



restaurant • bar  
neumühle

## WEISSWEINE

### LAVAUX

#### **Epesses**

Les Tourelles

Traubensorte

Offen 10cl / 75cl

CHF

Chasselas

8

### GRAUBÜNDEN

#### **Weissburgunder AOC**

Paul Komminoth - Elmer

Weissburgunder

8

### ÖSTERREICH/KAMPTAL

#### **Grüner Veltliner vom Löss**

Leopold Figl

Grüner Veltliner

7.5

### FRANKREICH/LOIRE

#### **Esprit de Bourgeois**

Henri Bourgeois

Sauvignon Blanc

8

### ITALIEN/PIEMONTE

#### **Roero Arneis**

Giovanni Rosso

Arneis

8

### ITALIEN/ SÜDTIROL

#### **Chardonnay**

Alois Lageder

Chardonnay

8

## ROTWEINE

### ITALIEN/SARDINIEN

#### **Tanca Farra**

Sella & Mosca

50% Cabernet Sauvignon,  
50% Cannonau

8.5

### ITALIEN/APULIEN

#### **Sessant'anni "60"**

San Marzano

Primitivo

9

### ITALIEN/CHIANTI

#### **Poggio al Sole Chianti Classico**

Davaz

90% Sangiovese, 5% Merlot,  
5% Canaiolo

9

### PORTUGAL/ALENTEJO

#### **Monte do Zambujeiro**

Quinta do Zambujeiro

Trincadeira/Aragonês/CS

8.5

Cabernet Franc/Alicante Bouschet

### SPANIEN/JUMILLA

#### **Silver Seleccction Especial**

Bodegas Juan

Monastrell

8

### SPANIEN/TORO

#### **San Roman**

Bodegas Maurodos

Tinta de Toro

10

**Mitnahmepreise «über d'gass»:**

7.5dl abzüglich 30.- / Magnum abzüglich CHF 60.-



restaurant - bar  
neumühle

## **ROSÉWEIN**

*Traubensorte*

### *ÖSTERREICH*

#### *Traisental*

***Rosé vom Zweigelt***      2021      100% Zweigelt      7.50/57  
*Leopold Figl*

### *FRANKREICH*

#### *Côteaux d'Aix-en-Provence*

***Miraval***      2020      Cinsault, Rolle      66  
*Pitt & Perrin*      Grenache, Syrah

***Whispering Angel***      2020      Rolle, Cinsault, Grenache      67  
*Les Caves du Château D'Esclans*

## **SCHAUMWEINE**

*Traubensorte*

*Offen  
CHF*

### *FRANKREICH*

#### *Champagne*

***Moët & Chandon Brut Impérial***      *Pinot Noir/Pinot Meunier/* 10cl      15  
*Moët & Chandon*      *Chardonnay*      99

***Moët & Chandon Réserve Impériale***      *Pinot Noir/Pinot Meunier/*      120  
*Chardonnay*

***Moët & Chandon Ice Imperial***      *Pinot Noir, Pinot Meunier,*      111  
*Chardonnay*

***Béatrice Baron Brut Rosé***      *Pinot Meunier, Chardonnay,*      79  
*Pinot Noir*

### *ITALIEN*

#### *Veneto*

***Prosecco DOC Spumante Dry Tondo***      *100% Glera (Tondo)*      10cl      8  
*Paladin*      *75cl*      55

***Moscato Dasti***      *Moscato*      *37.5cl Flasche*      27  
*Saracco*

***Mitnahmepreise «über d'gass»:***  
*7.5dl abzüglich 30.- / Magnum abzüglich CHF 60.-*



restaurant - bar  
neumühle

<b>WEISSWEINE</b>		<i>Traubensorte</i>	<i>Flasche 75cl</i>
<i>SCHWEIZ / <u>Lavaux</u></i>		<i>CHF</i>	
<b>Epesses</b>	2020	<i>Chasselas</i>	59
<i>Les Tourelles</i>			
<i>Wallis</i>			
<b>Petite Arvine du Valais AOC</b>	2020	<i>Petite Arvine</i>	65
<i>Grand Metral</i>			
<i>Graubünden / <u>Maienfeld</u></i>			
<b>Weissburgunder AOC</b>	2019	<i>Weissburgunder</i>	59
<i>Paul Komminoth - Elmer</i>			
<i>Zürich</i>			
<b>Akkurat</b>	2018	<i>Riesling x Sylvaner</i>	59
<i>Staatskellerei Zürich</i>		<i>Muscat, Pinot Noir</i>	
<i>FRANKREICH / <u>Loire</u></i>			
<b>Esprit de Bourgeois</b>	2020	<i>Sauvignon Blanc</i>	59
<i>OESTERREICH / <u>Traisental</u></i>			
<b>Grüner Veltliner vom Löss</b>	2020/21	<i>Grüner Veltliner</i>	57
<b>Grosse Reserve</b>	2018	<i>Grüner Veltliner</i>	66
<i>Leopold Figl</i>			
<i>OESTERREICH / <u>Wachau</u></i>			
<b>Smaragd</b>	2019	<i>Riesling</i>	76
<b>Smaragd</b>	2019	<i>Grüner Veltliner</i>	86
<i>Emmerich Knoll</i>			
<i>ITALIEN / <u>Piemont</u></i>			
<b>Roero Arneis DOCG</b>	2020	<i>Arneis</i>	60
<i>Chiovanni Rosso</i>			
<i>Lombardei</i>			
<b>Lugana DOC</b>	2020	<i>Trebbiano di Soave</i>	63
<i>Monte del Fra</i>			
<i>Südtirol / <u>Friaul</u></i>			
<b>Chardonnay</b>	2020	<i>Chardonnay</i>	59
<i>Alois Lageder</i>			
<b>Cuvée Lisa</b>	2018/19	<i>70% Garganega/15% Chardonnay</i>	60
<i>Anselmi</i>		<i>15% Sauvignon Blanc</i>	
<b>Pinot Grigio DOP</b>	2020	<i>Pinot Grigio</i>	57
<i>Cadibon</i>			

**Mitnahmepreise «über d'gass»:**

7.5dl abzüglich 30.- / Magnum abzüglich CHF 60.-

# Edle Tropfen aus der Magnumflasche



Meistens kostet Wein in einer Grossflasche mehr als in den 7dl Flaschen. Das hat damit zu tun, dass die **Herstellung einer Magnum** etwas **teurer** ist als die standardisierten Flaschen. Es **lohnt sich** durchaus, sich von einem bevorzugten Wein die eine oder andere Magnum auf die Seite zu legen. Der Wein **reift** in Übergrössen **langsamer und subtiler**. Er hält damit auch **einige Jahre länger** als ein edler Tropfen in der normalen Flasche. Es hat damit zu tun, dass das **Verhältnis zwischen Sauerstoff und Weinvolumen** gerade bei der Magnum anscheinend **besonders vorteilhaft** ist.

S C H W E I Z			CHF
<u>Tessin</u>			
<b>Sinfonia Barrique</b> Chiericati	2013/16	Merlot	160
 <u>I T A L I E N</u>			
<u>Apulien</u>			
<b>Sessant'anni "60"</b> San Marzano	2015	Primitivo	145
 <u>Toscana</u>			
<b>Collazzi IGT</b> Tenuta I Collazzi (92 Parker)	2017	Merlot 20%, Petit Verdot 5%, CS 50%, Cabernet Franc 25%	170
 <u>Ö S T E R R E I C H</u>			
<u>Burgenland</u>			
<b>The Wine Cuveé</b> Agricola Punica	2019	60% Zweigelt, 30% Merlot 10% Cabernet Sauvignon	130
 <u>S P A N I E N</u>			
<u>Castilla y Leon</u>			
<b>Mauro Tinto Cosecha</b>	2019	Tempranillo/Syrah	160
<b>Mauro VS</b> Bodega Mauro	2017	Tempranillo	220
 <u>Ribera del Duero</u>			
<b>Hacienda Monasterio</b> Crianza Hacienda Monasterio	2018	Tinto del País/CS/ Merlot	170
 <b>Aalto</b> Bodegas Aalto	2019	Tempranillo	180
 <u>Toro</u>			
<b>San Roman (94 Parker)</b> Bodega Maurodos	2017	Tempranillo	155

**Mitnahmepreise «über d'gass»:**  
7.5dl abzüglich 30.- / Magnum abzüglich CHF 60.-



restaurant - bar  
neumühle

<b>ROTWEINE</b>		<i>Traubensorte</i>	<i>Flasche 75cl/CHF</i>
<b>SCHWEIZ</b>			
<u>Valais AOC</u>			
<b>Humagne Rouge de Sierre</b> M. Zufferey	2020	Humagne Rouge	68
<u>Ostschweiz/Graubünden</u>			
<b>Gantenbein</b> Gantenbein	2018/19	Pinot Noir	170
<u>ZÜRICH</u>			
<b>Compleo</b>	2018	50% Pinot Noir, 38% Gamaret, Cornalin	61
<b>EO Noir</b> Staatskellerei Zürich	2019	50% Merlot, 50% Gamaret	72
<u>Waadt</u>			
<b>Piacere</b> Cave de Jolimont	2018	Gamay, Gamaret, Garanoir	56
<u>Tessin</u>			
<b>Sinfonia Barrique</b> Chiericati	2015/16	100 % Merlot	79
<b>ÖSTERREICH</b>			
<u>Burgenland</u>			
<b>The Wine Cuvée Rot</b> Erich Scheiblhofer	2019	Zweigelt/Merlot/Cabernet S.	62
<b>Cuvee Franz</b> Josef Pöckl	2018	50% Cabernet Sauvignon/ 50% Merlot	69
<b>Merlot Unplugged</b>	2018	100% Merlot	74
<b>Cuvee X Unplugged</b> Hannes Reh	2018	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	91
<b>MASSIV</b> Weingut Keringer	2018	Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Rathay, Zweigelt	87
<b>PORTUGAL</b>			
<u>Alentejo</u>			
<b>Esporão Reseva</b> Herdade do Esporão	2018	Trincadeira/Aragonês/ Cabernet Sauvignon	65
<b>Monte do Zambujeiro</b>	2017	Trincadeira/Aragonês/CS	62
<b>Terra do Zambujeiro</b> Quinta do Zambujeiro	2017	Aragonez, Touriga Nacional, Alicante, Petit Verdot, Cabernet	82

**Mitnahmepreise «über d'gass»:**

7.5dl abzüglich 30.- / Magnum abzüglich CHF 60.-



restaurant - bar  
neumühle

<b>ROTWEINE</b>		<i>Traubensorte</i>	<i>Flasche 75cl</i>
<i>ITALIEN</i>			<i>CHF</i>
<i>Veneto</i>			
<b>Amarone Classico DOC</b> <i>Cantina Valpantena</i>	2015	<i>Rondinella, Corvinone, Corvina</i>	82
<i>Piemont</i>			
<b>Bricco dell`Uccellone</b> <i>Braida (95 Parker)</i>	2018	<i>100% Barbera</i>	93
<i>CHIANTI</i>			
<b>Poggio al Sole Chianti DOCG</b> <i>Davaz</i>	2019	<i>90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Canaiolo</i>	66
<i>Toscana</i>			
<b>Collazzi IGT (92 Parker)</b> <i>Tenuta I Collazzi</i>	2017	<i>Merlot 20%, Petit Verdot 5%, CS 50%, Cabernet Franc 25%</i>	83
<b>Guidalberto IGT (94+ Parker)</b> <i>Tenuta San Guido</i>	2016	<i>60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot</i>	76
<b>Fontalloro IGT (98+ Parker)</b> <i>Fattoria di Fèlsina</i>	2016	<i>100% Sangiovese</i>	89
<b>Le Serre Nuove DOC (93PP)</b> <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	2017/18	<i>44% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot, 12% Cabernet franc</i>	93
<b>Il Pino di Biserno IGT (94PP)</b> <i>Tenuta di Biserno</i>	2018	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc ,Petit Verdot</i>	86
<b>Biserno IGT (98+ Parker)</b> <i>Tenuta di Biserno</i>	2017	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc ,Petit Verdot</i>	170
<i>Apulien</i>			
<b>Sessant'anni "60" DOC</b> <i>San Marzano</i>	2015/16	<i>Primitivo</i>	66
<b>Centurio DOC</b> <i>Feudi di San Gregorio</i>	2013	<i>Primitivo</i>	76
<i>Sardinien</i>			
<b>Tanca Farra</b> <i>Sella &amp; Mosca</i>	2017	<i>50% Cabernet Sauvignon, 50% Cannonau</i>	62
<b>Barrua IGT (91 Parker)</b> <i>Agricola Punica</i>	2017	<i>85% Carignano/ 5% Merlot 10% Cabernet Sauvignon</i>	76

**Mitnahmepreise «über d'gass»:**  
7.5dl abzüglich 30.- / Magnum abzüglich CHF 60.-



restaurant - bar  
neumühle

<b>ROTWEINE</b>		<i>Traubensorte</i>	<i>Flasche 75cl</i>
<b>SPANIEN</b>			<i>CHF</i>
<u>La Rioja</u>			
<b>Izadi Reserva</b>	2017	Tempranillo	63
<i>Bodegas Izadi</i>			
<b>Ardanza Reserva Especial (94PP)</b>	2012	Tempranillo/Garnacha	77
<i>Bodega La Rioja Alta</i>			
<u>Priorat</u>			
<b>Les Terrasses</b>	2018	Garnacha/Cariñena/CS	76
<i>Alvaro Palacios</i>			
<u>Ribera del Duero / Castilla y Leon</u>			
<b>Aalto Tinto Cosecha (95 PP)</b>	2017	Tempranillo	87
<b>"Aalto PS" (94 PP)</b>	2018	Tempranillo	130
<i>Bodegas Aalto</i>			
<b>Azaya Premium</b>	2015	Tempranillo	70
<i>Finca Azaya</i>			
<b>Crianza Hacienda Monasterio</b>	2018	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon	87
<i>Hacienda Monasterio (94 Parker)</i>			
<i>8% Merlot, 2% Malbec</i>			
<b>PSI</b>	2018	Tempranillo, Garnacha	76
<b>Flor de Pingus (95 PP)</b>	2016	Tempranillo	150
<i>Dominio de Pingus</i>			
<b>Mauro</b>	2018	95% Tempranillo, 5% Syrah	84
<b>Mauro VS (95 Parker)</b>	2016/17	100% Tempranillo	109
<i>Bodega Mauro</i>			
<b>Rejon</b>	2014	Tempranillo	90
<i>Bodegas Triton</i>			
<u>Toro DO</u>			
<b>"Pintia" (93 Parker)</b>	2015	Tinta de Toro	97
<i>Bodegas y Viñedos Pintia, S.A. (Vega Sicilia)</i>			
<b>San Roman (94 Parker)</b>	2018	Tinta de Toro	73
<i>Bodegas Maurodos</i>			
<b>Rodriguez &amp; Sanzo</b>	2015	Tinta de Toro	79
<i>Rodriguez &amp; Sanzo Vignerons</i>			
<u>Jumilla</u>			
<b>Silver Seleccction Especial</b>	2019	Monastrell	60
<b>Bruto</b>	2018	Monastrell	91
<i>Bodegas Juan Gil</i>			
<u>Campo de Borja</u>			
<b>Alto Moncayo (95 Parker)</b>	2016	100% Granacha	93
<i>Bodegas Alto Moncayo</i>			

**Mitnahmepreise «über d'gass»:**

7.5dl abzüglich 30.- / Magnum abzüglich CHF 60.-



restaurant - bar  
neumühle

<b>ROTWEINE</b>		<i>Traubensorte</i>	<i>Flasche 75cl CHF</i>
<b>FRANKREICH</b>			
<u>Rhone</u>			
<b>Cuvee Anonyme (97Parker)</b>	2017	<i>Grenache, Mourvèdre, Syrah, Counoise</i>	89
<i>Xavier – Chateauneuf du Pape</i>		<i>Terret, Vaccaresse, Counoise, Muscardin</i>	
<b>Habemus Papan (95 Parker)</b>	2018	<i>70% Grenache, 20% Syrah, 5% Cinsaul</i>	83
<i>Santa Duc Chateauneuf du Pape</i>		<i>5% Mourvedre</i>	
<u>Languedoc-Roussillon</u>			
<b>Bastide Miraflores Gr. Reserve</b>	2018	<i>70% Syrah, 30% Grenache</i>	67
<i>Domaine Lafage</i>			
<u>BORDEAUX / PAUILLAC</u>			
<b>Château Pontet-Canet</b>	2014	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	155
<i>Château Pontet-Canet</i>		<i>Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	
<b>Château Pichon-Baron (PP97+)</b>	2018	<i>CS, Merlot, Cabernet Franc</i>	250
<i>Château Pichon-Longueville Baron</i>			
<b>AUSTRALIEN</b>			
<u>Mclaren Valley</u>			
<b>The Boxer</b>	2017/19	<i>100% Shiraz</i>	78
<i>Mollydooker</i>			
<b>ARGENTINIEN</b>			
<u>Mendoza</u>			
<b>Puro Malbec</b>	2019	<i>Malbec</i>	62
<i>Dieter Meier</i>			
<b>Clos de Los Siete (91PP)</b>	2018	<i>55% Malbec, Cabernet Franc, Merlot, Syrah</i>	65
<i>Michel Rolland</i>		<i>Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot</i>	
<b>USA</b>			
<u>Kalifornien</u>			
<b>The Prisoner</b>	2018	<i>Zinfandel, CS, Petite Sirah, Syrah,</i>	95
<i>The Prisoner Wine Company</i>			
<b>SÜDAFRIKA</b>			
<u>Western Cape</u>			
<b>The Chocolate Block</b>	2019	<i>CS, Cinsault, Grenache,</i>	74
<i>Boekenhoutskloof</i>		<i>Syrah, Viognier</i>	

**Mitnahmepreise «über d'gass»:**

7.5dl abzüglich 30.- / Magnum abzüglich CHF 60.-