

Weinkarte



Weissweine offen

Aus der Region

Magdener Riesling-Sylvaner

1 dl	2 dl	5 dl
Fr. 4.50	Fr. 9.00	Fr. 22.50

Tessin

Terre di Gudo, Bianco di Merlot DOC

Fr. 4.80	Fr. 9.60	Fr. 24.00
----------	----------	-----------

Waadtland

Epesses, Grand Vin de Lavaux AOC

Fr. 4.60	Fr. 9.20	Fr. 23.00
----------	----------	-----------

Yvorne AOC, Chablis

Fr. 4.60	Fr. 9.20	Fr. 23.00
----------	----------	-----------

Roséweine offen

Rebmeister Rosé, Blauburgunder

Fr. 4.60	Fr. 9.20	Fr. 23.00
----------	----------	-----------

Rotweine offen

Schweiz

Magdener Blauburgunder

Fr. 4.60	Fr. 9.20	Fr. 23.00
----------	----------	-----------

Runchet Rosso, Merlot del Ticino

Fr. 4.80	Fr. 9.60	Fr. 24.00
----------	----------	-----------

Italien

Chianti DOCG, Valchiaro

Fr. 4.40	Fr. 8.80	Fr. 22.00
----------	----------	-----------

USA

Cabernet Sauvignon California, M.G. Vallejo

Fr. 4.60	Fr. 9.20	Fr. 23.00
----------	----------	-----------

Alle Preise inkl. MwSt.



Restaurant Dornhof Magden

Frau Lisa Schill, Tel.: 061 841 15 55, www.dornhof-magden.ch

Flaschenweine Weiss

Aus der Region

Magdener Kerner, Siebe Dupf Kellerei

7.5 dl Fr. 37.00

Der Kerner ist eine Kreuzung aus den Traubensorten Trollinger und Rheinriesling und gilt als regionale Spezialität. Helles grüngelb - Bouquet nach exotischen Früchten und Pfirsich.

Waadt

St. Saphorin Grand Cru Son Excellence, Union Vinicole Cully

7.5 dl Fr. 36.00

Der St. Saphorin gehört zu den Klassikern unter den Schweizer Weissweinen. Aromen von reifem Steinobst, etwas Feuerstein und leicht florale Anklänge begeistern in der Nase. Am Gaumen gefallen die rassige Struktur und eine gut spürbare mineralische Note. Im Abgang ist er mineralisch und langanhaltend.

Wallis

Petite Arvine, Domaine Imesch

7.5 dl Fr. 46.00

An Weizenähren erinnernde Robe von leicht kupfrigem Gelb. Intensives, würziges Bukett mit Zitrusfruchtnoten und leisen Akzenten von Ananas und Aprikose. Im Mund ein komplexer, feiner, harmonischer Wein mit leicht salzigem Abgang.

Flaschenweine Rot

Aus der Region

Magdener Blauburgunder, Siebe Dupf Kellerei

7.5 dl Fr. 35.00

Fruchtiges Aroma, leicht und bekömmlich. Er besticht durch seinen delikaten und feingliedrigen Körper und seine klassische Pinot-Würze.

Siebe Dupf Barrique Pinot Noir, Siebe Dupf Kellerei

7.5 dl Fr. 47.00

Der Edle aus dem Baselbiet! Im Gaumen ist er rund, würzig und geschmeidig, mit grosser Struktur und Eleganz. Ein grossartiges Trink-erlebnis.

Syydebändel Pinot Noir Barrique, Verein Syydebändel

7.5 dl Fr. 47.00

Der Syydebändel Pinot Noir Barrique begeistert mit Aromen von vollreifen Walderdbeeren, schwarzen Kirschen, Gewürzen und leichten Röstnoten. Samtige Gerbstoffen und eine perfekt balancierte Säure münden in ein fruchtbetontes und langanhaltendes Finale.

Tessin

San Zeno Riserva, Merlot del Ticino, Tamborini

7.5 dl Fr. 42.00

Dieser tief granatrote Merlot gehört zur Elite seiner Region. Kräftige Aromen von Pflaumen, Tabak und Gewürzen begeistern die Nase. Am Gaumen ist er vollmundig, strukturiert und mit gut eingebundenen und weichen Tanninen. Ein sehr harmonischer und typischer Merlot.

Alle Preise inkl. MwSt.



Restaurant Dornhof Magden

Frau Lisa Schill, Tel.: 061 841 15 55, www.dornhof-magden.ch

Italien

Cortigliano Maremma Rosso, Azienda Cacciagrande

7.5 dl Fr. 44.00

Dieser kräftig rubinrote Wein mit leicht purpuren Reflexen begeistert in der Nase mit einem Frucht-Potpourri nach reifen roten Beeren, Amarena-kirsche, Stachelbeere und süsswürzigen Akzenten. Am Gaumen ist der Wein dicht und äusserst fruchtbetont mit einer angenehmen Säure, samt-igen Gerbstoffen und einem mittellangen, von roter Frucht getragenen Abgang. Ein unkomplizierter Alltagswein, der einfach Spass bereitet.

Nerio Riserva, Schola Sarmenti, Apulien

7.5 dl Fr. 46.00

In der Nase kräftige Aromen von schwarzen Kirschen, rosinierten Trauben, viel Würze, leicht rauchig und dezent pflanzliche Anklänge. Am Gaumen wiederum viel Frucht, getrocknete Schwarzkirsche, würzige Noten von Zedernholz, ein Hauch Pfeffer, etwas Graphit und samtige Tannine. Der Abgang ist geprägt von Mineralität und saftigem Schmelz

Salice Salentino Riserva, Leone de Castris, Apulien

7.5 dl Fr. 34.00

Die traditionellen Rebsorten Negroamaro und etwas Malvasia Nera ergeben einen ausgewogenen Wein mit ausgeprägter Kirsch- und Gewürzaromatik.

Portugal

Dona Mafalda, Christie Wines, Douro

7.5 dl Fr. 42.00

Dieser Douro-Wein begeistert mit wuchtigen Aromen nach schwarzen Kirschen, Brombeeren, reifen Zwetschgen gepaart von würzigen Aromen nach Schokolade, Magenbrot und etwas Pfeffer. Am Gaumen ist er äusserst fruchtbetont und vollmundig mit einem angenehm erfrischenden Säuregerüst und eleganten Gerbstoffen.

Südafrika

Haven Cabernet Sauvignon Paarl, Glen Carlou

7.5 dl Fr. 39.00

Dieses befindet sich inzwischen im Besitz des Berners Donald Hess. Das Grundstück von Glen Carlou grenzt direkt an das "Drakenstein Lion Sanctuary", ein Park, der sich zum Ziel gesetzt hat, den Löwen eine Verbesserung der Lebensqualität zu gewähren. So unterstützt Glen Carlou dieses Projekt, in dem jeweils ein Teil des Erlöses der "Haven-Linie" an das Drakenstein Lion Sanctuary gespendet wird.

Schaumweine

Prosecco

2 dl Fr. 10.00

Prosecco

7.5 dl Fr. 36.00

Alle Preise inkl. MwSt.



Restaurant Dornhof Magden

Frau Lisa Schill, Tel.: 061 841 15 55, www.dornhof-magden.ch

Siebe Dupf Barrique

Der Edle aus dem Baselbiet



Der Siebe Dupf Barrique wird nur in den besten Jahrgängen gekeltert, wenn die Trauben die nötige Reife für diese Spezialität aufweisen. Die Reben, die diese Früchte liefern, wurzeln in den besten Lagen von Wintersingen, Maisprach und Liestal. Bei der Produktion wird auf eine starke Ertrags-regulierung geachtet und sämtliche Trauben halbiert. Nach der sorgfältigen Handlese werden die Trauben nach einer Kaltmazeration in offenen Standen vergoren und anschliessend für ca. 12 Monate in Barriques aus Französischem und Liestaler Eichenholz ausgebaut bevor er, nur leicht filtriert, abgefüllt wird.

Der Siebe Dupf Barrique funkelt in einem satten Rubinrot. In der Nase glänzt er mit kräftigen Fruchtaromen von Weichselkirsche, reifen Brombeeren, etwas Dörrfrüchte, einer Spur Lakritze und Pfeffer und einer spürbaren Edelholzwürze. Im Gaumen ist er äusserst rund und voll, mit viel Frucht, einer cremigen Säurestruktur, reifem Tannin und einer leichten Extraktsüsse. Ein finessenreicher Pinot Noir, der bereits jung getrunken viel Spass bereitet, aber ohne weiteres noch ein paar Jahre im Keller schlummern darf.

7.5 dl Fr. 47.–

Alle Preise inkl. MwSt.

Restaurant Dornhof Magden

Frau Lisa Schill, Tel.: 061 841 15 55, www.dornhof-magden.ch

**SiebeDupf**
Weine

Prestige Flaschen (5dl)

El Primavera Rioja DOCa, Agricola Labastida

5 dl Fr. 26.00

Der tief kirschrote Rioja begeistert mit einer kräftigen Frucharomatik nach schwarzen Früchten, Kirsche, etwas Waldhimbeere und gut eingebundenen Holznoten. Er ist ungemein saftig, harmonisch, mit viel Schmelz und angenehmer Frische. Ein Rioja der nicht nur mit einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis brilliert sondern auch ein wunderbarer Speisebegleiter zu verschiedensten Gerichten darstellt.

Ripasso San Vito, Villa Molino

5 dl Fr. 32.00

Dichte, granatrote Farbe. In der Nase intensive Aromen nach gekochten Beeren, getrockneten Pflaumen, schöne Kirsch- und Gewürznoten. Am Gaumen zeigt der Wein einen kräftigen Körper in schöner Harmonie.

Amarone della Valpolicella DOC, CAMI

5 dl Fr. 35.00

Nach sorgfältiger Selektion werden die Trauben in trockenen, gut gelüfteten Räumen in kleinen Holzkisten zum Antrocknen ausgebreitet. Dadurch wird eine außerordentliche Konzentration aller Inhaltsstoffe wie Zucker und Aromen in den Trauben erreicht. Dieser Amarone bietet herzhaft fruchtige Aromen, einen grosszügigen Körper und mollige Wärme. Sehr reich und aromatisch, mit feinen Düften nach Dörrobst.

Primitivo del Salento IGT, Barbarossa

5 dl Fr. 26.00

Dieser Primitivo präsentiert sich in einem strahlenden rot. In der Nase zeigt der Wein eine würzige Aromatik. Am Gaumen ist er saftig und kräftig mit schönem Schmelz, gut eingebundenen Tanninen und einem langen Abgang.

Alle Preise inkl. MwSt.

Restaurant Dornhof Magden
Frau Lisa Schill, Tel.: 061 841 15 55, www.dornhof-magden.ch

