

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

Franciacorta Rosé DOCG Le Quattro Terre

Trauben: Chardonnay, Pinot Noir

Ausbau: Edeltank

Nach der sanften Pressung der hochwertigen Chardonnay- und Pinot Nero-Traube erfolgt die alkoholische Gärung im Edeltank. Anschließend gelangt der Grundwein in die Flasche, wo die zweite Gärung während 36 Monaten auf der Hefe stattfindet. Nach der Entfernung der Hefe (dem Degorgieren) wird dem Wein die nötige Dosage beigefügt.

Unsere Degustationsnotiz: Der Franciacorta Rosé Millesimato besticht durch seine intensive rosarote Farbe. In der Nase delikater Duft nach roten Kirschen und Rosenblüten. Am Gaumen cremig, zarte Perlage, vollmundig und perfekt ausbalanciert. Eleganter, langanhaltender Abgang.

1 7.50
75 48.50

WEINKARTE

FLASCHENWEINE WEISS

SCHWEIZ UND ITALIEN

WALLIS

Petite Arvine AOC, Nicolas Zufferey

Anbaubereich: 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

Anbaubereich: 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

Anbaubereich: Scherneck, 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

Anbaubereich: Schaffhausen

Traube: Pinot Blanc Chardonnay

Ausbau: Barrique

mittelkräftig, leicht cremig, angenehme Säure

Passend zu: Käse, Fisch und Vorspeisen

75 49.50

Aagne Irma la douce, Wyschopf Familie Gysel

Anbaubereich: Schaffhausen

Traube: Riesling Sylvaner

Ausbau: kein Barrique

ein süffiger, leicht süsser Sommerwein

Passend zu: Apéros, Vorspeisen

75 47.50

ITALIEN

Bianco Basilicata,

Anbaubereich: 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

Preise inklusive aktueller Mehrwertsteuer



Bistro Belpberg
Münsingen

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

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

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

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

WEINKARTE



Bistro Belpberg
Münsingen

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, Geschnitztes, 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 ausdrückvoller Wein von dunklen Beeren und Kirschen
voller Körper mit einem kräftigen und reifen Tannin
Passenden zu: gegrilltem und kräftigen Gerichten

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
sortentypischer Lagrein, ausdrucksstark und konzentriert
Passend zu: Fleisch und Schmor Gerichten
und asiatischer Küche

75 38.50

Lagrein Anstz 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 Flaschenreifeung
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