



DIE WEINE



GUTEDEL

Am Jurasüdfuss gedeiht diese Rebsorte auf Kalksteinböden und bringt schon als junger Wein Aromen nach Apfel, Lindenblüte und Zitrus.

Ein angenehmer Begleiter feiner Apéros und leichten Fischspeisen.



FROHBURG Pinot Noir Rosé

Der grosse Einfluss des Mikroklimas, das von der «oberrheinischen Tiefebene» stark geprägt wird, bringt einen kräftigen Rosé hervor.

Lachsrosa schillernd, fruchtig und abgerundet. Am Gaumen dominieren Aromen von Himbeeren und Rosen.



MERLOT

Ein grossartiger Merlot!

Rubinrotes Kleid, mit leichten Violett-Reflexen. In der Nase Brombeeren, Johannisbeeren und Würze. Am Gaumen feinfruchtig, elegant und modern. Weiche Tannine und ein schöner Schmelz am Gaumen runden diese Spezialität swiss-made ab.



CHARDONNAY

Im Norden der Schweiz zeigt sich der Chardonnay, welcher auf Jura-Kalksteinböden heranwächst, äusserst filigran, elegant und aromatisch.

Ganz nach seinen Vorbildern des Burgunds hergestellt, präsentiert sich diese Schweizer Spezialität als eine wahre Entdeckung.



RUBUS Cabernet Franc Rosé

Nach seinen Vorbildern des Loire-Tals gekeltert zeigt sich dieser frische Schweizer Rosé von seiner innovativen Seite. Absolut exklusiv und selten findet man der Cabernet Franc als Rosé mit Schweizer Herkunft.

Ein Highlight für schöne Sommerabende und feinen Grilladen.