



"flügelhorn" Riesling - Silvaner

AOC Schaffhausen

Frischer, fruchtiger Weisswein mit schöner Muskatnote und fein strukturiertem Bouquet. Sein Charakter kann mit dem ausdrucksvollen Klang des "flügelhorns" verglichen werden.

Empfehlung: Apéro, Gemüsegerichte, Süsswasserfische

Serviertemperatur 9 - 12°C

Trinkreif; Lagerfähig 2 - 3 Jahre

**50 cl 9.-
75 cl 13.-**



"waldhorn" Pinot Noir

AOC Schaffhausen

Einfacher, aber fruchtiger und gehaltvoller Rotwein mit dunkelroter Farbe und feinen Beerenaromen. Der samtige Körper dieses Weines erinnert an den weichen Klang eines "waldhorns".

Empfehlung: Fleisch-, Gemüse- und Teigwarengerichte

Serviertemperatur 16 - 18°C

Trinkreif; Lagerfähig 3 - 4 Jahre

**50 cl 10.-
75 cl 15.-**



"soprano" Sauvignon blanc

AOC Schaffhausen

Dieser edle und elegante Wein besticht durch seine intensive Aromatik von Holunder und Zitrusfrüchten und einem ausgewogenen Frucht-Säure Verhältnis. Er ähnelt daher im Klangcharakter sehr dem "sopran".

Empfehlung: Apéro, weisses Fleisch, leichte Speisen, Käse

Serviertemperatur 8 - 11°C

Trinkreif; Lagerfähig 3 - 4 Jahre

75 cl 18.-



"saxophon" Pinot Noir (Auslese)

AOC Schaffhausen

Traubengut aus bester Lage mit über 100°Oe wurde für diesen kraftvollen Pinot Noir verwendet. Der Ausbau über sechs Monate im Eichenfass ist verhältnismässig etwa zu vergleichen mit dem Holzblättern beim Mundstück des sonst bleichigen "saxophons".

Empfehlung: Kalb, Wild, Geflügel, Hartkäse

Serviertemperatur 16 - 18°C

Trinkreif; Lagerfähig 4 - 5 Jahre

75 cl 18.-



"posaune" Souvignier gris

AOC Schaffhausen

Diese Rebsorte ist besonders resistent gegenüber Krankheiten und Schädlingen ist. Der Wein besticht durch seine kräftige, goldgelbe Farbe und unterstreicht das intensive Aroma von exotischen Früchten. Wie die Posaune: eine einzigartige "Exotin".

Empfehlung: Apéro, Fisch, Geflügel, vegetarisch

Serviertemperatur 8 - 11°C

Trinkreif; Lagerfähig 2 - 3 Jahre

75 cl 16.-



"violoncello" Zweigelt / Pinot Noir

AOC Schaffhausen

Die kräftige Note von Waldbeeren, seine violett-rote Farbe und seine feine Tanninstruktur prägen dieses elegante, samtige Cuvée. Der Ausbau im Eichenfass über 18 Monate macht aus diesem Rotwein zurecht ein "violoncello" mit holzigem Bauch und sinnlichem Klang.

Empfehlung: Fleischgerichte, Grilladen, Käse

Serviertemperatur 16 - 18°C

Trinkreif; Lagerfähig 5 - 6 Jahre

75 cl 20.-



"bariton" Pinot Noir (Blanc de Noir)

AOC Schaffhausen

Diese weisse Spezialität wird aus dem Saftabzug der blauen Pinot Noir Traube gewonnen und sehr schonend ausgebaut. Vollmundig, feinfuchtig, harmonisch mit guter Restsüsse. Ein richtiges Chamäleon, das wie im Chor oder Orchester in die Rolle des "baritons" schlüpft.

Empfehlung: Apéro, Geflügel- und Gemüsegerichte

Serviertemperatur 8 - 12°C

Trinkreif; Lagerfähig 3 - 4 Jahre

75 cl 15.-



676 "el teo" Tempranillo

AOC Schaffhausen

Die spanisch-schweizerische Kreation «el teo» ist für die Region Schaffhausen bis dahin absolut einzigartig. Neben seiner dunkelroten Farbe und seiner sanften Tannin Struktur überzeugt dieser Gächlinger Tempranillo auch durch sein fruchtiges Bouquet.

Empfehlung: Fleischgerichte, Wild, Pasta

Serviertemperatur 16 - 18°C

Trinkreif; Lagerfähig 8 - 12 Jahre

75 cl 36.-



"leggiero" Regent (Rosé)

AOC Schaffhausen

Frischer, "süffiger" Sommerwein mit wenig Restsüsse und gut eingebundener Säure. Intensive Beerenmix-Aromen stehen im Vordergrund. Der perfekte Begleiter an einem ungezwungenen, lockeren Sommerfest, wie die musikalische Spielweise "leggiero".

Empfehlung: Apéro, leichte Vorspeisen, Obstsalate

Serviertemperatur 8 - 11°C

Trinkreif; Lagerfähig 2 - 3 Jahre

**50 cl 10.-
75 cl 15.-**



"wirmuth" Weissler Wermut

Für den "wirmuth" werden vorwiegend regionale Produkte verwendet, wie eigener Wein, eigener Traubenbrand und diverse Kräuter. Dieses kühle Apérogetränk überzeugt durch seine Mixtur aus Süsse und der leicht bitteren Note des Wermutkrauts. Das "Wir" steht für Zusammenarbeit, Zusammenhalt, innovieren, helfen, teilen.

Empfehlung: Apéro, Mixgetränke

kühl servieren, mit Eis

Trinkreif; Lagerfähig 1 Jahr

70 cl 24.-



"piano bianco" und "piano nero"

Traubensaft

Alkoholfreier, pasteurisierter Traubensaft aus den eigenen Reben. Eine hervorragende Variante für die, die gerne zwischendurch einmal piano machen und geniessen möchten. Wie bei den Klaviertasten am Piano, gibt es die helle und die dunkle Variante.

Empfehlung: die alkoholfreie Alternative

kühl geniessen

Trinkreif; Lagerfähig 1 Jahr

70 cl 6.-



"wirmuth" Rosé Wermut

Dieser einzigartige Aperitif verbindet die fruchtige Frische unseres Roséweins mit der würzigen Note von Wermut und besticht durch seine zarte rosa Farbe. Nur erlesene Kräuter und Gewürze werden verwendet und jeder Arbeitsschritt bis zum fertigen Produkt geschieht von Hand.

Empfehlung: Apéro, Mixgetränke

kühl servieren, mit Eis

Trinkreif; Lagerfähig 1 Jahr

70 cl 24.-