



Restaurant Post - Weinkarte

Worrenberger

Geniessen Sie die traditionellen Weine vom Worrenberg, wie den Riesling-Sylvaner oder den Pinot Noir Rebhüsli von David Erb.

Offenausschank	1dl	5dl
Worrenberger Riesling Sylvaner	4.20	20.-
Worrenberger Räuschling	4.20	20.-
Worrenberger Federweisser	4.40	21.-
Worrenberger Pinot Noir Rebhüsli	4.40	21.-

Flaschenweine AOC Zürich 0.75dl

Schaumwein

Worrenberger Räuschling Brut Blumig, prickelnd, feine Säure	49.-
---	------

Weisswein

Worrenberger Riesling Sylvaner Fruchtig, leicht, erfrischend Passt gut zum Apéro, Käse und Fisch	35.-
---	------

Worrenberger Räuschling Blumig, Zitrone, rässige Säure, historisch rare Traube Passt zu Zander, Karpfen oder Huhn	35.-
--	------

Worrenberger Chardonnay Barrique Harmonisch, Fruchtig, Vanille und Eiche Aus dem Eichenfass, passt zu Kalb, Huhn oder Fisch	45.-
--	------

Worrenberger Gutedel 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

35.-

Milde Säure, Apfel, Beeren

Leicht rötlich, feine sommerliche Alternative zum Rotwein

passt zu Gemüse, Salat, Rind und Kalb

Rotwein

Worrenberger Pinot Noir Rebhüsli

38.-

Fruchtig, elegant, Pflaume

Passt zur traditionellen Küche, geräuchertem Fleisch oder Fisch

Worrenberger Pinot Noir Barrique

47.-

Kraftvoll, beerig, Röstaromen und Eiche

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

Worrenberger Malbec

49.-

Mild, Pflaume, Früchte, Holz

Passt zu Rindersteaks, Reh, Kalb oder Pasta

Worrenberger Pinorico

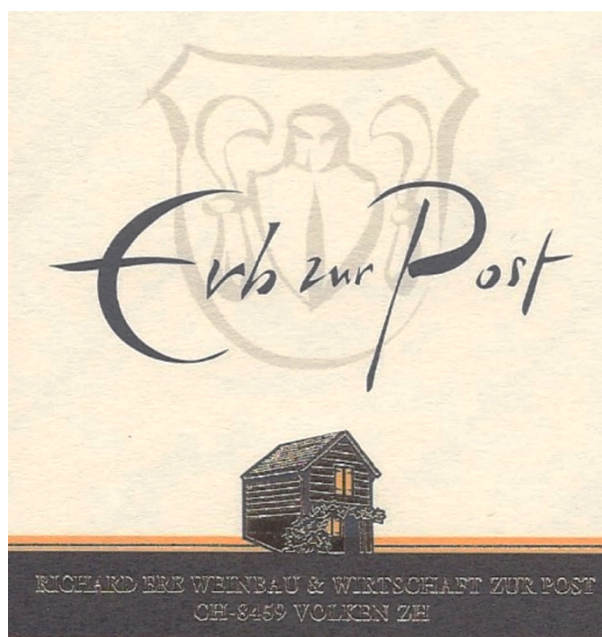
49.-

Rassig, Heidelbeere, Vanille, Eichenfass, lebhaft Säure

Kreuzung aus weissem Kerner und Pinot Noir

Passt zu Wild, Antipasti und Strauss

Bitte beachten Sie auch die speziellen Worrenberger Digestifs!



Weine aus der Welt

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

Südafrika

Weisswein

- Kleine Zalze Chenin Blanc aus Stellenbosch** 44.50
Melone, Pfirsich, Guave, Holz
Alte Reben, 30-jährig, handgelesen
Passt zu scharfem Essen, Grilladen, Zander und Kaninchen
- Stellenrust „56“ Chenin Blanc aus Stellenbosch** 54.-
Brioche, Quitte und Birne, harmonisch ergänzt durch Karamel-Honig Note
Aus Teil der ältesten Weinroute Südafrikas
Falstaff 93 Punkten, Platters 5 Sternen
Passt toll zu Lachs oder Ente oder einfach so zum Aperero
- Kleine Zalze Chardonnay aus Western Cape** 45.-
Äpfeln, Limette, Zitronen, Pfirsich
100% Chardonnay
Passt zu Geflügel und Geisskäse
- Gabrielskloof Sauvignon Blanc Amphora aus 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 aus Paarl** 39.50
Granatapfel, Preiselbeeren, Grapefruit
50% Pinotage und 50% Cabernet Sauvignon
Passt zu Sommergerichten, Früchten und leichte Käse
- Diemserdal Rosé aus Cape Town** 44.50
Passionsfrucht, Limette, Kirsch und Erdbeere
7% Sauvignon Blanc und 3% Cabernet Sauvignon
Passt zu Sommergerichten oder zum Aperero

Rotwein

- De Grendel Merlot aus Cape Town** 49.-
Mokka, Kirsche, Brombeeren
Handverlesen in Sichtweite des Atlantiks
Passt zu gebratenem Gemüse, Pasta und geschmortem Fleisch
- Rainbow's End Cabernet Franc 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
- Gabrielskloof Syrah aus der Region Bot River** 49.-
Sternanis, Cassis, Maraschino, Kirschen
Toller Jahrgang (2019), geschmeidige Tannine
Passt perfekt zu rotem Fleisch oder geschmortem Braten
- Constantia Glen Three aus der Region Constantia** 72.-
Würzige Noten, reife Früchte, Zedernholz, schwarze Johannisbeere
Mehrfach ausgezeichnet, u.a. durch Tim Atkin (92 von 100 Punkten)
Blend mit Merlot Cabernet Franc Merlot Cabernet Sauvignon
17 Monate im Eichenfass
Passt zu geschmortem Lamm, Trockenfleisch, Salat,
Rind und gebratenem Gemüse
- Anthonij Rupert Optima 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 aus Franschhoek** 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
- Sijnn Red aus Breede River** 91.-
Erdig, Leder, Pflaume, Trockenfrüchte und Nelke
Shiraz, Mourvèdre, Touriga Nacional, Trincadeira
Von Platters bewertet mit 5 Sternen
Passt gut zu dunklen Fleisch, Wild und Metzgete

Frankreich

Roséwein

Mouton Cadet, Bourdeaux, 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.-
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

Italien

Il Marchese Barbera d'Asti, Region Piemont 2019 54.-
Kastanien, Rosmarin, erdig
Ein Rotwein der Familie Bertolino aus dem Herzen von Piemont
Passt zu Pasta, Risotto, Parmesan, dunklem Fleisch und Oliven

Barolo Riserva aus La Morra 2016 278.-
Toller Barolo Riserva aus dem Piemont vom grossen Bartolo 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

Vina Zorzal Garnatcha, Region Navarra 2020	48.-
Gewürze, fruchtig, beerig	
Rotwein von 60 Jahre alten Rebstöcke, handverlesen	
Passt zu Huhn, Grillgemüse, rotem Fleisch, oder einfach nur so	
La Cepa Alta Genesis 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 aus Ribera del Duero 2018	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	