

Restaurant Post - Weinkarte



Offenausschank

1dl

5dl

Weine David Erb

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

Weine aus Südafrika

Kleine Zalze Chardonnay, Western Cape	6.-	28.-
Diemersdal Rosé, Cape Town	6.-	28.-
De Grendel Merlot, Cape Town	8.-	38.-
Pulpit Rock Pinotage, Swartland	7.50	35.-

Worrenberger Flaschenweine AOC Zürich 0.75dl

Schaumwein

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

Weisswein

Worrenberger Riesling Sylvaner Fruchtig, leicht, erfrischend Passt gut zum Apéro, Käse und Fisch	38.-
Worrenberger Rauschling Blumig, Zitrone, rassige Säure, historisch rare Traube Passt zu Zander, Karpfen oder Huhn	38.-
Worrenberger Chardonnay Barrique Harmonisch, Fruchtig, Vanille und Eiche Aus dem Eichenfass, passt zu Kalb, Huhn oder Fisch	47.-

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

Worrenberger Federweisser 39.-

Milde Säure, Apfel, Beeren
Leicht rötlich, feine sommerliche Alternative zum Rotwein
Passt zu Gemüse, Salat, Rind und Kalb

Rotwein

Worrenberger Pinot Noir Rebhüsli 40.-
Fruchtig, elegant, Pflaume
Passt zur traditionellen Küche, geräuchertem Fleisch oder Fisch

Worrenberger Pinot Noir Barrique 51.50
Kraftvoll, beerig, Röstaromen und Eiche
12 Monate im Eichenfass, passt zu Grilladen, Rind, Wild und Ragout

Worrenberger Malbec 51.50
Mild, Pflaume, Früchte, Holz
Passt zu Rindersteaks, Reh, Kalb oder Pasta

Worrenberger Pinorico 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 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

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% Caberenet 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** 53.-
Mokka, Kirsche, Brombeeren
Handverlesen in Sichtweite des Atlantiks
Passt zu gebratenem Gemüse, Pasta und geschmortem Fleisch
- Pulpit Rock Pinotage 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, 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 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 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 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 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

Frankreich

Roséwein

Mouton Cadet, Bourdeaux, Baron Phillipe 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

Barbera d'Alba D.O.C. Superiore Grandeur 2021 82.-
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 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

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	