



**SCHÄFLIGRABS**  
RESTAURANT



**WEIN -  
KARTE**

*Der Wein ist ein Spiegel der Menschen*

## **REKORDE UM DEN WEIN**

- **D**ie älteste Weinrebe noch Früchte tragende Weinrebe der Welt wächst an einer Mauer bei Schloss Katzenzungen in Prissian in Südtirol und ist älter als 350 Jahre alt. Ihr Laubdach erstreckt sich über 300m<sup>2</sup>.
- **D**er älteste noch trinkbare Wein ist ein 1727iger „Rüdesheimer Apostelwein“ und wurde vom britischen Weinexperten Michael Broadbent als absolut trinkbar bezeichnet.
- **D**er „Bremmer Calmont“ an der Mosel gilt mit seinen 65° Steigung als steilster Weinberg der Welt.
- **D**as grösste Weinfass der Welt steht ebenfalls in Deutschland und fasst ein Volumen von 1.7 Millionen Liter. Für dieses Fass wurden 200 Tannen gefällt. Es ist 15m hoch und misst im Durchmesser 13.5m.
- **D**ie teuerste Flasche Wein ( 75cl ) der Welt erzielte bei einer Versteigerung in London einen Preis von EUR 200.000,- ( Château Lafite 1784 )
- **D**er höchst gelegene Weinberg der Welt liegt in der nordargentinischen Provinz Salta. Die Reben des Weinbergs „El Arenal“ in Colomé an der bolivianischen Grenze wachsen bis auf eine Höhe von 3015m.

## **WEIN & INTELLIGENZ**



*Bekanntermaßen bewegt sich eine Zebraherde nur so schnell, wie das langsamste Zebra. Und wenn die Herde gejagt wird, sind es die schwächsten und langsamsten Tiere ganz hinten, die zuerst getötet werden.*

*Diese natürliche Selektion ist gut für die Herde, da sich die allgemeine Geschwindigkeit und die Gesundheit der ganzen Gruppe durch regelmäßige Auslese verbessert.*

*Auch das menschliche Gehirn kann nur so schnell arbeiten wie die langsamsten Gehirnzellen.*

*Wie wir alle wissen, werden durch übermäßige Einnahme von Alkohol Gehirnzellen abgetötet. Es sind natürlich auch wieder die langsamsten und schwächsten Zellen, die es zuerst erwischt.*

*Regelmäßiger Weingenuss eliminiert so die schwachen und langsamen Gehirnzellen und lässt das Gehirn schneller und effizienter arbeiten.*

**Das ist der Grund, warum man sich nach einer Flasche Wein immer für wesentlich schlauer hält**

# SCHWEIZ

## WEISSWEINE

**Frümsner Müller –Thurgau AOC** 2021 70cl CHF 46.00  
**LZSG- Weinhof Salez**  
*Ein frischer und fruchtiger Wein der Region.  
Weisswein für alle Tage.*

**Fendant „ Brûlefer“** 2020 70cl CHF 48.00  
**Charles Bonvin SA Sion**  
*Ein Fendant der Extraklasse, der Sie überraschen wird. Seine ausgeprägte Blumigkeit mit Noten von Akazienblüten und zartem Jasmin steht in spannendem Kontrast zur Geschmacksempfindung mit feiner Mandel- und Steinfruchtnote, die von einem frischen Prickeln und einer salzig wirkenden Herbe getragen wird.*

## ROSÉWEIN

**Frümsner Federweisser AOC** 2021 75cl CHF46.00  
**LZSG- Weinhof Salez**  
*Ein traditionell vinifizierter Rosé der Region. Ideal passend zu kalten Vorspeisen, Fleischplatte oder Bündnerfleisch.*

## ROTWEINE

**Frümsner Pinot Noir AOC** 2021 70cl CHF 46.00  
**LZSG- Weinhof Salez**  
*Fruchtiger mitteltgewichtiger Pinot Noir, mit schönem Aromen nach Kirschen und Waldbeeren.*

**Fläscher „ Alte Reben “** 2021 70cl CHF 54.00  
**Hansruedi Adank**  
*Weich mit einer leichten Crémigkeit. Der mittelkräftige Körper ist sehr ausgewogen und endet auf einem anregenden Finale.  
Ein unkomplizierter, gefälliger Wein.*

Der Wein, den ich aufziehe, ist viel mehr als nur ein Nektar, berufen, dem Gaumen eines Feinschmeckers zu schmeicheln... Er ist Berührung, ein wenig meiner selbst, ein Jahr meines Winzerlebens.  
Zitat von Louis-Bernard Emery/ Winzer

**„Kaum für möglich hält man, wenn man dieses Bild betrachtet...**



...dass dieser Herr (am Bild dritter v.links ), **Josephus Mayr vom Erbhof Unterganzner**, die wohl einzigartigsten Weine von Südtirol keltert. Er ist aber nicht nur ein grosser Winzer mit unendlicher Leidenschaft für die Traube, er presst auch köstliches Olivenöl aus eigenem Anbau-nördlich von Bozen, wohlgemerkt und erzeugt in einem kleinen Wasserkraftwerk Energie. Josephus darf als einer der ganz grossen Pioniere des Südtiroler Weinbaus bezeichnet werden. Er vinifiziert auf seinem bescheidenen 8.5ha grossen Weingut lediglich 65.000 Flaschen, die grösstenteils schon Jahre im Voraus ausverkauft sind. Der wohl grösste Kontrast ergibt sich zwischen seinen Weinen und diesem Foto.....☺

Wird einer früh vom Tod betroffen,  
heisst 's gleich, der hat sich tot gesoffen.  
Ist 's einer von den guten Alten, dann heisst 's gleich:  
Den hat der Wein erhalten."  
Volksmund



### **Wissenswertes über italienischen Wein:**

- Italienischer Wein wird auf ca. 908.000 ha angebaut, dass ist ungefähr 2.167,06x grösser als die Bündner Herrschaft, die es gerade mal auf 419ha bringt.
- Der Amarone besteht aus den Rebsorten Corvina Veronese, Molinara und Rondinella. Die Trauben werden monatelang in Kisten zum Trocknen gelegt, bevor man sie presst.
- Bis ins Jahr 2006 durfte für den roten Chianti, der überwiegend aus der Rebsorte Sangiovese besteht, ein 10%iger Anteil von weissen Rebsorten ( zB Trebbiano ) verwendet werden.
- Im Aostatal, dem kleinsten Weinbaugebiet Italiens, wird am Fusse des Mont Blanc auf 1.200m Seehöhe, auf gerade mal 15ha ein sortenreiner Weisswein gekeltert ( aus der Rebsorte Blanc de Morgex ). Dieses Gebiet ist somit das höchste Weinbaugebiet in Europa

# ITALIEN



## WEISSWEINE

### “Lugana” DOC Catolliano

2020

75cl CHF 48.00

Azienda Agricola Pratello

*Blumig fruchtige Nase mit einem Hauch von Wacholderbeeren. Dazu gesellen sich Aromen von Apfel und Birne. Am Gaumen ist der Wein angenehm weich und ausgewogen mit Nuancen von reifem Pfirsich, Apfel und weissen Rosenblättern.*

### “Pinot Grigio” DOC

2019

75cl CHF 44.00

Paladin

*Blumige Aromen wechseln sich mit den sortentypischen Aromen von Pfirsich, Melone und Mandel ab. Fruchtig, frisch und mit guter Geschmacksintensität bietet er unbeschwertem Genuss zum Aperitif oder zu leichten Speisen.*

### Attimo „Chardonnay“

2021

75cl CHF 44.00

Paladin

*Im Glas entfaltet sich eine sehr sortentypische Aromatik nach reifem Apfel, weissem Pfirsich und tropischen Früchten. Im Gaumen erkennt man eine schöne Frucht und eine angenehme frische Säure.*

*Der größte Feind des Menschen wohl,  
das ist und bleibt der Alkohol.  
Doch in der Bibel steht geschrieben:  
"Du sollst auch Deine Feinde lieben."  
Volksmund*

# ITALIEN



## ROTWEINE

**Ripasso della Valpolicella DOC**  
**Venetien**

2019

75cl CHF 48.00

*Fruchtiger weicher Ripasso. Duft nach süssen Trockenfrüchten, schöne Kirscharomatik. Füllig und weich am Gaumen, mit einer schönen Länge und einer tollen Textur.*

**Amarone "Marchesa Margeritha" DOCG**  
**Paladin, Veneto**

2019

75cl CHF 76.00

*Ein Amarone mit viel Eleganz, zurückhaltender Süsse und dezenter Bitternote - vornehm wie eine Marchesa. Ein zarter Rosenduft, Zimt, Nelke, gedörrte Feigen und Datteln dominieren seinen Aromafächer. Die leicht sandigen Gerbstoffe und die saftige Säure geben ihm eine kraftvolle, am Gaumen angenehm spürbare Struktur.*

**Barbera d`Asti "La Tota"**  
**Piemont**

2020

75cl CHF 54.00

*Sein Bouquet erinnert an dunkle, reife, süsse Kirschen, an Röstmandeln, Honig, Zimt und Nelke. Sein kraftvoller Geschmack hält lange an und passt sich vielen verschiedenen Speisen an.*

**168 Dalian**  
**Primitivo Cuvée San Martino**

2018

75cl CHF 44.00

*Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensives Bouquet mit Aromen von reifen Himbeeren, Kirsche und heller Schokolade. Am Gaumen zeigt er sich extrem fruchtig, beerig und mit einem süsslichen Auftakt. Der Wein ist vollmundig und rund, mit sanften Tanninen und milder Säure ausgestattet. Ein Wein der auf Anhieb viele begeistert.*

***`Der Fuchs, der Kater und Pinocchio wanderten und wanderten. Als es schliesslich Abend wurde, erreichten sie völlig erschöpft das Gasthaus ZUM ROTEN KREBS. „Rasten wir hier eine Weile“, schlug der Fuchs vor, „um ein Maul voll zu essen und ein paar Stunden auszuruhen.....“***

*So beginnt das 13.Kapitel des berühmten Kinderbuches „Die Abenteuer des Pinocchio“. Der auf Gastronomie spezialisierte Verlag Gambero Rosso ( Roter Krebs ) hat sich bei seiner Namensgebung von dem Florentiner Schriftsteller Carlo Collodi aus dem 19. Jahrhundert inspirieren lassen.*



**Bild oben:**

*Diese noch frischen Trauben werden nach einigen Monaten Trocknung zu Rosinen geschrumpft sein und dann zu Amarone gekeltert.*

## **Wie der Amarone entsteht..**

### Die Lese

*Grundsätzlich sollten die Trauben, die für die Produktion des Amarone bestimmt sind, von Weinbergen aus Hügellage stammen, wo sie perfekt und etwas früher als die anderen reifen. Die Trauben für den Amarone werden normalerweise etwa ein oder zwei Wochen vor den Trauben für den "normalen Valpolicella" gelesen. Sie stellen rund 10% der Gesamtproduktion dar.*

### Das Rosinieren

*Geerntet werden nur vollkommen gesunde Traube mit intakter Schale, ebenfalls müssen die Trauben vollkommen trocken sein. Sie werden sofort zum Trocknen in Holzkisten, so genannte Plateaus, gegeben, die rund 6- 7 kg Trauben aufnehmen und normalerweise aus Holzlatten bestehen, die Luftdurchlässigkeit garantieren. Andere ziehen Plastikkisten vor, die gestapelt werden können und als hygienischer gelten.*

*Die Räume für das Rosinieren bzw. Antrocknen der Trauben müssen gut durchlüftet sein, die Luft muss mühelos zirkulieren können, damit der Gehalt der Feuchtigkeit niedrig bleibt. Es werden oft Dachböden von Bauernhäusern in Hügellage dazu verwendet.*

*Der Prozess des Rosinierens für den Amarone dauert etwa 60 bis 100 Tage. Schlechte Beeren müssen entfernt werden, da diese die sonst gesunden Trauben schädigen könnten. Die Trauben verlieren während des Trocknens etwa 30 bis 40% ihres Anfangsgewichtes. Dabei nimmt der Zuckergehalt wesentlich zu. Auch der Glyzeringehalt des Weines nimmt zu, während die Säure konstant bleibt. Mitten im Winter werden die rosinierten Trauben sanft eingemaischt. Die Maische gärt wegen der hohen Konzentration nur sehr langsam – es kann bis zu zwei, manchmal sogar drei Monate dauern ehe der Amarone vergoren ist.*

### Die Reifung

*Der Kontakt mit dem Holz und die Sauerstoffzufuhr verändert die Struktur des Weins und somit auch seine Aroma- und Geschmacksstoffe. Dem Holz wird Tannin entzogen. Traditionell werden Boti von 1'500 bis 5'000 Liter zur Reifung verwendet. Immer mehr Produzenten setzen aber auch auf die kleinen Eichenholzfäss*

**DAS IST...**

**...DIE GRÖSSTE WEINFLASCHE DER WELT !**



**INHALT:** 480 Liter Trockenbeereauslese, von einem der weltweit berühmtesten Süssweinwinzern, dem Weingut Kracher aus Illmitz am Neusiedlersee. Der Inhalt entspricht 640 Fl. à 75cl oder 1.706 Fl. à 37.5cl

**FLASCHENHÖHE:** 240cm

**GEWICHT:** 630 kg

**Glasstärke:** 1cm

**Diese Flasche steht im Weinkeller eines Gourmetrestaurants in der Ostschweiz !**

**VERSTEHEN SIE ÖSTERREICHISCH? –HIER DER TEST !**

**1. „Heast Wirt, bring ma no a Seidl“ - was meint ein Österreicher damit ?**

- a: Wirt, nimm mir bitte was vom Seidl mit!
- b: Wirt, bitte noch ein kleines Bier!
- c: Wirt, bitte ein grosses Bier!

**2. Was ist ein Kieberer?**

- a: ein Eimer
- b: ein Pferd
- c: ein Polizist

**3. „Oida, der hod an grossn Zinkn im Gfries!“ Was meint ein Österreicher damit ?**

- a: Alter, der hat Zink im Gesicht
- b: Er hat Zink gegessen
- c: Alter, hat der eine grosse Nase im Gesicht

**4. Was bedeutet der Ausdruck „goschert“**

- a: frech
- b: vorlaut
- c: gesprächig

**5. „Du bist a leiwonda Haberer!“ Was heisst das ?**

- a: du bist ein guter Freund
- b: du bist im Kino zu sehen
- c: du siehst lustig aus

**6. Was bekommt man in einem Wiener Kaffeehaus, wenn man eine Melange bestellt ?**

- a: einen schwarzen Kaffee
- b: ein Melonenen-Getränk
- c: einen Milchkaffe



# SPANIEN



## ROTWEIN

**„Camins del Priorat“** 2020 75cl CHF 52.00  
**Alvaro Palacios**

*Camins del Priorat ist der Türöffner ins Priorat und ein Wein, der auch (noch) einen gewissen Anteil an internationalen Rebsorten (Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot) aufweist.*

*Die Trauben dafür stammen aus verschiedenen Dörfern. Seine rohseidene Textur und die ausgeprägte Geschmackskonzentration mit mineralischen Anklängen widerspiegeln die Charakteristik dieser Region auf charmante und leicht zugängliche Art und Weise.*

**Rioja „La Vendimia“** 2019 75cl CHF 44.00  
**Bodega Palacios Remondo**

*La Vendimia bringt ungestüme, jugendliche Frische. Seine Nase erinnert an Weichselkirschen und reife Pfirsiche, an Muskat, Pfeffer und Karamell. Die spürbar belegenden Gerbstoffe und seine Saftigkeit machen ihn zu einem liebenswerten, etwas rustikalen Wein, der mit seinem fruchtbetonten und zugleich würzigen Geschmack.*

**Rioja „Finca la Montesa“** 2019 75cl CHF 48.00  
**Bodega Palacios Remondo**

*Ein Wein, der die Herzen vieler Weinfreunde und Weinliebhaberinnen erobert hat und immer wieder neue dazugewinnt. In Kombination mit Speisen ist er (fast) ein Alleskönner. Mit seinen dezenten, geschmeidigen Gerbstoffen und seiner saftigen Frische ist er ein eleganter und vielseitiger Begleiter zu Tisch. Der Holzausbau untermalt den Geschmacksfächer dezent mit Noten von Mokka, Milkschokolade und Lebkuchengewürz. Reife, intensive Fruchtaromen von Pflaumen und schwarzen Beeren dominieren seinen Geschmack.*

**„Figuro 4“** 2020 75cl CHF 45.00  
**Mendoza**

*Er ist der Fruchtiqe mit intensiven Aromen von Holunder und Brombeergelee. Der kurze Ausbau im Holz wird von einer feinen Vanille- und Mokkanote markiert. Minze und weisser Pfeffer steuern eine Prise Würzigkeit bei. Mit viel Frucht im Geschmack und gut eingepackten Gerbstoffen ist er für den unkomplizierten Genuss und vor allem bei Partys der Liebling aller.*