

*Bibere humanum est  
ergo bibamus !*



♥-lich willkommen im  
*Gasthof Frohsinn*

*Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind.*

## Weine offen

### Schweiz

<i>Weiss</i>	<u>CHF</u>	<u>CHF</u>	<u>CHF</u>
	1 dl	2dl	5dl
Wilchinger Riesling-Silvner AOC Hedinger	3.80	7,60	17.50
Féchy Fonterive La Côte AOC	3.80	7.60	17.50
Heerenberger Pinot Gris / Sauvignon blanc 75cl	5.50	11.00	27.50

### *Rosé*

	1 dl	2dl	5dl
Dörflinger Rosé	3.80	7.60	18.50

### *Rot*

	1dl	2dl	5dl
Wilchinger Blauburgunder Hedinger Weingut	3.80	7.60	18.00
Jeninser AOC	4.00	8.00	19.50

### Italien

	1dl	2dl	5dl
Primitivo Punta Aguila	4.50	9.00	22.00
Montepulciano d`Abruzzo DOP	3.50	7.00	17.00

### Spanien

	1dl	2dl	5dl
Rioja El Coto DOCA	4.20	8.40	20.00

### Österreich

	1dl	2dl	5dl
Zweigelt	4.00	8.00	19.50

## Weissweine Schweiz und Deutschland

*Hedinger Sauvignon blanc AOC 75cl 2017*

*Fr. 42.-*

Traubensorte: Sauvignon blanc

Funkelndes Grüngelb, würzige Nase, duftend nach Stachelbeeren, Cassis, im Gaumen schön balancierte Frucht-Säure, langer Abgang.

Passt zu: Pasteten, gegrilltem Fleisch und Weisseschimmelkäse.

*Heerenberger Pinot Gris 75cl 2017*

*Fr. 39.50*

Traubensorte: Pinot gris

Leicht lachsfarbig, Fruchtig, rassig, intensive Aromen von exotischen Früchten, Honigmelone. Seine Fülle ist gepaart mit feiner, angenehmer Säure.

Passt zu: Apéro, Spargeln, Leichten Sommerspeisen und vorzüglich zu Fischgerichten.

*St. Saphorin AOC Vignevol 75cl 2016*

*Fr. 37.-*

J. & M. Dizernes, Waadt

Traubensorte: Chasselas

Klare, grüngelbe Farbe. Subtile Aromen von Hefe, leichte Ananas- und Bananennote, Erdnuss; kräftig, ausgewogen mit einem wunderschönen Frucht/Säurespiel, leicht kohlenensäurehaltig; überraschend schöner und anhaltender Abgang.

Passt zu: Apéritif, Süsswasserfische, Fondue, Raclette, Pastetli, "süferle"

*Scheurebe trocken Pfalz (D) 70cl 2016*

*Fr. 38.50*

Traubensorte: Scheurebe vom Weingut Metzger

Über die Weine der Scheurebe wird viel Diskutiert. Dabei ist alles ganz einfach: Reben besten Alters, eine warme Lage mit kalkhaltigem Boden, geringer Ertrag und natürlich viel Handarbeit. Dann werden wir belohnt mit einem reichhaltigen Duft von Cassis, rosa Grapefruit, Orangenschalen und Pfirsichen. Zum niederknien...

Passt zu: Apéritif, Artischocken an Joghurt-Zitronensauce, Asiatischem Fischragout und Geflügel.

## Schweizer Rotweine

*Schaffhauser Oktavia*

75cl 2016

Fr. 49.50

Für diesen edlen Tropfen werden nur Trauben aus den besten Lagen im Blauburgunderland verwendet. 8 verschiedene Grundweine werden für diesen Cuvée ausgelesen und individuell im Barrique ausgebaut. Die Zusammensetzung ist ein Geheimnis des Kellermeisters.

Ein dichter, kräftiger, sehr harmonischer Rotwein. Vollmundig mit viel Frucht und dezentem Holz.

Passt zu: Fleischgerichten.

*Aagne, Cabernet Merlot Schaffhauser AOC* 75cl 2014 Fr. 52.-

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot.

Im Duft konzentrierte Aromen von schwarzen Johannisbeere und Kaffeenoten und grünem Pfeffer. Zeigt sich am Gaumen mit Fülle und unerwarteter Eleganz und Feinheit. Der volle Körper und die ausgewogene Balance kommt vom besonderen Klettgauer Klima welches vollreife Trauben ergibt.

Passt zu: Wildgerichte, dunkles Fleisch, Braten, weiche bis harte Käse

*Eisenhalder Alte Rebe* 75cl 2016

Fr. 39.50

Die Siblinger Eisenhalde zählt zu den besten Reblagen der Ostschweiz. Dieser Wein wird gekeltert aus Reben die älter als 30 Jahre alt sind. Diese bringen kleinere Erträge dafür gehaltvollere Weine

Ausbau im grossen alten Eichenfass, teilweise maischevergoren und maischeerwärmt

Dunkles Rubinrot. Kompakte Frucht, Waldbeeren, Moos. Vollmundiger, warmblütiger Körper mit reifen Tanninen. Ein kräftiger Rotwein der sich sehr elegant und feurig zeigt.

Passt zu: Fleisch, Grill und Wildgerichten.

*Hedinger Innovation*

*75cl 2018*

*Fr. 42.50*

Handgelesene Pinot noir Trauben mit bis 115° Oechsle. Beerig in der Nase, breit im Gaumen mit einer intensiven Erdbeer-, Himbeeraromatik. (Amaronetyp)

Passt zu: Fleischgerichten

*Merlot Gächlingen GVS Sélection*

*75 cl 2016*

*Fr. 39.50*

Traubensorte: Merlot

Er ist vollmundig, weich und fruchtig. Die feine Aromatik von dunklen Beerenfrüchten und Pflaumen wird mit dezenten Würznoten ergänzt. Mehrmonatiger Ausbau im Barrique.

Passt zu: Allen Fleisch und Saucengerichten.

*Heerenberger Cuvée 1353*

*75cl 2013*

*Fr. 46.50*

1353 wurde der Rebberg in den Schriften das erste mal erwähnt. Erstmals zu Jubiläum gekeltert, wird er nun jährlich in limitierter Zahl von 1353 nummerierten Flaschen produziert. Purpurrote Farbe, sonnengereifte Pinot noir-Trauben vereint mit Pinot noir vom Eichenfass. Ein wunderbar vollmundiger, ausgewogener Wein mit betörender Aromatik.

Passt zu: Fleischgerichten, Wild (Pfeffer) und Käse

*Schaffhuuse Art Cuvée rouge AOC*

*75cl 2016*

*Fr. 39.50*

Traubensorten: Pinot noir, Dornfelder, Merlot aus der Weinkellerei Rahm

Dunkles Kirschrot mit Violett-Reflexen

Reife dunkle Beeren-, dezente Gewürz-, Lakritze- und dunkle Schokolade-Noten sowie ein Hauch von Röstaromen. Frischfruchtiger Auftakt mit delikatem Kirschengeschmack. Saftig-fleischiges, volles Gaumenerlebnis. Tannine und Säure sind zu schöner Harmonie eingebunden. Langanhaltender fruchtiger Abgang.

Passt zu: Fleischgerichte, Grilladen, Weichkäse

## Frankreich

*Château la Bastide Eidos Rouge Corbières AOC 75cl 2015 Fr. 49.50*

Traubensorten: 80% Syrah, 20% Grenache

Château la Bastide Languedoc

Tiefdunkles Kirschrot, glänzend. Bouquet mit leichten Tabakaromen, feiner Vanillenote, Rauch, Cassis und schwarzer Kirsche. Gaumen geschmeidig, sehr feiner, eleganter Gerbstoff, verschmolzen. Langer, geschmeidiger, eleganter Abgang.

Passt zu: Geräucherter Schinken, Grilladen, dunklem Fleisch, Rehschnitzel, Käse und Syrah Geniessern.

## Spanien

*Beronia Reserva DOCa 75cl 2014 Fr. 38,50*

Traubensorte : Tempranillo, Graciano, Mazuelo Bodegas Beronia

Ein strukturierter Wein: Fein, elegant, frisch-fruchtig (Holunder, Heidelbeere, Kirsche) und vielschichtig mit Sinneseindrücke, die an Blumenaromen, an vegetabile Noten und an Ausbauaromen (Karamell, Kaffee, Süssholz) denken lassen-präsentiert er sich in der Nase. Es ist ein typischer Charakterwein, der keine Zweifel über seine Qualität aufkommen lässt: Die aromatische Vielfalt, die filigrane Struktur, die Ausgewogenheit lassen die Herzen höher schlagen und versprechen ein Genusserebnis der ersten Güte. Dieses Versprechen wird in der aromatischen und strukturellen Nachhaltigkeit im Finale mehr als nur erfüllt.

Passt zu: Lamm, Rindsfleisch (z.B. Braten, Entrecôte, Stroganoff, Ragout), Federwild, gereiftem Käse

*Selección Especial VDT 75cl 2015 Fr49.50*

Traubensorte : Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon

Abadia Retuerta Sardón de Duero

Im Bouquet zeigen sich nach einigen Jahren der Flaschenlagerung typische Reifenoten, die uns an Tabak, Laub, Kräuter und gedörrte Früchte denken lassen. Die Ausgewogenheit der Strukturelemente, die Feinheit und das Zusammenspiel im Gaumen vermitteln einen sehr gelungenen Sinneseindruck. Das Finale ist samtig und präsentiert sich mit einer dezent unterlegten Fruchtsäure anhaltend.

Passt zu: Dunklem Fleisch, Kalbfleisch, gereifter Käse oder einfach zum Geniessen.

## Italien

*Talò Primitivo di Manduria 75cl 2016 Fr. 47,50*

Traubensorte: Primitivo

Feudi di San Marzano

Ein dichter, gehaltvoller Apulier mit intensivem Gewürz- und Beerenduft, der am Gaumen mit saftiger Kirsch- und Beerenfrucht, kräftigem Tannin und einem fein süßlichen Abgang beeindruckt. Als einer von nur drei Primitivo di Manduria DOC erhielt der Talò im Gambero Rosso 2016 die Höchstwertung von 3 Gläsern.

Passt zu: Dunklem Fleisch, Wild und Pasta.

*San Carro, Marche igp rosso, Cù Cù 75cl 2016 Fr. 37,50*

Traubensorte: 40% Barbera, 30% Sangiovese, 30% Merlot

Purpurrot mit rubinroten Reflexen; Duft nach Kirsche und Waldbeeren. Im Gaumen sehr saftig, jung und frisch. Ein jugendlicher Tropfen mit südländisch warmen" Charme.

Passt zu: Für Geniesser guter Weine, Pasta mit Fleischsauce, Salami, Prosciutto crudo.

*Punta Aquila, Primitivo del Salento IGT 75cl 2015 Fr. 36,50*

Traubensorte : 100% Primitivo

Rubino Tenute Puglia Apulien

Dunkelrot mit granatroten Reflexen, ätherische und wohlriechende Noten von eingelegten Kirschen, Brombeerkonfitüre, Heidelbeeren, Rhabarber, Tabak und Ingwer. Kraftvoll im Gaumen, reif, mit üppigen Tannin und einer gut stützenden Säure versehen. Langanhaltend und warm im Abgang.

Passt zu: Zu allen Fleischsorten und Wild , Geniesser strukturierter, gehaltvoller Primitivos.

## *Sessantanni Primitivo di Manduria DOP 75cl 2014 Fr. 56,50*

Traubensorte : Primitivo

Feudi di San Marzano

Die Trauben für den Sessantanni stammen von ausgesuchten Weinbergen in der Gemeinde San Marzano, wobei die Rebanlagen schon über 60 Jahre alt sind. Der Ausbau erfolgte während 12 Monaten in Eichenfässern.

Der Primitivo Sessantanni verkörpert eine völlig neue Generation von süditalienischen Weinen. Sehr opulent, aber ganz anders als im Bordeaux, Spanien oder Norditalien, spielen Holznoten quasi keine Rolle. Die Tannine sind moderat und sehr fein geschliffen. Hier ist fette, fleischige Frucht angesagt, fast so als würde man durch einen Obstgarten gehen und nur die schönsten und aromatischsten Früchte pflücken. Ein intensiver aber betörend weicher Wein sowohl in der Nase als auch am Gaumen. Insofern ist die Assoziation mit einem guten Portwein sicher nicht abwegig. Wohl einer der edelsten und kräftigsten Vertreter seiner Traubensorte mit einem nicht enden wollenden Abgang.

Passt zu: Rotem Fleisch und Grilladen, rezenten Pastagerichten und Pizza. Er ist auch ein idealer Meditationswein.

## *Portugal*

*Luã - Lua Vinho de Mesa 75cl 2016 Fr 36,50*

Traubensorten: Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet, Alfocheiro

Lua Vinho de Mesa aus dem Duoro

Ein fruchtiger und ausgewogener Rotwein. Rubinrot mit leichten Violett-Reflexen. Rundes Bouquet mit Aromen von Beerenfrüchten wie Brombeere, Heidelbeere und Himbeere, etwas Steinobst und ein Hauch von Röstaromen. Auch im Gaumen sehr fruchtig und harmonisch mit weicher Struktur und langem Abgang.

Ist vielseitig geniessbar, passend zu Grillkost wie rotem oder hellem Fleisch, Grillgemüse, kalten Platten oder Tapas



## Argentinien

*Loco* 75 cl 2015

*Fr. 39,50*

Traubensorten: Malbec/Cabernet Sauvignon/Merlot

Mendoza/Hersteller: Dieter Meier

Sehr dunkles Rubinrot, in der Nase offen mit Noten von Cassis, Zwetschge, Toast und Zedernholz, am Gaumen saftig und weich mit dichter, vollreifer Frucht und feinmaschigem Tannin, ein fruchtbetonter, saftiger Wein mit verlängertem Abgang.

Passt zu: Grill, würzigen Eintöpfen Rind-, Pferd und Lammfleisch.

*Kaiken (Name der patagonischen Wildgans)* 75cl 2013 *Fr. 32,50*

Traubensorten: Cabernet Sauvignon mit 10% Malbec

Der saftig-aromatische Cabernet Sauvignon, mit einer kleinen Zugabe von 10% Malbec verströmt nach 8 Monaten Fassreife, zur Hälfte in amerikanischer Eiche, würzig konzentrierte Aromen von dunklen Pflaumen, Kirsche und Cassis. Elegante Noten von Eichenholz und feste Tannine begleiten das kraftvolle, lange Finale.

Passt zu: Rind-, Pferd und Lammfleisch, Gemüse- und Pilzgerichten und Blauschimmelkäse.