



seit 1562 Eigenbau und Eigenkelterung

SORTIMENT und PREISLISTE 2016

Preise in CHF inkl. MwSt.

WEISSWEINE

Initio 2015__ (Silberdiplom an EXPOVINA 2015) CHF **15.00** / 75 cl **1**

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 2015_____ 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/Päien 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 2014 (Rheinriesling)_____ CHF **21.00** / 75 cl **3**

Die Sorte Rheinriesling bringt sehr elegante und langlebige Weissweine hervor. Unser Rhenus wird mit leichter Restsüsse ausgebaut und passt damit sehr gut zur indischen oder asiatischen Küche.

Aureus 2014 (Weisse Assemblage)_____ CHF **18.00** / 75 cl **4**

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 auch im Speisesaal des Klosters ausgeschenkt. Es handelt sich um einen reinen Sauvignon blanc, der in der Klosterkellerei ausgebaut und abgefüllt 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 2014_____ CHF **17.00** / 75 cl **11.50** / 50 cl **7**

Die Trauben für Continuo stammen aus dem kloster eigenen 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 2014/2015_____ CHF **22.00** / 75 cl **12.00** / 37,5 cl **9**

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 2014_____ 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 2011/2013 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.

SCHAUMWEIN

Vivus 2014____(Silberdiplom an EXPOVINA 2015)_ CHF 26.00 / 75 cl 15.00 / 37,5 cl 13

Vivus Schaumwein brut entsteht durch traditionelle Flaschengärung. Der Grundwein, ein reiner Blauburgunder, verät sich durch seine leicht lachsfarbenen Reflexe und wird von blumigen und fruchtigen Aromen begleitet. Die elegante Säure-Süsse-Balance macht ihn zu einem festlichen Begleiter.

DESSERTWEIN

Primas, Dessertwein, rot_____ CHF 23.00 / 50 cl 14

Diese Spezialität, ein alkoholreicher roter Dessertwein, ist einem Portwein sehr ähnlich. Er wird aus Blauburgunder-Trauben produziert und lagert mehrere Jahre im Barrique.

LIKÖRE, SPIRITUOSEN

Eremo, Kräuterwein_____ CHF 16.00 / 37.5 cl 15

Dieser süsse Kräuterwein wird auf Basis von Wein und Zusatz von Weinbrand und Kräutern hergestellt. Kräuterwein wurde schon im 18. Jh. im Kloster produziert.

Consilio, Weinbitter_____ CHF 19.00 / 50 cl 16

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 17

Dieser Traubentresterbrand aus der Leutschen lagert im kleinen Holzfass zur Reifung und erhält dadurch seine natürliche Farbe.

Aquarius, Hefebrand_____ CHF 18.00 / 35 cl 18

Nach der Gärung wird Hefe die sich abgesetzt hat destilliert und ergibt einen klaren, interessanten Brand. Hefebrand wird nicht im Fass gelagert.

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.

VERPACKUNGEN

Tragkarton 1er/2er/3er_____CHF	1.00 / 1.50 / 1.50
Geschenkkarton 1/2/3_____CHF	3.50/ 4.00 / 4.50
Holzverpackung 1/3/6_____CHF	7.00 / 11.50 / 11.50
Siegel und Bänder_____CHF	6.50

Holzgeschenckpackungen und Siegel können wir **nur auf Vorbestellung** liefern. Alle Preise inklusive 8,0 % MwSt.. Versand ist gegen Verrechnung möglich. Beachten Sie bitte, dass nicht alle Produkte und Jahrgänge jederzeit lieferbar sind. Zahlungsbedingungen: 30 Tage.