

## Schaumweine



### Prosecco d'Oro DOC

Val d'Oca

Anbaugebiet: Valdobbiadene  
Rebsorte: Glera

Charakteristik: Frisch und harmonisch, angenehm bukettreich, gut strukturiert und erfrischend. Ein leichter, ansprechender Schaumwein.

Passt zu: Aperitif, Sommerwein, Salaten sowie zu zartem Süsswasserfisch

Preise  
9.50 / 1 dl  
17.00 / 2 dl  
36.50 / 7.5 dl



### Champagner Brut Réserve

Taittinger

Anbaugebiet: Champagne  
Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir

Charakteristik: Hellgold glänzende Farbe, feinperlig, anhaltender und diskreter Schaum. Ein elegantes Bukett, reif, geschmeidig und abgerundet.

Passt zu: Aperitif, Fischgerichten, Begleiter zu einem leichten Essen sowie zu jeder Gelegenheit

Preise  
93.50 / 7.5 dl



### Champagner Brut Cuvée Prestige Rosé

Taittinger

Anbaugebiet: Champagne  
Rebsorte: Pinot Noir

Charakteristik: Feinperliger Wein mit anhaltendem Schaum und intensiv funkelnder rosa Farbe. Sein Bukett ist frisch und entfaltet nachhaltige Aromen von roten Früchten. Am Gaumen ist er sehr ausgewogen, samtig und rassig. Ein angenehmer, junger und harmonischer Wein.

Passt zu: Süssspeisen mit Früchten (Obstkuchen, Obstsalat)

Preise  
108.50 / 7.5 dl

*Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang*

Hotel Post Sargans AG

7320 Sargans



Telefon 081/ 720 47 47

Telefax 081/ 720 47 48

[www.hotelpost-sargans.ch](http://www.hotelpost-sargans.ch)



## MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT

Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorte:	Pinot Noir, Pinot meunier
Charakteristik:	Vielschichtige Aromatik, erinnert an Blüten, Brioche, weisse Pfirsiche und exotische Früchte. Im Gaumen voll, mit feiner Mousse.
Passt zu:	Aperitif, Sommerwein, Salaten sowie zu zartem Süsswasserfisch
Preise	95.50 / 7.5 dl

## Weissweine

### Rioja Blanco DOCa

Baron de Ley



Anbaugebiet:	Rioja
Rebsorte:	Viura
Charakteristik:	Leuchtend blass-gelbe Farbe mit leicht grünen Reflexen. In der Nase frisch, mit komplexen Aromen nach Früchten und Kräutern. Am Gaumen gut ausbalanciert, frisch mit einer angenehmen Säure. Ein ausgeglichener Wein mit einem bemerkenswerten Abgang.
Passt zu:	Meeresfrüchten, Fleischplatten und Käse
Preise	6.00 / 1.25 dl 35.00 / 7.5 dl

### Chardonnay Culinary Collection

Beringer



Anbaugebiet:	Kalifornien
Rebsorte:	Chardonnay
Charakteristik:	Hellgoldgelbe Farbe, üppige Aromen nach tropischen Früchten, Vanille und Zitrusfrüchten sowie ein leicht nussiger Geschmack im Abgang.
Passt zu:	Gegrilltem Hähnchen, Fisch
Preise	39.00 / 7.5 dl

*Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang*



### Yvorne AOC

Château Maison blanche

Anbaugebiet: Chablais (Waadt)

Rebsorte: Chasselas

Charakteristik: Blassgelbe Robe, mächtiger Auftakt, rassiger Wein mit viel Frucht und einer leichten Honignote. Am Gaumen gut strukturierter, voller und eleganter Körper.

Passt zu: Aperitif, grilliertem Fisch, Käse

Preise 69.00 / 7.5 dl



### Sauvignon Blanc

Weingut Gonzen

Anbaugebiet: Sargans

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Charakteristik: Intensiver Aromen von Stachelbeeren und exotischen Früchten. Im Mund elegant, mit guter Fülle und erfrischenden Fruchtsäuren, sowie einem langen Abgang.

Passt zu: Aperitif, Fisch, Käse, leichten Fleischgerichten

Preise 58.50 / 7.5 dl



### Chablis AOC

Louis Latour

Anbaugebiet: Burgund

Rebsorte: Chardonnay

Charakteristik: Viele Finesse und kühle Mineralität. Im Bouquet zeigen sich exotische Fruchtaromen, dahinter feine, herbe Noten, die vom Terroir geprägt sind. Elegant und frisch am Gaumen, der Wein zum Fisch.

Passt zu: Fisch, Käse, leichte Fleischgerichte

Preise 67.00 / 7.5 dl

## Rotweine



### Pinot Noir Classic

Weingut Hermann

Anbaugebiet: Fläsch, Bündler Herrschaft  
Rebsorte: Pinot Noir

Charakteristik: In der Nase Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren. Am Gaumen etwas Tannine und ein eleganter Körper. Ausgebaut im Holzfass.

Passt zu: Lamm, gebratenem Fleisch

Preise 55.00 / 7.5 dl



### Syrah du Valais AOC

Clavien

Anbaugebiet: Wallis  
Rebsorte: Syrah

Charakteristik: Tiefroter tanninreicher Wein. Duftet in jungem Stadium nach Veilchen und schwarzen Beeren. Im Alter ist er würzig und kraftvoll mit einer grossartigen Struktur und leicht pfeffriger Note.

Passt zu: Wildfleisch, Grilladen

Preise 46.00 / 7.5 dl



### Chateau Soleil Grand Cru AC

St. Emilion

Anbaugebiet: Bordeaux  
Rebsorte: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Charakteristik: Ein höchst gelungener, klassischer Bordeaux. Dem tiefen Purpur entspringen Aromen von roten Beeren, Mokka und edlem Tabak. Der Cabernet Franc gibt diesem Wein eine herrlich würzige Note im samtig weichen Gaumen.

Passt zu: Wildgerichten, Grilladen, Käse

Preise 73.00 / 7.5 dl

*Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang*



## Pinot noir Tradition

Weingut Gonzen

Anbaugebiet: Sargans  
Rebsorte: Blauburgunder

Charakteristik: Zwischen dem 3. und 6. Oktober geerntet. Der Ausbau erfolgt traditionell (Maischegärung), die Lagerung im Stahltank.  
Mittleres Rubin; dezent rot- bis schwarzbeerige Frucht. Im Mund präsent, aber weiches Tannin; mineralische Noten und ausgewogene Saftigkeit. Der filigrane, elegante Pinot noir!

Passt zu: Wild, Lamm, Kaninchen, Risotto, Pilzgerichten, Käse

Preise 46.50 / 7.5 dl



## Pinot noir Barrique

GONZEN

Anbaugebiet: Sargans  
Rebsorte: Blauburgunder

Charakteristik: Der Ausbau im kleinen Eichenfass von 225 Litern (Barrique) verlangt kurzen Schnitt und frühe Reduktion der Trauben. Am 27. Oktober geerntet, mit kleinem Ertrag von bester Reife! Der traditionelle Ausbau und die Reifung im kleinen Eichenfass aus französischer und schweizer Eiche verleihen dem Wein seinen kraftvollen Ausdruck.

Sattes Rubin; würzige, rot- bis schwarzbeerige Frucht; dezentes Holz; von edler, ausdrucksvoller Art; dazu dezent rauchige Noten. Im Mund weiches Tannin, saftige Fruchtsäure und gut eingebundener Alkohol. Der gehaltvolle Pinot noir mit burgundischem Charakter!

Passt zu: Wildgerichten, Grilladen, Fondue Bourgogne

Preise 68.50 / 7.5 dl  
37.50 / 37.5 cl



### Club Privado DOCa

Baron de Ley

Anbaugebiet: Rioja  
Rebsorte: Tempranillo

Charakteristik: Leuchtendes Purpurrot, ausgeprägter Duft nach roten Beeren, fruchtig, mittelschwer, gute Struktur, präsen- tannine, angenehme Saftigkeit, harmonisch im Abgang. Guter aromatischer Rioja für viele Gelegenheiten.

Passt zu: Braten, Grilladen, Wild und Wildgeflügel, Käse

Preise 6.00 / 1.25 dl  
35.00 / 7.5 dl



### Reserva DOCa

Baron de Ley

Anbaugebiet: Rioja  
Rebsorte: Tempranillo

Charakteristik: Kirschrote Farbe, intensiver, ausdruckskräftiger Auftakt, Noten von reifen Früchten, Gewürzen und Vanille. Am Gaumen, sanft, fein strukturiert, harmonische Tannine und gut eingebundene Säure. Langanhaltender Abgang, mit leichten Holz- und Fruchtnoten.

Passt zu: Braten, Lamm, Käse und Pasteten

Preise 37.80 / 5.0 dl



### Reserva DOCa

Baron de Ley

Anbaugebiet: Rioja  
Rebsorte: Tempranillo

Charakteristik: Kirschrote Farbe, intensiver, ausdruckskräftiger Auftakt, Noten von reifen Früchten, Gewürzen und Vanille. Am Gaumen, sanft, fein strukturiert, harmonische Tannine und gut eingebundene Säure. Langanhaltender Abgang, mit leichten Holz- und Fruchtnoten.

Passt zu: Braten, Lamm, Käse und Pasteten

Preise 46.50 / 7.5 dl



## Vino Nobile di Montepulciano DOCG Santavenere

Triacca

Anbaugebiet: Toskana  
Rebsorte: Sangiovese

Charakteristik: Eine warme Farbe mit rubinroten Reflexen, feines Aroma von Holz und roten Früchten. Ein markanter Rotwein, ausgewogen und mit einer guten Struktur.

Passt zu: Kalbsbraten, Lammschulter, Risotto

Preise 39.50 / 7.5 dl



## Regolo Ripasso Rosso DOC

Sartori

Anbaugebiet: Valpolicella  
Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Charakteristik: Dunkler, granatroter Wein mit intensivem und nachhaltigem Bukett. Am Gaumen trocken, samtig mit Kirschnoten, und harmonisch kräftigem Körper.

Passt zu: Kräftigen Wintergerichten wie Wildbret, Rostbraten und schmackhaften Käsesorten

Preise 49.00 / 7.5 dl



## Amarone Corte Brà DOC

Sartori

Anbaugebiet: Valpolicella  
Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Charakteristik: Die langsame Trocknung der vollreif geernteten Trauben gibt diesem Cru eine ungeheure Kraft und Dichte sowie den aussergewöhnlichen Charakter mit wuchtiger Reife, Fruchtfülle und schöner Konzentration.

Passt zu: Rotem Fleisch, Wild und gut gelagertem Käse

Preise 81.00 / 7.5 dl



## Chianti Classico Gran Selezione DOCG

La Madonna

Anbaugebiet: Chianti Classico  
Rebsorte: Sangiovese

Charakteristik: Leuchtendes Granat; sehr differenziertes Bouquet aus Weichseln, Mandeln, frische Feigen; weicher, eingängiger Ansatz, gute Fülle, schöne Tannine. Ein sehr präziser, gradliniger Wein mit Noblesse.

Passt zu: Braten, Pasta, Lamm und Käse

Preise 51.50 / 7.5 dl

## Il Mandorlo IGT

Triacca

Anbaugebiet: Toscana  
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Charakteristik: Tiefes Rubin mit Granat-Reflexen; sehr einladende Nase mit Anklängen an Vanilleschoten und Korinthen; Weinbeeren, Lakritzen, Süssholz und saftige Johannisbeeren. Gut eingebaute Säure, mittleres Tannin, gute Struktur und sehr schöne Länge.

Passt zu: Rotem Fleisch, Wild, Geflügel

Preise 45.50 / 7.5 dl



## Châteauneuf-du-Pape AC

Domaine du Vieux Lazaret

Anbaugebiet: Côtes-du-Rhône  
Rebsorte: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

Charakteristik: Schönes Purpurrot, starke Gewürznoten, Aromen hochreifer Früchte, harmonisch verpackter Gerbstoff und ein langanhaltender Abgang! Ein Wein der man heute oder in ein paar Jahren trinken kann.

Passt zu: Wildgerichten, Grilladen, Käse

Preise 74.00 / 7.5 dl





### **Beaune 1er Cru AC**

Côte de Beaune, Jean Allier

Anbaugebiet: Côte de Beaune

Rebsorte: Pinot Noir

Charakteristik: Rubinrot, starke Gewürznoten, Aromen hochreifer Früchte, harmonisch und ein langanhaltender Abgang! Ein Wein der man.

Passt zu: Wildgerichten, Grilladen, Käse

Preise 74.00 / 7.5 dl

## **Dessertwein**

### **Grauburgunder Création**

Weingut Hermann



Anbaugebiet: Fläsch, Bündner Herrschaft

Rebsorte: Grauburgunder

Charakteristik: Süsswein aus gefrorenen und getrockneten Trauben. Goldige Farbe, fruchtig, exotische Früchte, Mango, Lychee Ananas, Banane, Honigmelone. Vollmundiger Körper, langanhaltender Abgang, intensive Aromen von reifem Kernobst. Ein Genuss zu Gänseleber-Terrine, Blauschimmelkäse, Desserts oder einfach als Abschluss eines Essens.

Passt zu: Flambierten Dessert, Cremen und Mousse sowie zu Coups

Preise 60.00 / 37.5 cl  
6.40 / 4cl



## WEINE

### OFFENE WEINE

<b>rot</b>	<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>5 dl</b>
Sarganser	5.70	11.40	22.80
Jeninser	5.70	11.40	22.80
Dôle	5.50	11.00	22.00
Primitivo de Salento	4.80	9.60	19.20
Roja Club Privado	6.00	12.00	24.00

### weiss

Chardonnay Italia	5.00	10.00	20.00
Féchy	5.70	11.40	22.80
Jeninser Federweiss	5.50	11.00	22.00
Chasselas de Romand	4.80	9.60	19.20
Rioja	6.00	12.00	24.00



*Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang*