MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE

Unsere Provenienzen

Jeggli Weine
Quality win(e)s seit 1989

Prosecco Treviso
Extra Dry Millesimato 2018
Az. Agr. La Farra
Treviso, DOC

Flaschengrösse/n	75cl, 37.5cl, 150cl
Herkunft	Treviso, Veneto, Italien Die Trauben für diesen Wein stammen aus den Rebbergen der Colli Trevigiani, im hügeligen Hinterland der Stadt Treviso.
Traubensorte	100 % Proseccotrauben
Ausbau	Stahltankausbau
Charakter	Dieser Wein ist eine gelungene Mischung von Frucht, Weichheit und jugendlichem Trinkgenuss. Er lässt sich unkompliziert zu kleinen Köstlichkeiten geniessen und gefällt durch seine fruchtvolle Aromatik und den weichen Charakter. Ein herrlicher Wein mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis.
Lagerfähigkeit	sollte innerhalb eines Jahres getrunken werden
Gastronomische Verbindungen	Apéritif, geräucherter Lachs, Meeresfrüchte, Weissschimmelkäse und Frischkäse, leichte Desserts und Cremen, zum Frühstück für Morgengeniesser

Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE

Jeggli Weine

Chardonnay IGP
Domaine Miquel Laurent
Pays d'Oc IGP

Flaschengrösse/n	75cl
Herkunft	Pays d'Oc, Frankreich
Traubensorte/n	100% Chardonnay
Ausbau	Vergärung und Ausbau im Edelstahltank
Charakter	Helles Gelb; Offenes duftiges Bouquet mit klassischen Aromen von reifen Golden-Apfel, Ananas und exotischen Früchten; Am Gaumen gefällt der Wein mit seiner schönen Balance und seiner Präsenz; seine Aromen und die Frische bereiten Trinkgenuss bis in den Abgang.
Lagerfähigkeit	2 – 6 Jahre
Gastronomische Verbindungen	zum Apero, Fischgerichten, leichten asiatischen Vorspeisen oder Häppchen
Auszeichnungen	

Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE

Jeggli Weine
Quality win(e)s seit 1989

Grüner Veltliner Ried Kremser Kogl
Weingut Müller, Krustetten
Kremstal

Flaschengrösse/n	75cl
Herkunft	Ried „Kremser Kogl", Kremstal, Österreich Diese Riede/Einzellage, nahe dem kleinen Ort Hollenburg, besteht aus Konglomeratboden mit unterschiedlich starken Löss auflagen. Die hochgelegenen Terrassen sind zur Donau hin ausgerichtet und ermöglichen dadurch kühle Nächte, die feinfruchtige Weine entstehen lassen.
Traubensorte	Grüner Veltliner
Ausbau	Handlese, Vergärung im temperaturgesteuerten Stahltank.
Charakter	Helles Grüngelb; sehr duftend und blumig in der Nase mit Aromen von Aprikose, Banane und Heublumen; am Gaumen frisch und saftig mit klarer Frucht und Finesse, tolle Länge mit viel fruchtiger Aromatik und dem sortentypischen, leicht pfeffrigen Abgang – macht Lust auf mehr!
Lagerfähigkeit	1 – 4 Jahre
Gastronomische Verbindungen	Apéritif, Melone, Spargel, nicht zu kräftige Fischgerichte, asiatische Küche
Auszeichnungen	2017er Falstaff 90 Punkte Österreichischer Landessieger 2018

Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE

Jeggli Weine
Quality win(e)s seit 1989

Heida Domaine La Leyraz
Saxon AOC
Rouvinez Sierre
Wallis

Flaschengrösse/n	75 cl	
Herkunft	Domaine La Leyraz, Saxon, 2.2 ha	
Traubensorte	Heida oder Païen ist eine Walliser Rebsorte, die identisch ist mit dem im französischen Jura angepflanzten Savagnin, aus dem insbesondere der berühmte Vin jaune gekeltert wird. Diese aus der Familie des Traminer stammende Rebsorte wird im Wallis seit Urzeiten angebaut.	
Ausbau	Vergärung und Lagerung im Stahltank auf der Feinhefe	
Charakter	Schönes Gelb mit grünlichen Reflexen. Aromen von Agrumen und exotischen Früchten. Im Mund ist er gut strukturiert mit einer sehr heiteren Lebhaftigkeit und saftigen Geschmacksnoten, zu denen sich mit der Zeit Noten von gerösteten Haselnüssen gesellen. Ein kräftiger Wein, der ein gutes Alterungspotential besitzt. Die Sorte Heida bringt einen charaktervollen, lebhaften, fruchtigen, sehr langlebigen Weisswein hervor.	
Lagerfähigkeit	2 – 5 Jahre	
Gastronomische Verbindungen	Fischen, Krustentieren, Meeresfrüchten Alpkäsen, Walliser Trockenfleisch, Raclette, Pilzgerichte, Terrine.	
Auszeichnungen	2012er 2014er	Finalist im Grand Prix du Vin Suisse, Gold Goldmedaille Grand Prix du Vin Suisse

Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE

Jeggli Weine
Quality win(e)s seit 1989

Sauvignon Blanc
Paul Cluver Wine Estate
Elgin WO, Südafrika

Flaschengrösse/n	75cl
Herkunft	Elgin, Südafrika
Traubensorte/n	100% Sauvignon Blanc
Ausbau	Stahltankausbau
Charakter	Helles Strohgelb, kräftig-würzige Duftmischung mit Aromen von Stachelbeeren, schwarzen Johannisbeeren (Cassis) und Holunderblüten. Feine Hefe- und Kräuteraromen und Anklänge von grüner Paprika. Saftig und festfleischig am Gaumen mit schönem Druck; kompakt mit mineralischer Untermalung, reife, gut integrierte Säure, dichtlanger Abgang, kraftvoll mit Potenzial für bis zu 4 und mehr Jahren.
Lagerfähigkeit	2 – 4 Jahre
Gastronomische Verbindungen	Apéritif, Salate, geräucherter Fisch (z.B. Rauchlachs), Fischgerichte, Meeresfrüchte, asiatische Küche

Auszeichnungen

2012er	Parker	91 Punkte
2014er	Parker	90 Punkte
2015er	Parker	91 Punkte
2016er	Parker	91 Punkte

Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE

Jeggli Weine
Quality win(e)s seit 1989

Rioja Rosado DOCa
Castillo de Mendoza

(BIO und VEGAN zertifiziert)
Rioja DOCa, San Vicente

Flaschengrösse/n	75cl, nur um ca. 3000 Fl. jährlich
Herkunft	Rioja DOCa, Spanien
Traubensorte/n	100 % Tempranillo aus biologisch angebauten Trauben
Ausbau	Vergärung und Lagerung im Edelstahltank
Charakter	Strahlendes Lachsrot; duftet blumig und verführerisch nach reifen Sommerbeeren und Banane; am Gaumen macht der Wein Spass mit seinem fruchtig, milden Charakter, seinen feinen Himbeere- und Kirschen- und roten Johannisbeernoten. Wirkt auf dem Gaumen recht lebhaft saftig und fruchtig – erfrischend und süffig bis in den Abgang hinein.
Lagerfähigkeit	1 – 4 Jahre
Gastronomische Verbindungen	Aperitif, Sommersalate mit gebratenem Fisch, zu Paella oder leichten asiatischen Gerichten
Auszeichnungen	

Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE

Jeggli Weine
Quality win(e)s seit 1989

Rioja "Madurado" DOCa
Bodegas Ondalán
Rioja DOCa

Flaschengrösse/n	75cl
Herkunft	Oyón, Rioja Alavesa, Spanien Das Weingut wurde 1976 gegründet von Julio Martinez-Bujanda aus der Familie Martinez-Bujanda (Bodegas Valdemar) und bewirtschaftet eine Rebfläche von 56 ha.
Traubensorten	100% Tempranillo
Ausbau	5 Monate in amerikanischen (75%) und französischen (25%) Barriques sowie die verbleibende Zeit in der Flasche.
Charakter	Glänzendes, jugendliches Rubinrot; in der Nase zeigen sich Noten von reifen roten Früchten, Erdbeermarmelade, Schokolade, einem Hauch von Vanille und geröstetem Brot. Der Gaumen zeigt überaus elegante und ausgewogene Struktur mit weichen Tanninen bei mittelschwerem Körper und einem langem Abgang – eine Qualitäts-Überraschung!
Lagerfähigkeit	2 – 5 Jahre
Gastronomische Verbindungen	Fleisch vom Grill, Rinds- und Lammfleischgerichte, Halbhart- und Hartkäse
Auszeichnungen	

Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE

Jeggli Weine
Quality win(e)s seit 1989

Primitivo di Manduria DOP "SanGaetano" Cantine Due Palme,

Cellino San Marco

Flaschengrösse/n	75cl, 150cl
Herkunft	Manduria DOP, Apulien, Italien
Traubensorte	100% Primitivo
Ausbau	Temperatur kontrollierte Maischevergärung während ca. 2 Wochen in Horizontal-Rotationstanks. Anschliessend reift der junge Wein 8 - 10 Monaten in 225 lt - Barriques (Allier & Troncaiseiche), Flaschenlagerung von mindestens 6 Monate bevor der Wein die Kellerei verlässt.
Charakter	Sattes, dunkles Purpurrot; offenes und intensives Bukett; Blaubeeren, schwarzen Kirschen und würzige Schokolade- und Tabaknoten im verführerisch gekonnt komponierten Bukett; am Gaumen Primitivo-typische, warme Gaumenaromatik, reiffruchtig mit feiner Würze, ein Hauch von Edelholz und Minze; gekonnter, dezenter Holzeinfluss; wunderbar weich und zugänglich, balanciert eingebunden die saftig-feinen Gerbstoffe, aromatisch langes Finale – macht Lust auf den nächsten Schluck.
Lagerfähigkeit	3 - 6 Jahre
Gastronomische Verbindungen	Kräftige Wildgerichte, Grillgerichte, gereifte Käse Eintöpfe, Schmorgerichte
Auszeichnungen	2013er Gambero Rosso 2014er Gambero Rosso 2015er Gambero Rosso 2016er Gambero Rosso

Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE

Jeggli Weine
Quality win(e)s seit 1989

Nobler Blauer
Pinot Noir Auslese
Weingut Nadine Saxer
Neftenbach

Flaschengrösse/n	75cl, 150cl, 300cl
Herkunft	Neftenbach, Zürich, Schweiz
Traubensorte	100 % Pinot Noir / Blauburgunder
Ausbau	Teilweises Antrocknen des Traubengutes, Vergärung im Chromstahltank, Lagerung in gebrachten Barriques und im grossen Holzfass
Charakter	In den besten Lagen von Nadine Saxer's Weingut wächst der Pinot Noir oder eben der noble „Blaue Burgunder". Die Trauben wurden erst im Spätherbst geerntet und teilweise in Kisten angetrocknet. Dies verleiht dem Wein eine reiffruchtige Note sowie einen gehaltvollen und komplexen Körper. Durch den Ausbau im alten Holzfass hat dieser Rotwein seine Tannine zur vollständigen Reife gebracht. Ein unvergleichlich nobler Tropfen, der nicht nur an der internationalen Weinprämierung „VINEA" ausgezeichnet wurde.
Lagerfähigkeit	2 – 5 Jahre
Gastronomische Verbindungen	Trockenfleisch, Rindssteak, Geflügelgerichte, Perlhuhn, würziger Züri-Oberländer Bergkäse
Auszeichnungen	2009/10 Winzer des Jahres GPVS

Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE

Jeggli Weine
Quality win(e)s seit 1989

"Red of Sopiensklip"
Springfontein Wine Estate, Stanford
Walker Bay WO

Flaschengrösse/n	75cl
Herkunft	Walker Bay, Südafrika
Traubensorte/n	Cabernet Sauvignon, Shiraz, Pinotage, Merlot, Petit Verdot
Ausbau	20 – 26 Monate ausgebaut in gebrauchten französischen Barrique
Charakter	Diese wunderbare Rotwein-Cuvée reifte viele Monate in zweit- bis viertbelegten französischen Barriques, was dem Wein die volle Aromatik, die samtigen Tannine und seine grosse Struktur verleiht. Intensives, dunkles Rot mit feinem Duft von Kräuter- und Eukalyptusnoten, am Gaumen satte reife Frucht und dezente feine Würze von der Holzfasslagerung. Unglaublich und unerwartet elegant und ausdrucksstarker Rotwein-Blend. Diese Dichte und Fülle entsteht durch die extrem niedrigen Erträge und wird sich über die nächsten Jahre auf der Flasche noch weiterentwickeln.
Lagerfähigkeit	4 – 8 Jahre
Gastronomische Verbindungen	Alle dunklen Fleischgerichte, Wildfleisch!! Rebhuhn Entenbrust, Grilladen und asiatische Gerichte
Auszeichnungen	

Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE

Jeggli Weine
Quality win(e)s seit 1989

« Fore » Estate Reserve Blend
Vina Robles, Paso Robles
Kalifornien MO

Flaschengrösse/n	75cl (3600 Fl.) 150cl -zur Zeit ausverkauft
Herkunft	Aus eigenen Weinbergen der Vina Robles Farm
Traubensorte/n	Cabernet Sauvignon, Petite Shiraz & Petit Verdot
Ausbau	18 Monate Lagerung in new fench Oak
Charakter	Wunderbar offenes, duftiges Bouquet mit vollreifen Aromen von schwarzen Kirschen, Waldbeeren und feiner Würze; im Mund umspielen die strahlende Frucht und die feinen Gerbstoffe schmeichelnd den Gaumen. Die dezent wirkenden Holzfassnoten verleihen dem Wein die edle Note. Die Cabernettrauben geben den Wein seine Kraft und Eleganz, die Petite Shiraz Beeren die dunkle Fruchtigkeit und die creamy Textur. Der kleine Petit Verdot Anteil sorgt für zusätzliche Struktur und das Alterungspotenzial.
Lagerfähigkeit	2 – 8 Jahre
Gastronomische Verbindungen	Steak, Rindsfilet, grilliertes Lamm und Schweinefleisch, Brasato, Pastagerichte
Auszeichnungen	2016er Int. Weinprämierung 2018 Goldmedaille

Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti