



Bistro Belpberg
Münsingen

WEINKARTE

ROSÉ

Blanc de Rouge AOC

Anbaugebiet: Wallis | **Traube:** Merlot, Syrah

Mit einem zartrosa Kleid und einladenden, fruchtigen Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und einem Hauch von Rosenduft präsentiert sich dieser spezielle Roséwein. Am Gaumen erfreut ein graziös gebauter Körper, der von einer bekömmlichen Säure getragen und von einer dezenten Lieblichkeit umhüllt wird. Eine aromatische, süffige, sommerliche Gaumenfreude.

Passend zu: Apéritif, Antipasti, kalten Fleisch, Fischgerichten

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

WEISS

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

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



Bistro Belpberg
Münsingen

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

Räuschling, Nadine Saxer

Anbaugebiet: Schaffhausen | **Trauben:** Räuschling | **Ausbau:** Stahltank

Die Nase präsentiert sich dezent blumig sowie mit einer erfrischenden Zitrusaromatik, im Gaumen geprägt durch eine gute Struktur und einem ausgewogenen Körper

Passend zu: Apéritif, Käsegerichte

75 45.50

ROT

Aigle rouge "Sang Royal", AOC

Anbaugebiet: Waldvogel, Chablais | **Trauben:** Pinot Noir, Gamay, Gamaret
weicher Körper, mittelkräftiger Wein, niedrige Säure

Passend zu: leichten Fleischspeisen, Wurstwaren und Käse

70 47.50

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

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

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

75 49.50

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

75 45.50



Bistro Belpberg
Münsingen

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: gegrillten und kräftigen Gerichten

50 30.00
75 44.50

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

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 Ripasso Venetien DOC

Trauben: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella | **Ausbau:** Barrique
Die tiefrubinrote 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
Flaschenreifung
weicher, warmer, fülliger Körper mit reifen Tanninen
Passend zu: klassischen Küche

75 78.50