

WEIN

Wir möchten Sie mit charaktervollen, mehrheitlich biologischen und eigenständigen Weinkreationen aus unserer betriebseigenen Weinhandlung «weinerlei.ch» begeistern. Unsere Karte bietet Weine fernab vom Industrie-Einheitsbrei und den gängigen Statusmarken. Die meisten Produkte kommen aus der Schweiz oder von befreundeten Winzern aus dem benachbarten Ausland. Die Etiketten unserer Weine gestalten oft bekannte und unbekannte Künstler, die wir persönlich kennenlernen durften. Wir freuen uns, Ihnen unsere Weinkultur zu zeigen.

SCHAUMWEIN

Träumer & Schäumer 2015

9.50 | 10 cl

65.00 | 75 cl

fruchtig | frisch | ausgeprägte Perlage – Alphons & Petra Stoffel | Leiwen, Mosel, DE | Riesling | Flaschengärung – Sein langes Hefelager und die traditionelle Flaschengärung machen seine cremige Fruchtfülle und die feine Perlage aus. Für Träumer, Genießer und Hedonisten!

Lambrusco 2016

8.50 | 10 cl

55.00 | 75 cl

komplex | trocken | trinkfreudig – Alberto Paltrinieri | Emilia Romagna, Sorbara, I | 70% Sorbara, 30% Salamino | Stahltank – Lambrusco ist eine alte rote Rebsorte, genau genommen eine Sammelbezeichnung für etwa 60 Rebsorten-Variationen, die vor allem in der Emilia-Romagna angebaut wird. In inzwischen dritter Generation betreibt die Familie Paltrinieri unmittelbar vor den Toren von Modena ihr Weingut in der DOC Lambrusco di Sorbara. Dieser rote Schaumwein ist ein perfektes Apérogetränk, als auch ein wunderbarer Speisebegleiter zu leichten und frischen Gerichten. Für euphorische Sommermenschen.

WEISSWEIN & ROSÉ OFFEN

Lafnetscha 2015

9.00 | 10 cl 61.00 | 75 cl

trocken | dicht | aromatisch – Chosy & Mario Chanton | Visp, Wallis, CH | Lafnetscha | Stahltank – Ein Urwalliser und ein echtes Oberwalliser Gewächs. Vom Dialekt abgeleitet heisst «Laff nit scho» «Trink noch nicht» oder «Trink nicht zu jung!». Ein grossartiger autochtoner Wein mit vielen Muskeln und Lagerpotential. Für lebenswürdige und vielgereiste Lokalkoloristen.

Olé 2017

8.50 | 10 cl 55.00 | 75 cl

charmant | knackig – Yannik Passas | Coinsins, Waadtland, CH | Pinot Noir | Stahltank – Auf dem Weingut la Maison du Moulin werden auf 12 ha ausschliesslich Naturweine produziert. Sie bewirtschaften verschiedene Böden, Terroirs und mehrere kleine Parzellen im Kanton Waadt nach biodynamischen Richtlinien. Zum Aperó, als Essensbegleiter bis spät in die Nacht.

Degustationswein

Das Servicepersonal gibt gerne Auskunft über das momentane Angebot & Preis.

WEISSWEIN FLASCHEN

Non filtré 2017

47.00 | 75 cl

hefig | leicht – Alain Gerber | Neuchâtel, Hauterive, CH | Chasselas | Stahltank – Wunderbare leichte und traditionelle Weissweinspezialität aus Neuenburg. Der Chasselas wird früh und komplett ungefiltert abgefüllt. So bleibt die Feinhefe im Wein und der ist dadurch sehr trüb. Für fidele Euphoriker!

A la vôtre 2016

49.00 | 75 cl

rund | jung | harmonisch – Yannick Passas, La maison du Moulin | Coinsins, Vaud, CH | Pinot blanc | Stahltank – Das junge, innovative und umtriebige Team um den Önologen Yannick Passas bewirtschaften verschiedene Böden, Terroirs nach biodynamischen Richtlinien. Der Wein wurde 2017 zu unserem 10jährigen Bestehen lanciert und passt perfekt zur traditionellen Westschweizer Apérokultur, die auch in Bern Einzug hält. Auf euch! Santé!

Experiment 2015

58.00 | 75 cl

komplex | beige | sauber – Alfons & Petra Stoffel | Mosel, Leiwen, A | Pinot Blanc | Tonneaux – Er wurde teilweise auf der Maische vergoren und somit ähnlich hergestellt wie ein Rotwein. Dieses Verfahren löst mehr Aromen aus den Schalen und verleiht dem Wein Kraft, Struktur und eine schöne Aromatik. Für unseren Winzer an der Mosel ist dies ein sehr gelungenes Experiment. Für experimentierfreudige und positive Menschen.

Heldin 2012

69.00 | 75 cl

komplex | mineralisch | dicht – Alphons & Petra Stoffel Leiwen, Mosel, DE | Riesling | Stahltank – Ein großartiger Steillagen-Riesling vom UNESCO-Weltkulturerbe Mosel. Wunderschöne Landschaft, sehr herzliche Winzer, großes Qualitätsbewusstsein, kleinste Erträge und unendlich viel schweißtreibende Arbeit machen diesen Riesling zu einem raren und komplexen Juwel. Ein Wein für die kurzfristige Ewigkeit. Für die Helden der Arbeit.

Hei'da 2016

73.00 | 75 cl

frisch | angriffslustig | edel | gefällig | dicht – Thierry Constantin | Sion, Wallis, CH | Heida | Barrique – Unser Winzer Thierry Constantin hat diesen tollen Speisebegleiter produziert. Er passt hervorragend zu Kalbfleisch und gebratenem Fisch. Wie unschwer zu erkennen ist auch zu Vitello Tonnato. Das Leben ist schön! Für Liebhaber von grossen Tafelrunden mit guten Freunden.

Madame de charrière 2015

68.00 | 75 cl

cremig | expressiv | edel | dicht – Alain Gerber | Hauterive, Neuchâtel, CH | Chardonnay | Barrique – Grossartiger Speisebegleiter mit langem Lagerpotential. Alain Gerber baut diesen ausdrucksstarken Chardonnay in verschiedenen, wenig neuen und vorwiegend gebrauchten Barriques aus und lässt den Wein lange auf der Hefe reifen. Wie seine Vorbilder im Burgund. Ein grosser und sehr klassischer Weisswein. Für Wissende und Liebhaber von weissen Speisebegleitern.

ROTWEIN OFFEN

Pour toujours 2015

8.00 | 10 cl 49.00 | 75 cl

elegant | frisch | sanft | würzig – Thierry Constantin | Sion, Wallis, CH | Gamay | Stahltank – Thierry Constantin, ehemaliger Marathonläufer, bewirtschaftet seine knapp 6 ha vorwiegend terrassierten Reben nach ökologischen Richtlinien. Dieser sehr beerenfruchtige und vielschichtige Gamay stammt von alten Reben und passt perfekt zu leichten Sommergerichten und orientalisch angehauchten Speisen. Fertig mit: J'aurais Gamay! Für Freunde von leichten und frischen Rotweinen.

One Love 2015

10.00 | 10 cl 67.00 | 75 cl

schmeichelnd | elegant | fruchtig – Sara Perez & René Barbier | Falset | Priorat-Montsant | E | Garnacha | Syrah, Merlot, Cabernet | Barrique | Biodynamisch – Zwei große Namen im Priorat. Für uns produzieren Sara Perez und René Barbier in ihrem biodynamischen Gemeinschaftsprojekt «Venus la universal» 600 Flaschen von diesem eleganten Charakterwein. Das macht uns glücklich. Für freudvolle Lebenskünstler!

Degustationswein

Das Servicepersonal gibt gerne Auskunft über das momentane Angebot & Preis.

ROTWEIN FLASCHEN

Pura Vida 2016

48.00 | 75 cl

fruchtig | weiche tannine – Max & Martina Pfister | La Mancha, Almansa, E | 50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah | Barrique – Martina und Max Pfister gründeten 1998 im südspanischen Almansa die weit und breit kleinste Bodega in der windigen Hochebene der La Mancha. Mittlerweile ist das kleine Bioweingut ein Familienprojekt geworden. Für uns kreierte die Pfister's eine trinkige und freudvolle Cuvée aus Cabernet und Syrah und der spanisch-schweizerische Doppelbürger Pedro Lenz eine ungewöhnliche Etikette dazu. Für Abenteurer und weltoffene Gutmenschen!

Fadegrad 2015

42.00 | 50 cl

direkt | klar | sauber | zart – Ralph Theiler | Bosco Luganese, Tessin, CH | Merlot | Barrique & Stahltank – Dieser Merlot ist direkt, klar und sauber – wie sein Macher. Ralph Theiler, gebürtiger Appenzeller, lebt und arbeitet mittlerweile seit 20 Jahren im Tessin und produziert großartige Gewächse. Sein Weingut ist 4 ha klein. Fadegrad ist ein gut strukturierter klassischer Merlot, der 12 Monate teilweise im gebrauchten Barrique und teilweise im Stahltank ausgebaut wurde. Für Freunde von Tessiner Weinspezialitäten.

Rivoluzione 2005

57.00 | 75 cl

charaktervoll | trinkreif | dörrzwetschgen – Marcello & Ursula Reichmuth | Dogliani, Piemont, IT | Dolcetto | Barrique | Biodynamisch – Marcellos Philosophie ist es, mit der Natur und nicht gegen diese zu arbeiten. Die Rebstöcke für diesen Dolcetto lieferten sehr wenig, dafür konzentrierten Ertrag. Dieser biodynamische Wein reifte bei besten Bedingungen über zehn Jahre im Keller des kleinen Weingutes in Dogliani. Die Reben wurden übrigens mit homöopathischen Spritzmitteln behandelt. Trouvaille für Kenner und Entdecker.

ROTWEIN FLASCHEN

Doppelbürger 2011

9.00 | 10 cl 61.00 | 75 cl

harmonisch | eleganter | würzig – Giuliano & Marcel Zanolari | Valtellina, Bianzone, IT | Nebbiolo | Barrique – Marcel Zanolari scheut keinen Aufwand und produziert biodynamische Weine in einem schwierigen Umfeld. Grossartige alpine Steillagen erfordern sehr saubere Arbeit im Weinberg und Keller damit ein solch eleganter und würziger Bergwein entsteht. Der Doppelbürger wächst in Italien und reift im Bündnerischen Puschlav unweit der Grenze. Für Freunde von grenzüberschreitenden Weinerfahrungen.

Kater 2006

67.00 | 75 cl

charaktervoll & komplex – Podere Riparbella | Massa Marittima, Toskana, IT | Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc | grosses Holzfass – Unter der Pergola liegen der Gemüse- und Beerenarten farbenfroh blühenden Salbei- und Minzesorten. Hund & Katze gehören ebenso zum Wein- und Olivengut wie die Esel. Auf der Podere kann man sehr entspannende Ferien machen. Für das Wohlbefinden sorgt Veronica Malzacher. Christian Prohaska hat für uns eine tolle, sehr kraftvolle und wohlgeriefte biologische Spitzen-Cuvée abgefüllt. Büne Huber hat uns eine witzige Etikette gemalt. Für Hedonisten.

Diva 2014

69.00 | 75 cl

vollmundig | rund | elegant | dicht – Hanspeter Lampert | Maienfeld | Graubünden | CH | Pinot Noir | Barrique – Hanspeter Lampert ist einer der besten Winzer der Bündner Herrschaft. Die Diva wurde in einer Kleinstmenge für uns assembliert. Er reduziert seinen Ertrag soweit, dass wir hier von einem Nektar aus Pinot Noir sprechen können. Ein Wein mit schönen Lagerpotential. Für wahre Weinfreunde.

Der Bergler 2014

78.00 | 75 cl

samtig | harmonisch | Waldbeeren & Kirschen – Thierry Constantin | Sion | Wallis | CH | Cornalin | Barrique – Thierry Constantin keltert für uns in einer Mikroproduktion eine seiner hochklassigen Spezialitäten, den Cornalin. Diese langlebige Trouvaille ist eine weltweite Rarität und ein wunderbarer eleganter Vertreter der Schweizer Weinwelt. Langsam aber sicher beginnt nun die Trinkreihe. Für Freunde der Rebsortenvielfalt.

Grosser Gott 2012

84.00 | 75 cl

kräftig | geschmeidige Tannine | kirschen | brombeeren | pfeffer – Günter & Regina Triebaumer | Burgenland, Rust | Blaufränkisch | Barrique – Reichlich gedecktes Purpur mit dunklem Kirschrand, markante Schlierenbildung. Vielschichtiges Aromenspektrum nach reifen Herzkirschen, gekühltem Brombeerjus, Lorbeer, Eichenlohe, schwarzer Pfeffer, Hibiskus, nochmals Pfeffer, Gewürzkasterl, speziell Zimt und Nelken, Schlehdornnote, Wacholder erahnbar. Trocken, kräftig formatiert, mit strukturiert-geschmeidigen Tanninen, die eine Rigorosität bei der Trauben- und Fasselektion bereits postuliert. Markant und einladend. Jede Menge Struktur und eherne Kraft, verschwenderisch ausgebreitet. Animierende Fruchtsüße, dabei stets von Ruster Mineralik getragen, mit Feuer verbrämt. Lang im Abgang mit viel versprechendem Potenzial. Dies die Worte von Günter Triebaumer himself zu unserem Wein. Grosser Gott! Für Gottlose!

Pflegen Sie persönlich eine eigene Weinkultur und möchten mit Ihren Freunden eine Flasche Ihres Weinkellers kredenzen, dürfen Sie gerne Ihren Wein in der gewünschten Serviertemperatur mitbringen und bei uns geniessen. Wir verlangen dafür einen Probierschluck für den Feierabend und ein Servicegeld von 35 Franken.

SÜSSWEIN

Flower Power 2015

9.00 | 10 cl

65.00 | 75 cl

aromatisch | trinkig | exotische Früchte – Günter und Regina Triebaumer | Rust, Burgenland, A | Traminer Spätlese | Stahltank – Ein herrlich exotischer Traminer mit schön süßsaurem Aromenspiel. Passt perfekt zu einem pikanten Gericht, einem reifen Käse oder zu einer nicht allzu süßen Nachspeise. Für versierte Spaßmacher.

Fez d'Avo - Tawny Port (20 Jahre)

16.00 | 10 cl

85.00 | 75 cl

Lourosa, Douro, P | Touriga Franca, Ull de Llebre, Tinta Barroca, Mourisco, Sousao | Barrique | Biologisch – Unser Winzer des Herzens und Vertrauens im Dourogebiet, Hugo Guimarães, produzierte mit seinem Grossvater zusammen einen grossartigen und äusserst komplexen Südwein. Ziegelfarben und mit schönen Reflexen. Bester zwanzigjähriger Tawny-Port als Tischwein deklariert. In der Nase Aromen von Dörrobst, Weichselkirschen, Nüssen, Caramel und orientalischen Gewürzen, umrahmt von dezenten Wildhonig-Noten. Im Gaumen sanfte Süsse mit viel Eleganz. Grandios zu affinierem Käse. Noch 30 Jahre haltbar. Für Süsswein-Freaks und Portweinliebhaber.

RARITÄTEN & TROUVAILLEN

Trispol 2013

74.00 | 75 cl

erfrischend eigenständig | druckvoll | präzise und facettenreich – Barbara Mesquida | Pla I Llevant, Mallorca, E | Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet | Barrique – Die quirlige und sympathische Barbara Mesquida widmet sich bereits in der vierten Generation mit Herz und Seele dem Weinbau. Dank der Unterstützung ihrer Mutter konnte sie bald ihr eigenes, biodynamisches Projekt in Angriff nehmen und gründete Mesquida Mora. Für Liebhaberinnen von harmonischen und weiblichen Spitzenweinen.

Le Roi 2015

74.00 | 75 cl

tiefrot | eichennoten | tanninreich – Dominik Benz | Ariège, Südwestfrankreich | Tannat | Barrique – Die im Südwesten beheimatete Rebsorte Tannat bringt tiefrote, fast schon schwarze Weine hervor. Der «Le Roi» weist in der Nase edle, schön eingebundene Eichennoten auf, verbunden mit Leder-, Tabak- und Weichselkirscharomen. Der ausgewanderte Zürcher Biowinzer Dominik Benz zählt die tanninreiche Traubensorte aus dem Südwesten gekonnt wie kein anderer. Für Könige und kleine Prinzen.

Cuvée Fusion IV 2012

74.00 | 75 cl

Philippe Garrey | Mercurey, Burgund, I | Pinot Noir | Barrique – Wunderbarer, sehr würziger Pinot Noir aus alten Reben. Philippe Garrey produziert seine Weine biodynamisch, mit viel Handarbeit und Leidenschaft. Und in kleinstmengen. Für offene Geister unter den Burgunderfans.

Barbaresco Serra 2011

88.00 | 75 cl

Gianni & Silvano Pasquero | Nieve, Piemont, I | Nebbiolo | grosses Holzfass – Die Brüder Gianni und Silvano Pasquero pflegen eine perfekte Mischung aus traditionellen und modernen Vinifikationsmethoden. So werden einerseits die Mondphasen berücksichtigt, und andererseits steht eine hochmoderne Kellerei zur Verfügung. Ein grosser Bio-Barbaresco für eine kleine Ewigkeit. Für Piemont-Freaks.

Unser Restaurant ist jeweils von 11:30 bis 23:30 Uhr geöffnet.

**Wir servieren Schweizer Fleisch und Fisch. Die Gerichte sind hausgemacht.
Bei Allergien fragen sie gerne unser Team, wir beraten sie gerne.
Alle Preise sind in Schweizer Franken und beinhalten 7.7% Mehrwertsteuer.**

**Restaurant Marzer | Brückenstr. 12 | 3005 Bern
031 311 29 29 | geniessen@marzer-bern.ch**