



SV RESTAURANT
BALOISE VERSICHERUNG

Auf Ihr Wohl!

Zu einem guten Essen gehört der richtige Wein als Begleitung einfach dazu. Der richtige Trinkgenuss unterstreicht die feinen Nuancen eines Gerichtes und macht aus einem einfachen Zusammentreffen ein unvergessliches Erlebnis.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl unserer Champagner, Schaumweine, Weiss- und Rotweinen. Nichts dabei? Kein Problem. Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne.

1

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

T +41 58 285 70 52
baloise@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant Baloise Versicherung
Aeschengraben 21
4051 Basel
www.sv-group.ch



WEISSWEINE SCHWEIZ

San Zeno Bianco Mosaico 2021

75 cl 35.00

Claudio Tamborini, Tessin



Traubensorte: Chardonnay, Merlot

In der Nase zeigt sich der Mosaico intensiv, blumig und fruchtig, mit Noten von Zitrus- und exotischen Früchten, die gut mit der Süsse des Akazienhonigs verschmelzen. Am Gaumen begeistert er mit ausgezeichneter Struktur, ausgewogen, fruchtig und gut eingebundener Holzaromatik. Passend zu Pastagerichten, Krustentieren, reifem Weichkäse und Pilzgerichten.

St. Saphorin Grand Cru Son Excellence 2022

75 cl 29.00

Union Vinicole Cully, Waadt



Traubensorte: Chasselas

Aromen von reifem Steinobst, etwas Feuerstein und leicht florale Anklänge begeistern in der Nase. Am Gaumen gefallen die rassige Struktur und eine gut spürbare mineralische Note. Dank seiner kräftigen Struktur passt er zu Geflügel, Kalbfleisch, Fisch sowie zum Apéro.

Aphrodine Petite Arvine 2022

75 cl 33.00

Albert Mathier & Fils, Wallis



Traubensorte: Petite Arvine

Sehr aromatischer Weisswein mit Frucht- und Blumenbouquet. Vorzüglich zu Fisch, Meeresfrüchten, Kalbfleisch oder einfach so zum Apéro.

Heida du Valais 2021

75 cl 33.00

Albert Mathier & Fils, Wallis



Traubensorte: Heida

Trockener Weisswein, feines Bouquet mit Aromen von Honig, Nüssen und exotischen Früchten. Vorzüglich zu Fisch, Meeresfrüchten, asiatischen Gerichten oder zum Apéro.



WEISSWEINE FRANKREICH, ITALIEN, SPANIEN, ÖSTERREICH

Cap Royal Blanc 2020 75 cl 27.00

Compagnie Médocaine, Bordeaux

Traubensorte: Sauvignon Blanc

In der Nase begeistern typische Aromen von Stachelbeere, gepaart von exotischen Anklängen und viel weissen Blüten. Am Gaumen ist der Wein balanciert und rund mit viel Frucht, einer rassigen Säurestruktur und leicht mineralischen Anklängen.

Der ideale Begleiter zu Meeresfrüchten, Fisch, Geflügel und Weichkäse.



Grillo 2022 75 cl 27.00

Azienda Ferreri & Bianco, Sizilien

Traubensorte: Grillo

Dieser hellgelbe Grillo begeistert mit seinen kräftigen Aromen nach reifen Steinfrüchten, Mirabellen-Kompott, etwas grünem Apfel und Zitrus. Am Gaumen ist er körperreich mit viel Frucht und einer vifen Säure unterlegt. Ideal zu mediterranen Küche, Vorspeisen aller Art und Fisch-&Meeresfrüchten.



Tempranillo Blanco 2021 75 cl 29.00

Bodegas Paco Garcia, Rioja

Traubensorte: Tempranillo

Einzigartiges Bouquet von Zitrusfrüchten, Ananas und Banane. Am Gaumen sehr strukturiert und lange im Abgang. Der ideale Begleiter zu Spargelgerichten, Fischgerichten, Meeresfrüchten oder einfach als Aperowein zu geniessen.



Just White Chardonnay 2021 75 cl 30.00

Weingut Gruber Röschitz, Weinviertel

Traubensorte: Chardonnay

In der Nase ist er intensiv gelbfruchtig mit Noten von exotischen Früchten, leichten Anflügen von Karamell und einer dezente Eichenholznote. Der Auftakt am Gaumen ist intensiv und fruchtbetont und geht über in einen saftigen Gaumenfluss mit viel Schmelz und Extrakt, einer dezente Holznote und einem lebendigen Frucht-Säurespiel. Passt zu Fisch, Käse & Meeresfrüchten.





ROTWEINE SCHWEIZ

Cuvée d'or Rouge 2022 75 cl 31.00

Siebe Dupf Kellerei, Baselland

Traubensorten: Pinot Noir, Cabernet Dorsa
Verführerische Aromen von dunklen Beeren, Kirschen, Weichsel, Kräuter und leichte Röstaromen begeistern sowohl in der Nase wie auch im Gaumen. Der dezente Holzausbau verleiht dem Wein Struktur ohne ihn zu dominieren. Ideal zu regionalen Spezialitäten, Aperoplättli, Fleischgerichten, Käse und vegetarischen Speisen.



Roncaia, Merlot del Ticino 2020 75 cl 35.00

Vinattieri, Tessin

Traubensorte: Merlot
Im Bouquet dunkle Beerenfrucht, Vanille, vollmundig und harmonische Säure. Ausgezeichnet zu Wild, Lamm und Rindfleisch sowie zu Risotto, Pasta oder Polenta.



Humagne Rouge Soleil d`Or 2021 75 cl 32.00

Imesch, Wallis

Traubensorte: Humagne Rouge
Schmeichelnde Düfte von Veilchen, dunklen Beeren und etwas Vanille verwöhnen die Nase. Am Gaumen tritt er markig und gerbstoffreich auf, wiederum mit viel schwarzer Johannisbeere und samtigen Noten. Passt zu Wild, Braten, Lamm, Kaninchen und würzigem Käse.





ROTWEINE ITALIEN, SPANIEN, ÖSTERREICH & FRANKREICH

De Pazzi 2017 75 cl 32.00

Castello del Trebbio, Toskana

Traubensorten: Sangiovese, Syrah, Cabernet Franc,
Merlot, Petit Verdot

Im Barrique ausgebaut, feines Aroma nach Kirschen,
Beeren, und Vanille mit intensivem Abgang. Passt sehr
gut zu Pasta, Fleischgerichten, Grilladen sowie Käse.



Ripasso Valpolicella Classico Superiore 2016 75 cl 38.00

Rubinelli-Vajol, Veneto

Traubensorte: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
Ein kräftig rubinroter Ripasso mit intensiver Fruchtaro-
matik nach Dörrfrüchten, dunklen Beeren und süßen
Gewürznoten. Der Wein ist strukturiert, charaktervoll
mit beeindruckendem Körper. Toll zu Pastagerichten
oder auch hellem wie dunklem Fleisch.



Nerio Riserva 2018 75 cl 31.00

Schola Sarmanti, Apulien

Traubensorten: Negroamaro, Malvasia Nera

In der Nase kräftige Aromen von schwarzen Kirschen
und rosinierten Trauben, viel Würze und leicht rauchig.
Am Gaumen wiederum viel Frucht, getrocknete
Schwarzkirsche, würzige Noten von Zedernholz, ein
Hauch Pfeffer und samtige Tannine. Passt wunderbar zu
Lamm, kräftigen Fleischgerichten und Wild.



Rioja Crianza 2020 75 cl 30.00

Bodegas Paco Garcia, Rioja

Traubensorten: Tempranillo, Garnacha

Aroma nach Kirschen, leichte Karamel- und Kaffeenote.
Ein eleganter Wein, der ideal zu grillierten Gerichten,
Pasta und Käse passt. Ausgezeichnet auch als Apèrowein.





Just Zweigelt 2020 75 cl 31.00

Weingut Ernst, Burgenland

Traubensorte: Zweigelt

In der Nase begeistern Aromen von schwarzen Kirschen, Weichsel, dunklen Beeren, süssen Gewürzen, schwarzer Schokolade und etwas Zigarrenkiste. Am Gaumen ist er äusserst fruchtbetont und gaumenfüllend. Eine hinreisende Würze wird von spürbaren und samtigen Gerbstoffen abgerundet. Passt zu kräftigen Fleischgerichten und österreichischen Spezialitäten



Château Puyfromage 2016 75 cl 30.00

Côtes de Bordeaux, Bordeaux

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc

In der Nase begeistern Aromen von Kirsche, Himbeere und einem Hauch Vanille. Am Gaumen dicht und kräftig mit samtigen Tanninen und einen geschmeidigen Abgang. Passt perfekt zu kräftigen Fleischgerichten.



CHAMPAGNER & PROSECCO

6

Champagne Carte Blanche Brut 75 cl 44.00

Baguet-Jouete, Champagne

Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Feine und anhaltende Perlage. Fruchtig, elegant und weich. Der Champagner ist nicht nur ein Aperitif, man reicht ihn auch zur Vorspeise. Ideal zu Frischkäse oder einem jungen cremigen Weichkäse, zu exotischen Früchten.



Prosecco Valdobbiadene Brut 75 cl 27.00

Azienda Vitivinicola Il Colle, Venteto

Traubensorte: Glera

Intensive Fruchtaromatik nach Apfel und Pfirsich, angenehme Kohlensäure, elegant, trocken. Wunderbar als Aperitif, passt zu Gemüse- & Fischvorspeisen.

