

# WEINKARTE



## Weissweine offen

### AUS DER REGION

Magdener Kerner

1 dl	2 dl	5 dl
Fr. 5.90	Fr. 11.80	Fr. 29.50

### TESSIN

Terre di Gudo, Bianco di Merlot DOC

Fr. 4.90	Fr. 9.80	Fr. 24.50
----------	----------	-----------

### WAADTLAND

Epesses, Grand Vin de Lavaux AOC

Fr. 4.90	Fr. 9.80	Fr. 24.50
----------	----------	-----------

Yvorne AOC, Chablais

Fr. 5.00	Fr. 10.00	Fr. 25.00
----------	-----------	-----------

## Roséweine offen

	1 dl	2 dl	5 dl
Rebmeister Rosé, Blauburgunder	Fr. 5.00	Fr. 10.00	Fr. 25.00

## Rotweine offen

	1 dl	2 dl	5 dl
Magdener Blauburgunder	Fr. 4.90	Fr. 9.80	Fr. 24.50
Runchet Rosso, Merlot del Ticino DOC	Fr. 5.00	Fr. 10.00	Fr. 25.00
Cabernet Sauvignon California, M.G. Vallejo	Fr. 4.90	Fr. 9.80	Fr. 24.50

Alle Preise inkl. MwSt.

Restaurant Dornhof Magden  
Frau Lisa Schill, Tel.: 061 841 15 55, [www.dornhof-magden.ch](http://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.*

## TESSIN

### **Runchet Bianco, Merlot del Ticino DOC, Tamborini**

7.5 dl Fr. 36.00

*Der Runchet bianco wird aus blauen Merlot-Trauben gekeltert. Die Farbe ist ein kräftiges Strohgelb mit leicht rosa Reflexen. In der Nase begeistern die fruchtigen Aromen von Pfirsich, Mango, etwas Honig und Zitrus. Am Gaumen wirkt der Wein schlank mit dezenter Säure und wiederum viel Fruchtaromatik. Ein sehr harmonischer und ausgeglichener*

# Flaschenweine Rot

## AUS DER REGION

### **Magdener Blauburgunder, Siebe Dupf Kellerei**

7.5 dl Fr. 37.00

*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.*

## WALLIS

### **Soleterno, Assemblage Rouge, VDP Suisse, Imesch**

7.5 dl Fr. 40.00

*Der Humagne rouge ist eine typische, alte Walliser Traubensorte. In der Nase begeistern kräftige Aromen von reifen roten Früchten, Rosinen, getrocknete Zwetschgen, Pfeifentabak und Edelholz. Am Gaumen ist der Wein vollmundig und dicht. Eine langanhaltende Cuvée, welche die Sonne des wunderschönen Wallis in sich vereint.*

## 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](http://www.dornhof-magden.ch)

## ITALIEN

### **Nerio Riserva, Schola Sarmanti, 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 D.O.P., Torleanzi, Apulien**

7.5 dl Fr. 34.00

*Dieser Wein wurde aus den in Apulien heimischen Trauben Negroamaro und Malvasia gekeltert. Der Salice Salentino zeigt sich in der Nase mit intensiven Aromen nach dunklen Beeren, Sultaninen, reifen Zwetschgen und würzigen Noten nach Süssholz und etwas gebrannte Mandeln. Am Gaumen ist der Wein vollmundig und gut strukturiert, mit viel süsser Frucht, würzigen Noten nach Kaffee und schwarzem Pfeffer.*

## SPANIEN

### **Finca Biniagual Negre DO, Finca Biniagual, Mallorca**

7.5 dl Fr. 46.00

*Der Biniagual Negre besticht mit seinem satten und tiefen Kirschrot. In der Nase kommen Aromen von Waldfrüchten, Brombeeren, Feigen, edlen Gewürzen und eine leicht ledrige Note zum Vorschein. Am Gaumen gefallen die lebendige Struktur, die frische und dunkelbeerige Frucht. Ein äusserst harmonischer, fruchtbetonter und doch eleganter Wein von der sonnenverwöhnten Insel.*

## 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.*

## Schaumweine

Prosecco

2 dl Fr. 13.00

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](http://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 Ertragsregulierung geachtet und sämtliche Trauben halbiert. Nach der sorgfältigen Handlese werden die Trauben nach einer Kaltmazeration in offenen Ständen 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](http://www.dornhof-magden.ch)



# PRESTIGE FLASCHEN (5dl)

---

## **FLÄSCHER PINOT NOIR AOC, WEINGUT ADANK**

5 dl Fr. 33.00

*Dieser Pinot Noir begeistert mit seinem dunklen Rubinrot. In der Nase Aromen von Veilchen, rote und schwarze Beeren, etwas Weichsel, Zimt und ein dezenter Touch Vanille. Am Gaumen ist er gehaltvoll mit viel Beerenfrucht, einer typischen Pinot Noir-Würze, einer leichten Röstaromatik und seidenen Gerbstoffen. Der Abgang ist lang und intensiv.*

## **SUMMA SUMMARUM RIPASSO DELLA VALPOLICELLA**

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 Fruchtaromen, einen grosszügigen Körper und mollige Wärme. Sehr reich und aromatisch, mit feinen Düften nach Dörrobst.*

## **PRIMITIVO DEL SALENTO IGT, BARBAROSSA**

5 dl Fr. 27.00

*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](http://www.dornhof-magden.ch)

