

**Café · Restaurant · Lounge**

# Rossini



## **Weinkarte**

Rathausstraße 2 · 8640 Rapperswil · Telefon 055 214 22 22 · Telefax 055 214 22 21  
[www.rossinirapperswil.ch](http://www.rossinirapperswil.ch) · [info@rossinirapperswil.ch](mailto:info@rossinirapperswil.ch)



## Weissweine

### Unsere köstlichen Weine im Offen-Ausschank

Schweiz		1 dl	7,5 dl
<b>351</b>	<b>St. Saphorin Les Tourelles AOC</b> Traubensorte: Chasselas Feiner Duft von Blüten in der Nase, am Gaumen ist er sanft, ausgewogen und von subtiler Eleganz. Er zeichnet sich mit fruchtigen und floralen Noten von Zitronen, Heu und Lindenblüten aus. Ein harmonischer, zarter und finessenreicher Weisswein aus dem Waadtland. Passt zu: Apéro, Geflügel, Fisch und Risotto	<b>6.90</b>	<b>47.00</b>
<b>352</b>	<b>Zweifel Riesling-Silvaner AOC Zürich</b> Traubensorte: Riesling-Silvaner Aromen von Zimt, Anis und Muskat. Wunderbare Fruchtaromen, mit einer bekömmlichen Auftaktsüsse und einer leichten Säure – so wie ein schöner Weisser gemacht ist. Sehr süffig. Passt zu: kalten Vorspeisen und Apéro.	<b>6.30</b>	<b>41.00</b>
Italien			
<b>353</b>	<b>Bosco del Merlot Chardonnay Nicopeja Venzia</b> Traubensorte: Chardonnay In der Nase frisch duftend. Schöne Noten von reifen, gelben Äpfeln und Zitronen. Im Gaumen einladend, weich mit einer angenehm milden Säure. Ein freundlicher, unbeschwerter Chardonnay. Passt zu: kalten Vorspeisen, Apéro	<b>5.90</b>	<b>39.00</b>
<b>354</b>	<b>Pinot Grigio DOC Kurtatsch Südtiroler</b> Traubensorte: Pinot Grigio Leicht, elegant und einnehmend mit Aromen von gelben Früchten wie Aprikose, reifer Apfel und etwas Zitronengras. Frisch und saftig im Körper. Im Finale schön trocken und mineralisch endend. Passt zu: Kalb, Geflügel, hellem Fleisch, Süsswasserfisch, Lachs	<b>6.20</b>	<b>40.50</b>



## **Roséweine**

### ***Unsere köstlichen Weine im Offen-Ausschank***

<b>Schweiz</b>		<b>1dl</b>	<b>7,5dl</b>
<b>357 Rosé im Steinkrug AOC Zürich</b>		<b>6.80</b>	<b>42.60</b>
Traubensorten: Pinot Noir Ausgezeichneter Rosè aus der Region Zürich. Brombeer- und Erdbeer-Aromen sowie elegante süssliche Gewürze machen diesen Wein zu einem Genuss. Erfrischend – eine wahre Freude. Passt zu: Apéro, Sommergerichte, Fisch, Geflügel.			

<b>358 Italienische Hauswein Rosé</b>		<b>6.50</b>	<b>41.50</b>
---------------------------------------	--	-------------	--------------

## **Rotweine**

### ***Unsere köstlichen Weine im Offen-Ausschank***

<b>Italien</b>		<b>1 dl</b>	<b>7,5 dl</b>
<b>359 Masi Campofiorin</b>		<b>6.50</b>	<b>43.50</b>
Intensive und aussergewöhnlich tiefe rubinrote Farbe. In der Nase präsentiert er den Duft von reifen roten Früchten und Rosinen in Verbindung mit Gewürzen wie rosa Pfeffer, Vanille und Zimt. Der Nachhall lässt die Aromenfülle genüsslich ausklingen. Passt zu: Pasta, Pizza, Wild, Rind.			

<b>360 Negroamaro Salento IGT Mavrio</b>		<b>7.80</b>	<b>49.50</b>
Traubensorte : Negroamaro Der Mavrio ist ein geschmeidiger, runder, schwarzroter Wein mit feinen Violettreflexen, leicht süsslich, gehaltvoll und fruchtig. Sein intensives, vielfältiges Bukett duftet nach Pflaume, Kirsche, schwarze Beeren, ergänzt von Gewürznelken, Lakritze sowie schönen Röstnoten von Kaffee, Schokolade und Toastbrot. Der Mavrio ist im Gaumen saftig, leicht süsslich, geschmeidig mit schönen Tanninen. <b>Passt zu:</b> Kalb, Rind, Schwein, Lamm, Wild, Grill, Käse, Pasta, Pizza			



		1 dl	7,5 dl
<b>361</b>	<b>Primitivo di Manduria DOC Conte di Campiano</b>	<b>7.20</b>	<b>48.00</b>
	Traubensorte : Primitivo		
	Ein Wein mit vielen Aromen, würzigen Noten und kaum Bitterkeit. Die Farbe ist tief rubinrot, die Aromen schmecken nach Kirschen, Pflaumen, Zimt und Vanille. Ein fülliger, milder und harmonischer Wein mit einem intensiven Finale. Passt zu: Antipasti, Pasta, Pizza und dunklem Fleisch.		
<b>362</b>	<b>Sangiovese IGT Toscana</b>	<b>6.50</b>	<b>43.50</b>
	Traubensorte: Sangiovese		
	Dieser junge und kräftige Sangiovese wurde mit etwas Merlot in der Farbe intensiviert, mit ein wenig Petit Verdot verjüngt und mit einer Idee Alicante so bereichert, dass ein fruchtig mundiger Wein daraus entstanden ist, der zu praktisch jeder Speise passt.		
<b>Spanien</b>			
<b>363</b>	<b>Juan Gil 4 Month DOP, Jumilla</b>	<b>6.90</b>	<b>43.50</b>
	Traubensorte: Monastrell		
	Intensives Sauerkirschrot. Schmackhaft und ausdrucksstark. Dominierende Frucht von reifen Sauerkirschen, Pflaumen und etwas Rauch. Im Gaumen zeigt sich dieser Monastrell füllig und ausgesprochen weich. Gute Säure, reifes und angenehmes Tannin. 4 Monate im Barrique.		
	Passt zu: Eintopfgerichten, Grill, Rind, Lamm, Tapas, asiatische Küche		
<b>364</b>	<b>12 Uvas de la Suerte Crianza DOP, Utiel-Requena (Valencia)</b>	<b>7.20</b>	<b>45.00</b>
	Traubensorte: Tempranillo, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon		
	Aus dem Hinterland von Valencia stammt der 12 Uvas da la Suerte von Casa Lo Alto. Intensives Purpurrot im Glas, schöne Aromen von dunklen Beeren und Schokolade in Nase und Gaumen. Satter und kräftiger Körper mit weichen Tanninen		
	Passt zu: Antipasti, Tapas, Pasta, dunklem Fleisch		



## ***Flaschen Champagner***

<b>368</b>	<b>Pommery Brut Royal</b> Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay	<b>105.00</b>
	<b>Veuve Despierre Brut</b>	<b>70.00</b>
	<b>Lanson Brut Rosé</b>	<b>95.00</b>
	<b>Dom Pérignon Brut</b> Chardonnay und Pinot Noir	<b>220.00</b>

## ***Flaschen Prosecco***

<b>369</b>	<b>Conegliano-Valdobbiadene</b> Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry Venezien Traubensorte: Glera Dieser Prosecco Millesimato DOCG stammt aus dem Veneto, der traditionellen Prosecco-Gegend und zeichnet sich durch seinen ausgewogenen, lieblichen Geschmack und seine zart prickelnde Perlage aus. Das Familienunternehmen legt grössten Wert auf Reinheit und Qualität.	<b>52.00</b>
<b>370</b>	<b>Prosecco DOC Treviso Brut</b>	<b>55.00</b>
<b>371</b>	<b>Prosecco Brut</b>	<b>46.00</b>



## Flaschenweine Rot

### Italien

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>384</b> | <b>Duca Enrico IGT 2007</b><br>100 % Nero d'Avola Sizilien, Duca di Salaparuta. | <b>82.00</b> |
| <b>385</b> | <b>Chianti Misciano Riserva DOCG</b><br>100 % Sangiovese Toscana                | <b>70.00</b> |

### Die Vielfalt der Küste

Die Weinbaugebiete an der toskanischen Küste werden gleichwertig angesehen, tatsächlich aber bestehen grosse Unterschiede. Zwischen Massa Carrara im Norden und Orbetello im Süden. Hauptort der Weinrevolution an der Küste ist die kleine Ortschaft Bolgheri, südlich von Livorno. Die steinigen Böden liefern die Grundlage für heute so berühmte Gewächse wie Sassicaia, Ornellaia und der Castello di Bolgheri. Während die Weine aus dem Landesinneren in erster Linie von Sangiovese geprägt sind, dominieren an der Küste Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Syrah.

Aus der Familie Gheradesca endstanden die Familien Antinori (Tiganello, Solaia, Guado al Tasso und Ornellaia), die Familie Rocchetta (Sassicaia) und die Familie Zileri dal Verme (Castello di Bolgheri und Poggio a Pop-piano). Das Weingut Castello di Bolgheri befindet sich zwischen der Tenuta San Guido und der Tenuta dell'Ornellaia. Bis zum Jahr 1997 wurden die Trauben an andere Betriebe verkauft, vornehmlich an die Tenuta San Guido und Tenuta dell'Ornellaia. Danach begann man unter der Leitung des Sohnes des Hauses allmählich eigene Weine abzufüllen..



- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>388</b> | <b>Varvèra Bolgheri DOC</b><br>Castello di Bolgheri, Toscana<br>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Petit Verdot.<br>Im Gaumen kräftiger, gehaltvoller Auftakt, dennoch rund und fruchtig. Ein spannender, kräftiger Vertreter aus dem Bolgheri. | <b>62.00</b> |
|------------|---|--------------|



<b>389</b>	<b>Bolgheri DOC Superiore</b> Castello di Bolgheri, Toscana. Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc. Rund und füllig im Gaumen mit eleganten, süßen Tanninen. Im Ansatz saftig und doch weich. Ein harmonischer, eleganter Wein mit viel Charme und einem lang anhaltenden Abgang.	<b>95.00</b>
<b>391</b>	<b>Tignanello, 2009</b> Antinori, Toscana 85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc.	<b>128.00</b>
<b>393</b>	<b>Valpolicella Ripasso Classico Superiore</b> Veneto	<b>55.00</b>
<b>394</b>	<b>Amarone della Valpolicella DOC 2013</b> Antiche Terre Venete	<b>70.00</b>
<b>395</b>	<b>Prezioso Collezione Privata 2015</b> Merlot & Sangiovese Cantine Ravazzi-Toscana	<b>59.00</b>
<b>396</b>	<b>Primitivo di Maduria Riserva 2011</b> Carlo Sani	<b>59.00</b>
<b>397</b>	<b>Primitivo di Maduria 2012</b> D.O.P. Emera.	<b>62.00</b>
<b>398</b>	<b>Centurio Primitivo 100 Anni</b> Apulien Die Reben sind uralte, einige Rebstöcke könnten durchaus 100 Jahre alt sein. Feigenkaktusse, Oliven, und verwilderte Reben umgeben die Rebberge. Der Centurio hat ein sattes, dunkles Rubinrot. Er ist edel und tiefgründig im Duft mit Veilchen, Preiselbeerkonfitüre, Zedernholz, Tabak, Schwarztee und etwas Vanille. Ein mächtiger, schwerer Wein mit viel Substanz, cremig-weicher Fülle und viel süßem Fruchextrakt. Dicht und feinkörnig in der Struktur, kräftige aber reife Tannine. Die frische, saftige Säure balanciert den Wein sehr schön. Von Schluck zu Schluck erweitert sich der intensive Fruchteindruck im Gaumen um stetig neue Nuancen. Ein Wein für spezielle Momente!	<b>98.00</b>
<b>399</b>	<b>Trefilari Primitivo 2014</b> Apulien, Cantina Sampietrana.	<b>59.00</b>
<b>400</b>	<b>Il Pino di Biserno 2009</b> Toscana	<b>85.00</b>
<b>401</b>	<b>Sassicaia 2008</b>	<b>205.00</b>



<b>402</b>	<b>Ornellaia 2010</b>	<b>230.00</b>
<b>403</b>	<b>Solaia 2008</b> Antinori-Tenuta Tignanello	<b>320.00</b>

### Spanien

<b>404</b>	<b>Marques de Caceres Reserva Rioja</b>	<b>59.00</b>
<b>405</b>	<b>Can Blau DO Monsant</b> Traubensorte: Carinena, Garnacha, Syrah Jugendliches Violett-Rot. Schönes, vielschichtiges Duftbild, Noten von Veilchen, getrockneten Früchten, Lavendel, Blaubeeren und Pflaume. Saftig, gut balanciert mit mittlerer Fülle, schöner Nachhall von Blumenaromen. Exzellenter Preis-Leistungswein aus der aufstrebenden Region Montsant! Passt zu: Tapas, Wild, grilliertem Fleisch	<b>43.00</b>
<b>406</b>	<b>Celeste Crianza DO Ribera del Duero</b> Traubensorte: Tempranillo Kirschrote Farbe mit granatroten Akzenten. Köstliches, üppiges Aroma von sehr reifen schwarzen Früchten (Heidelbeeren) mit feinem Röstkaffee und Trockenfrüchten (getrocknete Pflaumen). Dicht und fleischig ist der Celeste ein opulenter Wein voller Frucht, Körper und Farbe: so einzigartig wie der Nachthimmel im Ribera del Duero! 12 Monate in französischen und amerikanischen Barriques. Passt zu: Tapas, Rind, Lamm, Trockenfleisch	<b>52.00</b>
<b>407</b>	<b>Piedra Lagar Crianza Ribera del Duero</b> Traubensorte: Tempranillo Mindestens 12 Monate in französischen/amerikanischen Eichenfässern. Dunkelbeerige Aromen. Elegante Frucht, gut integrierte Säure und geschmeidige Gerbstoffe in ausgewogener Balance, feines Finale. Passt zu: Tapas, Antipasti, Pasta, dunklem Fleisch	<b>52.00</b>

### Schweiz

<b>408</b>	<b>Zweifel Pinot Noir Auslese Lattenberg AOC Stäfa</b> Traubensorte: Pinot Noir Aromen von Himbeeren, Kaffee, Nuss, Mandeln und Brombeeren. Passt zu: kalten Platten, Käse, grilliertem Fleisch, Apéro	<b>45.00</b>
------------	---	--------------