

# Weinliste Berghaus Niesen Kulm

## CUVÉE NIESEN la Colette – exklusiv für die Niesenbahn!

Seit dem hundertjährigen Geburtstag der Niesenbahn im Jahr 2010 überraschen wir Sie, liebe Besucher unseres Aussichtsberges, mit einem erlesenen Rotwein (limitierte Flaschenanzahl). Die Beliebtheit eines solchen Tropfens überrascht uns immer wieder. Deshalb setzen wir die Tradition fort mit dem

### CUVÉE NIESEN la Colette



### AOC Valais 2013/2014

Dieser Wein wird Sie – auf dem Niesen in luftiger Höhe genossen – zum einmaligen Gipfelerlebnis begleiten.

Der kräftig würzige Syrah und der Humagne Rouge verbinden sich mit dem eleganten Pinot noir, dem nach Kirschen duftenden Cornalin und dem lieblich vollmundigen Merlot zu einem grossartigen Trinkerlebnis.

Der Rebberg «La Golette» liegt idyllisch gelegen auf der Gemeindegrenze zwischen Leytron und Chamossion und ist bestockt mit typischen Walliser Rebsorten.

Wir bieten diesen feinen Wein im Offenausschank an. Sie finden ihn zudem mit gediegener Etikette in unserem Kiosk als Geschenk für Bekannte und Verwandte oder zum eigenen Genuss zu Hause.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7,5-dl-Flasche
CHF 7.50	15.–	22.50	37.50	49.–

## Niesen Weine im Offenausschank

WEISSWEIN / ROSÉWEIN	1 dl	3 dl	5 dl
Tartegnin blanc Riem, Daep & Co, Kiesen	5.--	13.--	19.--
Fendant du Valais AOC, Maison Gilliard, Sion	5.--	14.--	21.--
Johannisberg du Valais AOC, Les Fils Maye, Ridders			22.--
Yvorne AOC, Association Viticole d'Yvorne			24.--
Oeil-de-Perdrix Waadt, Henri Badoux SA, Aigle	5.—	15.—	23.—

### ROTWEIN

Tartegnin rouge, Riem, Daep & Co, Kiesen	5.—	13.—	19.—
Pinot Noir du Valais AOC, Les Fils Maye, Ridders	5.—	14.—	22.—
Yvorne rouge AOC, Association Vitivole, Yvorne			24.—
Jeninser AOC, Blauburgunder Glücksritter, Jenins			25.—
Merlot del Ticino DOC, Tamborini Eredi SA, Lamone			23.—

### GESPRITZTER WEISSWEIN

		2 dl	5 dl
Schweizer Weisswein süss oder sauer		2 dl	6.50
Schweizer Weisswein mit Goldmelisse-Sirup		2 dl	7.—

### WEISSWEINE IN FLASCHENQUALITÄT

			5 dl
Einisch anders, Rebbaugenossenschaft Spiez	BE	2016 2017	36.—
<p>Riesling-Sylvaner Spätlese mit exotischen Aromen und feiner Mineralität. Die hohen Öchsle verleihen dem Wein Körper, und elegante Säure ergänzt die Fülle, so dass der Wein frisch, fruchtig und nicht plump wirkt.</p> <p>Vorzüglich schmeckt er zu reifen Alpkäsen aus dem Berner Oberland.</p>			

### SCHWEIZER SCHAUMWEIN

		1 dl	7,5 dl
Mauler brüt AOC, Môtiers in Val-de-Travers	NE	9.--	55.--
<p>Chardonnay und Pinot Noir. Flaschengärung (Méthode traditionnelle) ist das Geheimnis für die Herstellung des edlen Grand Vin Mousseux. Das Schweizer Pendant zum französischem Champagner; lieblich, bekömmlich und feinperlig.</p>			

## Niesen Flaschenweine im Offenausschank

### WEISSWEIN

		1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
Sauvignon blanc «Ronco bain» Ticino, DOC, Guido Brivio, Mendrisio	TI 2016 2017	6.90	13.80	20.70	34.50	46.—
Strohgelb mit grüngoldenem Lichtflirt. In der Nase intensives, vielschichtiges Aromenspiel. Noten von Zitrus, Holunderblüten und Litchi bis Grapefruit. Im Geschmack ist der Wein frisch und fruchtig, sehr harmonisch und ausgewogen mit einem mineralischen Abgang. Ist ein hervorragender Wein zum Aperitif und Fisch.						
Merlot blanc de Noir Vaud AOC La Jouvence Charles Rolaz, Rolle	VD 2016 2017	6.90	13.80	20.70	34.50	46.—
Hellgelbe Robe mit bernsteinfarbenen Reflexen. In der Nase fabelhafte Aromen von Mandarinen, Mango und Ananas. Ausgewogener Gaumen mit fruchtiger Aromatik und eleganter Struktur. Im Finale von mineralischen Noten begleitet. Auf der Feinhefe in Amphoren und Eichenfässern ausgebaut. Leichte Filtration. Passt zu Trockenfleisch und Käse.						
Chardonnay Genève AOC Cave & Domaine les Perrières SA, Peissy	GE 2016 2017	6.90	13.80	20.70	34.50	46.—
Fruchtiges Bouquet nach gelben Früchten, intensive Vanillenoten von der Eichfasslagerung. Angenehmer runder würziger Abgang. Sehr gut als Aperitif und Essensbegleiter.						

**ROTWEIN**

1 dl 2 dl 3 dl 5 dl 7.5 dl

**CUVÉE NIESEN – La Golette Rouge Valais AOC**

VS 2014 7.50 15.— 22.50 37.50 49.—

Riem, Daepf &amp; Co, Kiesen

Rebsorten: Merlot, Pinot noir, Humagne rouge, Syrah, Diolinoir.  
 Der kräftig würzige Syrah und der Humagne rouge verbinden sich mit dem eleganten Pinot, dem Diolinoir, dem lieblich vollmundigen Merlot zu einem grossartigen Trinkerlebnis.  
 Der Rebberg «La Golette» liegt idyllisch auf der Gemeindegrenze zwischen Leytron und Chamoson und ist bestockt mit typischen Walliser Rebsorten.  
 Gute Begleitung zu Fleischgerichten und Käse.

**Tre Talenti IGT Svizzera, Claudio Tamborini, Lamone;  
 Albert Mathier, Salgesch; Eugen & Felix Bertsch, Mels**
2015 7.50 15.— 22.50 37.50 49.—  
2016

Zum ersten Mal haben sich drei Winzer über die Kantons Grenzen zusammengeschlossen um einen Wein aus drei anspruchsvollen Traubensorten zu kreieren. Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase intensives Bouquet mit Sauerkirsche und feiner Würze, im Gaumen warm und körperreich, feine würzige Gerbstoffe, langanhaltendes und elegantes Finale.  
 Empfehlenswert zu Grilladen, Pasta und Käse.

**Clos du Châtelard Villeneuve AOC Extasis**VD 2016 7.50 15.— 22.50 37.50 49.—  
2017

Charles Rolaz, Rolle

Cabernet Sauvignon, Merlot und ein kleiner Anteil anderer Rebsorten wurden nach dem Ripasso-Verfahren vergoren. In der Nase eine grosse Tiefe mit floralen und fruchtigen Düften. Im Gaumen eine extrem vielfältige Palette von schwarzen Früchten, süssen Gewürzen, begleitet von Röstaromen, langer Abgang mit mineralischen Komponenten. Passt zu dunklem Fleisch und Käse.

**ROTWEIN à 5 dl**

5 dl

**Spiezer Blauburgunder**BE 2016 33.—  
2017

Rebbau-Genossenschaft Spiez

Der Blauburgunder wird in guten Jahren zur echten Rarität. Diese Sorte profitiert von Föhntagen im Herbst und kann bei den Öchslegraden deshalb mit den guten Schweizer Lagen mithalten. Markant beim Roten Spiezer ist dessen vielfältige Frucht in der Nase, die von einer grossen Vielfalt an Pinot-Typen und vom leichten Spiezer Boden herrührt. Passend zu allen leichten Gerichten.

## Niesen Flaschenweine

### WEISSWEIN

7 dl / 7.5 dl

<p>Ostermundiger «Hättenberger», Riem, Daepf &amp; Co, Kiesen</p> <p>Die Kreuzung zwischen Müller-Thurgau (Riesling &amp; Sylvaner) und Chasselas erbringt ansprechende, weiche Weine mit geringem Säuregehalt. Mit diesem süffigen Wein wird jedes Aperitif zum Fest.</p>	BE	2016 2017	39.—
<p>Pinot Gris Lac de Bienne AOC, Familie Teutsch, Schafis</p> <p>An ertragsreduzierten Rebstöcken an bester Lage am Bielersee reifen die Trauben für diesen exklusiven Wein. Die Pinot-Gris-Traube liefert säurearme, aber körper- und extraktreiche Weine mit einer kräftigen goldgelben Farbe. In den Rebbergen von Schafis reift der Pinot Gris zu einem wunderbaren Aperitif-Wein heran.</p>	BE	2016 2017	45.—
<p>Petite Arvine Valais AOC, «Château Ravire», Sierre</p> <p>Eine Spezialität aus der nur hier wachsenden, autochthonen Rebsorte Petite Arvine. Goldgelb funkelt sie im Glas, betört mit rassigem Bouquet und gefällt im Gaumen mit komplexer Persönlichkeit und einem charakteristischen Salzgeschmack. Sehr gut zu Alpkäse, Fisch oder Gebäck.</p>	VS	2016	45.—
<p>Dézaley Grand Cru L'Arbalette Lavaux AOC</p> <p>Jean &amp; Pierre Testuz SA, Vevey</p> <p>In der Nase ist der Chasselas komplex mit einem Hauch von exotischen Früchten. Intensive, elegante, fruchtige, florale Noten enden in einem langen intensiven Finale. Passend als Aperitif, zu Fisch, weissem Fleisch und Käse.</p>	VD	2016 2017	49.—
<p>Fläscher Sauvignon Blanc AOC, Hansruedi Adank, Fläsch</p> <p>Helles Gelb, zum Teil im Barrique vergoren. Herrliche Aromen von Stachelbeeren, Holunder, frische Säure verbunden mit einem langen Abgang. Ein idealer süffiger Aperitifwein.</p>	GR	2015 2016	49.—

## ROTWEIN

7 dl / 7.5 dl

<p><b>Thuner Garanoir, Peter Gerber, Hünibach</b></p> <p>Die frühreifende, rote Traube erbringt einen ausgeglichenen, farblich intensiven Wein mit gutem Tanningehalt. Der kurze Ausbau im Barrique rundet den Geschmack dieses interessanten Weines ab und verleiht ihm eine lange Lagerfähigkeit.</p>	BE	2017	46.--
<p><b>Humagne rouge du Valais AOC, «Château Ravire», Sierre</b></p> <p>Die Humagne rouge, die trotz ihres Namens keineswegs mit der Humagne blanche verwandt ist, gehört zu den autochthonen Walliser Rebsorten. Nur auf allerbesten, gut besonnten Parzellen kann sie ihre Qualitäten entfalten und sich zu einem gerbstoffreichen, wilden, rassigen Wein entwickeln, der in der Nase an Waldbeeren und Unterholz erinnert und sich im Gaumen kraftvoll, sehr fruchtig und angenehm rustikal präsentiert.</p> <p>Er passt zu Wildgerichten, dunklem Fleisch und Käseplatten.</p>	VS	2015	48.--
<p><b>Syrah Valais AOC, «Château Ravire», Sierre</b></p> <p>An den sonnigsten Lagen gewachsen ergibt der Syrah – ursprünglich aus den Côtes du Rhône stammend – Weine von grosser Klasse, mit verführerischem Bouquet mit Noten von Himbeeren, Brombeeren und Gewürzen. Im Gaumen kräftig, gehaltvoll und pfeffrig. Der Syrah begleitet geschmortes rotes Fleisch, Lamm, Wild und Käseplatten.</p>	VS	2015	48.--
<p><b>Cornalin Valais AOC Les Tresors de Famille</b> <b>Robert Gilliard SA, Sion</b></p> <p>Zu 100% ein Walliser! Cornalin ist eine der ältesten im Kanton angepflanzten Rebsorten, ein wahrhafter Schatz aus dem Walliser Erbe. Der Cornalin, der mit seiner Frucht zu geizen pflegt und die ersten Plätze an der Sonne besetzt, reift äusserst spät und zeigt sich erst noch launisch dabei. Dafür bietet er ein wunderbar komplexes Bouquet und einen vollkommenen Körper. Passt zu dunklem Fleisch, Grilladen und Käse.</p>	VS	2016 2017	49.--
<p><b>Assemblage rouge AOC «Sherpa»</b> <b>Domaines Chevaliers, Salgesch</b></p> <p>Assemblage von Pinot noir und Humagne rouge, besitzt Kraft, Robustheit und weiche Tannine. Intensive, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromatische Palette von Holunder und kleinen frischen Beeren sowie einer Note von Gewürznelken. Er passt hervorragend zu jeder Art von dunklem Fleisch und Alpkäse.</p>	VS	2015 2016	47.--
<p><b>Cure d'Attalens Grand cru rouge, Obrist SA, Vevey</b></p> <p>Rebsorten: Pinot noir, Gamay, wenig Syrah und Gamaret Tiefe rote Farbe, feine intensive Aromen, reichhaltig und von guter Struktur, mit kräftigen Gerbstoffen. Ein wunderbar charaktervoller Rotwein. Passt zu rotem Fleisch und rezentem Käse.</p>	VD	2016 2017	49.--
<p><b>Malbec/Cabernet Franc de St-Saphorin AOC</b> <b>Henri Badoux SA, Aigle</b></p> <p>Starke Persönlichkeit mit feinem Vanillegeschmack erzeugt durch den 18-monatigen Barriqueausbau. Unterstützt tiefgründige rote Früchte-, Gewürz- und Röstaromen. Mächtige vollmundige Struktur stoffig mit zahlreichen Tanninen bester Qualität. Passt zu dunklem Fleisch, Wild und Käse</p>	VD	2015 2016	64.--

## ROTWEIN

7 dl / 7.5 dl

**Zinfandel Genève AOC, Domaine du Paradis, R. Burgdorfer**GE 2014 52.—  
2015

In der Schweiz existieren nur sehr kleine Rebflächen mit angepflanzten Reben der Sorte Zinfandel. Eine Rarität also. In der Nase saubere Aromen von wilden Früchten, Gewürzen (Rosmarin) und leicht pfeffrigen Anklängen. Im Gaumen mittelschwer, vollmundig, angenehm abgerundet, langanhaltend.

Passt zu: Wildspezialitäten, Lamm, Weichkäse

**Pinot noir Neuchâtel AOC, Domaine de Montmollin, Auvernier**NE 2014 39.—  
2016

Dank ihrer Lage am Nordufer des Neuenburgersees haben die Weingüter der Domaine Montmollin eine Südwest-Ausrichtung und profitieren von einer idealen Besonnung. Rubinrot, der Auftakt reintonig und rund. Fruchtig, himbeerig vollmundig mit einer leichten Holznote. Passt zu weissem und rotem Fleisch, Wurst und Käseplatte.



BIO Wein – Delinat

**Cabernet Jura Barrique, Bio-Weingut Lenz, Iselisberg**TG 2016 46.—  
2017

Dunkles Granatrot; würzige Düfte mit etwas Rosenaroma und eine finessenreiche Struktur. Füllig und weich im Gaumen, intensive Aromen von Beeren und exotischen Früchten. Sehr gut eingebundene Säure mit weichen Tanninen, dicht mit langem Abgang. Passt perfekt zum Kalbsbraten, Rind, Wild und Hartkäse.

**Merlot Ticino DOC, «SanZeno», Tamborini Vini SA, Lamone**

TI 2015 49.—

Der SanZeno trägt den Namen eines oberhalb der Gemeinde Lugano liegenden Rebhügels, an dem ein Grossteil der Trauben für die Bereitung dieses klassischen Merlot wächst. Kräftiges Rubinrot. In der Nase intensiv und vielschichtig. Im Gaumen geradlinig und harmonisch, voll im Geschmack bei präsender Tanninstruktur. Empfohlen zu Tessiner Spezialitäten, rotem Fleisch, kräftigen Pastagerichten.

**Merlot Ticino DOC Sassi Grossi, Gialdi Vini SA, Mendriso**

TI 2015 79.—

Tiefgründiges sattes Rubinrot, intensiv und komplex. Mit Noten von Pflaumen und Brombeeren sowie Röstaromen, die an Lakritze und Kaffee erinnern. Im Gaumen weich und vollmundig. Frisch, fruchtig, und elegant. Hervorragend strukturiert mit reifen, gut eingebundenen Tanninen. Eine saftige Säure begleitet den sehr langen, anhaltenden Abgang. Einer der besten Merlots aus der Schweiz. Passt zu Rotem Fleisch, reifem Käse und Pasta.

**Malanser Bündner Beerli-Wy, Familie Liesch, Malans**GR 2015 48.—  
2016

Die Rebberge der Familie Liesch sind in der Südlage angelegt. Dies führt dazu, dass sich die Vegetationszeit im Frühjahr und vor allem im Herbst um einige Tage verlängert. Tiefes Purpur-, fast Kirschrot, intensive Frucht- sowie dezente Gewürz- und Röstaromen. Dieser Pinot noir ist ein vortrefflicher Begleiter zu rotem Fleisch mit Sauce und Wild.

**Fläscher Pinot noir Barrique, Hansruedi Adank, Fläsch**GR 2015 69.—  
2016

Aus dem berühmten Weindorf in der Bündner Herrschaft versteht es Hansruedi Adank, mit rigoroser Ertragsbeschränkung, das Beste aus den idealen Weinbaubedingungen herauszuholen. Neben der zarten Blauburgunderfrucht mit dezenter Walderdbeer-Aromatik zeigt dieser Pinot eine elegant würzige Seite mit schön filigran eingebundenen Röstaromen, welche vom 12-monatigen Barriqueausbau aus drei verschiedenen Eichenfässern (Tronçais-, Never- und Allier-Eiche) stammen.