



# WEINKARTE



**Restaurant Im Ris**

Schwarzbächlistrasse 1

8041 Zürich

[www.restaurant-imris.ch](http://www.restaurant-imris.ch)

044 711 94 71

[gastronomie@imris.ch](mailto:gastronomie@imris.ch)

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



# WEIN DES MONATS

**GRAND VINS DU MARAUDEUR HEIDA**

75cl 34.-

VALAIS AOC

Cave Cordonier & Lamon SA | Wallis

Im Bouquet entfaltet sich eine Aromapalette von grosser Vielfalt und Varietät. Reife Fruchtaromen, mineralische Noten, aber auch der Duft von Blüten und Blumen sowie terroirspezifische Noten bezaubern. Das Wechselspiel von fruchtiger Struktur und gehaltvollem, straffem Körper ist exemplarisch und hinterlässt im Gaumen einen Eindruck von Nachhaltigkeit, Frische und Harmonie.

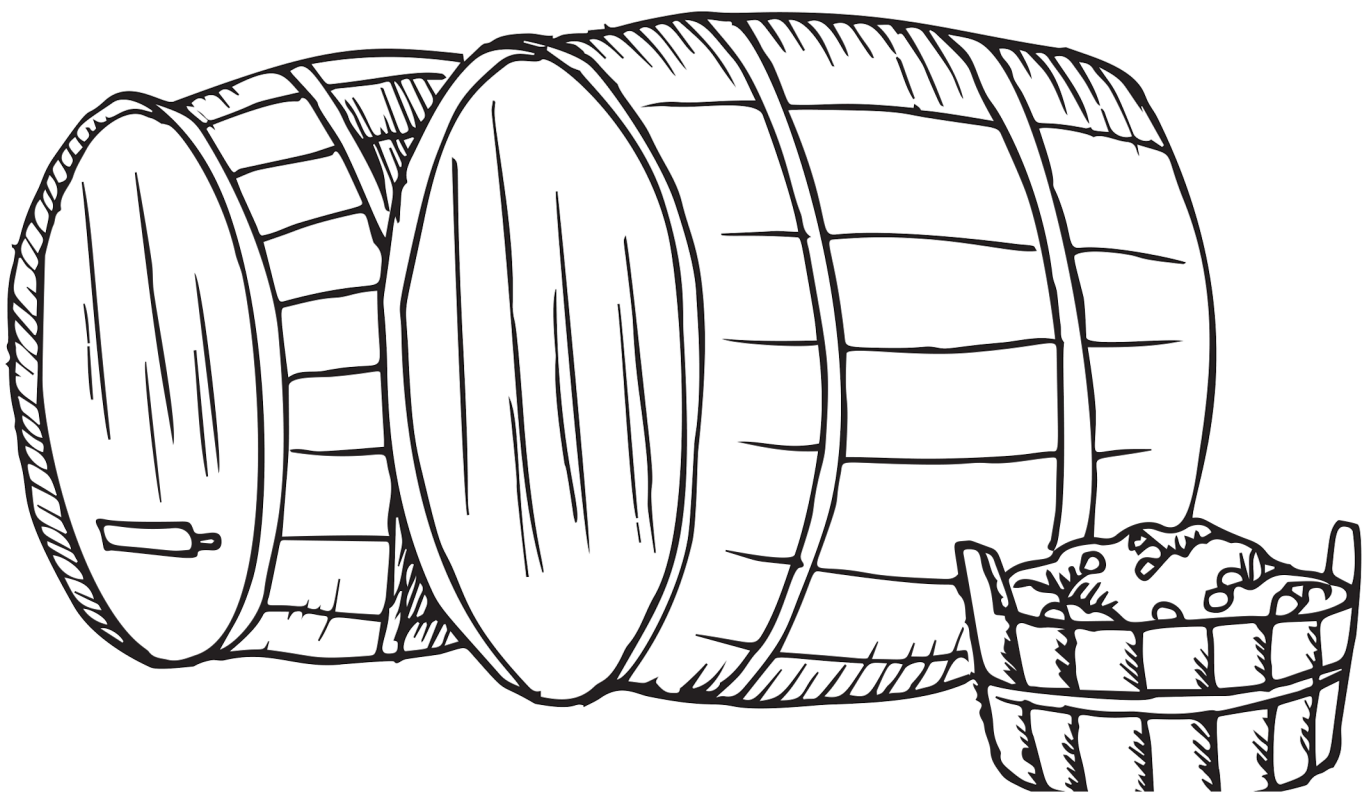


Aroma: Früchte | Blumen | Mineralien

Rebsorte: Heida

Alkohol: 14% Vol.

**Passt zu:** Apéro | Aperitif | Pasteten | Terrinen | Käse |  
Trockenfleisch | geräuchertem Fisch | Krustentieren | Lachs





# SCHAUMWEIN

## PONTE PROSECCO ROSÉ BRUT

75cl 36.-

DOC

Viticoltori Ponte | Italien

Elegantes, fast rustikales Pink mit erfrischend rosaroten Reflexen. Das Bouquet ist angenehm fruchtig und erinnert an reife rote Äpfel. Zitrusfrüchte sorgen für eine schöne Frische, wobei auch ein Hauch von Pfirsich einen wunderbar weichen Eindruck hinterlässt. Im Gaumen nimmt man vor allem auch den Pinot Noir wahr, indem Aromen von Erdbeere und Himbeere zum Ausdruck kommen. Die Perlage ist fein und rundet das harmonische Geschmackserlebnis perfekt ab.



Aroma: Zitrusfrucht | Apfel | Pfirsich | Himbeere | Erdbeere

Rebsorte: Glera | Pinot Noir

Alkohol: 11% Vol.

**Passt zu:** Apéro | Aperitif | Salat | Mediterraner Küche | Sushi | Meeresfrüchten

## SERRE PROSECCO MILESIMATO BRUT

75cl 42.-

DOC

Serre | Italien

Das Bouquet in der Nase ist reich an nuancierten Aromen. Die Perlage ist fein, der Körper gehaltvoll, die Fruchtsäure präsent. Ergo ein Prosecco, der qualitativ von A bis Z überzeugt. Im feinen, anhaltenden Finale zeigt er sich von seiner besten Seite.

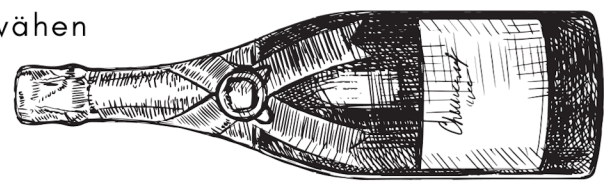


Aroma: Blumen | Gewürze | Steinobst | Zitrusfrucht | Apfel | Birne

Rebsorte: Glera | Pinot Grigio

Alkohol: 11% Vol.

**Passt zu:** Amuse-bouche | Hors d'oeuvre | Melonen mit Rohschinken | Panna Cotta | Fruchtwähen





# WEISSWEIN

## Schweiz

### GRAND VINS DU MARAUDEUR HEIDA

75cl 34.-

VALAIS AOC

Cave Cordonier & Lamon | Wallis

Im Bouquet entfaltet sich eine Aromapalette von grosser Vielfalt und Varietät. Reife Fruchtaromen, mineralische Noten, aber auch der Duft von Blüten und Blumen sowie terroirspezifische Noten bezaubern. Das Wechselspiel von fruchtiger Struktur und gehaltvollem, straffem Körper ist exemplarisch und hinterlässt im Gaumen einen Eindruck von Nachhaltigkeit, Frische und Harmonie.



Aroma: Früchte | Blumen | Mineralien

Rebsorte: Heida

Alkohol: 14% Vol.

**Passt zu:** Apéro | Aperitif | Pasteten | Terrinen | Käse |  
Trockenfleisch | geräuchertem Fisch | Krustentieren | Lachs

### MW GRIVAILLES FENDANT

25cl 8.-

VALAIS AOC

Délival | Wallis

Der Grivailles Fendant ist ein typischer Walliser Weisswein, wie man ihn in der ganzen Schweiz im Allgemeinen kennt und schätzt. Eine breite Palette an Frucht- und Blumenaromen lässt auf eine aussergewöhnliche Persönlichkeit schliessen. Er ist generös, harmonisch rund, voller Feinheit und Eleganz.



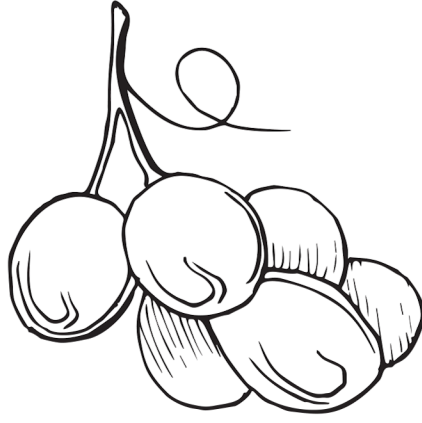
Aroma: Früchte | Blumen

Rebsorte: Chasselas

Alkohol: 12% Vol.

**Passt zu:** Apéro | Aperitif | Käse | Fondue | Raclette





## MW EPESES

50cl 17.-

LAVAUX AOC

Devinière | Waadtland

In der Nase offenbart dieser Epeses eine intensive, vielschichtige Aromapalette von Steinobst, Blütenaromen und Heu. Sein typischer Charakter, seine klassische, tiefgründige Struktur überzeugen im Gaumen. Im lange anhaltenden Finale, das durch die Intensität und die Frucht geprägt ist, weiss er zu überzeugen.

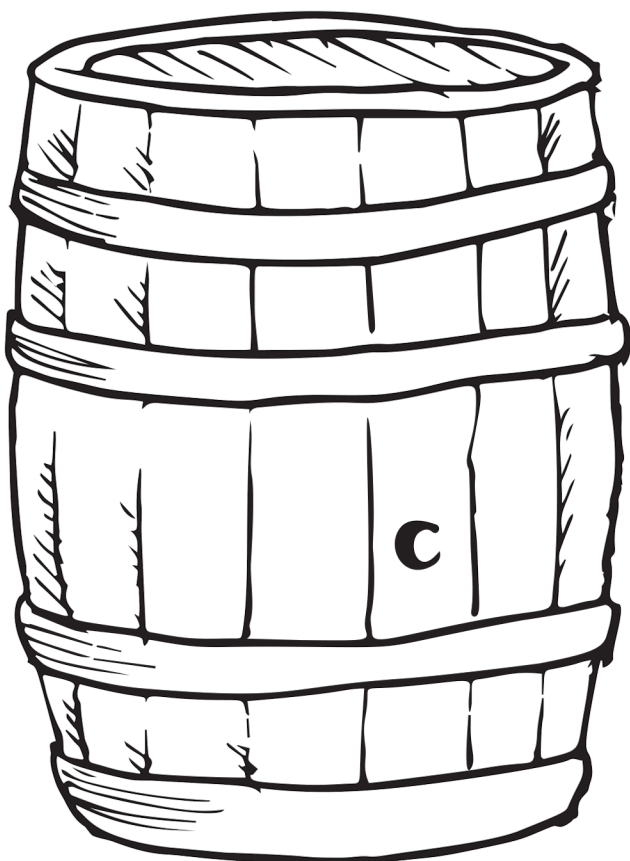


Aroma: Steinobst | Birne | Stachelbeere | Holunderblüte | Heu

Rebsorte: Chasselas

Alkohol: 12,4% Vol.

**Passt zu:** Amuse-bouche | Hors d'oeuvre | Pasteten | Terrinen | Käse | Süsswasserfisch





# WEISSWEIN

## Italien



### ROERO ARNEIS

75cl 24.-

DOCG

Guidobono | Italien

Dieser Weisse, aus der autochthonen Rebsorte des Roero gekeltert, zeigt Charakter und Sortentypizität. Das Bouquet in der Nase offenbart eine breite Fruchtpalette. Dazu gesellen sich Aromen, die an Lindenblüte, Kamille und Salbei denken lassen. Auch im Gaumen überzeugt er durch seine fruchtige, legere Struktur, seine Reintönigkeit und Gradlinigkeit. Das Zusammenspiel von Süsse und Säure macht viel Spass und überzeugt im Finale.



Aroma: Apfel | Pfirsich | Aprikose | Mango | Lindenblüten | Salbei

Rebsorte: Arneis

Alkohol: 13,55% Vol.

**Passt zu:** Kalter Platte | Antipasti | Charcuterie | Pasteten | Terrinen | Fischgerichten | Wähen | Quiches | Risottos

### MOSCATO D'ASTI

75cl 28.-

DOCG

Tenimeti Ca' Bianca | Italien

Der Moscato d'Asti der Tenimenti Ca' Bianca erfreut durch das ausgeprägte, delikate Traubenaroma, das mit Zitrus- und Beerenfrüchten sowie Blüten- und Blumennoten ergänzt wird. Die fruchtige Säure, die dezente Restsüsse und die feinperlige Kohlensäure hinterlassen einen stimmigen Sinneseindruck.



Aroma: Zitrusfrucht | Beeren | süsse Blüten | süsse Gewürze | getrocknete Aprikose | Muskatnuss

Rebsorte: Moscato

Alkohol: 5% Vol.

**Passt zu:** Dessert | Pudding | Creme | Fruchtwähen | Torten







# ROTWEIN

## Schweiz

### LA BRANTE DÔLE

25cl 8.-

VALAIS AOC

Délival | Wallis

Das ausgewogene Traubenverhältnis des Dôle kommt hier besonders zum Ausdruck. Die Pinot-Noir-Traube verleiht ihm Rasse und Gehalt. Der Gamay gibt ihm Frische und Frucht. Dieser kräftige, typische Walliser Rotwein überzeugt durch sein positives Preis-Leistungs-Verhältnis.



Aroma: Früchte

Rebsorte: Pinot Noir | Gamay

Alkohol: 12,6% Vol.

**Passt zu:** Käse | Walliser Spezialitäten | Kalter Platte

### CHÂTEAU DE PERROY CUVÉE PRESTIGE

70cl 32.-

GRAND CRU - LA CÔTE AOC

Château de Perroy | Waadtland

Das einmalige Terroir des Château de Perroy schafft die Basis und ist auch gleichzeitig der Garant für einen ausgewogenen, facettenreichen Waadtländer Rotwein der oberen Qualitätsstufe. Die intensiven, reintonigen, reifen Fuchtaromen und die dezenten Gewürznoten in der Nase erfüllen schon im Bouquet die hohen Erwartungen an in diesen Grand Cru. Aber auch im Gaumen und im Finale weiss dieser Pinot durch seine zugängliche Textur und durch seine fruchtige Struktur zu überzeugen.

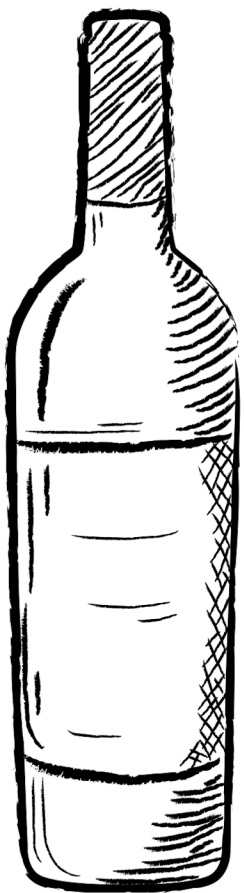


Aroma: Gewürze | Himbeere | Erdbeere

Rebsorte: Pinot Noir | Gamaret | Garanoir | Diolinoir

Alkohol: 14% Vol.

**Passt zu:** Kalb | Lamm | Rind | Schwein | Poulet





## MW TICIROSSO MERLOT

50cl 18.-

TICINO DOC

Cagi Cantina Giubiasco | Tessin

Dieser Merlot aus dem Tessin ist ein Hit! Der Auftakt in der Nase ist von intensiver Beerenfrucht und dezenter Gewürz- und Tabakaromatik geprägt. Die samtig intensive Textur und die wohldosierte Fruchtsäure verschmelzen im Gaumen zu einer gekonnten Einheit von Dichte und Fruchtigkeit, die bis in den nachhaltigen Abgang anhält.



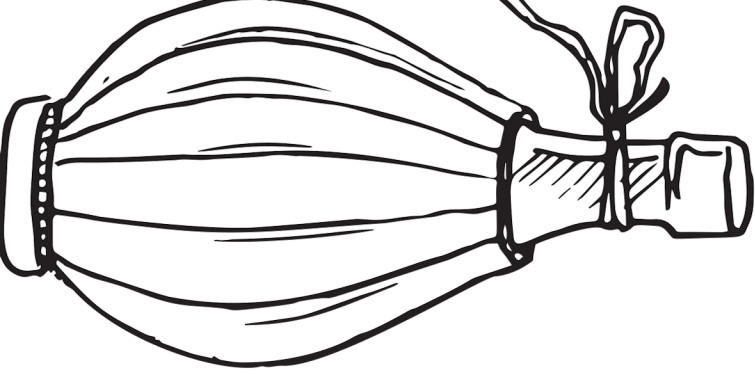
Aroma: Gewürze | Beeren | Tabak

Rebsorte: Merlot

Alkohol: 13% Vol.

**Passt zu:** Polenta | Ravioli | geschmortem Rindsbraten | Risottos





# ROTWEIN

## Italien



### PRIMODUCA PRIMITIVO DI MANDURIA

75cl 26.-

DOP

Vinicola Mediterranea | Italien

Das Bouquet ist von Gewürznoten und einer guten Prise Röstaromen, die an Tabak, Schokolade, Kaffee und Teer denken lassen, sowie von sehr reifer Fruchtaromatik geprägt. Es ist ein klassischer Südtaliener, der sowohl leckere als auch typisch-fruchtige Seiten aufweist. Die reifen Gerbstoffe sind präsent und die fruchtige Textur hinterlässt einen mundfüllenden Sinneseindruck, der bis ins lange Finale anhält.

Aroma: Gewürze | Holz-Röstaromen | Pflaumenmus | Kirschkonfitüre | Rosinen | Süssholz | Vanille | Zimt | Mokka

Rebsorte: Primitivo

Alkohol: 14% Vol.



**Passt zu:** Pasta | Teigwaren | Käse | Pizza | Fleisch

### TORBAE VALPOLICELLA RIPASSO

75cl 32.-

CLASSICO SUPERIORE DOC

Domini Veneti | Italien

Dass es sich um einen mächtigen Ripasso handelt, zeigt sich schon in der Nase: verführerische Frucht, gedörnte Früchte, Gewürze und Nuancen von Ausbau- und Reifearomen. Im Gaumen offenbart sich eine Ausgewogenheit der Strukturelemente und die präsenten sowie samtigen Gerbstoffe stehen mit der Fruchtstruktur im Einklang. Es ist ein konzentrierter Wein mit Klasse und Profil.

Aroma: gedörnte Früchte | Kirsche | Pflaume | Brombeere | Banane | Erdbeere | Rosinen | Vanille | Zimt | Süssholz

Rebsorte: Corvina | Rondinella | Corvinone

Alkohol: 13,5% Vol.



**Passt zu:** Cannelloni | Lasagne | Braten | Steak

# ROTWEIN

## Spanien

**RÍVOLA**

75cl 28.-

VDT

Bodegas Rívola | Spanien

Das Bouquet offenbart in der Nase rote Beeren, Zwetschgen, Pflaumen, Gewürze und eine Prise Ausbauaromatik. Der Auftakt im Gaumen ist intensiv, kräftig und zeigt das Potenzial dieses äusserst gelungenen Roten, der viele Aspekte zu vereinen weiss. Sein Fruchtauftritt, die reifen Gerbstoffe und die samtige Textur hinterlassen einen ausgewogenen, zugänglichen Sinneseindruck im Finale, das bei diesem Preisniveau schwer zu toppen ist.

Aroma: Zwetschge | Pflaume | Minze | Menthol | Vanille | Zimt | Karamell | getoastetes Holz

Rebsorte: Cabernet Sauvignon | Tempranillo

Alkohol: 14,3% Vol.

**Passt zu:** Tapas | Paella | Filet | Gulasch | Voressen | Steak | Grilladen



# ROTWEIN

## Amerika

### CABERNET SAUVIGNON

75cl 34.-

Bogle Winery | Amerika

Das Bouquet ist verführerisch und komplex: schwarze Kirschen, sortentypische Aromen wie Peperoni, Cassis, Raucharomen, Gewürze wie Vanille, Zimt, Gewürznelken und Muskatnuss. Im Gaumen präsentieren sich ein mächtiger Körper, eine dichte, fruchtige Struktur und eine samtige Gerbstofftextur, die von einer feinen Tabak-Aromatik begleitet ist. Dieser Cabernet Sauvignon hat samtigen Stoff und trotzdem zeigt er Frische und eine gewisse Strenge im Finale, das anhält. Es ist ein Wein, der viele Facetten zeigt und dadurch spannend ist.

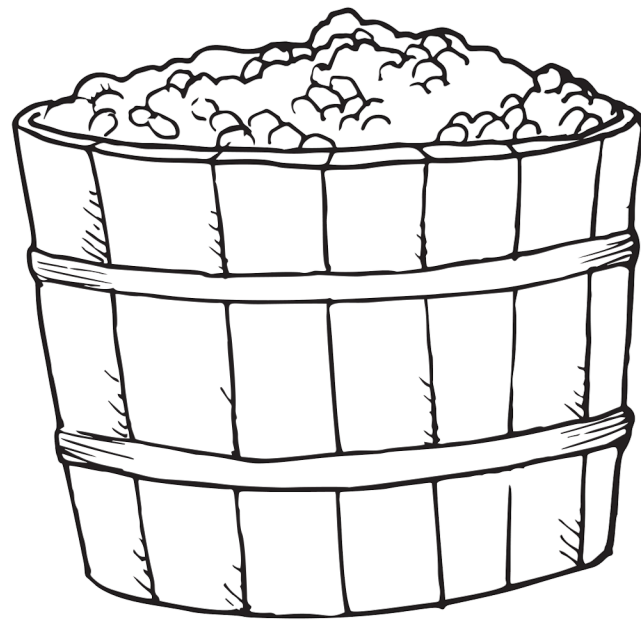
Aroma: Kirsche | schwarze Johannisbeere | Vanille | Tabak | Zimt  
Gewürznelke | Peperoni

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Alkohol: 14,5% Vol.



**Passt zu:** Käse | Lamm | Truthahn | Ragout | Voressen | Steak







# DIGESTIVE

## **BELLAVITE GRAPPA DI MOSCATO**

2cl 6.-

BARRIQUE

Castagner | Italien

Für die Destillation wird nur der Trester der Rebsorte Moscato verwendet. Dieser authentische Grappa wird nach der traditionellen Methode gebrannt und anschliessend im Barrique ausgebaut. Dadurch gelangt der Grappa zu Feinheit, Intensität und aromatischer Vielfalt höchster Güte.



Rebsorte: Moscato

Alkohol: 40% Vol.

## **BELLAVITE GRAPPA DI AMARONE**

2cl 6.-

BARRIQUE

Castagner | Italien

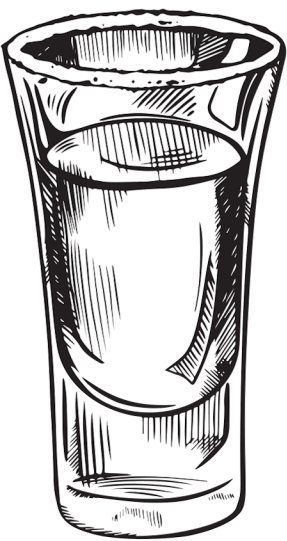
Dieser Grappa wird aus dem besonders aromatischen Weintrester gebrannt, der für die Kelterung des prestigeträchtigen Amarone verwendet wird. Der Brennmeister achtet sorgfältig darauf, dass nur gesundes Rohmaterial verwendet wird, denn nur dieses ergibt ein Destillat, das den hohen Qualitätsansprüchen gerecht wird. Die sprichwörtlich feine, reintonige Aromatik entsteht einerseits während des Brennprozesses und andererseits durch den Ausbau im Eichenfass.



Rebsorte: Corvina | Rondinella | Molinara

Alkohol: 40% Vol.





# DIGESTIVE

**O' LIMONCELLO**

Alkohol: 30% Vol.

2cl 6.-

**KIRSCH**

Alkohol: 37,5% Vol.

2cl 6.-

**PFLÜMLI**

Alkohol: 37,5% Vol.

2cl 6.-

**KERNOBST**

Alkohol: 37,5% Vol.

2cl 6.-

**ZWETSCHGEN**

Alkohol: 37,5% Vol.

2cl 6.-

**WILLIAMS**

Alkohol: 37,5% Vol.

2cl 6.-

**DISARONNO**

Alkohol: 28% Vol.

2cl 6.-

**COINTREAU**

Alkohol: 40% Vol.

2cl 6.-

**BAILEYS**

Alkohol: 17% Vol.

2cl 6.-

**CAMPARY ORANGE**

Alkohol: 25% Vol.

4cl 12.-

