

Restaurant Post - Weinkarte



Offenausschank

1dl

5dl

Weine David Erb

Worrenberger Riesling Sylvaner	4.50	21.-
Worrenberger Räschling	4.50	21.-
Worrenberger Federweisser	4.70	22.-
Worrenberger Pinot Noir Rebhüsli	4.70	22.-

Worrenberger Flaschenweine AOC Zürich 0.75dl

Schaumwein

Worrenberger Räschling Brut Blumig, prickelnd, feine Säure	54.-
--	------

Weisswein

Worrenberger Riesling Sylvaner 2023 Fruchtig, leicht, erfrischend Passt gut zum Apéro, Käse und Fisch	38.-
--	------

Worrenberger Räschling 2023 Blumig, Zitrone, rassige Säure, historisch rare Traube Passt zu Zander, Karpfen oder Huhn	38.-
--	------

Worrenberger Chardonnay Barrique 2022 Harmonisch, Fruchtig, Vanille und Eiche Aus dem Eichenfass, passt zu Kalb, Huhn oder Fisch	47.-
---	------

Worrenberger Gutedel 2022 Erfrischend, feiner Frucht- und Hefenote Auch Chasselas genannt, gehört zu den ältesten Traubensorten Passt zu Apéro, Käse, Fisch, Leberli und hellem Fleisch	39.-
---	------

Worrenberger Federweisser 2023 39.-

Milde Säure, Apfel, Beeren

Leicht rötlich, feine sommerliche Alternative zum Rotwein

Passt zu Gemüse, Salat, Rind und Kalb

Rotwein

Worrenberger Pinot Noir Rebhüsli 2022 40.-

Fruchtig, elegant, Pflaume

Passt zur traditionellen Küche, geräuchertem Fleisch oder Fisch

Worrenberger Pinot Noir Barrique 2020 51.50

Kraftvoll, beerig, Röstaromen und Eiche

12 Monate im Eichenfass, passt zu Grilladen, Rind, Wild und Ragout

Worrenberger Malbec 2022 51.50

Mild, Pflaume, Früchte, Holz

Passt zu Rindersteaks, Reh, Kalb oder Pasta

Worrenberger Pinorico 2018 51.50

Rassig, Heidelbeere, Vanille, Eichenfass, lebhaft Säure

Kreuzung aus weissem Kerner und Pinot Noir

Passt zu Wild, Antipasti und Strauss

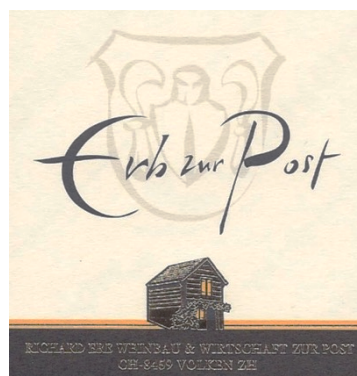
Worrenberger Pinto Noir Réserve 2021 55.-

Auslese der besten Lage am Worrenberg. 18 Monate Lagerung

im französischen Eichenfass. Harmonische Tannine, vielschichtige

Aromen, dezente Vanillenote

Passt zu Lamm und Kalb mit kräftigen Saucen



Weine aus der Welt

Einige ausgesuchte Weine aus der Welt,
speziell die Weine aus Südafrika, der Heimat von Natalie

Südafrika

Weisswein

Hartenberg Doorkeeper Chardonnay 2020 (Unwooded) 61.-

Aus Stellenbosch, Aromen von Limette, Steinobst, Kräuternoten,
leicht kalkige Mineralität. Reif, geschmeidig, am Gaumen mit knackiger
Säure

100% Chardonnay

Passt zu Poulet, weißen Fisch, Muscheln

Swanepoel White Pinotage 2020 aus Tulbagh 75.-

100% Pinotage

Spezieller Weißer Pinotage aus der Nähe vom Cederberg
Opulent, cremig, samtig, Duft nach weißer Birne und Pfirsich
Sehr feine Würznoten. Ein Wein mit viel Potenzial
Passt zu Kalb, Poulet, Hummus, Muscheln

Gabrielskloof Sauvignon Blanc Amphora 2022, Western Cape 78.-

Birnen, Apfel, Johannisbeerblätter und Kardamom

100% Sauvignon Blanc

Bewertet Winemag SA 90 Punkte, kleine Auflage, leicht skurril
Passt zu Saibling, gegrilltem Fisch und Currys

Roséwein

De Grendel Rosé 2022 aus Paarl 39.50

Granatapfel, Preiselbeeren, Grapefruit

50% Pinotage und 50% Cabernet Sauvignon

Passt zu Sommergerichten, Früchten und leichte Käse

Rotwein

De Grendel Merlot 2020 aus Cape Town	53.-
Mokka, Kirsche, Brombeeren Handverlesen in Sichtweite des Atlantiks Passt zu gebratenem Gemüse, Pasta und geschmortem Fleisch	
Pulpit Rock Pinotage 2021 aus dem Swartland	49.-
Gekochte Kirschen, Pflaumen, Rumtopf, Erdbeeren 12 Monate in französischer und amerikanischer Eiche Passt zu Fleischgerichten wie Lamm und Wild	
Saronsberg Provenance Shiraz 2017, Tulbagh	68.-
Rote Beeren, schwarze Früchte, florale Note, Fynbos-Nuancen 18 Monate in kleinen französischen Eichenfässern Passt zu Pasta, Fisch- und Fleischgerichten, Käseplatten	
Rainbow's End Cabernet Franc 2021 aus Banghoek / Stellenbosch	67.-
Dunkle Schokolade, Lakritz, Pflaume 12 Monate im fitz Barrique Fass, ausgezeichnet mit 90 Parker Punkten Passt zu deftigem Essen, kräftigem Käse, Wild und Lamm	
Anthonij Rupert Optima 2020 aus Western Cape	67.-
Heidelbeere, Cassis und Kakao, schöner Integration von Eiche Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec 20 Monate im Eichenfass, ausgezeichnet mit 89 Tim Atkin Punkte Passt zu traditionellen und deftigen Fleischgerichten	
Chocolate Block 2022 aus Franschoek	98.-
Die Gegend nennt man auch „Chateauneuf du Cap“ Üppige dunkle Beeren, kakaohaltige Tannine, vielfältige Gewürze, Lackritz Kreuzkümmel und Pfeffer im Abgang Hervorragender Wein ausgezeichnet mit 91 Parker Punkten Passt zu allen Fleischgerichten aber auch zu Currys	
Hartenberg Doorkeeper Merlot / Malbec 2021 aus Stellenbosch	69.50
Reife Pflaumen, dunkle Schokolade, Aromen von wilden Sträuchern Fruchtige Beeren, feinen Tanninen im Abgang 12 Monate in kleinen französischen Eichenfässern Passt gut saftigen Burger oder würzige Pastasaucen	

Italien

Weisswein

Roero Arneis D.O.C.G. 2022 55.-

Cantina Mascarello

Klassische, sehr alte Traube aus dem Piemont

Frischer, leichter, fruchtiger Wein. Frische Früchte und Zitrus

Passt zu Fisch, Pasta, Käse

Langhe D.O.C. Chardonnay 2021 72.-

Chardonnay aus Alba, La Morra, Cantina Mascarello

Barrique ausgebaut in 225 Liter Holzfässer für 10 - 12 Monate

Ananas, Banane und Vanille. Weicher, eleganter Weisswein

Passt zum Aperero, Pasta und Käse

Rotwein

Barbera d'Alba D.O.C. Superiore Grandeur 2021 79.-

100% Barbera von Cantina Mascarello, La Morra

18 Monate in Eichenfass gereift, dunkelrote Farbe

Passt zu dunklem Fleisch, Käse

Barolo Riserva aus La Morra 2016 278.-

Toller Barolo Riserva aus dem Piemont von der Familie

Mascarello

Herrliche Nebbilo Traube, feine Note nach Kaffee, Tabak und rote Kirsche

Passt gut zu Pasta, Lamm, Rind und Reh

Barolo aus La Morra, 2018 189.-

Junger Barolo aus dem Piemont von der Familie Mascarello

Herrliche Nebbilo Traube, feine Note nach Vanille, Eiche und Tabak

Passt zu Pasta, Lamm und Wild

Spanien

- La Cepa Alta Genesis 2020 aus Ribera del Duero** 52.50
Beerenaroma, rote Pflaumen, Eichenholz, Vanille
Rebsorte Tempranillo und Cabernet Sauvignon
Bewertet von Vinum mit 94 Punkten
Passt zu kräftigem Käse, Steaks, asiatischem Essen
- Domino del Aguila Reserva 2018 aus Ribera del Duero** 245.-
Von Jorge Pascual Monzon
Kirschen, Himbeeren und Holzaromen
90% Tempranillo, Albillo, Garnacha, Bobal
Ausgezeichnet mit 97 Parker Punkte, Bio Zertifiziert
Passt zu grilliertem Kotelett, Schmorgerichten, dunklen Ragous

Frankreich

Roséwein

- Mouton Cadet, Bordeaux, Baron Phillippe de Rothschild 2021** 44.-
Johannisbeere, Zitrus, Himbeere, Thymian
91% Merlot Biowein, perfekt zum Apéro
Passt zu Gegrilltem, mediterraner Küche, Auberginen, Meeresfrüchten

Rotwein

- Mise de la Baronnie, Bordeaux Baron Phillippe de Rothschild 2019** 59.-
Noch junger Bordeaux, reift aber in der Flasche schön weiter
Fruchtig, elegant, rassig, Zimt, Mandel
78% Merlot Cabernet Sauvignon Cabernet Franc
Passt zu Rind, Lammrücken, Kalb und kräftigem Bergkäse
- Château Platon, Bordeaux, région entre deux mers 2019** 56.-
Schwarze Früchte, holzig, dunkel, Granatfarbe
Ausgezeichnet mit der Médaille d'Or Bordeaux 2020
Passt zu Braten, traditionellen Fischgerichten oder Pasta mit Steinpilzen