



seit 1562 Eigenbau und Eigenkelterung

SORTIMENT und PREISLISTE 2017

Preise in CHF inkl. MwSt.

WEISSWEINE

Initio (2016) _____ CHF **15.00** / 75 cl **1**

Silberdiplom an EXPOVINA 2017 und Grand Prix du Vin Suisse 2017

Ein frischer und fruchtiger Riesling-Sylvaner (Müller-Thurgau) aus unserem Weinberg am Zürichsee gekeltert. Er ist lieblich, feinherb ausgebaut und passt sowohl zu jedem Apéro als auch zur leichten Sommerküche.

Räuschling (2016) _____ CHF **17.00** / 75 cl **11.50** / 50 cl **2**

Ein kräftiger Weisswein aus der alten Zürichsee-Rebsorte Räuschling. Diese Sorte ist eng verwandt mit dem Heida/Païen aus dem Wallis und kann gut 2-4 Jahre auf der Flasche gelagert werden. Er passt zum Zvieriplättli ebenso gut wie zu lokalen Fischgerichten.

Rhenus (2016) Rheinriesling _____ CHF **21.00** / 75 cl **3**

Die Sorte Rheinriesling bringt sehr elegante und langlebige Weissweine hervor. Unser Rhenus überzeugt durch seine intensive Frucht sowie einer rassigen Säure. Er wird mit leichter Restsüsse ausgebaut und passt damit sehr gut zur asiatischen Küche.

Aureus (2015) weisse Assemblage _____ CHF **18.00** / 75 cl **4**

Der Aureus wird aus den Sorten Blauburgunder Weissherbst und Räuschling gekeltert. Beide Sorten werden im Barrique vergoren und reifen weitere 5 Monate darin. Er ist ein eleganter und edler Weisswein, den man sehr gut mit Fisch- oder Geflügelspeisen kombinieren kann..

Hemina weiss _____ CHF **6.50** / 50 cl **5**

Kloster-Tischwein. Dieser Wein wird im Speisesaal des Klosters ausgeschenkt. Es ist ein blumiger und fruchtiger Sauvignon blanc aus Frankreich, der mit einem Anteil Wein aus eigener Produktion des Rebbergs Leutschen / Freienbach veredelt wird.

FEDERWEISSER

St. Martin (2015) _____ CHF **17.00** / 75 cl **11.50** / 50 cl **6**

Die Trauben für den St. Martin stammen von der Insel Ufenau. Die Blauburgundertrauben werden in der Klosterkellerei sofort abgepresst, dadurch erhält er seine lachsrote Farbe. Sein lieblicher, feinherber Charakter mit seiner Erdbeernote passt für einen Apéro und zu Fischspeisen.

ROTWEINE

Continuo (2015/16) Pinot Noir _____ CHF **17.00** / 75 cl **11.50** / 50 cl **7**

Die Trauben für Continuo stammen aus dem klostereigenen Rebberg in der Leutschen. Er reift für 8 Monate im grossen Holzfass und passt gut zu Käse und Wurst, wie auch zu vegetarischen Gerichten. Ideale Trinkreife 2016-2018.

St. Peter & Paul (2014) _____ CHF **18.00** / 75 cl **12.00** / 50 cl **8**

St. Peter & Paul wird aus Trauben der Insel Ufenau gekeltert und für kurze Zeit im Holzfass ausgebaut. Seine rotbeerige Aromatik passt gut zu einem Zvieri-Plättli. Ideale Trinkreife 2016-2019.

Konvent (2015/16) Pinot Noir Barrique CHF **25.00** / 75 cl **16.50** / 50 cl **9**

Silberdiplom an EXPOVINA 2017

Konvent wird aus Blauburgunder-Trauben unseren besten Reblagen gekeltert. Die Reife erhält der Wein im Barrique, wo er für 12 Monate lagert. Er ist gehaltvoll und von intensivem Duft nach dunklen Kirschen und Veilchen. Ideale Trinkreife 2016 – 2019.

Cuva (2015/16) Pinot Noir, Gamaret; getrocknet CHF **36.00** / 75 cl **79.00** / 150 cl **10**
 Ein gehaltvoller, kräftiger Rotwein, der aus getrockneten Blauburgunder- und Gamarettrauben gekeltert wird. Die 12-monatige Barriquelagerung verleiht dem Wein seine besondere Intensität und lässt den Vergleich mit einem Amarone zu. Ideale Trinkreife 2016 – 2020.

Residenza Merlot DOC (2016) CHF **17.00** / 75 cl **11**
 Dieser Merlot stammt aus der Region Bellinzona, wo das Kloster bis 1852 eine Propstei mitsamt Rebland besass. Residenza wird in der Klosterkellerei 6-8 Monate im grossen Holzfass ausgebaut und anschl. abgefüllt. Er erinnert an die „Residenz“ im Tessin.

Hemina rot_____ CHF **6.50** / 50 cl **12**
 Dieser Wein wird auch im Speisesaal des Klosters ausgeschenkt. Es handelt sich um einen Tempranillo aus Spanien, der im Klosterkeller ausgebaut und abgefüllt wird.

SCHAUMWEINE

Vivus Rosé (2016) Pinot Noir_____ CHF **26.00** / 75 cl **13**
 Der Vivus Rosé Schaumwein entsteht durch traditionelle Flaschengärung. Die Assemblage aus 80 % Pinot Noir und 20 % Chardonnay verspricht ein blumiges und fruchtiges Aroma. Die elegante Säure-Süsse-Balance macht ihn zu einem festlichen Begleiter.

Vivus Brut (2015) Riesling „Neu“_____ CHF **18.00** / 75 cl **14**
 Der Vivus brut entsteht durch traditionelle Flaschengärung. Mit Rieslingtrauben aus bester Lage geht ein fruchtiger Schaumwein mit feinem Mousseux und langanhaltendem Aroma hervor.

DESSERTWEIN

Primas alba, weisser Süsswein „Neu“ CHF **25.00** / 50 cl **15**
 Primas alba wird aus der pilzwiderstandsfähigen weissen Traubensorte Solaris gekeltert. Er reift für 20 Monaten im gebrauchten Barrique, was seine Komplexität unterstützt und ihn lange haltbar macht.

Primas, roter Süsswein_____ CHF **23.00** / 50 cl **16**
 Primas ist ein Dessertwein aus Pinot Noir –Trauben unserer besten Lagen. Er reift für 8 Monate im französischen Barrique, was seine Komplexität unterstützt und ihn lange haltbar macht.

LIKÖRE, SPIRITUOSEN

Consilio, Weinbitter_____ CHF **19.00** / 50 cl **17**
 Weinbitter wird auf Basis von Rotwein bereitet. Ein Zusatz von Weinbrand und ein nach eigenem Rezept angesetzter Kräuterauszug verleiht diesem Produkt seinen besonderen Geschmack.

Marc, Tresterbrand_____ CHF **23.00** / 35 cl **18**
 Dieser Traubentresterbrand aus der Leutschen lagert im kleinen Holzfass zur Reifung und erhält dadurch seine natürliche Farbe.

Nuntius, Weinbrand_____ CHF **26.00** / 35 cl **19**
 Dies ist ein Weinbrand, destilliert aus Leutschenwein und im Holzfass gereift. Die Fass-Lagerung dauert mind. 3 Jahre.

Grappa Residenza_____ CHF **25.00** / 35 cl **20**
 Dieser Grappa aus der Region Bellinzona wird aus uva americana destilliert und in der Klosterkellerei ausgebaut und abgefüllt.

BEZUGSQUELLEN

KELLEREI KLOSTER EINSIEDELN

Tel. 055 418 62 44 / Fax 055 418 62 56

KLOSTERLADEN Kloster Einsiedeln

Tel. 055 418 64 71

REBGUT LEUTSCHEN

Tel. / Fax 055 410 30 00

Lieferungen:

Hauslieferungen in den Regionen Einsiedeln, Schwyz, oberer Zürichsee und Zürcher Oberland ab 48 Flaschen gratis oder nach Vereinbarung. Für grössere Distanzen oder kleine Liefereinheiten versenden wir die Weine per Post gemäss Pakettarif.