



VOLKSHAUS
CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
BEGR. 1910

BANKETTWEINKARTE

WEISSWEINE



Soave DOC, Tessari Gianni 2016

Traubensorte: Garganega, Trebbiano
Herkunft: Italien, Veneto

Aroma von weissen Blüten und gelben Früchten in der Nase. Am Gaumen äusserst aromatisch, gut balanciert und mit einer angenehmen Säure.

75cl CHF 35.00



Sans Souci Blands AOC 2015, Domaine d'Aucret

Traubensorte: Chasselas
Herkunft: Schweiz, Waadt

Ein ausgewogener Weisswein mit einer gut integrierte Säure und dezenter Würze.

75cl CHF 47.00



Grüner Veltliner 2015 Weingut Alexs

Traubensorte: Grüner Veltliner
Herkunft: Österreich, Neusiedlersee

Ein Veltliner mit vielen Aromen und einem kompaktem Körper. Dieser Wein überzeugt durch einen langen Abgang.

75cl CHF 49.00



VOLKSHAUS
CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
BEGR. 1910

ROTWEINE



Vallone Salice Negroamaro IGT 2012

Traubensorte: Negroamaro
Herkunft: Italien, Apulien

Dieser Rotwein hat ein weiches Bukett und einen gereiften Körper. Schöner Trinkfluss.

75cl CHF 35.00



Garnacha Cutio DO 2013 Bodega Cutio

Traubensorte: Garnache
Herkunft: Spanien, Cariñena

Ausgewogene Tannine dank dem Ausbau im Barriquefass. Mit einem langen Abgang bleibt dieser Rotwein in Erinnerung.

75CL CHF 43.00



Pinot Noir AOC 2013 Steintröpfli, Weingut Schwarz

Traubensorte: Pinot Noir
Herkunft: Schweiz, Freienstein

Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren und ein eleganter Körper machen diesen Wein zu einem Erlebnis.

75cl CHF 48.00



Blaufränkisch 2011, Weingut Alexs

Traubensorte: Blaufränkisch
Herkunft: Österreich, Neusiedlersee

Schwarze Beeren, Kirschen und eine präsenste Tannine zeichnen diesen eher schweren Rotwein aus.

75cl CHF 49.00