

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.

**ER
MARZ**

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, Euphoriker und Hedonisten!

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 affinierterem Käse. Noch 30 Jahre haltbar. Für Süssweinfreaks und Portweinliebhaber.

WEISSWEIN OFFEN

750ml Glück 2016

8.00 | 10 cl 49.00 | 75 cl

trocken | frisch | knackig | aromatisch – Alphons & Petra Stoffel | Mosel, Leiwen | Riesling | Stahltank – Toller Riesling aus einer der schönsten Weingegenden überhaupt. Unsere Freunde Alphons und Petra Stoffel kreierte diesen trockensten, frischsten und knackigsten Alltags-Wein mit Akribie und Leidenschaft. Für kleine Glücksmomente.

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.

Madame de charrière 2015

10.00 | 10 cl 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.

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 2015

49.00 | 75 cl

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

Furmint 2016

55.00 | 75 cl

trocken | animierend | komplexe Säure – Günter & Regina Triebaumer | Rust, Burgenland, A | Furmint | Stahltank – Die Wiederentdeckung einer großen Traubensorte aus Österreich. Gekeltert von einem großen Winzer aus dem Burgenland. Für Genießer, die gerne eine autochthone Traubensorte vor dem Aussterben retten möchten.

Frischling 2016

56.00 | 75 cl

frisch | fruchtig | knackig – Marco Casanova | Walenstadt, St.Gallen, CH | Riesling-Silvaner | Stahltank | Biodynamisch – Marco Casanova bewirtschaftet seine Reben in bester Hanglage am schönen Walensee. Daraus kelterte er in der Seemühle einen wunderbaren gehobenen Riesling-Silvaner ohne biologischen Säureabbau. Großartig und biodynamisch. Für Freunde der unterschätzten deutschweizer Weissweinkultur.

Experiment 2015

58.00 | 75 cl

komplex | beige | sauber – Alfons & Petra Stoffel | Mosel, Leiwien, 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 Leiwien, 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.

ROTWEIN OFFEN

Fadegrad 2015

9.50 | 10 cl 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.

Pura Vida 2016

8.00 | 10 cl 48.00 | 75 cl

fruchtig | trinkig | weiche tannine – Max & Martina Pfister | La Mancha, Almansa, E | Cabernet Sauvignon, 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!

Doppelbürger 2011

9.00 | 10 cl 61.00 | 75 cl

harmonisch & eleganter würziger bergwein – 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.

ROTWEIN FLASCHEN

Pour toujours 2015

49.00 | 75 cl

elegant | frisch | Erdbeer | 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'amais Gamay! Für Freunde von leichten und frischen Rotweinen.

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.

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 wohlgerufte biologische Spitzen-Cuvée abgefüllt. Büne Huber hat uns eine witzige Etikette gemalt. Für Hedonisten.

ROTWEIN FLASCHEN

One Love 2015

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!

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 Kleinmenge 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.

Star 2012

72.00 | 75 cl

elegant | spritzig-frisch | tiefgründig – René Rostaing | Languedoc, F | Syrah, Grenache & Mourvèdre | Barrique
Der Starwinzer aus Ampuis, dem Zentrum der Côte Rôtie und Heimat des Syrah, hat für uns einen grandiosen Wein zu einem sehr fairen Preis gemacht. Dafür hat er in seinem kleinen Weingut in der Nähe von Nîmes die besten Syrahtrauben gelesen, wenig Grenache und etwas Mourvèdre dazugesetzt und so einen tiefen, eleganten und gleichwohl frischen Spitzenwein gekeltert. Für Syrah-Liebhaber.

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 Trinkreife. Für Freunde der Rebsortenvielfalt.

Grosser Gott 2012

84.00 | 75 cl

kräftig | geschmeidige Tannine | Kirsch-& Brombeeraromen | 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!

RARITÄTEN & TROUVAILLEN

Château Moulin Pey-Labrie 2004

85.00 | 75 cl

kraftvoll | komplex | ledrig – Bénédicte & Grégoire Hubau | Canon-Fronsac, Bordeaux, F | Merlot | Barrique – Wunderbar reifer Bio-Bordeaux aus dem relativ unbekanntem Canon-Fronsac östlich des Flusses Dordogne zu einem fairen Preis. Für klassische Bordeaux-Liebhaber mit zeitgemässer ökologischer Einstellung.

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 zähmt die tanninreiche Traubensorte aus dem Südwesten gekonnt wie kein anderer. Für Könige und kleine Prinzen.

Getränkebegleitung zum 4-gang Menü 37.00

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.

Unser Restaurant ist mittags jeweils von 11:30 bis 14:00 Uhr und abends von 18:30 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

