



SCHLOSSRESTAURANT

WEINKARTE

Liebe Gäste

Die Natur macht uns wunderbare
Geschenke und lässt so unser
Herz erfreuen.

Geniessen Sie unsere Schätze
aus dem Weinkeller.

Schlossrestaurant A Pro
Aprostrasse 50
6462 Seedorf

www.schlossapro.ch
info@schlossapro.ch
Tel. 041 870 65 32



SCHLOSSRESTAURANT

WEISSWEINE SCHWEIZ

| | 75 cl |
|--|-------|
| <p>WALLIS</p> <p>„Château Lichten“ Petite Arvine AOC</p> <p>Rouvinez Frères, Sierre</p> <p>100% Petite Arvine, Ausbau während 4 Monaten auf der Feinhefe in Inox-Edelstahltanks.</p> | 50.50 |
| <p>WALLIS</p> <p>„La Trémail“ Blanc du Valais AOC</p> <p>Rouvinez Frères, Sierre</p> <p>Assemblage von 50% Petite Arvine und 50% Chardonnay, erster Ausbau während 12 Monaten separat für jeder Rebsorte auf der Feinhefe in Inox-Edelstahltanks, anschliessender zweiter Ausbau während 12 Monaten in zu einem Drittel neuen Barriques.</p> | 56.50 |
| <p>WALLIS</p> <p>Cuvée Madame Rosmarie Mathier Blanc AOC Valais</p> <p>Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG</p> <p>Assemblage von Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner. Abgebeertes Traubengut, jede Sorte wird einzeln ausgebaut. Vor allen anderen Weinen wird jedes Jahr die Assemblage von Rosmarie geschaffen.</p> | 50.50 |
| <p>WAADT - LAVAUX</p> <p>„Roches brûlées“ St. Saphorin Blanc AOC</p> <p>Gérard Pinget, Rivaz</p> <p>100% Chasselas, Ausbau während 3 bis 4 Monaten auf der Feinhefe in Inox-Edelstahltanks.</p> | 47.50 |
| <p>WAADT - LAVAUX</p> <p>„Renard“ Dézaley Grand Cru AOC</p> <p>Gérard Pinget, Rivaz</p> <p>100% Chasselas, Ausbau während 5 Monaten auf der Feinhefe in Inox-Edelstahltanks.</p> | 53.50 |
| <p>GENÈVE</p> <p>„Magie Blanche“ Sauvignon Blanc Genève AOC</p> <p>Domaine Les Vallières de Louis Serex, Peissy</p> <p>100% Sauvignon Blanc, Ausbau während 5 Monaten auf der Feinhefe in Inox-Edelstahltanks.</p> | 47.50 |
| <p>TESSIN</p> <p>„Apocalisse“ Bianco del Ticino DOC</p> <p>Angelo Delea, Losone</p> <p>Assemblage von vorwiegend Chardonnay mit Sémillon und weiss vinifiziertem Merlot, Ausbau während 2 Monaten in Inox-Edelstahltanks.</p> | 45.50 |
| <p>TESSIN</p> <p>„Ronco Bain“ Ticino Sauvignon Blanc DOC</p> | 50.50 |



SCHLOSSRESTAURANT

I Vini di Guido Brivio, Mendrisio
100% Sauvignon Blanc, Ausbau während 2 bis
3 Monaten auf der Feinhefe in Inox-Edelstahltank.

WEISSWEINE SCHWEIZ, ITALIEN UND ÖSTERREICH

| | |
|--|-------|
| | 50 cl |
| URI | |
| Pinot Grigio AOC Uri | 35.50 |
| Weingut zum Rosenberg, Altdorf 100% Pinot Grigio, Ausbau während einigen Monaten in Inox-Edelstahl tanks. | |
| | 75 cl |
| GRAUBÜNDEN - BÜNDNER HERRSCHAFT | |
| DAVAZ Pinot Blanc Fläsch | 51.50 |
| 100% Pinot Blanc, elegant und würzig mit intensiver Aromatik nach Limetten und Williamsbirne. im Gaumen weich und frisch, elegant und anhaltend. | |
| SÜDTIROL | |
| „Castel Ringberg“ Pinot Grigio DOC | 51.50 |
| Elena Walch, Tramin 100% Pinot Grigio, Ausbau von 85% des Weines während einigen Monaten auf der Feinhefe in Inox-Edelstahl tanks und von 15% des Weines in einmal gebrauchten Barriques. | |
| PIEMONTE | |
| „Cleto“ Monferrato Bianco DOC | 46.50 |
| Pierfranco Baldi, Costigliole d'Asti 100% Arneis, Ausbau während einigen Monaten auf der Feinhefe in Inox-Edelstahl tanks. | |
| VENETO | |
| „Vin Soave“ Soave Classico DOC | 48.50 |
| Azienda Agricola Inama, San Bonifacio 100% Garganega, Ausbau während 3 bis 4 Monaten auf der Feinhefe in Inox-Edelstahl tanks. | |



SCHLOSSRESTAURANT

UMBRIEN

„Bramito del Cervo“ Umbria IGT

49.50

Castello di Sala, Ficulle

100% Chardonnay, kurze Anfangsgärung während ein paar Stunden auf den Schalen in Inox-Edelstahl tanks, anschliessend Umfüllung des angegorenen Mostes in neue und einmal gebrauchte Barriques für die restliche Zeit der alkoholischen Gärung und für den biologischen Säureabbau (auch BSA oder malolaktische Gärung genannt), Ausbau während ca. 5 Monaten in denselben Barriques.

SCHAUMWEINE

VENETO

Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Tanoré

1dl 7.50

44.00

100% Glera. Aus den allerbesten Lagen des Prosecco-Gebietes kommen Die Trauben dieses spritzigen und doch äusserst Bekömmlichen Schaumweines Vollschäumend und trocken.

CHAMPAGNE

Champagne Fleury, Blanc de Noirs

1dl 12.50

84.00

100% Pinot Noir. Jean-Pierre Fleury ist der Pionier des biodynamischen Champagners. Seine Kreationen sind nach strengen Richtlinien von «demeter» zertifiziert. Dieser Brut besticht durch Verträglichkeit und Bekömmlichkeit.

ROTWEINE SCHWEIZ

75 cl

URI

Dilinoir Barrique AOC Uri 2015 / 2016

63.50

Weingut zum Rosenberg, Altdorf

100% Dilinoir ein samtiger Rotwein im Holzfass, einer Urner Eiche gereift. Die perfekte Harmonie zwischen Frucht und Holz machen ihn zum stilvollen Essensbegleiter.

WALLIS

„Le Tourmentin“ Assemblage Rouge Valais AOC 2015

59.50

Rouvinez Frères, Sierre

Assemblage von vorwiegend Pinot Noir mit Humagne Rouge, Cornalin und Syrah, Ausbau während 10 bis 12 Monaten in neuen Barriques.

75 cl



SCHLOSSRESTAURANT

WALLIS

Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC Valais 2015 / 2016

52.50

Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG
Assemblage von Syrah, Cabernet, Pinot noir und Humagne rouge.
Abgebeertes Traubengut. Die Gärung in Vinimatis gewährt eine
optimale Temperaturkontrolle. Individueller Ausbau der Sorten
im Barrique.

WALLIS

Humagne Rouge Domaines Rouvinez, Vallais AOC 2015

49.50

Domaine Ardévoz Leytron
100% Humagne Rouge

GRAUBÜNDEN - BÜNDNER HERRSCHAFT

DAVAZ Pinot noir Fläsch 2017

51.50

100% Pinot Noir, sattes Rubinrot, intensiv, komplexe
und trotzdem elegante Burgunderaromen.
Konzentrierter, langanhaltende Frucht mit weichen
Tanninen.

50 cl

GRAUBÜNDEN - BÜNDNER HERRSCHAFT

DAVAZ Pinot noir Fläsch 2017

35.50

100% Pinot Noir, sattes Rubinrot, intensiv, komplexe
und trotzdem elegante Burgunderaromen. Konzentrierter,
langanhaltende Frucht mit weichen Tanninen.

GRAUBÜNDEN - BÜNDNER HERRSCHAFT

DAVAZ Pinot noir Uris, Reservé Fläsch 2015 / 2016

74.50

100% Pinot Noir aus bestem Traubengut, rigorose
Ertragsbeschränkung, 14 Tage Maischgärung, 12 Monate
Ausbau im französischen Barrique sowie, eine nur
geringfügige Filtration zeichnen diesen wunderschönen
Pinot Noir aus.

75 cl

TESSIN

„Carato“ Ticino DOC Rosso di Merlot 2015

58.50

Angelo Delea, Losone
100% Merlot, Ausbau während 13 bis 14 Monaten
teils in ein- bis zweimal gebrauchten Barriques
oder in grossen Eichenfässern.

TESSIN

Merlot, Ultima Goccia, Azienda Chiodi

75.00

100% Merlot. Ausbau während 12-monatigem Barriqueausbau



SCHLOSSRESTAURANT

ROTWEINE ITALIEN

75 cl

PIEMONT

„Balau“ Barbera d’Asti Superiore DOC 2015

56.50

Pierfranco Baldi, Costigliole d’Asti

100% Barbera, 50% des Mostes mit Vergärung in grossen Holzbottichen, Ausbau während 11 bis 12 Monate in neuen Barriques.

PIEMONT

Barolo DOCG 2014

72.50

Tenuta Prunotto, Calliano

100% Nebbiolo, Ausbau während 22 bis 24 Monaten in grossen 50 bis 100 Hektoliter-Eichenfässern und zum kleinen Teil (ca. 25 % des Weines) in neuen Barriques.

SÜDTIROL

Lagrein DOC 2016

46.50

Kellerei Tramin an der Südtiroler Weinstrasse 100% Lagrein, Ausbau während 2 bis 3 Monaten teils in Betonfässern, teils in ein- bis zweimal gebrauchten Barriques und teils in grossen 20 bis 40 Hektoliter-Eichenfässern.

SÜDTIROL

„Siebeneich“ Merlot DOC 2014

62.50

Kellerei Schreckbichl, Girlan

100% Merlot von 40- bis 50-jährigen Rebstöcken, Ausbau während 18 bis 20 Monaten von 50% des Weines in grossen 35 Hektoliter-Eichenfässern und von 50% des Weines in neuen Barriques.

VENETIEN

Ripasso Gaso 2015 Valpolicella Classico Superiore DOC, San Rustico

52.50

Corvina, Rondinella, Molinara

Der Valpolicella Classico Superiore Ripasso Gaso hat auf den Trester des Amarones ein zweites Mal vergoren, was dem Wein einen saftigen, geschmeidigen und fein duftenden Charakter verleiht.

VENETIEN

Monte Piazzo „Anniversario“ Valpolicella Classico Superiore DOC 2014

54.50

Serègo Alighieri, Gargagnago di Valpolicella

Assemblage von 70% Corvina, 20% Rondinella und 10% Molinara. Im Januar werden dem Jungwein halbtrocknete Trauben zugefügt, um eine zweite Gärung einzuleiten, die dem Wein mehr Fülle und Reichtum an Farbe und Tanninen verleiht. Ausbau während 5 bis 6 Monate in 60 bis 120 Hektoliter-Fässern.

75 cl



SCHLOSSRESTAURANT

VENETIEN

„Vaio Armaron“ Amarone della Valpolicella Classico DOC 2012 89.50
Serègo Alighieri, Gargagnago di Valpolicella
Assemblage von 65% Corvina, 20% Rondinella und 15% Molinara,
„appassimento“ (Antrocknen der Trauben) während ca. 2 Monate,
Ausbau während 36 bis 48 Monate in 60 bis 120 Hektoliter-Fässern.

TOSKANA

Chianti Classico DOCG Riserva 2014 / 2015 57.50
Marchese Antinori Tenuata Tignanello
Assemblage von Sangiovese und Cabernet Sauvignon, Ausbau während
12 bis 14 Monaten in zum kleineren Teil in neuen Barriques.

TOSKANA

Brunello di Montalcino DOCG 2013 85.50
Pieve Santa Restituta, Gaja Toscana
100% Brunello bzw. Sangiovese. Seit mehr als 150 Jahren stehen die
aus Ihnen gekelterten Weine in Sachen Charakter, Lagerfähigkeit
und Prestige an der Spitze Italiens

TOSKANA

Brunello di Montalcino DOCG 2013 72.50
Castello Banfi Toscana
100% Sangiovese, nur die besten Trauben fließen in den Königswein
der Toscana. Elegante, fein duftende Nase von Pflaume und Kirschen,
Dörrobst und feinen Röstnuancen. Dichter Körper, mit geschliffenen
präsenen Tanninen.

TOSKANA

„Il Carbonaione“ Alta Valle della Greve IGT 2014 78.50
Podere Poggio Scalette, Greve in Chianti
100% Sangiovese di Lamole von 60 bis 70-jährigen Rebstöcken, Ausbau
während 10 bis 12 Monaten in neuen, 350 Liter-Eichenfässern.

TOSKANA

Le Serre Nuove dell'Ornellaia“ Bolgheri Rosso DOC 2014 / 2016 89.50
Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri
Assemblage von 54% Merlot, 31% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot
und 5% Cabernet Franc, Ausbau während 14 bis 15 Monaten in zu
25% neuen und zu 75% einmal gebrauchten Barriques.



SCHLOSSRESTAURANT

| | |
|--|-------|
| | 75 cl |
| TOSKANA „Magari“ Toscana IGT 2015 Ca'Marcanda di Angelo Gaja, Bolgheri Assemblage von Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, Ausbau 16 bis 18 Monaten in neuen Barriques. | 87.50 |
| TOSKANA San Michele di Poggio L'Appariata DOC Maremma 2011 Poggio L'Appariata Toscana Italien Assemblage von 75% Sangiovese, 10% Merlot 10% Syrah, Petit Verdot Der Ausbau findet in französischen und slawonischen Eichenholzfässern für mindestens 12 Monate statt. Nach der Abfüllung lagert der Wein noch einmal für mindestens 21 Monate in der Flasche. | 59.50 |
| APULIEN „Torcicoda“ Primitivo Salento IGT 2016 Azienda Agricola Tormaresca, Minervino Murge 100% Primitivo, erster kurzer Ausbau während einigen Wochen in Inox-Edelstahltanks, zweiter Ausbau während 10 bis 12 Monaten in zum grösseren Teil einmal gebrauchten Barriques. | 46.50 |
| APULIEN „Masseria Maimè“ Negroamaro Salento IGT 2013 / 2015 Azienda Agricola Tormaresca, Minervino Murge 100% Negroamaro, erster kurzer Ausbau während einigen Wochen in Inox-Edelstahltanks, zweiter Ausbau während 12 bis 14 Monaten in neuen und einmal gebrauchten Barriques. | 59.50 |
| APULIEN „JO“ Negroamaro IGT Gianfranco Fino, Sava Puglia 2014 100% Negroamaro Gianfranco Fino produziert zwei Weine den „ES“ und den „JO“. Der JO ist ein sortenreiner Negroamaro aus den Trauben der über 50-jährigen Reben, die er liebevoll pflegt und daraus Weine entstehen lässt die an Kraft, Fülle und Facettenreichtum alles in der Region übertreffen. | 89.50 |
| APULIEN „ES“ Primitivo die Manduria DOC Gianfranco Fino, Sava Puglia 2014 100% Primitivo herrlich intensives Bouquet mit würzigen Noten von schwarzen Johannisbeeren, Schokolade und Tabak. Am Gaumen kompakt hervorragend strukturiert und sehr gut ausbalanciert, mit spürbarer Säure und angenehmen Tanninen. Je nach Jahrgang 16.5 bis 18 Vol% möglich. Trotz des hohen Alkoholgehalts wirkt dieser Wein nie schwerfällig und wird zum Erlebnis. | 89.50 |



SCHLOSSRESTAURANT

ROTWEINE FRANKREICH

75 cl

BURGUND - CÔTES-D'OR FRANCE

Savigny les Beaune Premier Cru „Les Peuillets“ 2010 / 2014

72.50

Domaine Guyon Vosne Romanée

100% Pinot Noir, strotzt vor roter und schwarzer Frucht, herrliche Kräutertöne, wunderbare Mineralität, eine filigrane und überaus sinnliche Duftwolke.

BORDEAUX - CÔTES DE CASTILLON

Château Brisson 2012 AOC

49.50

Côtes de Castillon

Assemblage von 85% Merlot und 15% Cabernet Sauvignon, Ausbau während 11 bis 13 Monaten in zu 25% neuen Barriques

BORDEAUX - SAINT-EMILION

Saint-Emilion AOC „Cuvée Anna“ 2011

78.50

Clos Dubreuil de Jean-Louis Trocard, Les Artigues de Lussac

Assemblage von ca. 92% Merlot und 8% Cabernet Sauvignon, Ausbau während 14 Monaten in neuen Barriques.

BORDEAUX - SAINT-ESTÈPHE

Château Phélan Ségur 2011 / 2012

98.50

Saint-Estèphe AOC Cru Bourgeois Exceptionnel

Assemblage von 50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot und 4% Cabernet Franc, Ausbau während 16 bis 18 Monaten in zu 50% neuen Barriques.

ROTWEINE ÖSTERREICH

75 cl

BURGENLAND – NEUSIEDLERSEE

„Cuvée Legends“ 2015 / 2017

56.50

Erich Scheiblhofer, Andau

Assemblage von 60% Cabernet Sauvignon und 40% Merlot, Ausbau während 6 Monaten in neuen und einmal gebrauchten Barriques und anschliessend während 3 Monaten in grossen Eichenfässern.

BURGENLAND – NEUSIEDLERSEE

„Schwarz Rot“ Zweigelt 2013

105.50

Johann Schwarz, Andau

100% Zweigelt, Ausbau von 14 bis 15 Monaten in neuen Barriques.



SCHLOSSRESTAURANT

ROTWEINE SPANIEN UND PORTUGAL

| | |
|--|-------|
| | 75 cl |
| TORO „El Titan“ Toro DO 2011 Dominio del Bendito, Toro 100% Tinta de Toro, Ausbau während 18 bis 20 Monaten in neuen Barriques. | 89.50 |
| RIOJA Tobelos Crianza 100% Tempranillo. Dieser Top-Rioja entfaltet herrliche Fruchtaromen von roten und schwarzen Beeren. | 53.50 |
| RIOJA Tahón de Tabelos Reserva 100% Tempranillo- Der Reserva des Tobelos. Aus durchschnittlich 55 Jahren alten Weinstöcken. Aromen reifer roter und schwarzer Früchten, harmonisch elegante Tannine dank 14-monatigem Barrique und 22-monatigem Flaschenausbau. | 68.50 |
| RIOJA Leukade, Vino de Autor, Rioja 100% Tempranillo. Kräftige, granatrote Farbe. In der Nase ein Aroma nach reifen roten und schwarzen Früchten. Ausgeglichener langer Abgang mit Fruchtigen und balsamischen Aromen. 22 bis 24 Monaten in zu 65% neuen Barriques | 81.50 |

~

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

*Unsere Weine im Offenausschank werden wöchentlich der Speisekarte angepasst und
bietet Ihnen die Möglichkeit beste Qualität auch offen zu erhalten.
Gerne berätet Sie unser Servicepersonal bei der Auswahl.*