



PIZZERIA - BAR
HÖRNLI
Weinkarte

Öffnungszeiten:
Mo bis Sa 10:00 - 24:00 Uhr
So 10:00 - 22:00 Uhr

www.hoernli.ch

Unsere Weinkarte

Lieber Gäste, liebe Weinfreunde

Eine Weinkarte zusammenzustellen und zu pflegen ist eine ebenso reizvolle wie auch manches Mal recht knifflige Aufgabe, da die nahezu unüberschaubare Vielfalt und das ständig wachsenden Angebot der Weinwelt hier nur in geringem Umfang erfaßt werden kann.

Unsere folgende Zusammenstellung gibt Ihnen einen kleinen Einblick in die Weinanbaugebiete Italiens und wird Ihnen die Auswahl durch Informationen zu Herkunft, Produktion und Geschmack erleichtern.

Salute

wünscht Ihnen Ihr Hörnli-Team

Weinkarte

Sämtliche Preise in der Speisekarte sind inklusive Mehrwertsteuer

Unsere Weinempfehlung im Offenausschank

Weiss

	10 cl	30 cl	50 cl
Féchy AOC Murinet, Cave Duprée SA	Fr. 4.50	Fr. 12.50	Fr. 19.50
Epesses AOC Criblette, Cave Duprée SA	Fr. 5.50	Fr. 15.50	Fr. 25.50
Chardonnay Vin de Pays d'Oc	Fr. 4.50	Fr. 12.50	Fr. 19.50
Pinot Grigio	Fr. 4.50	Fr. 12.50	Fr. 19.50

Rosé

Rosato Toscana IGT	Fr. 4.50	Fr. 12.50	Fr. 19.50
--------------------	----------	-----------	-----------

Rot

Montepulciano d'Abruzzo DOC	Fr. 4.50	Fr. 12.50	Fr. 19.50
Lambrusco	Fr. 4.50	Fr. 12.50	Fr. 19.50
Rioja COCa Crianza			Fr. 25.50

Als unseren Hauswein empfehlen wir Ihnen den

Primitivo del Salento „Orus“ IGT	Fr. 6.50	Fr. 18.50	Fr. 29.50
----------------------------------	----------	-----------	-----------

Vinosia, Luogosano 50 cl.

Traubensorte: 100% Primitivo

Dunkelviolette Farbe. Im Vordergrund intensive Aromen nach Waldbeeren. Im Gaumen elegante Nuancen nach Dörrzwetschgen. Voll und geschmeidig im Abgang. Ein wahrer Genuss.

Flaschenweine Rot

Italien, Apulien

Primitivo Salento IGT Koiné Cantina Sociale San Marzano

Traubensorte: 100 % Primitivo

Die Farbe besticht durch ein tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Jugend zeigt sich die Nase betont frisch und aromatisch. Im Gaumen zeigt er wunderschöne Aromen von schwarzen Beeren, Kirschen und reifen Früchten. Der Mittelteil ist gut strukturiert. Die weichen Tannine sind charaktervoll und gut eingebunden

75 cl

Fr. 39.50

Italien, Veneto

Amarone della Valpolicella DOC Classico Zeni

Rebsorten: Corvina 60% - Rondinella 30% - Molinara 10%

Aus dem Gebiet des Valpolicella Classico (Hügelland im Norden Veronas) tief rubinrot Farbe, im Geschmack intensiv, fruchtig, mit Noten an gekochten Früchten und Gewürzen, weich und voll im Abgang. Durch selektive Handlese der besten Trauben aus den Hügelweinbergen, die auf Plateaux-Kisten zum Trocknen ausgelegt werden erhöht sich die Zucker-, Extrakt-, Geschmacksstoff- und Glycerinkonzentration in den getrockneten Beeren. Besonders angenehm auch als Meditationswein.

75 cl

Fr. 69.50

Italien, Sizilien

Ner d'Avola Sizilia IGT Feudo Arancio

Rebsorte: 100 % Nero d'Avola

Die wohl bekannteste sizilianische Rebsorte. Diese hochwertige Rebsorte stammt ursprünglich aus der Gegend um Syrakus und erfährt heute ihre Verbreitung auf der ganzen Insel Sizilien. Die Farbe besticht durch ein leuchtendes Rubinrot mit Violettreflexen, in der Nase würzig und dunkle Beeren, fruchtig und süß im Einklang mit den Holznoten, kräftige Tannine, leichte Röstaromen, lebhaftere Säure, im Mund frisch und ausgewogen erinnert etwas an Brombeere und Lakritz, sanfter, leichter und sauberer Abgang. Der ideale Begleiter zu Risotto, Pastavorspeisen, dunklem Fleisch, Wild, Lamm und herzhaften Käsesorten.

75 cl

Fr. 38.50

Flaschenweine Rot

Italien, Toscana

Poggio delle Faine DOC 2008

Cantina Francesco Minini, Toscana

Traubensorte: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

Italiens Rotwein des Jahres 2012 - 3. Platz. Weinwirtschaft.

Das beste Traubengut wird nach seinem Ausbau für 6 Monate in Barriques zum reifen abgefüllt und anschliessend weitere 6 Monate im grossen Fass. Rubionrot im Glas, in der Nase mit einer leicht gereiften Frucht, Rumtopf und vollreifen roten Brombeeren. Am Gaumen dann mit einer schmelzigen und gereiften Frucht. Anhaltend mit einer dezenten Fruchtsüsse im Abgang.

75 cl

Fr. 45.50

Italien, Toscana

Bolgheri Superiore „Alfeo“ DOC 2009

Az. Agr. Ceralti, Toscana - Castagneto Carducci

Traubensorte: 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Der Alfeo leuchtet intensiv rubinrot mit violetten Nuancen.

Er reift 12 Monate im Barrique und nochmals dieselbe Zeit auf dieselbe Zeit in

der Flasche. Er duftet intensiv nach Waldfrüchten mit leicht würzigen

Komponenten. Am Gaumen angenehm dicht und voluminös mit

schönen Vanille- und Röstaromen. Ein perfekter Genuss.

75 cl

Fr. 85.50

Italia, Veneto

Ripasso Valpolicella DOC Marogne Fratelli Zeni, Bardolino

Trauben: 60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara

Dieser Wein wird nach dem klassischen Ripasso-Verfahren gekellert. Dem bereits vergorenen Valpolicella werden Traubentrester des Amarones beigefügt. Da der Trester noch Hefe und Zucker enthält,

setzt eine erneute Gärung ein. Dadurch erhält der Wein mehr Farb- intensität, Fülle und die typischen

Geschmacksnuancen eines Amarones. Der Ausbau in grossen Fässern dauert rund 10 - 12 Monate (je nach Jahrgang). Sattes Rubinrot, Aromen von reifen Beerenfrüchten und Gewürzen. Gehaltvoller, eleganter und fruchtbetonter Körper. Langes und äusserst harmonischer Finale. Passt herrlich zu gegrilltem roten Fleisch, Hartkäse, Pizza und Nudelgerichten mit Saucen.

75 cl

Fr. 55.50