



Dorfalm

Weinkarte

Inhaltsverzeichnis

<i>Apéro / Prosecco.....</i>	<i>1</i>
<i>Weissweine.....</i>	<i>7</i>
<i>Rotweine.....</i>	<i>15</i>

Apéro / Prosecco

Canella Prosecco Frizzante



Schwere	Leichter Wein
Herkunftsland	Italien
Region	Veneto
Traubensorte	Glera
Vol. %	11%
Volumen	75 cl
Serviertemperatur	8° - 10° C
Lagerfähigkeit	Kurz (1 - 4 Jahre)
Passt zu	Apéro

Degustationsnotiz

Dieser Wein überzeugt durch seine fruchtige Art und das angenehme Prickeln im Gaumen.

Vinifikation / Ausbau

Die Trauben für den Frizzante kommen aus den besten Weinbergen Ostvenetien.

Moscato Vino Spumante Dolce Selezione Raphael Dal Bo



Schwere	Leichter Wein
Herkunftsland	Italien
Region	Veneto
Traubensorte	Moscato
Vol. %	6.5%
Volumen	75 cl
Serviertemperatur	6° - 10° C
Lagerfähigkeit	Kurz (1 - 4 Jahre) Passt
zu	Apéro, Dessert

Degustationsnotiz

Angenehm süß, der typische Charakter der Moscato Traube. Feinperlig und fruchtig mit dezenten Noten von weissen Blüten und Pfirsichen

Vinifikation / Ausbau

Die Moscato-Trauben stammen aus den besten Lagen. Traditionelle Vergärung in Stahltanks.

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore



Schwere	Leichter Wein
Herkunftsland	Italien
Region	Veneto
Traubensorte	Glera
Vol. %	11%
Volumen	75 cl
Serviertemperatur	6° - 10° C
Lagerfähigkeit	Kurz (1 - 4 Jahre)
Passt zu	Apéro, Meeresfrüchte

Degustationsnotiz

Wunderschöne, hellgelbe und brillante Farbe. In der Nase fruchtig, harmonisch und leicht süsslich, feine Perlage. Ein rassiger und lebhafter Schaumwein!

Vinifikation / Ausbau.

Alle Prosecco-Trauben, die von den Canellas eingekellert werden, stammen nur aus den besten Zonen von Conegliano. Die Canellas arbeiten mit modernster Technik.

Canella Rossini

Il Cocktail Italiano



Schwere	Leichter Wein
Herkunftsland	Italien
Region	Veneto
Traubensorte	Glera
Vol. %	5%
Volumen	75 cl
Serviertemperatur	6° - 10° C
Lagerfähigkeit	Kurz (1 - 4 Jahre)
Passt zu	Apéro

Degustationsnotiz

Ein leicht dickflüssiger Drink mit Erdbeeraromen. Mit einem hohen Fruchtanteil und nur 5% Alkohol. Erfrischendes und ausbalanciertes Süß-Säure-Spiel.

Vinifikation / Ausbau.

Rossini ist ein klassisches, italienisches Cocktailgetränk, ein leicht dick-flüssiger Drink mit betörenden Erdbeeraromen. Mit einem hohen Fruchtanteil und nur 5% Alkohol ein idealer Drink für schöne Frühlings- und Sommertage - als Apéro schmeckt er auch das ganze Jahr hindurch.



Pimp your Prosecco

Überraschen Sie Ihre Gäste mit dieser prickelnden Idee!

Prosecco und nach Lust und Laune:

♥ Frische Früchte

♥ Süßes

♥ Sirup

♥ Minze

♥ Eiswürfel

♥ Fruchtsäfte



Weissweine

Féchy La Côte



Schwere	Leichter Wein
Herkunftsland	Schweiz
Region	Waadt – La Côte
Traubensorte	Chasselas
Vol. %	11.5%
Volumen	50 cl
Serviertemperatur	8° - 10° C
Lagerfähigkeit	Kurz (1 - 4 Jahre)
Passt zu	Apéro, Fisch

Degustationsnotiz

Der Féchy zeigt am Gaumen gut entwickelte, runde Fruchtaromen mit leicht mineralischer Würze.

Vinifikation / Ausbau

Im Herzen der La Côte, zwischen Lausanne und Genf, an sanften Hanglagen rund um das Weinbau-Dörfchen Féchy, wachsen die Chasselas-Trauben für diesen Wein.

Stadtschryber



Schwere	Leichter Wein
Herkunftsland	Schweiz
Region	Thurgau
Traubensorte	Müller-Thurgau
Vol. %	12%
Volumen	75 cl
Serviertemperatur	8° - 10° C
Lagerfähigkeit	Kurz (1 - 4 Jahre)
Passt zu	Apéro, Fisch, Geflügel, Kalb, Weichkäse

Degustationsnotiz

Der Müller-Thurgau aus der bekanntesten Reblage des Weinbaurdorfs Hüttwilen, dem Stadtschryber, weist eine würzige und fruchtige Nase auf. Am Gaumen besticht er durch einen weichen Auftakt, einen eleganten Körper, welcher mit einem ausgewogenen, schönen Schmelz im Abgang endet.

Vinifikation / Ausbau

Der Rebberg Stadtschryber liegt im Osten von Hüttwilen. An sonniger Lage gedeihen die qualitativ sehr guten Müller-Thurgau Trauben für diesen herrlich süffigen Wein.

Rutishauser Herbstgold



Schwere	Leichter Wein
Herkunftsland	Schweiz
Region	Ostschweiz
Traubensorte	Müller-Thurgau
Vol. %	11.5 %
Volumen	75 cl
Serviertemperatur	08° - 10° C
Lagerfähigkeit	Kurz (1 - 4 Jahre)
Passt zu	Apéro, Asiatische Küche, Fisch

Degustationsnotiz

Aromen von reifen Quitten und Lindenblüten umschmeicheln die Nase. Am Gaumen üppig mit dezenten Noten von Banane und Ananas, lieblich und intensiv im Geschmack. Ein echtes Trinkvergnügen.

Vinifikation / Ausbau

Schöne und reife Müller-Thurgau-Trauben von Hand gelesen und imahltank ausgebaut.

Endrizzi Dalis

Vigneti delle Dolomiti IGT



Schwere	Leichter Wein
Herkunftsland	Italien
Region	Trentino
Traubensorte	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Nosiola
Vol. %	12 %
Volumen	75 cl
Serviertemperatur	08° - 10° C
Lagerfähigkeit	Kurz (1 - 4 Jahre)
Passt zu	Apéro, Fisch, Kalb, Weichkäse

Degustationsnotiz

Herrliche Noten von Holunderblüten, weissen Johannisbeeren, grünem Apfel, Akazienblüten, Zedernholz und Honig. Am Gaumen mit guter Struktur, schöner Frische und angenehm, langem Nachgeschmack.

Vinifikation / Ausbau

Ein Wein für jede Gelegenheit, die Cuvée Dalis; eine neue Kreation von Daniele und Lisa Endrici, der nächsten Endrici Generation! Die Lese erfolgt ausschliesslich von Hand, der Wein wird bewusst im Edelstahltank ausgebaut.

Rutishauser Cuvée



Schwere	Leichter Wein
Herkunftsland	Schweiz
Region	Ostschweiz
Traubensorte	Gewürztraminer, Müller-Thurgau, Räuschling
Vol. %	11.5%
Volumen	75 cl
Serviertemperatur	9° - 12° C
Lagerfähigkeit	Kurz (1 - 4 Jahre)
Passt zu	Apéro, Grilladen, Meeresfrüchte, Weich- käse, asiatische Küche

Degustationsnotiz

Blumig-würzige Noten mit einer herrlichen Fruchtigkeit vereint. Am Gaumen besticht der Wein durch einen angenehm weichen Auftakt, gefolgt von einem saftigen Mittelteil und einem langen, aromatischen Abgang.

Vinifikation / Ausbau

Dieses Cuvée wurde aus erlesenen Trauben von Gewürztraminer, Müller-Thurgau und Räuschling zusammengestellt.

Bodensee Cuvée



Schwere	Mittelschwerer Wein
Herkunftsland	Schweiz
Region	Ostschweiz
Traubensorte	Viognier, Pinot Blanc, Kerner, Johanniter, Chardonnay, Bianca Gewürztraminer
Vol. %	11.5 %
Volumen	75 cl
Serviertemperatur	10° - 12° C
Lagerfähigkeit	Kurz (1 - 4 Jahre)
Passt zu	Kalb

Degustationsnotiz

Frisch und würzig, exotisch angehaucht, edle Cuvée.
Schöne Fruchtaromen, fein und elegant, delikater
anhaltender Abgang.

Vinifikation / Ausbau

Erlesene Traubensorten harmonisch vereint.

Pinot Gris Selection



Schwere	Leichter Wein
Herkunftsland	Schweiz
Region	Ostschweiz
Traubensorte	Pinot Gris
Vol. %	11.6 %
Volumen	75 cl
Serviertemperatur	08° - 10° C
Lagerfähigkeit	Kurz (1 - 4 Jahre)
Passt zu	Apéro, Asiatische Küche, Fisch, Geflügel

Degustationsnotiz

Kräftiger Pinot Gris mit Aromen von Birnen und Quitten in der Nase. Trocken im Auftakt mit einem üppigen Körper, welcher sich in harmonischem Einklang mit dem finessenreichen Abgang vereint.

Vinifikation / Ausbau

Rutishauser Selectionline. Ausgebaut imahltank

Rotweine

Cabernet Sauvignon



Schwere	Leichter Wein
Herkunftsland	USA
Traubensorte	Cabernet Sauvignon
Vol. %	13.5%
Volumen	50 cl
Serviertemperatur	15° - 16° C
Lagerfähigkeit	Kurz (1 - 4 Jahre)
Passt zu	Rind, Grilladen, Lamm

Degustationsnotiz

Der Wein duftet beerig zart, hat ein schönes, rundes Aroma, erinnert an Waldbeeren, mit feinwürzigen Tanninen im Abgang.

Vinifikation / Ausbau

Das Traubengut profitiert in Kalifornien vom wärmeren Klima. Dies ist ein reicher, blumiger Wein mit einem kräftigen Farbton. Die Trauben werden in Stahltanks vergoren und reifen nachher einige Monate beim Produzenten.

Stadtschryber Hüttwilen



Schwere	Leichter Wein
Herkunftsland	Schweiz
Region	Thurgau
Traubensorte	Pinot Noir
Vol. %	13.3 %
Volumen	50 cl
Serviertemperatur	14° - 16° C
Lagerfähigkeit	Kurz (1 - 4 Jahre)
Passt zu	Eintopf, Rind, Hartkäse, Reisgerichte, Pasta

Degustationsnotiz

Überzeugt durch einen eleganten und dichten Körper. Feine Beereneromen ergeben einen fließenden, harmonischen Abgang.

Vinifikation / Ausbau

Im Weinbaudorf Hüttwilen, unweit von Frauenfeld liegt der wohl bekannteste Rebberg dieser Gemeinde, der Stadtschryber.

Rutishauser Herbstgold



Schwere	Leichter Wein
Herkunftsland	Schweiz
Region	Ostschweiz
Traubensorte	Pinot Noir
Vol. %	12.8 %
Volumen	75 cl
Serviertemperatur	12° - 14° C
Lagerfähigkeit	Kurz (1 - 4 Jahre)
Passt zu	Eintopf, Hartkäse, Grilladen, Schwein

Degustationsnotiz

Herrlich fruchtiges Aroma mit deutlichen Nuancen von Waldbeeren und einer Spur Kirschen. Langer Abgang mit weichen Tanninen. Gekeltert aus der Traubensorte Blauburgunder, auch bekannt als Pinot Noir.

Vinifikation / Ausbau

Der typische rassige Landwein mit der feinen, frischen und besonders aromatischen Frucht.

Anarkos Rosso di Puglia



Schwere	Leichter Wein
Herkunftsland	Italien
Region	Apulien
Traubensorte	Negroamaro, Primitivo, Malvasia
Vol. %	13 %
Volumen	75 cl
Serviertemperatur	15° - 18° C
Lagerfähigkeit	Kurz (1 - 4 Jahre)
Passt zu	Pasta, Wild, Grilladen

Degustationsnotiz

Kirschrot mit violetten Reflexen, intensive Fruchtaromen, Dürfte nach Kirschen und Waldfrüchten. Am Gaumen ausgesprochen weich, süssliche Fruchtaromen und reife Tannine.

Vinifikation / Ausbau

Die für die Region Apulien typischen Rebsorten werden ausschliesslich inahltanks ausgebaut

Seelentröpfli



Schwere	Leichter Wein
Herkunftsland	Schweiz
Region	Ostschweiz
Traubensorte	Pinot Noir
Vol. %	13.5%
Volumen	75 cl
Serviertemperatur	14° - 16° C
Lagerfähigkeit	Kurz (1 - 4 Jahre)
Passt zu	Eintopf, Hartkäse, Grilladen, Schwein

Degustationsnotiz

Ein frecher, süffiger Wein, der die Seele baumeln lässt. Fruchtiges Bukett, dunkle Beerenaromen wie Kirsche und Cassis gepaart mit einem harmonischen Gaumen, einem weichen Auftakt, einer intensiven Frucht und Feinem langen Abgang.

Vinifikation / Ausbau

Ausgewählte Pinot Noir Trauben aus diversen Rebbergen der Ostschweiz.

Crianza Rioja



Schwere	Mittelschwerer Wein
Region	Rioja
Traubensorte	Tempranillo, Mazuelo, Garnacha
Vol. %	13%
Volumen	75 cl
Serviertemperatur	15° - 18° C
Lagerfähigkeit	Kurz (1 - 4 Jahre)
Passt zu	Rind, Wild, Schwein, Grilladen

Degustationsnotiz

Wunderbar animalische Nase mit Noten von Leder, Tabak und Erde. Dahinter schmiegen sich sanft die Nuancen reifer, schwarzer Beeren, Dörrpflaumen und Röstaromen wie Vanille, Caramel und Butter. Vollmundig, frisch und weich besticht diese Assemblage neben spürbaren, gut eingebundenen Tanninen auch mit vitalen Noten von schwarzer Schokolade, Würze und einer Mineralität, die lange nachhallt.

Vinifikation / Ausbau

Die klassische Rioja wird zwölf Monate in amerikanischen Eichenfässern ausgebaut. Nach der Abfüllung gibt es eine weitere Reifephase in der Flasche für mindestens sechs Monate.

Colle al Vento Pacato

Primitivo di Manduria



Schwere	Mittelschwerer Wein
Herkunftsland	Italien
Region	Apulien
Traubensorte	Primitivo
Vol. %	15%
Volumen	75 cl
Serviertemperatur	18° - 20° C
Lagerfähigkeit	Mittel (5 - 8 Jahre)
Passt zu	Fleisch, Wild, Hartkäse

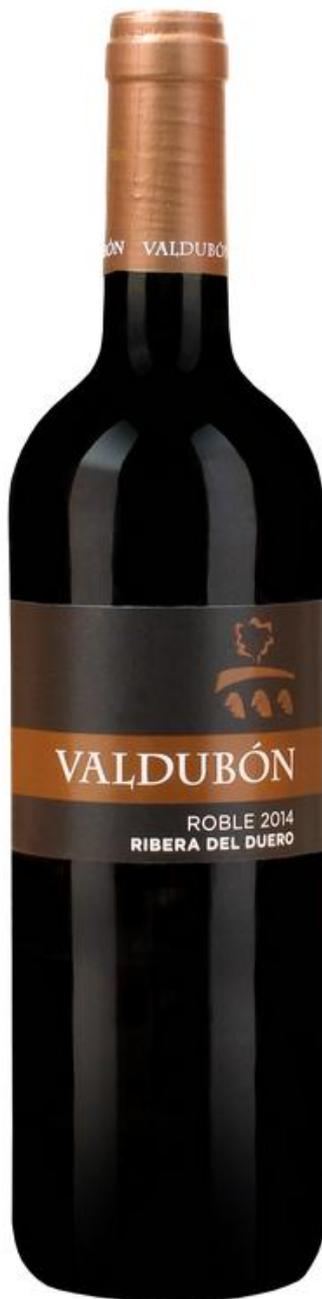
Degustationsnotiz

Intensives Bouquet, Aromen von roten Früchten wie Himbeere und Kirschen, sowie Vanille. Im Geschmack vollmundig, angenehm und samtig, lang anhaltendes Finale.

Vinifikation / Ausbau

Nach der Lese Anfang September durchläuft der Wein die klassische Maischevergärung bei 27°C mit mehrfachem Umpumpen zur Farbstoff- und Tannin-Extraktion. Ausbau des Jungweins in französischen Eichenbarriques während 8-12 Monaten.

Roble, Ribera del Duero



Schwere	Leichter Wein
Herkunftsland	Spanien
Region	Ribera del Duero
Traubensorte	Tinta del País
Vol. %	13.5%
Volumen	75 cl
Serviertemperatur	15° - 18° C
Lagerfähigkeit	Kurz (1 - 4 Jahre)
Passt zu	Lamm, Wild, Grilladen, Rind

Degustationsnotiz

In der Nase mit vielschichtigen Beerenaromen. Im Mund ebenfalls fruchtiger Geschmack, kombiniert mit harmonisch eingebundenen Holznoten und guter Struktur. Im Abgang ein schöner Körper mit Aromen von roten Beeren, Holz und Rauchnoten.

Vinifikation / Ausbau

Dieser Wein wurde aus «Tinta del País»-Trauben (Tempranillo) gekeltert und lagerte anschliessend für vier Monate in amerikanischen und französischen Barriques.

Reserva Rioja



Schwere	Mittelschwerer Wein
Herkunftsland	Spanien
Region	Rioja
Traubensorte	Tempranillo, Graciano, Mazuelo
Vol. %	13.5%
Volumen	75 cl
Serviertemperatur	15° - 18° C
Lagerfähigkeit	Mittel (5 - 8 Jahre)
Passt zu	Rind, Lamm, Wild, Rind, Grilladen, Hartkäse

Degustationsnotiz

In der Nase werden intensive, fruchtig-beerige Aromen begleitet von Röstnoten wie Caramel, Vanille und Toffee. Am Gaumen mit guter Struktur, samtiger Textur, guter Fülle, angenehmen Tanninen und guter Balance.

Vinifikation / Ausbau

Der Wein wird für zwei Jahre in amerikanischen Eichenfässern gelagert. 5% des Weines in Französischen Fässern. Danach sind sie Minimum für zwölf Monate in der Flasche, bevor sie verkauft werden.

Corte Rugolin



Schwere	Mittelschwerer Wein
Herkunftsland	Italien
Region	Veneto
Traubensorte	Corvina, Molinara, Rondinella
Vol. %	14.5%
Volumen	75 cl
Serviertemperatur	18° - 20° C
Lagerfähigkeit	Mittel (5 - 8 Jahre)
Passt zu	Wild, Grilladen, Pasta

Degustationsnotiz

Aromen nach reifen Beerenfrüchten, dichter, warmer und harmonischer Körper. Ein wunderschöner Ripasso mit gutem Lagerpotential.

Vinifikation / Ausbau

Nach der erfolgten alkoholischen Gärung wird der junge Valpolicella Classico im Laufe des Monats März mit dem frischen Trester des Recioto und Amarone nochmals vergärt unter Zugabe von süßem Recioto und Amarone-Wein. Der Wein erlangt dadurch mehr Komplexität, Format und Haltbarkeit. Anschliessend reift der Jungwein während 1 Jahr in neuen Eichenbarriques.

Amarone della Valpolicella



Schwere	Schwerer Wein
Herkunftsland	Italien
Region	Veneto
Traubensorte	Corvina, Molinara, Rondinella
Vol. %	15%
Volumen	75 cl
Serviertemperatur	18° - 20° C
Lagerfähigkeit	Mittel (5 – 8 Jahre)
Passt zu	Wild, Grilladen, Hartkäse

Degustationsnotiz

Intensiv rote Farbe mit Granatreflexen, fruchtiges Bukett mit schönen Würznoten, am Gaumen voll und samtig.

Vinifikation / Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen, auf der Stelle selektioniert und auf Tablett zum Trocknen ausgelegt. Im offenen Estrich verharren und trocknen die Trauben bis Ende Januar. Anschliessend werden die Rosinen eingemaischt und vergären langsam bei tiefer Temperatur während mehreren Monaten. Die Nachreifung erfolgt während 2 Jahren in grossen Holzfässern.