

WEINKARTE

ARGENTINA
STEAKHOUSE



WEINLAND ARGENTINIEN



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 SALENTIN 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 Bauwerk 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 Flaggschiff 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 | Bodegas Salentein

53.00

7.90



8 Monate im französischen Barrique



Zitrus, exotische Früchte, Blütenaromen



Camarones al Ajillo, Tártara Classico, Krevetten



CHARDONNAY BARREL SELECTION Mendoza | Bodegas Salentein

58.00

8.80



8 Monate im französischen Barrique



Zitrus, Holz, leicht buttrig, Williamsbirne, nussig



Empanadas, Apéro

USTER (SO LANGE VORRAT) WEISSWEIN

75cl

10cl



USTERMER SCHLOSSWEIN, RIESLING & SYLVANER AOC Zürich | E.Heusser

50cl

47.00

30.00

7.00



Gärung imahltank



Bergamotte, Muskat, blumig und fruchtig



Apéro



SCHLOSSTRÄUMLI, RIESLING & SYLVANER AOC Zürich | E.Heusser

56.00

8.50



Gärung im Stahltank



Intensiv, frisch, tropische Früchte



Tapas, Apéro und Dessert

ZÜRICH WEISSWEIN

75cl

10cl



URSUS WEISS AOC Zürich | Zweifel 1898

44.50

6.90



Gärung im Barrique und im Stahltank



Steinobst, Stachelbeeren, Litchi



Krevetten, Pasta und Apéro

alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



CHILE WEISSWEIN

75cl

10cl



SAUVIGNON BLANC RESERVA, 347 VINEYARDS DO Casablanca I De Martino

48.50

7.50



Gärung imahltank



Cassis, Spargel, Zitrus, rassig, fruchtig



Apéro, Krevetten

ARGENTINIEN ROSE

75cl

10cl



SHIRAZ ROSÉ CALLIA ALTA San Juan I Bodegas Callia

47.00

7.10



Stahltank



Kirschen, Himbeeren, tropische Früchte



Empanadas, Pasta

ARGENTINIEN ROT

150cl

75cl

10cl



MALBEC BARREL SELECTION Mendoza I Bodegas Salentein

125.00

58.00

8.70



14-16 Monate im französischen Barrique



rote Beeren, Lakritze, vollmundig, kräftig



Entrêcote und Filet, Pasta



MERLOT BARREL SELECTION Mendoza I Bodegas Salentein

58.00

8.70



12 Monate im französischen und amerikanischen Barrique



dicht, weich, reife Tannine



Poulet, Huftsteak, Rib Eye



CABERNET SAUVIGNON BARREL SELECTION Mendoza I Bodegas Salentein

57.00

8.60



12 Monate im französischen und amerikanischen Barrique



Cassis, würzig-pfeffrig



Empanadas, Rib Eye und Entrêcote

alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



ARGENTINIEN ROT

75cl

10cl

NUMINA GRAN CORTE Mendoza I 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 und Spareribs



NUMINA CABERNET FRANC Mendoza I Bodegas Salentein

78.00



Barrique



Dunkle Früchte, Gewürz, Kaffee, Schokolade



Huftsteak, Rib Eye und Churrasquitos Mendoza



MALBEC PRIMUS Mendoza I Bodegas Salentein

108.00

16.50



14-16 Monate in neuen französischen Barriques



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



Entrecôte, Black Angus Beef, Asado de Tira de Cerdo



PYROS SHIRAZ San Juan I Pyros

56.00



12 Monate im französischen und amerikanischen Barrique



Schwarze Früchte, Rauch, violette Blumen, Gewürznoten



Pasta Serrano, Rindfleisch und Krevetten

alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



ARGENTINIEN ROT

75cl



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

79.00



16 Monate im französischen und amerikanischen Barrique



Vanille, Kokos, dunkle eingekochte Früchte



Black Angus Beef, Entrecôte, Churrasquitos Mendoza



MALBEC LA PAMPA **San Juan | Bodegas Callia**

52.00



9 Monate im französischen und amerikanischen Barrique



Rote Früchte, würzig, Vanille, Röstnoten



Pasta Serrano und Huftsteak



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

49.50



Ausbau imahltank, Veredelung im Barrique



Schwarze Früchte, Rauch, violette Blumen, Gewürznoten



Churrasquitos Mendoza, Empanadas

USTER (SO LANGE VORRAT) ROT

75cl

10cl



MIRIAMORE **E.Heusser | Cabernet Dorsa**

82.00

12.00



Ausbau im neuen Barrique



Feigen, Lakritze, dicht, satt, kräftig



Lamm, Rind und Pasta



CABERNET DORSA **E.Heusser**

73.00

10.90



Eichenfass aus Zürcher Eiche



Dunkle Beeren, Röstaromen



Rib Eye und Filetsteak

alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



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



Rib Eye, Entrêcote



CARMENÈRE UNGRAFTED **DO Maipo I De Martino**

54.00

8.50



12 Monaten im französischen Barrique



Cigarbox, Brombeeren, kräftig, weich, saftig



Jamón Serrano, Rib Eye und Mar y Tierra



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

78.00



12 Monate im französischen Barrique



Cassis, Zedernholz, kräftig, elegant



Rib Eye, Empanadas und Rindsfilet

USA ROT

75cl

10cl



ZINFANDEL CAYMUS **AVA Napa I Caymus**

95.00



12 Monaten in französischen Eichenfässern



Gewürze, Rosen, Eichenholz, Tabak, schwarze Schokolade



Lammnierstück, Filet und Huftsteak



CABERNET SAUVIGNON CAYMUS **AVA Napa I Caymus**

149.00



20 Monaten in französischen Eichenfässern



Kokos, Vanille, Schokolade, Johannisbeergelee



Spareribs, Rib Eye und Churrasquitos Mendoza

alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



ITALIEN PROSECCO

75cl

10cl

LE CONTESSE PROSECCO EXTRA DRY
DOC Prosecco I Le Contesse

59.00

10.50



Glera



Apfel, Birne, Amaretti, Mandeln, Zitrusblüten, Orangenblüten



Apéro, Gebäck

FRANKREICH CHAMPAGNER

75cl



JEAN PERNET TRADITION BRUT
AOC Champagne I Jean Pernet

98.00



Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier



Frisch, fruchtig, anspringend



Apéro



alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

