

METROPOL

HOTEL
RESTAURANT
BISTRO
CATERING

WEINKARTE



Sehr geehrter Gast,

Wir freuen uns, Ihnen unsere Weinkarte präsentieren zu dürfen.

Im Zentrum der Karte steht der Wein als lebendes Element. Er hat seine eigene Kraft, Persönlichkeit und Essenz – entwickelt aus den Reben, der Lage des Bodens und dem Klima.

Entdecken Sie eine Vielfalt von Weine und Weinproduzenten: In unserem Weinschrank finden Sie Weine beliebter Produzenten bis hin zu weniger bekannten, aber dennoch qualitativ hochwertigen Weinen.

Es sind Winzerinnen und Winzer, die sorgfältig mit ihren Produkten und der Natur umgehen und mit ihren Namen hinter den Ergebnissen stehen. Wir suchen für Sie Weine aus der Region sowie aus der ganzen Welt aus, welche unseren Ansprüchen an Qualität und Philosophie entsprechen.

Wir wünschen Ihnen viele kulinarische und önologische Genussmomente!

Weisswein	3
Schweiz	3
Österreich	4
Italien	4
Frankreich	5
Portugal	5
Roséwein	5
Schweiz	5
Rotwein	6
Schweiz	6
Italien	6
Frankreich	8
Spanien	8
Portugal	9
Übersee	9
Schaumweine	10

Weisswein

Schweiz

CHF / 7.5 dl

Zürich

Nobler Weisser, 2018

54

Riesling x Sylvaner
Weingut Nadine Saxer

Der Riesling x Sylvaner ist wunderbar erfrischend mit einem Hauch von Pfirsich.
Passend zu: Apéro, Käse, Desserts

Graubünden

Chardonnay Passion, Malans AOC

98

Chardonnay
Martin Donatsch

Passend zu: Pasta, Wild, Meeresfrüchte, Kalbfleisch, Fisch

Tessin

Unsere Empfehlung aus dem Tessin:

Vinattieri Bianco, 2019

55

Chardonnay, Sauvignon Blanc
Vinattieri Ticino SA

Im Glas zeichnet sich der Wein durch ein helles leuchtendes Gelb aus.
Die Nase wird verwöhnt von frisch gepflückten Quitten. Am Gaumen zeigt sich
der Wein spritzig und gehaltvoll.
Passend zu: Apéro, Kalbfleisch, Geflügel

Waadt

Yvorne Vigne du Baron Grand Cru, 2019

58

Chasselas
Baron Patrick de Ladoucette

Passend zu: Apéro, Fisch

St-Saphorin La Roche aux Vignes

46

Chasselas
Domaine Bovy

Passend zu: Kalbfleisch, Fisch

Wallis

Heida Grand Métral, 2019

55

Heida
Provins Valais

Passend zu: Apéro, Fisch, Käse

Österreich

CHF / 7.5 dl

Wachau

Grüner Veltliner Smaragd Kirnberg, 2019

58

Grüner Veltliner

Weingut Georg Frischengruber

In der Nase besticht der Wein durch zart gelbe Apfelfrüchte, Limettenzesten, mineralischen Touch und ein feinwürziges Bukett. Eine feine Fruchtsüße und ein Hauch von Blütenhonig runden das elegante Aroma ab.

Passend zu: Apéro, Kalbfleisch, edles Fleisch, Pilze, Geflügel

Burgenland

Sauvignon Blanc, 2020

48

Sauvignon Blanc

Weingut Umathum

Ein Sauvignon Blanc wie aus dem Lehrbuch. In der Farbe hell grüngolden.

Sehr reines Bouquet mit sortentypischen Aromen wie Stachelbeeren, grünen Äpfel, Kräuter und etwas Rauch sowie einer leicht mineralischen Note.

Passend zu: Leichte Speisen, Gemüse, Fisch

Italien

CHF / 7.5 dl

Friaul

Pinot Grigio

58

Pinot Grigio

Jermann di Silvio Jermann

Der Wein ist vielschichtig und fruchtig mit einem intensiven Bukett. Im Geschmack trocken, weich und besonders harmonisch.

Passend zu: Apéro, Pilze, Geflügel

Südtirol

Unsere Empfehlung aus dem Südtirol:

Pinot Bianco Tradition, Alto Adige DOC

46

Pinot Bianco

Cantina Terlan

Passend zu: Pasta, Gemüse, Fisch, Leichte Speisen

Piemont

Roero Arneis

46

Pinot Grigio

Mauro Sebaste

Passend zu: Charcuterie, Gemüse, Fisch, Geflügel

Frankreich

CHF / 7.5 dl

Burgund

Meursault 1er Cru Château Blagny, 2018

114

Chardonnay

Domaine et Maison Louis Latour

Mit seiner hellgelben Farbe offenbart der Meursault ein Bouquet mit intensiven Aromen von exotischen Früchten und Pfirsich. Der Gaumen ist reich und ausdrucksstark mit Noten von reifen Früchten.

Passend zu: Käse, Pilze, Fisch

Loire

Sauvignon Blanc Les Deux Tours, 2019

52

Sauvignon Blanc

Baron de Ladoucette

Passend zu: Käse, Krustentiere, Fisch

Corbières, Südfrankreich

A d'Aussières Blanc, 2020

42

Chardonnay

Baron de Rothschild

Passend zu: Mediterrane Küche

Portugal

CHF / 7.5 dl

Duoro

Duas Quintas Blanc DOC, 2018

52

Rubigato, Viosinho, Arinto

Ramos Pinto

Passend zu: Apéro, Reisgerichte, Pasta, Fisch

Roséwein

Schweiz

CHF / 7.5 dl

Waadt

Oeil de Pedrix AOC

47

Pinot Noir

Baron Patrick de Ladoucette – Mont le Vieux

Passend zu: Apéro, Leichte Speisen, Geflügel

Rotwein

Schweiz

CHF / 7.5 dl

Zürich

Nobler Roter, 2018

52

Pinot Noir

Weingut Nadine Saxer

Der Wein präsentiert sich reiffruchtig mit einem Hauch Röstaromatik.
Im Gaumen gehaltvoll mit schönem Schmelz und langanhaltendem Abgang.
Passend zu: Schweizer Küche, Charcuterie, Käse

Graubünden

Pinot Noir Tradition, 2019

91

Pinot Noir

Martin Donatsch

Passend zu: Leichte Speisen, Käse, Schweizer Küche

Wallis

Syrah Grand Métral, 2018

48

Syrah

Provins Valais

Passend zu: Wild, Ente, Grilladen

Tessin

Roncaia Riserva, 2018

63

Merlot

Vinattieri Ticino SA

Passend zu: Wild, Pilze, Käse, Schweizer Küche, Pasta

Italien

CHF / 7.5 dl

Toskana

Insoglio del Cinghiale Toscana IGT

58

Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Tenuta di Biserno, Campo di Sasso

Die Seele und Kultur der Maremma – sehr fruchtig, fein, linear und vielseitig.
Dunkelrot mit verschleierter Transparenz. Im Bouquet sind sofort reiche Noten
zu vernehmen: Unterholz und Früchte wie Himbeere, Blaubeere, die mit einer Note
nach weißer Schokolade verbunden sind.

Passend zu: Schmorgerichte, Grilladen, edlen Fleischstücken, Rind

Unsere Empfehlung aus der Toskana:

Stupore Bolgheri Rossi, 2016

68

Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Campo alle Comete

Eine herrliche Verbindung von Pflaume und Kirsche mit einer leicht süßen Kakaonote. Am Gaumen fruchtig, weich und ausgeglichen. Im Abgang ist dieser Wein frisch und würzig.

Passend zu: Kalbfleisch, Grilladen

Tignanello, 2017

145

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Tenuta Tignanello, Antinori

Tignanello 2017 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase beeindruckt er durch seine Komplexität. Noten von reifer roter Frucht wie in Alkohol eingelegte Kirsche, Amarenakirsche, Himbeere und Pflaume wechseln sich ab mit delikaten Gewürznoten von Nelke und Süßholz; sanfte Balsamnoten von Minze und Schokolade runden das komplexe Bouquet ab. Am Gaumen ist der Wein reich und vibrierend mit weichen samtigen Tanninen. Langes Finale und anhaltender Nachgeschmack, bei dem die an der Nase wahrgenommenen Noten wiederkehren.

Passend zu: Schmorgerichte, edlen Fleischstücken, Pasta

Sardinien

Korem, 2016

72

Bovale, Cannonau, Carignano
Weingut Antonio Argiolas

Der Bovale "Korem" wird als Cuvée aus den Rebsorten Bovale, Carignano und Cannonau vinifiziert. Im Glas präsentiert sich der sardische Rotwein in sattem Rubinrot. In der Nase entfaltet er seine feine Aromatik von reifen Früchten und Gewürzen. Der Gaumen ist samtig und vollmundig mit einem runden und langanhaltenden Finale.

Passend zu: Grilladen, Schweinefleisch, Lamm

Venetien

Amarone Storico, 2014

72

Corvina, Rondinella
Villa di Illasi

Der Amarone Storico aus Venetien wird aus einer Assemblage handverlesener Trauben vinifiziert. Das kräftige und satte Rot des Weins zeigt leichte Granatreflexe und unterstreicht die Wärme und Qualität. In der Nase verströmt der Amarone Aromen aus reifer Frucht, Gewürz und Holz.

Passend zu: Wild, Schmorgerichte

Piemont

Barbera d'Alba, 2017

58

Barbera
Cantina Borgogno

Passend zu: Wild, Rind, Käse

Frankreich

CHF / 7.5 dl

Rhône

Châteauneuf-du-Pape, 2018

76

Mourvèdre, Counoise, Grenache, Syrah, Cinsault
Domaine Durieu

Passend zu: Pilzen, Rind, Wild

Haut-Médoc

Château de Gironville, 2013

52

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Château de Gironville

Passend zu: Rind, Wild

Médoc

Les Griffons Pauillac, 2012

120

Merlot, Cabernet Sauvignon
Château Pichon Baron

Passend zu: Rind, Wild, Lamm, Geflügel

Spanien

CHF / 7.5 dl

Rioja, Álava

Unsere Empfehlung aus Spanien:

Artadi Viñas deGain, 2015

68

Tempranillo
Bodegas y Viñedos Artadi

Dunkel Kirschtrot mit violetten Reflexen. In der Nase schwarze Kirschen, Brombeeren, Veilchen und subtile Rauchnoten. Am Gaumen viel frische Frucht und eine elegante, kühle Textur. Perfekt ausgewogene Säure und knackige Tannine.
Passend zu: Geflügel, Kalbfleisch, Rind

Ribera del Duero DO

Carmelo Rodero Crianza, 2018

69

Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Bodegas Rodero

Der Crianza mit ausdrucksstarkem Bouquet ist prall gefüllt mit Noten von dunklen Beeren, schwarzem Pfeffer, begleitet von Röstaromen wie Kakao, Zedernholz und Lakritz. Im Gaumen schwarze Kirsch- und Holzaromen. Feine Tannine im langen Nachgeschmack runden diesen Wein perfekt ab. Viel Eleganz, gut strukturiert und fruchtig.
Passend zu: Schmorgerichte, Grilladen, edlen Fleischstücken, Rind

Portugal

CHF / 7.5 dl

Alentejo

FitaPreta Tinto, 2018

Alicante Bouschet, Aragonez
FitaPreta

Passend zu: Grilladen

60

Terra do Zambujeiro, 2015

Aragonez, Periquita, Trincadeira
Quinta do Zambujeiro

Passend zu: rotem Fleisch, Wild, Käse

80

Duoro

Quinta do Javalie, 2013

Tinta Roriz, Tinta Cão, Touriga Franca, Touriga Nacional
Quinta do Javali

Passend zu: Wild, Geflügel, Reh, Geflügelterrinen mit Gemüse

75

Übersee

CHF / 7.5 dl

Südaustralien

Koonunga Hill Shiraz Cabernet, 2018

Shiraz, Cabernet Sauvignon
Penfolds

Passend zu: Schmorgerichte, Pasta

45

Mendoza, Argentinien

Malbec, 2017

Malbec
Finca Decero – Remolinos Vineyard

Passend zu: edle Fleischstücke, Schweinefleisch, Gemüse

53

Napa Valley

Overture Californie, 2015

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec
Opus One Winery

Passend zu: edle Fleischstücke, Pilze

320

Schaumweine

Moët & Chandon Brut Impérial

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

CHF / 7.5 dl

94

Deutz Brut Classic SA

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Jahr um Jahr gelingt es dem kleinen Hause Deutz, seinen Brut Classic in konstant hoher Qualität zu produzieren – einer der Hauptgründe für dessen anhaltenden Erfolg und ein echter Geheimtipp.

Mineralisch, Noten von Grapefruit; von umwerfender Finesse und Leichtigkeit, kristallen und delikate, frisch und cremig und beeindruckend lang im Abgang.

Passend zu: Apéro, Fischgerichten, Meeresfrüchte, Kalbfleisch

84

Deutz Rosé s.a.

Chardonnay, Pinot Noir

104

Champagne De Saint-Gall Blanc de blancs brut, 1er cru

Chardonnay

108

Eventuelle Jahrgangsanpassungen behalten wir uns vor.

METROPOL

HOTEL
RESTAURANT
BISTRO
CATERING

Bahnhofplatz 3 9001 St. Gallen

+41 (0) 71 228 32 32

www.hotel-metropol.ch info@hotel-metropol.ch

