

# WEINKARTE

ARGENTINA  
STEAKHOUSE



# WEINLAND



## GESCHICHTE

Die spanischen Eroberer brachten 1556 die Criolla-Rebe nach Argentinien mit, eine damals sehr bekannte und langlebige spanische Sorte, die immer noch die am meisten angebaute Rebsorte in Argentinien ist. Die eigentliche Spezialität ist aber der tieffarbene, süßfruchtige und elegante Malbec, der im trockenen Klima sehr gut gedeiht. Ende des letzten Jahrhunderts wurde Argentinien durch französische und spanische Immigranten mit Erfahrungen im Weinbau zu einem modernen Weinland.

## PRODUKTION

Mit einer Rebfläche von 300'000 ha und einer Jahresproduktion von 20 Mio hl ist Argentinien der fünftgrößte Weinproduzent der Welt. 75% der Produktion sind allerdings sehr einfache Tafelweine. 40% der Produktion entfallen auf Rotwein, 30% auf Rosé, 15% auf Weisswein; die restlichen 15% sind Tafeltrauben. Rotwein gehört in Argentinien zur täglichen Ernährung wie das Steak.

## WEINGEOGRAPHIE

Die Provinz Mendoza am Abhang der Anden ist dank eines ausgeklügelten künstlichen Bewässerungssystems das wichtigste Anbaugebiet des Landes mit 90% der Produktion. Die Höhenlage von 800 – 1000 m. ü. M. lässt die Temperatur in den Nächten stark absinken, während des Tages kann es aber bis zu 40°C warm werden. Mit Niederschlägen unter 100 mm pro Jahr gehört der argentinische Andenfuss zu einem der trockensten Rebbau-Gebiete der Welt. Die geringe Luftfeuchtigkeit verhindert das Wachstum der meisten Pilzkrankheiten. Eine Bekämpfung ist nicht notwendig und der Rebbau erfüllt den internationalen Standard für biologischen Anbau.

## SORTENSPIEGEL

Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Torrontés.

# ÜBER WEINGÜTER



## BODEGAS SALENTEIN ARGENTINIEN

Carlos Alberto Pulenta, Mitglied einer der bedeutenden Weinfamilien Argentiniens sowie ein holländischer Unternehmer haben zusammen das junge Weingut Bodegas Salentein in der Region Mendoza gegründet. Von einer niederländischen Stadt stammt denn auch der Name der Kellerei. Wein, Früchte, Gemüse und Tourismus bilden die Grundlagen dieses Agrarbetriebes. Zum Weingut gehören die Fincas La Pampa, El Portillo und San Pablo, deren Geschichte zurück bis ins 17. Jahrhundert reicht. Das zweite grosse Rebgut Bodegas Callia liegt in der Provinz San Juan in einer der wärmeren Weinbauregionen Argentiniens. Die Reben wachsen in Lagen bis auf 1'500 m Höhe am Fuss der Anden. Der Salentein-Keller ist ein imposantes Bau-werk in Form eines riesigen unterirdischen Kreuzes. Das Zentrum der zweistöckigen Kellergänge ist wie ein antikes Forum mit Säulen angelegt. Die Salentein-Gewächse werden ausschliesslich als im Barrique gelagerte Reserva-Qualitäten angeboten und zählen zur hohen Rotweinschule Argentiniens. Die Weine des Gutes El Portillo zeichnen sich durch frische Fruchtaromen und Eleganz aus. Bodegas Callia produziert vollmundige und dichte Gewächse.

## BODEGAS DE MARTINO CHILE

Vor über 70 Jahren kam ein junger Italiener namens Pietro De Martino nach Chile auf der Suche nach einem geeigneten Ort, wo er seiner Leidenschaft Wein frönen konnte. Im Maipo Tal mit seinen ausgezeichneten Böden und dem perfekten Klima fand er den idealen Ort um Rebbau zu betreiben. In der Mitte zwischen Pazifik und Anden so-wie 50 km südlich der Hauptstadt Santiago gründete Pietro De Martino einen Betrieb, der auch heute noch in Familienbesitz ist. Getreu ihrer Tradition als Wein-Pionier war De Martino die erste chilenische Kellerei, welche 1996 Carmenère sortenrein produzierte und vermarktete. Früher war Carmenère oft mit Merlot vermischt im Rebberg angepflanzt und wurde häufig mit diesem verwechselt. Heute ist diese ursprünglich aus Südfrankreich stammende Sorte zum Flaggsschiff unter Chiles Rebsorten geworden. De Martino Chef-Kellermeister Marcelo Retamal richtete von Anfang an seinen Fokus auf die Produktion von einzigartigen Weinen mit Persönlichkeit, wo Sorte und Terroir geschmeckt werden können. Seine Suche nach den besten Terroirs für jede Traubensorte resultierte in das einzigartige Angebot an Single Vineyard Weinen, bei denen jeder Wein den spezifischen Charakter des Terroirs widerspiegelt. Biologischer Reb- und Weinbau ist bei De Martino eine Arbeitsphilosophie, die dazu führt, in Harmonie mit der Umwelt zu leben. Seit 2001 werden alle Reben biologisch bewirtschaftet.

## ARGENTINIEN WEISSWEIN

75cl

10cl



### SAUVIGNON BLANC BARREL SELECTION Mendoza I Bodegas Salentein

49.00

7.50



8 Monate im französischen Barrique



Zitrus, exotische Früchte, Blütenaromen



Camarones al Ajillo, Tártara Classico, Krevetten



### CHARDONNAY BARREL SELECTION Mendoza I Bodegas Salentein

58.00

8.50



8 Monate im französischen Barrique



Zitrus, Holz, leicht buttrig, Williamsbirne, nussig



Hueso de Tuétano y Pulpo, Pasta con Provolone

## CHILE WEISSWEIN

75cl

10cl



### SAUVIGNON BLANC RESERVA, 347 VINEYARDS DO Casablanca I De Martino

44.50

6.90



Gärung imahltank



Cassis, Spargel, Zitrus, rassig, fruchtig



Apéro, Krevetten



### CHARDONNAY LEGADO RESERVA DO Limari I De Martino

49.50



11 Monate im französischen Barrique



Intensiv, frisch, tropische Früchte



Tapas Argentina Variadas, Tártara de Res Argentina, Poulet

## ARGENTINIEN ROSÉ

75cl

10cl



### SHIRAZ ROSÉ CALLIA ALTA San Juan | Bodegas Callia

41.50

6.40



Stahltank



Kirschen, Himbeeren, tropische Früchte



Tapas Argentinas Variadas, Empanadas, Poulet

## ARGENTINIEN ROT

150cl

75cl

10cl



### MALBEC BARREL SELECTION Mendoza | Bodegas Salentein

125.00

56.00

8.50



14-16 Monate im französischen Barrique



rote Beeren, Lakritze, vollmundig, kräftig



Tártara de Res Argentina, Asado de Tira de Res, Steakhouse Burger



### MERLOT BARREL SELECTION Mendoza | Bodegas Salentein

58.00

8.70



12 Monate im französischen und amerikanischen Barrique



dicht, weich, reife Tannine



Poulet, Huftsteak, Rib Eye, Risotto con Hongos



### CABERNET SAUVIGNON BARREL SELECTION Mendoza | Bodegas Salentein

55.50

8.40



12 Monate im französischen und amerikanischen Barrique



Cassis, würzig-pfeffrig



Empanadas, Rib Eye, Risotto con Hongos, Steakhouse Burger

**ARGENTINIEN**  
ROT

75cl

10cl

**NUMINA GRAN CORTE**  
**Mendoza | Bodegas Salentein**

78.00

11.50



Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot



6 Monate im grossen Holzfass, danach 10 Monate im Barrique



Cassis, Brombeeren, Tabak, kräftig, saftig, vollmundig



Rib Eye, Empanadas, Poulet, Luma Beef, Churrasquitos Mendoza

**NUMINA CABERNET FRANC**  
**Mendoza | Bodegas Salentein**

78.00



Barrique



Dunkle Früchte, Gewürz, Kaffee, Schokolade



Black Angus Beef, Lammnierstück, Luma Beef

**MALBEC PRIMUS**  
**Mendoza | Bodegas Salentein**

108.00

15.50



14-16 Monate in neuen französischen Barriques



Schwarze Beeren, Holunder, Zimt, Vanille, saftig, sehr kräftig



Entrecôte, Black Angus Beef, Asado de Tira de Res

**PYROS SHIRAZ**  
**San Juan | Pyros**

53.00



12 Monate im französischen und amerikanischen Barrique



Schwarze Früchte, Rauch, violette Blumen, Gewürznoten



Schweizer Rindsfilet, Lammnierstück, Pferdefilet

**ARGENTINIEN**  
ROT

75cl



**PYROS VINEYARD BLOCK 4 MALBEC**  
San Juan I Pyros

73.00



16 Monate im französischen und amerikanischen Barrique



Vanille, Kokos, dunkle eingekochte Früchte



Black Angus Beef, Entrecôte, Churrasquitos Mendoza



**MALBEC CALLIA MAGNA**  
San Juan I Bodegas Callia

49.50



9 Monate im französischen und amerikanischen Barrique



Rote Früchte, würzig, Vanille, Röstnoten



Tártara de Res Argentina, Pasta con Provolone



**SHIRAZ MALBEC CALLIA**  
San Juan I Bodegas Callia

48.50



Ausbau imahltank, Veredelung im Barrique



Schwarze Früchte, Rauch, violette Blumen, Gewürznoten



Tártara Clásico, Schweizer Weiderind, Lammnierstück

**CHILE**  
ROT

75cl

10cl



**CABERNET SAUVIGNON UNGRAFTED**  
DO Maipo I De Martino

55.00

8.80



12 Monate im französischen Barrique



Schwarze Kirschen, dicht, satt, kräftig



Schweizer Weiderind, Rib Eye, Steakhouse Burger

**CHILE**  
ROT

75cl

10cl



**CARMENÈRE UNGRAFTED**  
**DO Maipo I De Martino**

54.00

8.50



12 Monaten im französischen Barrique



Cigarbox, Brombeeren, kräftig, saftig, langer Abgang



Jamón Serrano con Aceitunas, Schweizer Weiderind, Rib Eye, Pasta con Provolone



**CARMENÈRE RESERVA SINGLE VINEYARD ALTO**  
**DO Maipo I De Martino**

72.00



12 Monate im französischen Barrique



Cassis, Zedernholz, kräftig, elegant



Black Angus Beef, Pferdefilet, Lammnierstück, Risotto con Hongos

**USA**  
ROT

75cl

10cl



**ZINFANDEL CAYMUS**  
**AVA Napa I Caymus**

95.00



12 Monaten in französischen Eichenfässern



Gewürze, Rosen, Eichenholz, Tabak, schwarze Schokolade



Pferdefilet, Lammnierstück, Steakhouse Burger



**CABERNET SAUVIGNON CAYMUS**  
**AVA Napa I Caymus**

149.00



20 Monaten in französischen Eichenfässern



Schwarze Kirschen, Vanille, dicht, kräftig



Black Angus Beef, Rib Eye, Luma Beef

## ARGENTINIEN SÜSSWEIN

50cl



**LATE HARVEST, SAUVIGNON BLANC SINGLE VINEYARD**  
**Mendoza | Bodegas Salentein**

74.00



Honig, Mandarine, Vanille, harmonisches süß-sauer Spiel



Dessert

## ARGENTINIEN SCHAUMWEIN

75cl

**CALLIA BRUT**  
**San Juan | Bodegas Callia**

59.00



Chardonnay, Pinot Gris



Charmat-Méthode



Zitrus, Pfirsich



Apéro

## ITALIEN PROSECCO

75cl

10cl

**LE CONTESSE PROSECCO EXTRA DRY**  
**DOC Prosecco | Le Contesse**

59.00

10.50



Glera



Apfel, Birne, Amaretti, Mandeln, Zitrusblüten, Orangenblüten



Apéro, Gebäck

## FRANKREICH CHAMPAGNER

75cl

**JEAN PERNET TRADITION BRUT**  
**AOC Champagne | Jean Pernet**

98.00



Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier



Frisch, fruchtig, anspringend



Apéro