

Willkommen im Reich der Weine!

Wir freuen uns, Sie im *Riverside* zu Gast zu haben. Sitzen Sie gerade an einem Tisch in der Turbinen Stube? Dann befinden Sie sich jetzt direkt über unseren Kostbarkeiten aus dem Zürcher Unterland, sowie weiteren tollen Weinregionen der Schweiz, Europa und der neuen Welt. Wo sich heute unser Weinkeller befindet, wurde einst Elektrizität für die Spinnerei durch das Wasser der Glatt erzeugt. Wo damals die Turbine in Betrieb war, erkennen Sie nun den vorderen Teil unseres Weinkellers. Schauen Sie selbst!

Bevor Sie nun Ihre grosse Erkundungstour durchs *Riverside* beginnen, machen Sie doch den Anfang mit einem Gläschen ***Prosecco di Valdobbiadene*** Brut aus der Region Venetien in Italien. Oder Sie tun es Johann Wolfgang von Goethe gleich und sagen sich: „Warum in die Ferne schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah!“ Und entscheiden sich für den ***Blanc de Noir*** vom Weingut Saxer in Neftenbach. Stefan Saxer Gysel war Gewinner des Titels „Schweizer Winzer des Jahres 09/10“ vom Grand Prix du Vin Suisse.

Mit drei unterschiedlichen, innovativen Restaurant-Konzepten möchten wir jedem Gericht im *Riverside* gerecht werden und haben deshalb unseren Weinkeller mit ***jungen Allroundern*** aus aller Welt ausgestattet. Wir sind stolz auf unsere weissen Tropfen aus der Umgebung und auch die roten aus der Region sind vielseitig einsetzbar, vor allem zur heimischen Küche im *Kesselhaus*. Oder haben Sie gerade Lust nochmals in die Ferien zu fahren, wenn auch nur mit dem Gaumen? Bei unseren südlichen Nachbarländern oder auch Übersee werden Sie auf alle Fälle fündig. Probieren Sie doch den ***Chardonnay Catena***, von Catena Zapata, Mendoza, in Argentinien oder den ***Rioja doca Crianza*** Bodegas Baigorri.

Wir helfen ihnen gerne dabei, Ihre Entscheidung bei der Auswahl des passenden Weines zu erleichtern. Fragen Sie uns, gerne empfehlen wir Ihnen den passenden Tropfen zu Ihrem Gericht oder Sie entscheiden sich für einen der markierten Lieblinge



Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend mit dem passenden Wein - *im Grünen*.

Herzlich willkommen!

Ihr Service-Team vom *Riverside*

Inhaltsverzeichnis

Monatswein + Weintipp

Offenweine	1
Schaumweine	1
Weissweine	1
Roséwein	1
Rotweine	1
Süssweine	1
Schaumweine	2
Weissweine	3
Schweiz	3
Italien	4
Spanien	4
Neue welt	5
Roséweine	5
Rotweine	6
Schweiz	6
Frankreich	7
Italien	7
Spanien	9
Neue Welt	10
Dessertweine	10

Offenweine

Schaumweine

Champagner Pol Roger Brut Réserve , Pol Roger, Champagne, Frankreich		1dl	14.00
Impero Prosecco , Doc Brut		1dl	8.00

Weissweine

Vinattieri Bianco del Ticino doc , Vinattieri Ticinesi Tessin	2016/17	1dl	8.50
Chardonnay Catena , Catena Zapata, Mendoza, Argentinien	2016	1dl	7.50
Riesling-Sylvaner , Weingut Saxer, Neftenbach Zürich	2017	1dl	7.00
Pinot Grigio delle Venezie igt , Cantina Riff, Veneto	2017	1dl	6.00
Verdejo Rueda do , Bodegas Val de Vid, Castilla-Léon Spanien	2017	1dl	5.60

Roséwein

Nobler Rosé , Weingut Saxer, Neftenbach Zürich	2017	1dl	7.00
Regaleali le Rose , Terre Siciliane igt, Tasca Sicilie Italien	2017	1dl	6.50

Rotweine

Merlot del Ticino doc Tenuta Ronco Dell'Angelo Vinattieri Ticinesi	2016	1dl	9.80
Rioja doca Crianza , Bodegas Baigorri, Rioja Spanien	2013/14	1dl	8.50
Simonsig Pinotage WO Stellenbosch, Südafrika	2015	1dl	8.10
Malbec Mendoza Alamos Wines of Catena, Argentinien	2017	1dl	7.90
Shiraz Trumps , Charles Cimicky Winery, Australien	2013	1dl	7.90
Pinot Noir Classic , Weingut Saxer, Neftenbach Zürich	2016	1dl	7.50
Villa Antinori igt , Antinori, Toskana	2013/16	1dl	7.40
Primitivo Salento igt , Selezione Speciale, Apulien	2017	1dl	6.80

Süssweine

Oro Dolce , Weingut Saxer, Neftenbach, Zürich	2014	1dl	17.90
Beerenauslese , Umathum, Burgenland, Österreich	2011	1dl	15.50

Schaumweine

Champagner Pol Roger brut réserve, Pol Roger, Champagne, Frankreich 75cl 99

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Feine Honig Nuancen, intensives Bouquet von Brot und Mandeln.
Champagner passt zu fast jedem Essen. Die Kunst besteht lediglich darin herauszufinden, wozu er am besten passt.



Impero Prosecco, doc brut 75cl 56

Glera (alt Prosecco)

Helles strohgelb. Dichte Mousse, wunderbare Aromen von Äpfel und Akazienblüten. Frischer, perlender Gaumen. Im Abgang mit anhaltender Lebendigkeit.

Weissweine

Schweiz

Yvorne Beau Rêve, Bujard vins, Chablais 2016 75cl 45
Chasselas

Duft nach Stachelbeeren und Äpfeln, dezente säure und weicher Abgang passt hervorragend zu weissem Fleisch und zu rezenten Käsesorten.

Riesling-Sylvaner, Weingut Saxer, Neftenbach, Zürich 2017 75cl 49
Müller-Thurgau

Exotische Frucht, sowie dezente Muskatnote.
Spritziger Apérowein, passt zu Fondue oder heimischen Gerichten.



Blanc de Noir, Weingut Saxer, Neftenbach, Zürich 2016/17 75cl 49
Pinot Noir

Ein fruchtiger, spritziger Weisswein.
Ideal zum Apéro oder als Begleiter von asiatischen Speisen.
Das Spezielle – es ist ein „weissgekelteter“ Wein aus roten Trauben.

Nobler Weisser, Weingut Saxer, Neftenbach, Zürich 2017 75cl 52
Riesling-Sylvaner

Viel Frucht in der Nase und Gaumen.
Ideal zum Aperitif, leichten Vorspeisen mit Fruchtnoten und Käsegerichten.

Epesses Clos du Boux grand cru Lavaux aoc Luc Massy 2016/17 75cl 55
Chasselas

Goldgelbe Robe. Fein-mineralische Nase, durch Stachelbeeren und Lindenblüten.
Ergänzt, auch eine dezente Hefenote. Am Gaumen wunderbar ausgewogen,
Zitrusnoten und ein Hauch Feuerstein.



Vinattieri bianco del Ticino doc, Vinattieri Ticinesi, Tessin 2016/17 75cl 62
Chardonnay, Sauvignon Blanc

Exotischen Aromen von Papaya, lychée und Ananas, spritzig und gehaltvoll.
Hervorragender Begleiter zu Geflügel, weissem Fleisch und vielen Käsesorten.

Räuschling, Weingut Saxer, Neftenbach Zürich 2016 75cl 53
Räuschling

Die Nase präsentiert sich dezent blumig sowie mit einer erfrischenden Zitrusaromatik, Im Gaumen geprägt durch eine gute Struktur und einem ausgewogenen Körper.

Italien



Pinot Grigio delle Venezie igt, Cantina Riff, Veneto

2017 75cl 42

Pinot Grigio

Blumig-mineralische Nase mit Noten von Aprikosen, Limetten und Passionsfrucht.
im Gaumen geschmeidig und belebend, frischfruchtiger Geschmack mit mittelkräftigem Körper.

Pomino bianco doc, marchesi de' Frescobaldi, Toscana

2015/17 75cl 42

Chardonnay, Pinot Bianco

Noten von Apfel, Birne und Banane mit süßem Abgang
passt zu verschiedenen Salaten und auch zu fernöstlichen Speisen.

Roero Arneis docg, Cantina del Nebbiolo, Piemont

2017 75cl 49

Arneis

Strohgelbfarbiger Wein mit Grünnoten. Im Aroma blumig, fruchtig
(Flieder, Pfirsich, Johannisbeeren). dezenter Bittermandel Geschmack.
als Aperitif, zu leichten Vorspeisen aus Kalbfleisch und Geflügel,
ebenso passt er zu Meeresfrüchtesalat oder Gemüsesuppe.

Moscato D'asti, Moncalvina Canelli, Coppo, Piemont

2017 75cl 49

Moscato

Feiner, intensiver Duft, erinnert an frische Trauben und Blumen
sowohl erfrischend zum Aperitif als auch prickelnder Begleiter zu Desserts.

Spanien

Verdejo Rueda do, Bodegas Val de Vid, Castilla-Léon

2017 75cl 39

Verdejo

Angenehmer spritziger Wein mit dezenter Säure
hervorragender Allrounder, idealer Sommerwein.

Neue Welt

Chardonnay Catena, Catena Zapata, Mendoza, Argentinien 2016 75cl 52

Chardonnay

Reife Williams-Birne, Golden Delicious und einige Brotkrustentöne.
Fruchtiger Anstrich, abgelöst von einer ausgewogenen Chardonnay Frucht und Röstaromen.

Sauvignon Blanc Collectables, Walnut block, Marlborough, Neuseeland 2017 75cl 54

Sauvignon Blanc

Vielschichtig fruchtbetontes Bouquet nach Stachelbeere und Grapefruit
mit leicht mineralischer Note. Perfekte Säurestruktur.

Simonsig Chenin Blanc WO Stellenbosch 2017 75cl 47

Chenin Blanc

Helles, klares grünlichgelb. Saubere, feine Aromatik
nach frisch gepflückten Wiesenblumen weisser Pfirsich und Zitrus.
Feine Säurestruktur, viel Rasse und Eleganz.

Roséweine

Regaleali le Rose, Terre Siciliane igt, Tasca Sicilia, Italien 2017 75cl 45

Nerello Mascalese

Würzig-fruchtig mit einer cremigen Textur, recht körperreich aber doch süffig.
Vielseitiger Essensbegleiter – ideal zu asiatischen Gerichten.

Nobler Rosé, Weingut Saxer, Neftenbach, Zürich 2017 75cl 49

Pinot Noir

Fruchtiger, spritziger Roséwein
Ideal zum Apéro, zu scharfen Gerichten, wie auch zu Süßspeisen.



Rotweine

Schweiz



Pinot Noir Classic, Weingut Saxer, Neftenbach, Zürich 2016 75cl 52

Pinot Noir

Fruchtig, elegant und weiche Tannine.
Er passt zu jeder Gelegenheit und besonders zur heimischen Küche.

Der Besondere, Weingut Saxer, Neftenbach, Zürich 2017 75cl 59

Gamaret und Pinot Noir

Das besondere Cuvée ist das Resultat einer einheimischen Kreation,
welche geprägt ist durch eine dichte, tiefrote Farbe sowie von beerigen Aromen.

Syrah Hurlevent, Les fils de Charles Favre, Wallis 2013/14 75cl 59

Syrah

Würzige Noten nach Pfeffer und Zimt sowie süssen dunklen Beeren
ideal zu herzhaften Fleisch- und Wildgerichten.

Maienfelder Pinot Noir aoc Martin Tanner, Graubünden 2016 75cl 69

Blauburgunder

Intensives Rubinrot. Schwarzbeeriges Bouquet mit dezenten Noten.
Am Gaumen weich und kraftvoll mit langem Finale. Ein nobler Bündner.

Merlot del Ticino doc Tenuta Ronco dell'Angelo Vinattieri Ticinesi 2015/16 75cl 69

Merlot

Glänzendes rubinrot. Ein Verbund von fruchtigen Noten nach Himbeeren und
Kirschen mit schokoladigen Nuancen und einer dezenten Rauchnote. Am Gaumen
von auffallender Saftigkeit, nun auch Pflaumen und eine rassige Würze,
sehr geschmeidig und elegant.

Cabernet-Pinot, Weingut Saxer, Neftenbach, Zürich 2015/16 75cl 65

Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon

Cassisnote, weiche Tannine und feine Röstaromen
dieser Wein passt zu jeder Gelegenheit.

Vinattieri Merlot doc, Vinattieri Ticinesi, Tessin, Schweiz 2013 75cl 150

Merlot

Vielschichtig, erstklassige Tannine und schöne ausgeriefte Röstaromatik.
Vielseitig einsetzbar, ein wirklich toller Wein aus der Schweiz.

Frankreich

Etoile du sud, domaine Calvet-Thunevin Sarl, Midi 2013/14 75cl 42
Grenache, Carignan

Viel Pflaumen- und Kirscharomen mit ausgewogener Süsse und Frische.
Passt hervorragend zu roten Fleisch- aber auch Geflügelgerichten.

La Grange St-Martin rouge, Château de Beaucastel, Côtes-du-Rhône 2016 75cl 49
Grenache, Syrah, Mourvèdre

Viel Kirscharomen mit ausgewogener Süsse und Frische.
Passt hervorragend zu roten Fleisch vom heissen Stein.

Italien

Primitivo Salento igt, Selezione Speciale, Apulien 2017 75cl 47
Primitivo

Granatrot, dezentes Bouquet von Zwetschgen, Himbeere und Rosinen.
Leicht lieblich, harmonisch, füllig gut und strukturiert.

Lamùri Sicilia doc Tenuta Regaleali Tasca, Sicilia 2016 75cl 55
Nero D'avola

Sattes purpurrot. Intensives, ansprechendes Beerenbouquet.
Schwarze Kirsche, Brombeeren, Heidelbeeren, mit schöner Holzaromatik.
Etwas Vanille, Tabak und Kakao. im Gaumen saftig und fleischig.
Kräftiger Körper mit fruchtbetonter Aromatik. anhaltender Nachhall
mit samtigem Schmelz und gut eingebundenen Barriquearomen.

Sentieri dei Frescobaldi, Toscana igt Marchesi de' Frescobaldi 2012 75cl 49
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Kräftiges rubinrot, granatrote Reflexe. Ungemein delikate Frucht,
die nach und nach intensiver wird; Von ausgewogener Struktur und mit einer
passenden Toskana-Frische unterlegt.
Passt hervorragend zum Fleisch vom heissen Stein



Villa Antinori igt, Antinori, Toskana 2015/16 75cl 52
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Im Gaumen Cassis, Pflaumen, rote Beeren und schwarzer Pfeffer.
Er passt zu jeder Gelegenheit und besonders zu rotem Fleisch.

Chianti Classico docg riserva, Villa Antinori, Toskana 2013 75cl 61
Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Reife, rote Kirschen, Brombeeren, Leder,
Schokolade begleitet von eleganten Holznoten.
Gehaltvoll und ausgewogen. Finessenreiche-saftige Struktur, herrlich komplex.

Brunello di Montalcino docg, Castello Banfi, Toskana 2012 37cl 59
Sangiovese 2013 75cl 99
Schöne Würze, schwarze Früchte, dezente Mokkanote.
Passt zu Wildgerichten, geschmortem Rindfleisch oder auch Voressen.

Ronchedone, Cà dei frati, Lombardei 2015 75cl 62
Cabernet Sauvignon, Marzemino, Sangiovese
Himbeeren, Hagebutten und Heidelbeeren, leichte Vanillenote.
Ideal zu kurz gebratenem Fleisch und cremigen Saucen.

Lucente la Vite, Luce s.r.l., Toskana 2015 75cl 69
Merlot, Sangiovese
Schwarzer Holunder und Heidelbeeren sowie ein Hauch Tabak.
Ideal zu kräftigen Fleischgerichten und Grilladen.

Ripasso Valpolicella Classico doc Superiore Monte del Frà, Venetien 2016 75cl 66
Corvina, Rondinella
Tiefes rubinrot. In der Nase Aromen von Weinbrandkirschen, Sauerkirschen,
Zwetschgen und Lakritze. würze von Pfeffer und Zimt, sowie von frischem Unterholz.
Ausgesprochen elegant, samtig und harmonisch, zugleich kräftig mit viel Tiefe.



Amarone della Valpolicella doc Classico Monte del Frà, Venetien 2012/13 75cl 94
Corvina, Rondinella, Molinara
Tiefes, hervorragendes granatrot. Konzentriertes, süssliches Bouquet.
Erinnert an Kirschen- und Konfitürenbouquet. er ist der perfekte
Begleiter zu braten, wild, Lammgigot, zu Risotto, Polenta oder Pasta.

Lamaione, Marchesi de' Frescobaldi, 2012/13 75cl 129
Castelgiocondo igt Toskana, Italien
Merlot
Schwarze Kirschen, Brombeeren, Zimt, Lakritze
Begleiter zu Braten oder Wildgerichten und würzigen Käsesorten.

Spanien

Rioja doca Seis, Paco Garcia, Rioja 2016 75cl 52

Tempranillo

Aromatische Explosion von Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren.
voll und elegant am Gaumen, langer Abgang.

Cerromendro, Bodegas Valpiculata, Castilla-Léon 2011 75cl 52

Tinta de Toro

Feine Karamell- und Pflaumennote, voll ausgereifte Kirschen
ein guter Allrounder in verschiedenen Bereichen.



Rioja doca Crianza, Bodegas Baigorri, Rioja 2013-14 75cl 59

Tempranillo, Garnacha

Heidelbeere, Backpflaumen und getrocknete Birnen
der Allrounder schlechthin.

Artigas, Bodegas Mas Alta, Priorat Katalonien 2015 75cl 69

Grenache Noir, Cabernet Sauvignon, Carignan

Sehr gut zu erkennen sind die Noten von gedörrten Pflaumen und der süßem Kakao
top geeignet zu allen Wildgerichten und kräftigen Speisen.

Astrales, Bodegas los Astrales, Ribera del Duero do 2015 75cl 75

Tempranillo

2015 150cl 180

Fruchtig, geschmackvoll, weiches Eichenholz, reife Tannine
passt zu Fleisch- und Wildgerichten oder zu würzigen Käsesorten.

Peregrino (alt Pilgrim) Mencía Crianza do Bierzo 2013 75cl 65

Mencia

Intensiv kirschrote Farbe. Aroma nach reifen Früchten, cremigem Eichenholz,
würzig, nach Zedernholz, Schokolade.
Ein kräftiger Wein der sich zu kurz gebratenen dunklen Fleischgerichten eignet.

El Sequé Alicante, Bodegas y Viñedos el Seque, Levante 2014/16 75cl 85

Monastrell

Intensive Noten von schwarzer Kirschen und Heidelbeeren
ein Hochkaräter aus Süd Spanien der sich vor allem zu dunklen Fleischgerichten eignet

Neue Welt

Cabernet Sauvignon Catena, Catena Zapata, Mendoza, Argentinien 2012/14 75cl 55

Cabernet Sauvignon

Eine frischfruchtige Nase nach Brombeeren, schwarzem Pfeffer und Grafit. schwarzbeerige Frucht, angenehme Mokkanoten und etwas Tabak.

Shiraz Trumps, Charles Cimicky Winery, Australien 2013 75cl 55

Shiraz

Am Gaumen eine Aromenfülle aus Maulbeeren, schwarzen Kirschen, Brombeeren, pflaumen die Neuentdeckung schlechthin!! Lassen Sie sich überraschen.

Special Cuvée, Hess collection Winery, Nappa valley Kalifornien 2013/15 75cl 59

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Petit Sirah

Reife Brombeeren, dunkle Schokolade, Cassis(Likör) und Datteln. Ideal zu Antipastigerichten, kaltem Gazpacho oder auch Grilladen.

Simonsig Pinotage WO Stellenbosch, Südafrika 2014/15 75cl 57

Pinotage (Pinot Noir & Cinsault)

Kräftiges purpurrot. Ausgeprägte Brombeer-, Holunderaromatik mit rauchigen Noten. Am Gaumen rund und geschmeidiges Tannin. Ein vielseitiger Essensbegleiter.

Malbec Mendoza Alamos Wines of Catena, Argentinien 2017 75cl 55

Malbec

Dichtes purpurrot, zum Rand hin etwas aufhellend. Ein Bild von einer Malbec-Aromatik: Pflaumen und Brombeeren, einige kräutige Noten und duftige Rosenblätter in der verführerischen Nase.

Cabernet Sauvignon Glen Carlou Haven WO coastal Region 2016 75cl 49

Cabernet Sauvignon

Leuchtendes dunkelrot. Kirschen- und Himbeerenaromen, Eichentöne. Im Geschmack süsse Beeren mit mittlerem Körper, geschmeidig und abgerundet.

Dessertweine

Beerenauslese, Umathum, Burgenland, Österreich 2011 38cl 59

Chardonnay, Scheurebe

Duft nach exotischen Früchten, gute Kombination zwischen süsse und säure.



Oro Dolce, Weingut Saxer, Neftenbach, Zürich 2014 38cl 69

Riesling x Sylvaner, Trockenbeere

Edler Süsswein mit Duft nach Dörrfrüchten

Unsere Empfehlung zur Thaiküche

Weissweine

Gewürztraminer doc Alois Lageder, Alto Adige – Südtirol 2017 75cl 59

Gewürztraminer

Im Edelstahltank vergoren und für vier Monate auf der Feinhefe ausgebaut, verführt dieser zarte, frisch-fruchtige Gewürztraminer mit dem Duft von Rosenblüten und reifen Exotiknoten.

Sauvignon Blanc Collectables, Walnut block, Marlborough, Neuseeland 2017 75cl 54

Sauvignon Blanc

Vielschichtig fruchtbetontes Bouquet nach Stachelbeere und Grapefruit mit leicht mineralischer Note. perfekte Säurestruktur.

Roséwein



Nobler Rosé, Weingut Saxer, Neftenbach, Zürich 2017 75cl 49

Pinot Noir

Fruchtiger, spritziger Roséwein

Ideal zum Apéro, zu scharfen Gerichten, wie auch zu Süßspeisen.

Rotweine



Peregrino (alt Pilgrim) Mencía Crianza do Bierzo 2013 75cl 65

Mencia

Intensiv kirschrote Farbe. Aroma nach reifen Früchten, cremigem Eichenholz, würzig, nach Zedernholz, Schokolade. Ein kräftiger Wein der sich zu kurz gebratenen dunklen Fleischgerichten eignet.

Simonsig Pinotage WO Stellenbosch, Südafrika 2014/15 75cl 57

Pinotage (Pinot Noir & Cinsault)

Kräftiges purpurrot. Ausgeprägte brombeer-, Holunderaromatik mit rauchigen Noten. am Gaumen rund und geschmeidiges Tannin. Ein vielseitiger Essensbegleiter.