

# Alpstübli Strichbode Weinsortiment

## Rotweine

50 cl

### Quintum Pinot Noir AOC

Fr. 25.00

Schweiz, St. Gallen



### Jeninser Blauburgunder AOC

Fr. 26.00

Schweiz, Graubünden



### Senza Parole Primitivo del Salento IGT

Fr. 26.00

Italien, Puglia



### Amarone Valpolicella DOCG

Fr. 32.00

Italien, Veneto



## Rotweine

75 cl

### Z&Z Zweigelt Himmelreich

Fr. 39.00

Österreich, Niederösterreich



*Dieser Zweigelt schmeckt nach dunkelbeeriger Frucht und sorgt mit seiner leichten Röstaromatik für ein unvergessliches Trinkvergnügen.*

*Passt ausgezeichnet zu dunklem Fleisch und Käse.*

### Ripasso Valpolicella DOC

Fr. 45.00

Italien, Veneto



*Ausgezeichneter Ripasso – hergestellt mit dem klassischen Ripassoverfahren auf dem Trester des Amarone. Eine schöne Restsüsse verschmolzen mit Düften von reifen Früchten, Gewürzen und einem Hauch von Vanille.*

# Alpstübli Strichbode Weinsortiment

## Weissweine

50 cl

### Féchy AOC La Côte

Fr. 23.00

Schweiz, Waadt



### Quintum Federweisser AOC

Fr. 25.00

Schweiz, St. Gallen



### Chardonnay de Satigny

Fr. 24.00

Schweiz, Genf



### AOC Schaffhauser Riesling Sylvaner AOC

Fr. 25.00

Schweiz, Schaffhausen



## Roséwein

50 cl

### Oeil-de-Perdrix AOC

Fr. 25.00

Schweiz, Wallis



## Weisswein

75 cl

### Z&Z Sauvignon Blanc AOC

Fr. 35.00

Österreich, Niederösterreich



*Der im Abgang frisch und fruchtige Sauvignon Blanc aus Niederösterreich schmeckt nach Holunder, feinen Kräutern und weist typische Paprikanoten auf. Eleganter und würziger Weisswein passend zu jedem Apéro.*