



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
A Prostrasse 50
6462 Seedorf

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



SCHLOSSRESTAURANT

WEISSWEINE SCHWEIZ

75 cl

WALLIS

„Château Lichten“ Petite Arvine AOC

53.50

Rouvinez Frères, Sierre

100% Petite Arvine, Ausbau während 4 Monaten
auf der Feinhefe in Inox-Edelstahltanks.

WALLIS

Cuvée Madame Rosmarie Mathier Blanc AOC Valais

49.50

Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG

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.

WAADT - LAVAUX

St. Saphorin Blanc Le Louchy AOC

47.50

Cave des Rois

100% Chasselas, Ausbau während 3 bis 4 Monaten
auf der Feinhefe in Inox-Edelstahltanks.

WAADT - LAVAUX

„Renard“ Dézaley Grand Cru AOC

57.50

Gérard Pinget, Rivaz

100% Chasselas, Ausbau während 5 Monaten auf
der Feinhefe in Inox-Edelstahltanks.

TESSIN

„Apocalisse“ Bianco del Ticino DOC

42.50

Angelo Delea, Losone

Assemblage von vorwiegend Chardonnay mit
Sémillon und weiss vinifiziertem Merlot,
Ausbau während 2 Monaten in Inox-Edelstahltanks.

TESSIN

Bianco di Merlot DOC Bianco Rovere

60.50

Guido Brivio

100% Merlot, Ausbauch während 8 Monate im Barriquefass

GRAUBÜNDEN - BÜNDNER HERRSCHAFT

DAVAZ Pinot Blanc Fläsch

55.00

100% Pinot Blanc, elegant und würzig mit intensiver
Aromatik nach Limetten und Williamsbirne. im
Gaumen weich und frisch, elegant und anhaltend.



SCHLOSSRESTAURANT

WEISSWEINE

ÖSTERREICH UND ITALIEN

75cl

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-Edelstahltanks und von 15% des Weines in einmal gebrauchten Barriques.

VENETO

„Vin Soave“ Soave Classico DOC

48.50

Azienda Agricola Inama, San Bonifaci

100% Garganega, Ausbau während 3 bis 4 Monaten auf der Feinhefe in Inox-Edelstahltanks.

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-Edelstahltanks, anschliessend Umfüllung des angegorenen Mostes in neue und einmal gebrauchte Barriques für die restliche Zeit der alkoholischen Gärung und für den biologischen Säureabbau.

SCHAUMWEINE / CHAMPAGNER

VENETO

Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Tanoré

1dl 7.50

47.00

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

TRENTINO

Maximum Brut Metodo Classico DOC

1dl 9.00

61.00

100% Chardonnay.Ferrari

Metodo Classico. Der Schaumwein reift 36 Monate in der Flasche auf der Hefe Giulio Ferrari war ein Perfektionist. Er wollte seinen Namen nur auf Flaschen sehen, die vollends überzeugen.2017 wurde seine Firma zum Besten Schaumweinproduzenten der Welt gewählt

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.



SCHLOSSRESTAURANT

ROTWEINE SCHWEIZ

	<u>75cl</u>
URI	
Diolinoir Barrique AOC Uri 2017	63.50
Weingut zum Rosenberg	
100% Dilinoir ein samtiger Rotwein im Holzfass, einer Urner Eiche gereift. Die perfekte Harmonie zwischen Frucht und Holz machen ihn zum stilvollen Essensbegleiter.	
WALLIS	
Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC Valais 2017	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.	
GRAUBÜNDEN - BÜNDNER HERRSCHAFT	
DAVAZ Pinot Noir Fläsch 2018	51.50
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 2016	81.50
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.	
TESSIN	
Merlot, Ultima Goccia, Azienda Chiodi 2017	78.00
100% Merlot. Ausbau während 12-monatigem Barriqueausbau	



SCHLOSSRESTAURANT

ROTWEINE ITALIEN

75 cl

PIEMONTE

„Balau“ Barbera d'Asti Superiore DOC 2015

59.00

Pierfranco Baldi, Costigliole d'Asti

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

SÜDTIROL

„Siebeneich“ Merlot DOC 2015

63.00

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

Semonte Alto 2015 Valpolicella Ripasso DOC

52.50

Venturini Massimino

Corvina, Rondinella, Molinara

Dieser Valpolicella wird nach der Ripasso Methode gekeltert. Nach der Trennung vom Trester ruht der Jungwein rund drei Monate in Edelstahlbehältern. Im Februar wird er auf dem Trester des Amarones ca. 10 Tage lang nachgegärt. Anschliessend reift der Wein 12 Monate in Eichenholzfässern verschiedener grössen.

VENETIEN

Monte Piazzo „Anniversario“ Valpolicella Classico Superiore DOC 2016

55.00

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.

VENETIEN

„Vaio Armaron“ Amarone della Valpolicella Classico DOC 2012

96.50

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 2016

66.50

Marchese Antinori Tenuata Tignanello

Assemblage von Sangiovese und Cabernet Sauvignon, Ausbau während 12 bis 14 Monaten in zum kleineren Teil in neuen Barriques.



SCHLOSSRESTAURANT

TOSKANA

Brunello di Montalcino DOCG 2014

77.00

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 präsenten Tanninen.

TOSKANA

„Il Carbonaione“ Alta Valle della Greve IGT 2016

86.00

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 2017

103.00

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.

TOSKANA

„Magari“ Toscana IGT 2017

99.50

Ca'Marcanda di Angelo Gaja, Bolgheri

Assemblage von Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, Ausbau 16 bis 18 Monaten in neuen Barriques.

APULIEN

„Masseria Maimè“ Negroamaro Salento IGT 2016

61.00

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.

APULIEN

„JO“ Negroamaro IGT

99.50

Gianfranco Fino, Sava Puglia 2017

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.

APULIEN

„ES“ Primitivo die Manduria DOC

99.50

Gianfranco Fino, Sava Puglia 2017

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.



SCHLOSSRESTAURANT

ROTWEINE FRANKREICH

75 cl

BURGUND - CÔTES-D'OR FRANCE

Savigny les Beaune Premier Cru „Les Peuillets“ 2014

90.50

Domaine Guyon Vosne Romanée

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

BORDEAUX - SAINT-EMILION

Saint-Emilion AOC „Cuvée Anna“ 2011

94.50

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 2012

104.00

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“ 2017

52.00

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

118.00

Johann Schwarz, Andau

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



SCHLOSSRESTAURANT

ROTWEINE SPANIEN

75 cl

RIOJA

Tobelos Crianza 2015

53.50

100% Tempranillo. Dieser Top-Rioja entfaltet herrliche Fruchtaromen von roten und schwarzen Beeren.

RIOJA

Tahón de Tabelos Reserva 2012

72.50

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.

RIOJA

Leukade, Vino de Autor, Rioja 2015

81.50

100% Tempranillo. Kräftige, granatrote Farbe. In der Nase ein Aroma nach reifen roten und schwarzen Früchten. Ausgeglichen langer Abgang mit Fruchtigen und balsamischen Aromen. 22 bis 24 Monaten in zu 65% neuen Barriques