

# 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

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

## Offenweine

### Schaumweine

<b>Champagner Pol Roger Brut Réserve</b> , Pol Roger, Champagne, Frankreich		1dl	14.00
<b>Impero Prosecco</b> , Doc Brut		1dl	8.00

### Weissweine

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

### Roséwein

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

### Rotweine

<b>Merlot del Ticino doc</b> Tenuta Ronco Dell'Angelo Vinattieri Ticinesi	2016	1dl	9.80
<b>Rioja doca Crianza</b> , Bodegas Baigorri, Rioja Spanien	2014	1dl	8.50
<b>Simonsig Pinotage</b> WO Stellenbosch, Südafrika	2015	1dl	8.10
<b>Malbec</b> Mendoza Alamos Wines of Catena, Argentinien	2017	1dl	7.90
<b>Shiraz Trumps</b> , Charles Cimicky Winery, Australien	2013	1dl	7.90
<b>Pinot Noir Classic</b> , Weingut Saxer, Neftenbach Zürich	2016	1dl	7.50
<b>Villa Antinori igt</b> , Antinori, Toskana	2015/16	1dl	7.40
<b>Primitivo Salento igt</b> , Selezione Speciale, Apulien	2017	1dl	6.80

### Süssweine

<b>Oro Dolce</b> , Weingut Saxer, Neftenbach, Zürich	2014	1dl	17.90
<b>Beerenauslese</b> , 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 2017 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 2017 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

2017

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 2014 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 2016 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 2014 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 2013/16 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 2015 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 2013 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, 2013/14 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 2011/13 75cl 52

*Tinta de Toro*

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



**Rioja doca Crianza**, Bodegas Baigorri, Rioja 2014 75cl 59

*Tempranillo, Garnacha*

Heidelbeere, Backpflaumen und getrocknete Birnen  
der Allrounder schlechthin.

**Artigas**, Bodegas Mas Alta, Priorat Katalonien 2015/16 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 2014/15 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 2014 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 Edeltank 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.