

M E N U



Herzlich Willkommen im Restaurant



Es freut uns sehr, Sie in unserem **indischen Familienbetrieb** begrüßen zu dürfen.

Neben einer gemütlichen, entspannten Atmosphäre legen wir grossen Wert auf **frische, gesunde Zutaten** und eine **ausgewogene Ernährung**. Wir verzichten in unserem Restaurant bewusst vollständig auf die Zubereitung von Fleisch und Fisch.

Indien ist das Land mit dem höchsten Anteil an Vegetariern, **jeder dritte Inder ernährt sich vegetarisch**. Dementsprechend **gross ist die Auswahl an vegetarischen Gerichten** in der indischen Küche. Vor allem in Südindien wird anstelle von Kuhmilch häufig Kokosmilch verwendet, weshalb **auch Veganer/innen hier eine grosse Auswahl an köstlichen Speisen finden**.

Für **eine glutenfreie Ernährung** ist bei uns ebenso gesorgt: in Südindien wird sehr häufig Reis-, Linsen- oder Kichererbsenmehl verwendet.

Neben vielen bekannten Gerichten aus ganz Indien bieten wir Ihnen eine **grosse Auswahl an Spezialitäten aus Südindien** an. Seien Sie neugierig und lassen Sie sich überraschen von den schmackhaften Delikatessen.

Guten Appetit!

The South Indian
Mühlegasse 14
8001 Zürich
044 253 11 91

Suppen

- | | | | |
|------------|--|--|-------------|
| 101 | Rasam   | Dünnflüssige, würzige Suppe mit Tomate, Tamarinde
Thin, spiced soup with tomato and tamarind | 9.00 |
| 102 | Mulligatawny Suppe   | Suppe mit südindischen Gewürzen, Kichererbsenmehl und Reis
Soup with Indian spices, Besan flour and rice | 9.00 |
| 103 | Drumstick Suppe   | Klare Suppe mit Drumsticks (Meerrettichbaumschoten), Pfeffer und Salz
Clear soup with boiled drumsticks, pepper and salt | 9.50 |
| 104 | Fennel Mulag Rasam   | Scharfe Suppe mit Fenchel-Samen, Chilli Pulver, südindischen Gewürzen und Tomaten
Spicy soup with fennel seeds, chilli powder, Indian spices and tomatoes | 9.50 |
| 105 | Zitrone Koriander Suppe   | Klare Suppe mit Kurkuma
Clear soup with turmeric | 9.00 |

Frische, knackige Salate

- | | | | |
|------------|---|--|--------------|
| 106 | Grüner Salat   | Green salad | 10.50 |
| 107 | Gemischter Salat   | Mixed salad | 12.50 |
| 108 | Indischer Salat   | Gurke, Tomaten und Zwiebeln, benetzt mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer
cucumber, tomatoes and onion, sprinkled with oil, vinegar, salt and pepper | 10.50 |
| 109 | Zwiebel Salat   | Onion salad | 3.50 |



Warme Vorspeisen und Snacks

Alle warmen Vorspeisen werden serviert mit Tamarinden- und Minzsauce
 All warm starters are served with tamarind and mint sauce

110	Alloo Tikki  	Indisch gewürzte Kartoffelkuchlein Indian potato patties	11.50
111	Paneer Tikki 	Kartoffelkuchlein mit indischem Käse (Paneer) Potato patties with Paneer	14.50
112	Cheese corn Tikki 	Kartoffelkuchlein gefüllt mit Käse und Mais Potato patties stuffed with cheese and corn	14.50
113	Parippu Vada  	Knusprig frittierte, gewürzte Bällchen mit Linsen, Zwiebeln und grünen Chillis Spiced crunchy fritters made with channa dal, onion, green chilli	12.50
114	Sambar Vada  	Knusprig frittierte, gewürzte Bällchen, serviert in Gemüsesauce (Sambar) Spiced crunchy fritters served in vegetable sauce (Sambar)	15.00
115	Paneer Tikka 	Mariniertes Frischkäse (Paneer) vom Spieß, gegrillt im Tandoor Marinated paneer, grilled in tandoor	19.50
116	Vegetable Seekh Kebab  	Mischung aus frischem Gemüse, Kichererbsenmehl und Gewürzen, am Spieß, gegrillt im Tandoor Mixed vegetables, gram flour and spices, shaped on a skewer, grilled in tandoor	18.50
117	Gobi 65  	Knusprig frittiertes Blumenkohl Crispy fried cauliflower	17.50
118	Samosa (2 Stück) 	Teigtasche mit Gemüsefüllung	8.50
119	Vegetable Springroll (4 Stück) 	Hausgemachte Frühlingsschnecke mit Gemüse Homemade springroll filled with vegetables	12.00
120	Papadam (2 Stück)  	Gebratener oder frittiertes Getreidecracker, serviert mit drei verschiedenen Chutneys Fried or roasted Papadam, served with three different chutneys	2.50
121	“The South Indian” Special starter (2 oder 4 Personen)	Eine köstliche Auswahl unserer Vorspeisen für 2 oder 4 Personen Delicious selection of our starters for 2 or 4 people.	2 Pers. 21.50 4 Pers. 35.50



Chat Counter

Chat bezeichnet eine Reihe herzhafter Snacks, die typischerweise an Straßenständen in Indien, Pakistan, Nepal und Bangladesch verkauft werden. Es gibt sehr viele verschiedene Variationen davon.

Chat is a family of savoury snacks that originated in India, typically served from stalls or food carts in India, Pakistan and Bangladesh. There are many different variations.

- | | | | |
|------------|---|--|--------------|
| 130 | SevPuri  | Frittiertes Fladenbrot (Puri) gefüllt mit knusprigen, gewürzten Nudeln aus Kichererbsenmehl (Sev)
Fried bread (puri) filled with crunchy, spiced noodles made from chickpea flour paste (sev) | 14.00 |
| 131 | Pani Puri | Frittierte, hohle Teigbällchen, gefüllt mit einer würzigen Kartoffelfüllung und einer wässrigen Sauce
Fried hollow shell filled with spiced mashed potatoes and spiced watery sauce | 13.00 |
| 132 | Dahi Papdi Chat | Knusprig frittierte Brotfladen mit gekochten Kichererbsen, Kartoffeln, Joghurt und Chutney
Crisp fried dough wafers (papdi) served with boiled chickpeas, potatoes, yogurt (dahi) and chutney | 14.50 |
| 133 | Channa Chat  | Knusprig frittierte Brotfladen mit Kichererbsen
Crisp fried bread with chickpeas | 14.50 |
| 134 | Palak Chat  | Knusprig frittierte Brotfladen mit Spinat
Crisp fried bread with spinach | 14.50 |
| 135 | Peanut Chat | Knusprig frittierte Brotfladen mit Erdnüssen
Crisp fried bread with peanuts | 14.50 |
| 136 | Samosa Chat | Samosa mit Kichererbsen Curry und Chutney
Samosa with chickpeas curry and chutney | 14.50 |
| 137 | Dahi Vada | Frittierte Linsenbällchen (Vada) eingelegt in Joghurt
Fried lentil balls (vada) soaked in thick yogurt | 15.00 |
| 138 | Mix Chat Platte für 2 Personen | Sev Puri, Dahi Papdi Chat, Channa Chat, Palak Chat und Peanut Chat für 2 Personen
Sev Puri, Dahi Papdi Chat, Channa Chat, Palak Chat and Peanut Chat for 2 people. | 24.50 |



Dosa Counter

Dosa ist ein typisches Gericht der südindischen Küche. Es ist ein Crêpe aus fermentiertem Teig, welcher aus Reis und Urdbohnen besteht (glutenfrei). Alle unsere Dosas werden mit Sambar (südindische Gemüsesauce) und Chutney serviert.

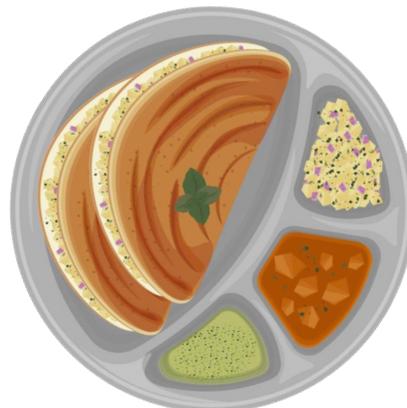
Dosa is a typical south Indian meal. It is a thin pancake made from fermented batter with rice and urd lentil beans (gluten free). All our dosas are served with Sambar (south Indian vegetable sauce) and chutney.

Plain Dosa

200	Plain Dosa   		16.00
201	Ghee Roast/ Butter Dosa  <i>Geröstet in Ghee (geklärte Butter)</i> <i>Roasted in Ghee</i>		18.00
202	Onion Dosa   <i>Mit fein geschnittenen Zwiebeln</i> <i>With finely chopped onions</i>		18.00
203	Paper Roast Dosa   <i>Hauchdünne, knusprige Dosa</i> <i>Paperthin, crispy dosa</i>		18.00
204	Paper Roast Ghee Dosa <i>Geröstet in Ghee (gekärte Butter)</i> <i>Roasted in Ghee</i>		18.00
205	Rawa Dosa   <i>Aus Griess (Rawa)</i> <i>Made from semolina (Rawa)</i>		18.00

Masala Dosa

206	Masala Dosa   <i>Gefüllt mit einer würzigen Kartoffelfüllung</i> <i>Stuffed with spiced potato filling</i>		19.50
207	Onion Masala Dosa   <i>Mit fein geschnittenen Zwiebeln</i> <i>With finely chopped onions</i>		19.50
208	Paneer Masala Dosa  <i>Mit indischem Frischkäse</i> <i>With Indian cheese</i>		20.50
209	Rawa Masala Dosa   <i>Aus Griess (Rawa)</i> <i>Made from semolina (Rawa)</i>		19.50



Uttappam

- | | | |
|-----|---|-------|
| 210 | Plain Uttappam  
Dicker Pfannkuchen, gewürzt
Thick pancake, spiced | 17.50 |
| 211 | Masala Uttappam  
Dicker Pfannkuchen belegt mit gewürztem Gemüse
Thick pancake topped with spiced vegetables | 19.50 |
| 212 | Onion Uttappam  
Dicker Pfannkuchen belegt mit Zwiebeln
Thick pancake topped with onion | 18.50 |
| 213 | Paneer Uttappam 
Dicker Pfannkuchen belegt mit hausgemachtem Frischkäse
Thick pancake topped with Indian cheese | 19.50 |

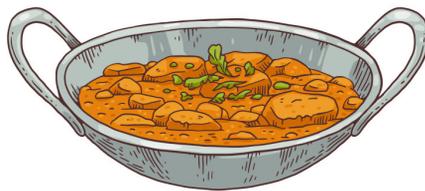


Südindische Hauptgerichte

220	Appam mit Gemüsestew  Reispfannkuchen mit gemischtem Gemüse und Kokosmilch Rice pancake with mixed vegetables and coconut milk	22.50
221	Idiyappam mit Gemüsecurry  Gedämpfte Reismudeln mit Gemüsecurry Steamed rice noodles with vegetable curry	23.50
222	Rawa puttu mit Kichererbsencurry  Gedämpfter Reisdriesskuchen mit Kichererbsencurry Steamed semolina cake with black channa curry	22.50
223	Idly mit Sambar  Weiche Kuchlein aus Urbohnen und Reis mit südindischer Gemüsesauce Soft cake made from urd lentil beans and rice with south Indian vegetable sauce	23.50
224	Rawa Upma mit Erbsencurry  Gericht aus Griess mit Erbsen, Gewürzen und Kokosmilch Dish with semolina, green peas, Indian spices and coconutmilk	22.50
225	Semiya Upma mit Gemüsecurry Reismudeln mit gemischtem Gemüse und Kokosmilch Vermicelli with mixed vegetables and coconut milk	24.50
226	Puri aloo masala  Frittiertes Fladenbrot mit gewürzten Kartoffeln Fried bread with spiced potatoes	21.50
227	Bhatura channa masala  Frittiertes Fladenbrot mit Kichererbsen Fried bread with chickpeas	25.00
228	Pav Bhaji Gemüsecurry (bhaji) serviert mit Butterbrot (pav) Extra Pav (2Stück) 7.50 thick spicy vegetable curry (bhaji) served with a soft buttered bread roll (pav) Extra Pav (2 pieces) 7.50	18.50
229	Vegetable Chettinad Curry  Gemischtes Gemüse mit Kokossauce Mixed vegetable with coconut sauce	24.50
230	Vegetable Nilgiri Korma  Gemischtes Gemüse mit Koriander und Kokosmilch Mixed vegetable with coriander and coconutmilk	25.00
231	Kootu Curry  Südindisches Curry mit Kokosnuss, Bananen und Kartoffeln South Indian curry with coconut, banana and potatoes	24.50

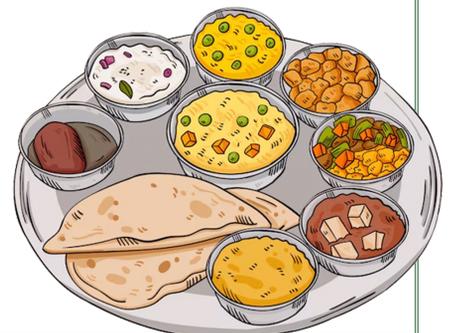


- | | | |
|------------|--|--------------|
| 232 | Aloo Chat Pat 
Kartoffeln verfeinert mit Chat Masala und anderen indischen Gewürzen
Spiced potatoes with chat Masala and other Indian spices | 21.00 |
| 233 | Vegetable Moilee 
Mildes Gemüse Stew mit Kokosmilch
Mild vegetable stew with coconut cream | 24.50 |
| 234 | Mathanga Eriserry 
Mildes Curry mit Kürbis, Linsen und Kokosnuss
Mild curry with pumpkin, lentils and coconut | 23.50 |



Bekannte Hauptgerichte aus ganz Indien

240	Palak Paneer  (auf Wunsch mit Tofu)   Indischer Frischkäse gekocht in Spinatsauce Indian cheese in spinach sauce	25.00
241	Paneer Makhani  Indischer Frischkäse, gekocht in Tomaten-Butter-Sauce, verfeinert mit Cashewnüssen, Rahm und indischen Gewürzen Indian cheese in tomato-butter-sauce with cashew, cream and fine Indian seasoning	25.00
242	Shahi Paneer  Hausgemachter Käse, zubereitet in Cashew-Rahm-Sauce, fein gewürzt Homemade cheese in a cashew-cream sauce, fine seasoning	26.00
243	Dal Tadka   Rote und gelbe Linsen Red and yellow lentils	22.00
244	Dal Makhani  Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet National dish of India: Urid lentils prepared with butter	24.50
245	Baingan Bharta   Zerkleinerte, gegrillte Auberginen, verfeinert mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen Mashed grilled eggplant with onion, tomatoes and spices	25.00
246	Bhindi Masala   Indische Okra in kräftiger Sauce Indian okra in a spicy sauce	26.00
247	Thali Verschiedene Gerichte auf einem Teller Various dishes on one plate Parippu Vada, Dosa, Sambar, Dal, Gemüsegericht (Sabji), Paneer dish, Rice, Pickle, Gulab Jamun	35.00



Reis Spezialitäten

240	Vegetable Biriyani   Reis mit frischem Gemüse, Mandeln und Rosinen Rice with a variety of fresh vegetable, almonds and raisins	23.00
241	Pulao Rice   Gebratener Reis mit Erbsen. Fried rice with green peas	10.00
242	Basmati Reis   Basmati Rice	5.00
243	Jeera Rice   Basmati Reis mit Kümmel. Basmati rice with caraway	6.00
244	Saffran Reis   Saffron rice	7.00

Tandoori-Brot Spezialitäten

Frisch gebacken aus dem Holzkohlenofen
 Flat bread backed fresh on the charcoal in our clay oven

245	Roti  Flaches Ruchmehlfladenbrot. Flat bread made of brown wheat flour	4.00
246	Butter Roti  Mit Butter	4.50
247	Naan Flaches Weissmehlfladenbrot. Flat bread made of white wheat flour	4.00
248	Butter Naan Mit Butter	4.50
249	Onion Naan Mit Zwiebeln	7.00
250	Garlic Naan Mit Knoblauch	7.00
251	Peshwari Naan Gefüllt mit verschiedenen Nüssen und Rosinen. Filled with nuts and raisins	9.00
252	Cheese Naan Mit hausgemachtem Käse – Paneer	8.00
253	Allo Prantha Gefüllt mit Kartoffeln, Filled with potatoes	9.00
254	South Prantha Frittierte Prantha mit Weissmehl. Fried Prantha made from white flour	8.50



Raita

260	Bhondi ka Raita Joghurt mit kleinen frittierten Kichererbsen Yoghurt with fried chick-peas	6.00
261	Mix Raita Joghurt mit Gurken, Bondi, Tomaten und Zwiebeln cucumber, bhondi, tomatoes and onion yoghurt	8.00
262	Kheere ka Raita Gurken-Joghurt Cucumber yogurt	7.00
263	Ananas Raita Joghurt mit Ananas Yoghurt with pineapple	7.00
264	Joghurt Plain yogurt	5.00

Dessert

300	Gulab Jammun Frittierte Milchbällchen, in süßem Rosenwasser Fried milkballs, in sweet rose water	8.50
301	Gulab Jammun mit Vanille-Eis Frittierte Milchbällchen in süßem Rosenwasser, serviert mit Vanille-Eis Fried milkballs in sweet rose water, served with vanilla-icecream	10.50
302	Pumpkin Halwa Warmes Kürbisdessert auf Milchbasis Warm pumpkin dessert, milkbased	8.50
303	Rava Kesari Pudding aus Griess, Ghee, Zucker und Safran Pudding made from semolina, ghee, sugar and saffron	9.50
304	Malai Kulfi Indisches Eis mit Rahm Indian icecream with cream	9.50
305	Kulfi Falooda Kulfi mit Vermicelli (Falooda) Kulfi with vermicelli (Falooda)	13.50
306	Eis-Kugel (Preis pro Kugel) Vanille, Schokolade, Mango Ice-cream vanilla, chocolate, mango	4.50



Für vegane oder glutenfreie Desserts, wenden Sie sich bitte an unser Personal

Getränke

Mineral

	3dl	5dl	1l
Hahnenwasser		2.50	
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	4.20	5.90	9.20
Sprite	4.90		
Fanta	4.90	6.20	
Coca Cola	4.90	6.20	
Coca Cola Light / Zero		4.90	6.20
Schweppes Bitter Lemon	4.90		
Schweppes Tonic	4.90		
Rivella Rot / Blau / Grün		4.90	
Eistee	4.90	6.20	
Ginger Ale	4.90	6.20	
Limonade / Lemonade		4.90	6.20

Säfte

Apfelsaft	4.90	6.20	
Orangensaft	4.90	6.20	
Guava-, Mango- oder Litschisaft		4.90	6.20

Lassi

Salt-, Sweet-Lassi	6.50	8.50	
Mango-Lassi	7.00	9.00	

Kaffee

Espresso	4.50
Doppelter Espresso	6.50
Café Crème	4.50
Cappuccino	5.00

Tee

Tee (Schwarz, Pfefferminz, Grün)	5.00
Indischer Masala Tee mit Milch (Chai)	6.00
Gekocht mit Fenchel, Kardamom, Ingwer und Schwarztee sowie Milch Wartezeit ca. 15 min	
Indischer Masala Tee ohne Milch (Chai)	6.00
Gekocht mit Fenchel, Kardamom, Ingwer und Schwarztee (separat) ohne Milch, Wartezeit ca. 15 min	





Bier

Bier vom Fass (Eichhof)

Stange / Stange Panaché	3 dl	5.50
Grosses / Grosses Panaché	5 dl	7.20

Indisches Bier

Kingfisher	3.3 dl	5.50
Cobra	3.3 dl	5.50

Weizenbier

Schneider Weiss	5 dl	6.90
Erdinger Weissbier	5 dl	6.90

Alkoholfreies Bier

Eichhof	3.3 dl	5.50
Erdinger Alkoholfrei	5 dl	6.90

Dunkles Bier

Eichhof Hubertus dunkel	3.3 dl	5.50
-------------------------	--------	------

Apéritive

Gespritzter Weisswein	2 dl	8.00
Aperol Spritz		11.00
Martini rot oder weiss	4 cl	7.00
Campari	4 cl	7.00
Cynar	4 cl	7.00

Long Drinks

Whisky		13.50
Vodka Tonic		12.50
Vodka Lemon		12.00
Vodka Red Bull		13.50
Vodka Orange		13.50
Vodka Eistee		13.00
Gin Tonic		12.50
Gin Lemon		12.00
Campari Orange		10.50
Cynar Orange		11.50

Wein

Weine im Offenausschank / Wines by the glas

Schaumwein / Sparkling Wine

	1dl	7.5dl
Prosecco Nani Rizzi Brut, Valdobriadene DOCG / Italien 100% Glera	7	43

Rosé Wein / Rosé Wine.

		1dl	2dl	3dl	5dl	7.5dl
Rosé Wine Rodriguez Sanzo, Toro DO / Spanien Tempranillo, Garnacha	2022	6	11	16	27	42

Weisswein / White Wines

Angelo bianco, IGP Trevenezie / Italien 80% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc	2023	6	11	16	27	37
Altos R Blanco, Altos de Rioja DOCa / Spanien. 60% Viura, 40 % Chardonnay	2022	7	13	19	32	43
Éclat de la Vie, Graves AOC blanc / Frankreich 60% Sauvignon Blanc, 38% Sémillon, 2% Muscadelle	2023	8	15	22	37	47

Rotwein / Red Wines

Angelo Rosso, Vino varietale d'Italia / Italien 100% Syrah	2021	8	15	22	37	48
Whisky- Wine aged 18 months in Whisky barrel IGP Castilla y Leon / Spanien 100% Tempranillo	2020	11	21	31	52	72
Fat Baron Shiraz, Vinho Regional Peninsula de Setubal / Portugal 100% Syrah	2022	7	13	19	32	47



Prosecco

Italien	Prosecco Superiore	7.5dl	43
	Nani Rizzi, Valdobriadene DOCG Brut 100% Glera		

Strohgelb mit silbernen Reflexen. Schöner, fruchtiger Auftakt. Aromen von grünem Apfel, Limetten, gelbem Pfirsich und frischen Stachelbeeren. Am Gaumen zeigt er sich trocken mit deutlich fruchtigen Noten. Trinkfreudig und verspielt. Tolle Apfel- und Zitronenaromen, gut stützende Säure mit schönem Schmelz.

Rose

Spanien	Rosé Wine aged 3 months in French Barrels	2022	7.5dl	42
	Rodriquez Sanzo, Toro DO Tempranillo, Garnacha			

Duftet fruchtig und intensiv nach Walderdbeeren und reifen Himbeeren, dahinter zeigen sich auch würzige Anklänge vom Barrique-Ausbau, das riecht wunderbar nach Sommer! Saftiger Gaumen mit gut eingebundener Säure, würzigen Aromen und viel rotbeeriger Frucht, erinnert an eingemachte Erdbeeren und rote Kirschen.

Weisswein

Italien	Angelo bianco	2022	7.5dl	37
	Rodriquez Sanzo, Toro DO IGP Trevenezie 80% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc			

Perfekt als erfrischender Aperitif, eignet sich sehr gut zu delikaten Vorspeisen wie Rohschinken oder Meeresfrüchten. Fantastisch zu Nudelgerichten und Gemüse.

Spanien	Altos R Blanco	2022	7.5dl	43
	Altos de Rioja DOCa Blanco 60% Viura, 40% Chardonnay			

Harmonisches Bouquet nach Äpfeln, Pfirsich, Blüten, Kamille und nussigen Nuancen. Schön balanciert und trinkfreudig am Gaumen mit angenehmer Säure, mittelkräftigem Körper und Aromen von Äpfeln, Steinobst und Wiesenblumen. Erfrischend und animierend im Abgang.

Frankreich.	Éclat de la Vie	2022	7.5dl	47
	Graves AOC blanc 60% Sauvignon Blanc, 38% Sémillon, 2% Muscadelle			

Herrlich frische Nase, überaus aromatisch mit einer Fülle von exotischen Früchten, Aprikose, Birne, Ananas reihen sich ein, der Touch Muscadelle verleiht ihm noch eine zusätzliche Dimension – eigentlich müsste es ein Parfüm von diesem betörenden Duft geben.

Italien

Rotweine

Veneto **Angelo Rosso** **2021** **7.5dl** **48**
 Vino varietale d'Italia
 100% Syrah

Der Syrah «Angelo» - ein vollmundiges und herrlich fruchtiges Vergnügen! Sehr zugängliche Aromatik mit Aromen von reifen Pflaumen und dunkleren Beeren, untermalt von einer feinen Würze und dezenten Barriquenoten. Angenehm weich und rund am Gaumen mit balsamische und dunkelbeerigen Noten, dazu eine köstliche Kirschenfrucht und feinste Vanillenoten, schmiegt sich förmlich an den Gaumen. Amarone 2019 7.5dl 85.

Amarone **2019** **7.5dl.** **85**
 Degani, Amarone della Valpolicella Classico DOCG
 Corvina, Molinara, Rondinella

Würzige Aromen nach Eukalyptus, Lakritze und Kräuter, gepaart mit Amarenakirschen, Schokolade und Mocca. Besitzt für einen Amarone ein Bouquet mit enorm viel Frische. Geschmeidiger Gaumen mit Schmelz, feinen Tanninen und einer tollen Struktur. Die Aromen findet man auch hier wieder, viel dunkle Beeren und würzige Noten, dieser Amarone besitzt eine wunderbare Kraft ohne dabei opulent zu wirken. Endet enorm lang, anhaltend und mit einer beeindruckenden Eleganz.

Spanien

Toro **El Primer Paso** **2022** **7.5dl** **64**
 Domenio del Bendito, Toro DO
 100% Tempranillo

Schönes und dichtes Rubinrot, schon in der Nase lässt sich erahnen, was Javier aus diesem uralten Rebberg zaubert. Es ist eine wahre Freude, am Amaya zu schnuppern. Aromen von schwarzen Kirschen, Vanille, ein Touch Tabak und viel Tiefgang machen enorm Spass. Am Gaumen saftig und schön dicht gewoben, die Tannine sind von toller Feinheit, was dem Wein seinen genüsslich cremigen Trinkfluss verleiht.

La Vina de Amaya **2020** **7.5dl** **74**
 Rodriquez Sanzo, Toro DO
 94% Tempranillo, 6% Garnacha

Schönes und dichtes Rubinrot, schon in der Nase lässt sich erahnen, was Javier aus diesem uralten Rebberg zaubert. Es ist eine wahre Freude, am Amaya zu schnuppern. Aromen von schwarzen Kirschen, Vanille, ein Touch Tabak und viel Tiefgang machen enorm Spass. Am Gaumen saftig und schön dicht gewoben, die Tannine sind von toller Feinheit, was dem Wein seinen genüsslich cremigen Trinkfluss verleiht.

Whisky- Wine aged 18 months in Whisky barrels. 2020 7.5dl 72
 Rodriquez Sanzo, IGP Castilla y Leon
 100% Tmpranillo

Der 6. Jahrgang vom Whisky-Wine zeigt sich in der Nase wie seine Vorgänger, sehr aromatisch und zugänglich, intensive Noten von reifen, schwarzen Früchten, Gewürzen, Schokolade und einem Touch Rauch. Im Gaumen unheimlich aromatisch mit feinsten, samtigen Tanninen, eine wuchtige Fülle an schwarzer Kirschenfrucht ist mit der typischen Whisky-Cherrynote unterlegt. Die Aromen des Whisky-Fasses verleihen dem Wein eine zusätzliche Dimension.

Portugal

Fat Baron Shiraz 2022 7.5dl 47
 Casa Ermelinda Freitas, Vinho Regional Peninsula de Setubal
 Syrah

Ausbau 4 Monate in französischen und amerikanischen Barriques.
 Herrlich zu geschmortem Fleisch mit provenzalischem Gemüse

Frankreich

Bordeaux Château du Retout 2020 7.5dl 58
 Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC
 Cabernet Sauvignon, Merlot

Du Retout liegt am Rand der Appellation Margaux und zeigt eine entsprechende Charakteristik. Es ist ein Superschnäppchen, vielleicht das Superschnäppchen schlechthin! Trotz des hohen Cabernet-Anteils ist dieses Margaux-Terroir verantwortlich für die Ausrichtung ins Schwarzfruchtige, ins Merlotartige. 2020 ist ein Jahrgang mit warmem Charme und kühlem Tiefgang.