

# WEINKARTE



## Weissweine offen

### AUS DER REGION

Magdener Kerner

1 dl	2 dl	5 dl
Fr. 6.50	Fr. 13.00	Fr. 32.50

### TESSIN

Terre di Gudo, Bianco di Merlot DOC

Fr. 5.50	Fr. 11.00	Fr. 27.50
----------	-----------	-----------

### WAADTLAND

Epesses, Grand Vin de Lavaux AOC

Fr. 5.20	Fr. 10.40	Fr. 26.00
----------	-----------	-----------

Yvorne AOC, Chablais

Fr. 5.30	Fr. 10.60	Fr. 26.50
----------	-----------	-----------

## Roséweine offen

	1 dl	2 dl	5 dl
Rebmeister Rosé, Blauburgunder	Fr. 5.50	Fr. 11.00	Fr. 27.50

## Rotweine offen

	1 dl	2 dl	5 dl
Magdener Blauburgunder	Fr. 5.50	Fr. 11.00	Fr. 27.50
Runchet Rosso, Merlot del Ticino DOC	Fr. 5.80	Fr. 11.60	Fr. 29.00

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  
• WEINE

# Flaschenweine Weiss

## AUS DER REGION

### Magdener Kerner, Siebe Dupf Kellerei

7.5 dl Fr. 46.00

*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. 45.00

*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. 39.00

*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. 49.00

*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. 49.00

*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. 46.00

*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. 48.00

*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.

• SIEBE  
• DUPF  
• WEINE

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. 56.00

*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. 42.00

*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

### **Vina Sastre Crianza, Bodegas HNOS Sastre, Ribera del Duero**

7.5 dl Fr. 53.00

*Der Vina Sastre Crianza ist ein tief kirschroter Wein. Er begeistert mit seinen Aromen von dunklen Waldfrüchten, Brotrinde, Gewürzen und etwas Vanille, Schokolade und einer mineralischen Note. Ein kraftvoller und opulenter Rotwein der mit Finesse verführt und mit einem immensen Nachklang brilliert. Das Holz ist sehr gut eingebunden und wundervoll filigran.*

## PORTUGAL

### **Dona Mafalda, Christie Wines, Douro**

7.5 dl Fr. 55.00

*Dieser Douro-Wein begeistert mit wichtigen 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. 46.00

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  
• WEINE

# 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. 49.–**

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  
• WEINE

# PRESTIGE FLASCHEN (5dl)

---

## **SAN ZENO RISERVA DEL FONDATORE, TAMBORINI**

5 dl Fr. 34.00

Der San Zeno erweist sich immer wieder als der schönste Tessiner Merlot aus konventionellem Ausbau. Er strotzt förmlich vor Saft und Frucht. Diesen Weinberg der ganz in der Nähe seiner Kellerei liegt, hat Tamborini nun ganz übernommen. Kräftige rubinrote Farbe. In der Nase ist er intensiv und vielschichtig. Im Gaumen sehr harmonisch und voll im Geschmack, mit einer präsenten Tanninstruktur, ein toller Merlot mit ausgezeichnetem Alterungspotential.

## **EL PRIMAVERA RIOJA DOCA, AGRICOLA LABASTIDA**

5 dl Fr. 32.00

Der tief kirschrote Rioja begeistert mit einer kräftigen Fruchtaromatik nach schwarzen Früchten, Kirsche, etwas Waldhimbeere und gut eingebundenen Holznoten. Er ist ungemein saftig, harmonisch, mit viel Schmelz und angenehmer Frische. Ein Rioja der ein wunderbarer Speisebegleiter zu verschiedensten Gerichten darstellt.

## **SUMMA SUMMARUM RIPASSO DELLA VALPOLICELLA**

5 dl Fr. 33.00

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.

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

5 dl Fr. 34.00

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)

• SIEBE  
• DUPF  
• WEINE