.
Rauchig, beerig und perfekt ausgewogen.
Passend zu: Fleischgerichten, Geschnitzeltes, Pizza, Pasta,
grillierter Fisch

75	63.50
----	-------

SPANIEN

Rioja Tobía DOCa
Trauben: Tempranillo, Graciano
Ausbau: Barrique 24 Monate und 36 Monate in der Flasche
ein ausdrucksvoller Wein von dunklen Beeren und Kirschen
voller Körper mit einem kräftigen und reifen Tannin
Passenden zu: gegrilltem und kräftigen Gerichten

50	30.00
75	44.50

Semele de Montebaco DO, Ribera del Duero
Trauben: Tinto Fino (Tempranillo), Merlot
Ausbau: Barrique
eine Assemblage von purpurroter Farbe, ein Wein mit
bekömmlicher Säure
Passenden zu: gegrilltem Fleisch, Paella und Käse

75	47.50
----	-------

ITALIEN

Patio, Primitivo Salento Cave des Moins
Traube: Primitivo
Ausbau: kein Barrique
ein weicher und fruchtbetonter Wein mit eleganten Nuancen
Passend zu: Fleisch und Schmor Gerichten
und asiatischer Küche

75	38.50
----	-------

Lagrein Ansitz Waldgries
Anbaugebiet: Italien / Südtirol
Traube: Lagrein
sortentypischer Lagrein, ausdrucksstark und konzentriert
Passenden zu: gebratenem Fleisch, Wildgeflügel
Pasta und Hartkäse

75	52.50
----	-------

TOSCANA

Talosa, Nobile di Montepulciano
Trauben: Sangiovese und Merlot
Ausbau: Barrique
trockenes Tannin, erfrischende Säure, markanter
und anhaltender Abgang
Passend zu: Pasta, Risotto, Polenta und verschiedenen
Fleischgerichten

75	52.50
----	-------

VALPOLICELLA

Valpolicella Ripasso Venetien DOC
Trauben: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
Ausbau: Barrique
Die tief rubinrote Farbe ist ebenso einladend wie die fruchtigen
und würzigen Aromen. Im Gaumen sehr harmonisch, einer
reifen Säure und einem anhaltenden Abgang. Ein sehr
spannender und finessenreicher Ripasso!
Passenden zu: klassischen, italienischen Gerichten

75	49.50
----	-------

Virgo Moron Amarone Classico Riserva DOCG
Trauben: Corvina, Molinara, Rondinella
Ausbau: ca. 18 Monate im Barrique
& bis 12 Monate Flaschenreife
weicher, warmer, fülliger Körper mit reifen Tanninen
Passend zur: klassischen Küche

75	78.50
----	-------

PORTUGAL

Rapariga da Quinta Alentejo, Luis Duarte Vinhos
Trauben: Tricadeira, Alicante Bouschet, Aragones
Ausbau: Barrique
ein dichter dunkler Wein, sehr ausgewogen
Passend zur: grilliertem und gut gewürztem Fleisch

75	49.50
----	-------

Alle Preise inkl. aktueller MWSt.

Frühling 2021

WEINKARTE



Bistro Belpberg
Münsingen