

*Bibere humanum est
ergo bibamus !*



♥-lich willkommen im
Gasthof Frohsinn

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind.

Weine offen

Schweiz

Weiss

	<u>CHF</u>	<u>CHF</u>	<u>CHF</u>
	1 dl	2dl	5dl
Cuvée blanc Rhywy VDP	4.50	9.00	22.00
Wilchinger Riesling-Silvner AOC Hedinger	4.00	8.00	18.50
Féchy Fonterive La Côte AOC	4.00	8.00	18.50

Italien

MOMA Bianco Trebbiano, Sauvignon Blanc, Chardonnay	5.50	11.00	25.50
--	------	-------	-------

Rosé/Blanc de noire

	1 dl	2dl	5dl
Dörflinger Rosé	4.00	8.00	18.50
Blanc de noir vom Rötiberg	4.50	9.00	22.00

Rot

	1dl	2dl	5dl
Wilchinger Blauburgunder Hedinger Weingut	4.00	8.00	18.50
Charmeur Cabernet Dorsa Keller Wein	5.50	11.00	27.50

Italien

	1dl	2dl	5dl
Primitivo 75cl	6.00	12.00	27.50
Luna Argenta 75 cl	6.00	12.00	27.50

Spanien

	1dl	2dl	5dl
Rioja El Coto DOCA	5.50	11.00	25.50

Weissweine Schweiz

Hedinger Sauvignon blanc AOC 75cl 2021 Fr. 39,50

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 Weisschimmelkäse.

Heerenberger Pinot Gris 75cl 2022 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.

Heerenberger Pinot blanc 75cl 2021 Fr. 36,50

Traubensorte: Pinot blanc

Helles Goldgelb, frisch und lebhaft mit zarten Frühlingdüften nach Zitrusfrüchten, Litschi und Weinbergpfirsich.

Gewachsen im ältesten Rebberg der Stadt Schaffhausen

Passt zu: Apéro, Käse und leichten Sommerspeisen.

Blanc de noir Rötiberg 75cl 2022 Fr. 32,50

Traubensorte: Pinot noir

Ein Weisswein aus schonend gepressten Pinot-Noir-Trauben mit einem wahren Kosmos an Aromen, die es zu entdecken gibt.

Der Weisswein wird sehr schonend mit einer kühlen Gärung ausgebaut, welche nach einigen Tagen gestoppt wird, damit wir die natürliche Fruchtsüsse im Wein behalten können.

Passt zu: Apéro, Käse, Meeresfrüchte, Süss-Sauer, Asiatisch oder einfach zum Geniessen!

Schweizer Rotweine

Schaffhauser Oktavia 75cl 2021/50cl Fr. 49.50/ Fr.33.00

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 2019 Fr. 56.50

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 2021/50cl Fr. 42.50/ Fr.30.00

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 2020

Fr. 46.50

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 2019

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 2018

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

Zweigelt Weingut Gasser Hallau

75cl 2021

Fr. 39.50

Traubensorte: Zweigelt

Wunderschönes Rubinrot, kräftig und würzig duftend nach Beerenfrüchten mit dezenten Röstaromen.

Passt zu: Fleisch- und Wildgerichte, Käse

Spanien

Beronia Reserva DOCa

75cl 2016

Fr. 42.50

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 Genusserelebnis der ersten Güte.

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

Maimun Selección Toro DO 75 cl 2017

Fr.46.50

Traubensorte : 100% Tinta del Toro

Bodega Viña Guareña

Dieser fantastische Wein aus Spanien stammt aus dem Weinbaugebiet Toro im Bezirk Castilla y León, welche seit 1986 eine eigene D.O. Zone ist. Dort wachsen am Nordufer des Duero Flusses auf einer Höhe von 600 bis 750 m.ü.M vorwiegend rote Trauben aus Tinta de Toro, einer Unterart des Tempranillos. Aufgrund der Höhenlage und der Binnenlage herrschen extreme Temperaturunterschiede, sowohl zwischen Sommer und Winter wie auch zwischen Tag und Nacht. Ideale Voraussetzungen für Qualitätsweine, welche die 1989 neu gegründete Bodega mit dem Önologen Roberto Zarate in sorgfältiger Arbeit zu nutzen weiss. Die Weine haben uns schon beim ersten Schluck vollends überzeugt. Der "Selección" wird während 16 Monaten vorwiegend in französischen Barriques ausgebaut, bevor er mindestens 20 Monate in der Flasche weiterreift, bevor der Wein in den Verkauf gelangt.

Passt zu: Federwild (Ente, Fasan), Kalbfleisch, gereifter Käse oder einfach zum Geniessen.

Frankreich

Château la Bastide Eidos rouge Corbières AOC 75 cl 2017 Fr.52.50

Traubensorten: 80% Syrah, 20% Grenache

Guilhem Durand ist ein Winzer aus Leidenschaft, der tief mit der Erde verwurzelt ist. In seinen Weinen finden sich Terroir, Charakter und seine Leidenschaft zum Wein wieder. Auf lehmig-kalkigen und kiesigen mit grossen Steinen durchsetzten, südöstlich exponierten Rebflächen gedeihen die Trauben im mediterranen Klima bis zur schönsten Reife. Geerntet wird manuell. Eine lange Maischegärung mit kontrollierter, langsam ansteigender Temperatur wird gefolgt von einem Ausbau von 12 Monaten im Barrique, die jeweils zu einem Fünftel durch Neue ersetzt werden. Diese Cuvée wird aus Trauben von ca. 50-jährigen Rebstöcken gekeltert, welche einen durchschnittlichen Ertrag von gut 30 hl/ha bringen. Passt zu: Ente, Kaninchen, Wildgerichte, Grilladen, Weichkäse, Liebhaber französischer Weine

Spanien

Licinia DO Vinos de Madrid, Licinia, Madrid, Spanien

Bodegas Licinia ist ein Familienbetrieb in Morata de Tajuña, welcher mitten im Hochland der Region Madrid zu Hause ist. Das Weingut stellt nur einen einzigen Wein her. Dieser hat gleich beim ersten Jahrgang mehrere spanische Prämierungen erhalten, zb. Naliz de Oro (goldene Nase) und "Enoforum". Die gesamte Jahresproduktion beträgt ca. 30`000 Flaschen.

Flor de Licinia

75 cl 2017

Fr.44.50

Traubensorte : 65% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 13% Syrah, 2% Merlot

Der kleine Bruder vom Licinia zeigt sich in der Nase von der schmeichlerischen Seite; vielschichtiges Bouquet von schwarzen Früchten und Backgewürzen. Am Gaumen kräftig und gleichzeitig elegant, mit einem langandauernden Abgang. Wirkt nie überladen. 6Mt. Barrique.

Passt zu: Federwild (Ente, Fasan), Kalbfleisch, gereifter Käse oder einfach zum Geniessen.

Licinia

75cl 2016

Fr.56.50

Traubensorte: 50% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 5% Merlot

Kirschrot mit violetten Reflexen; kräftige Aromen von schwarzen Früchten und Gewürzen, eine leichte Mineralnote; im Gaumen voluminös mit einem langen Abgang. Der Ausbau erfolgt für 15-18 Monate in französischen Eichenfässern.

Passt zu: Kräftigen Gerichten, dunklem Fleisch.

Italien

Miraculum Primitivo di Manduria DOC 75cl 2017 *Fr. 47.50*

Traubensorte: 100% Primitivo

Produttori Vini di Manduria

Ein Primitivo mit beeindruckender Aromentiefe und archaischer Kraft. Harmonisch, mit gut eingebundenen Tanninen – und fast endlos lange nachhallend... Mindestens 6 Monate in Barriques

Passt zu: Dunklem Fleisch und Pasta.

San Carro, Marche igp rosso, Cìù Cìù 75cl 2021 *Fr. 42.50*

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.

Silentium Primitivo di Manduria DOC 2020 *Fr. 39.50*

Traubensorte: 100% Primitivo

Apulien

Brombeere, Dörrobst und weiche Vanille- und Zimtaromen begeistern Nase und Gaumen bei diesem gehaltvollen granatroten Wein. Eine leichte Auftaktsüsse, ein fülliger Körper, eine geschmeidige, harmonische Struktur, viel Frucht und ein langer Abgang machen den Wein zum nachhaltigen Genuss.

Passt zu: Geniesser strukturierter, gehaltvoller Primitivos. Ein guter Begleiter zu Rind- und Lammfleisch

Bacca Nera

75cl 2021

Fr.42.50

Traubensorte: Merlot, Corvina und Cabernet Sauvignon

Corte Figaretto

Der Bacca Nera stammt aus dem für seine besonderen klimatischen Verhältnisse bekannten Valpantena-Tal, wo das kleine, aber feine Weingut Corte Figaretto regionale Rebsorten kultiviert. Ein fruchtig-eleganter, vollmundiger Wein. In der Nase sowie am Gaumen dominieren Waldbeeren mit süsslichen Gewürznoten. Ein erfrischender, unkomplizierter Rotwein für jeden Tag. Und Fleischgerichten

Passt zu: Für Geniesser guter Weine, Pasta und Fleischgerichten

Argentinien

Loco 75 cl 2020

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.

Primitivo di Manduria Sessantanni 60 anni DOC 2017 Fr.56.50

Traubensorten: 100% Primitivo

Beim Primitivo di Manduria Sessant'anni handelt es sich um einen gigantischen, wuchtigen Primitivo, dessen Trauben von über 60 Jahre alten Rebstöcken stammen.

Die Trauben für diesen Wein stammen aus ausgesuchten Weinbergen in der Gemeinde San Marzano, wobei die Rebanlagen schon über 60 Jahre alt sind. Die Lese der Primitivo-Trauben erfolgt von Hand und erst in der zweiten Hälfte September, wenn die Trauben kurz vor der Vollreife stehen. Nach der Gärung lagerte der Wein für 12 Monate in französischen Barriques und amerikanischen Eichefässern.

Der Sessant'anni leuchtet rubinrot im Glas und besticht durch ein komplexes Bouquet mit Düften nach Pflaumen, Kirschen sowie nach dezenteren Tabaknoten. Im Gaumen ist er unglaublich körperreich mit Aromen nach frischem Kaffee, Kakao und Vanille. Die Tannine sind elegant eingebunden und der Abgang ist nicht enden wollend lang und angenehm.

Passt zu: Grilladen, rotem Fleisch sowie rezenten Pastagerichten. Doch dieser Spitzenwein eignet sich auch hervorragend, um ihn einfach so zu genießen!

NUNCI COSTERO

Priorat DOC Cellar Mas de les Pereres 2010

Fr 86.50

Die kleine Cellar Mas les Pereres liegt im Herzen des klassischen Prioratgebietes, privilegiert wegen seines exzellenten Schieferbodens und seines Mikroklimas. Hier vinifiziert der umtriebige Belgier Dirk Hoet Rot- und Weissweine aus zum Teil über 80-jährigen Rebstöcken. Mittlerweile gehören diese zu den Topprodukten des Priorats. Auch Robert Parker war begeistert und bewertete alle seine Weine mit 90 bis 93 Punkten!

Dirk Hoet aus Brüssel kaufte 1999 13,5 ha. Land in Poboleda, von denen 8,5 ha. mit Reben bestockt sind. 2001 baute er die Kellerei auf und erzeugte mit dem 2002er seinen ersten Jahrgang, der 2004 in den Verkauf ging. Sein erster Weißwein wurde bereits im Guia Penin, dem massgeblichen spanischen Weinführer lobend hervorgehoben. Er beachtet das Terroir der Weine sehr stark und arbeitet im Keller sehr rigoros, um den maximalen Ausdruck des Terroirs in den Weinen wieder zu finden. Er arbeitet nach den Methoden der Biodynamik, inzwischen sollen die Weine auch zertifiziert sein. Der Nunci Abocat (Macabeu, Grenache Blanc und Moscatell) wird acht Monate im Edelstahltank auf der Hefe ausgebaut, der Nunci Blanc bleibt nach der Fermentation sechs Monate im französischen Barrique auf der Hefe. Er besteht aus Grenache Blanc und Macabeu von sehr alten Reben mit geringsten Erträgen. Die Rotweine werden 12 Monate in französischem Holz ausgebaut, dabei der Nuncito (Grenache, Syrah und Carignan) in gebrauchten Fässern, der Nunci Negre (alle 5 roten Rebsorten, die im Priorat üblich sind, dazu auch noch Cabernet Franc) zur Hälfte in neuen, zur Hälfte in Barriques des 2. Jahres. Der Nunci Costers sieht nur neues Holz. Dieser Spitzenrotwein des Erzeugers vereint Grenache und Carignan aus alten Reben.

Traubensorte des Nunci Costero :

45% Garnacha, 45% Cariñena, 10% Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon

Seine Lagerfähigkeit: Trinkreif ab ca. 6. Jahr, bis 16 Jahre lagerfähig

Sein Charakter:

Tiefes Schwarzrot; Bouquet mit mineralischen, frischen Noten, Brombeeren, Cassis, Nelke, feine Vanille- und Kaffeearomen. Im Gaumen satt, stoffig mit unglaublicher Aromatik und unendlichem Abgang.

Passend zu:

Kraftvolle Grilladen von rotem Fleisch, Braten aus dem Römertopf, intensive Fleisch- und Wildgerichte, rezente Käsesorten