

# WEINKARTE



BSC YOUNG BOYS  
Papiermühlestrasse 71 | CH-3000 Bern 22  
T 031 344 88 20 | F 031 344 88 89  
[events@bscyb.ch](mailto:events@bscyb.ch) | [www.events.bscyb.ch](http://www.events.bscyb.ch)

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.  
Jahrgangsänderungen vorbehalten



# SCHAUMWEIN

## ITALIEN

### VENETIEN

<b>Gancia Prosecco Brut DOC</b>		<b>75 cl</b>	<b>51.00</b>
Glera			
Casa Gancia			
<i>Passt zu: Apéro, Antipasti und mediterraner Küche</i>			

### PIEMONT

<b>Moscato d'Asti DOCG</b>	<b>2022</b>	<b>37.5 cl</b>	<b>27.00</b>
Moscato		<b>75 cl</b>	<b>51.00</b>
Fabio Perrone – Cascina Galletto			
<i>Passt zu: Apéro und Dessert</i>			

## FRANKREICH

### CHAMPAGNE

<b>Champagne Brut Cordon Bleu</b>		<b>37.5 cl</b>	<b>44.00</b>
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		<b>75 cl</b>	<b>84.00</b>
Champagne de Venoge		<b>150 cl</b>	<b>168.00</b>
<i>Passt zu: Apéro und Meeresfrüchten</i>			

<b>Champagne Brut Rosé</b>		<b>75 cl</b>	<b>86.00</b>
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir			
Champagne de Venoge			
<i>Passt zu: Apéro und Meeresfrüchten</i>			

<b>Champagne Pommery Brut Royal</b>		<b>75 cl</b>	<b>83.00</b>
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir			
Pommery			
<i>Passt zu: Apéro und Meeresfrüchten</i>			



# WEISSWEIN

## SCHWEIZ

### WALLIS

<b>Petite Arvine Les Effeuilleuses Wallis AOC</b>	<b>2021</b>	<b>75 cl</b>	<b>54.00</b>
---	-------------	--------------	--------------

Petite Arvine  
Bétrisey Albrecht  
*Passt zu: Apéro, Käse und Wild*

### WAADT

<b>St. Saphorin Vignefol AOC</b>	<b>2022</b>	<b>70 cl</b>	<b>52.00</b>
----------------------------------	-------------	--------------	--------------

Chasselas  
J. & M. Dizerens  
*Passt zu: Apéro, Käse und leichten Speisen*

### NEUENBURG

<b>Chardonnay Neuchâtel AOC</b>	<b>2022</b>	<b>75 cl</b>	<b>54.00</b>
---------------------------------	-------------	--------------	--------------

Chardonnay  
Château d'Auvernier  
*Passt zu: Apéro, Käse und leichten Speisen*

### SCHAFFHAUSEN

<b>ZWAA weiss Schaffhausen AOC</b>	<b>2021</b>	<b>75 cl</b>	<b>69.00</b>
------------------------------------	-------------	--------------	--------------

Chardonnay, Weissburgunder  
Bad Osterfingen  
*Passt zu: Apéro, Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch*

### TESSIN

<b>Albino Bianco di Merlot Ticino DOC</b>	<b>2021</b>	<b>75 cl</b>	<b>54.00</b>
---	-------------	--------------	--------------

Merlot  
Chiodi, Bellinzona  
*Passt zu: Apéro, Käse und Kalb*

## ITALIEN

### FRIAUL

<b>Pinot Grigio «Il BORGO» IGT</b>	<b>2022</b>	<b>75 cl</b>	<b>49.00</b>
------------------------------------	-------------	--------------	--------------

Pinot Grigio  
Borgo Savaian  
*Passt zu: Apéro, Geflügel und Fisch*

### PIEMONTE

<b>Roero Arneis «Costa delle Rose» DOCG</b>	<b>2022</b>	<b>75 cl</b>	<b>52.00</b>
---	-------------	--------------	--------------

Roero Arneis  
Tenuta Ca'Du Russ di Marchisio  
*Passt zu: Apéro, leichten Vorspeisen und Lamm*



## TOSKANA

**Poggio Argentato IGT** 2020 75 cl 53.00  
Sauvignon blanc, Petit Manseng, Traminer, Semillon  
Fattoria Le Pupille  
*Passt zu: Apéro, asiatischen Speisen, Krustentieren und Kalb*

**PAPEO Bianco Toscana IGT** 2016/2020 75 cl 59.00  
Vermentino  
Terre del Marchesato  
*Passt zu: Apéro, Fisch und Kalb*

## SPANIEN

### RIOJA

**Gómez Cruzado Blanco Rioja DOC** 2021 75 cl 51.00  
Tempranillo Blanco, Viura  
Gómez Cruzado  
*Passt zu: Apéro, Fisch und grilliertem Gemüse*

### RIAS BAIXAS

**La Marimorena Rias Baixas DO** 2021 75 cl 55.00  
Albariño  
Casa Rojo  
*Passt zu: Apéro, Fisch und grilliertem Gemüse*

## DEUTSCHLAND

### RHEINHESSEN

**Appenheimer Riesling Kalkstein** 2020 75 cl 57.00  
Riesling  
Knewitz  
*Passt zu: Apéro, Fischgerichten, Käse und Geflügel*

## FRANKREICH

### LOIRE

**Pouilly Fumé Luminance AOC** 2020 75 cl 85.00  
Sauvignon Blanc  
Domaine Jonathan Didier Pabiot  
*Passt zu: weissem Fleisch, Geisskäse und Fisch*

### BURGUND

**Pouilly-Fuissé Terres du Menhir AOC** 2021 75 cl 63.00  
Chardonnay  
Gilles Morat  
*Passt zu: weissem Fleisch, Geisskäse und Fisch*

**Pernand-Vergelesses Premier Cru « En Caradeux »** 2020 75 cl 98.00  
Chardonnay  
Domaine Rapet  
*Passt zu: hellem Fleisch, Meeresfrüchten und Hartkäse*



# SÜDAFRIKA

## COASTAL REGION

<b>Delaire Graff Sauvignon Blanc Coastal Cuvée</b>	<b>2022</b>	<b>75 cl</b>	<b>53.00</b>
--	-------------	--------------	--------------

Sauvignon Blanc, Sémillon  
Delaire Graff  
*Passt zu: Apéro, Meeresfrüchten und Krustentieren*

## SWARTLAND

<b>Delaire Graff Chenin Blanc Swartland Reserve</b>	<b>2018/2019</b>	<b>75 cl</b>	<b>54.00</b>
---	------------------	--------------	--------------

Chenin Blanc  
Delaire Graff  
*Passt zu: Apéro, pikanten Gerichten, Fisch und Pasta*

# ROSÉ

## ITALIEN

### TOSKANA

<b>Rosamati Rosato Maremma DOC</b>	<b>2023</b>	<b>75 cl</b>	<b>52.00</b>
------------------------------------	-------------	--------------	--------------

Syrah  
Toskana  
*Passt zu: Apéro, asiatischen Speisen, Gemüse und Fisch*



# ROTWEIN

## SCHWEIZ

### WALLIS

**Humagne Rouge Réserve des Chasseurs Wallis AOC** 2021 75 cl 54.00

Humagne Rouge

Bétrisey Albrecht

*Passt zu: Apéro, Käse und Wild*

**Cornalin L'Égrappeuse Wallis AOC** 2022 75 cl 54.00

Cornalin

Bétrisey Albrecht

*Passt zu: Apéro, Wild und Rind*

**Syrah Wallis AOC** 2020 75 cl 79.00

Syrah

Histoire d'Enfer

*Passt zu: geröstetem Gemüse, Wild und Grillfleisch*

### NEUENBURG

**Pinot Noir Neuchâtel AOC** 2020 75 cl 54.00

Pinot Noir

Château d'Auvernier

*Passt zu: Apéro, Gemüse und leichten Speisen*

### SCHAFFHAUSEN

**ZWAA rot Blauburgunder Schaffhausen AOC** 2018/2019 75 cl 78.00

Pinot Noir

Bad Osterfingen

*Passt zu: Rindfleisch, Lamm, Wild und Hartkäse*

### GRAUBÜNDEN

**MONOLITH Pinot Noir Graubünden AOC** 2021 75 cl 105.00

Pinot Noir

150 cl

210.00

Obrecht – Weingut zur Sonne

*Passt zu: kräftigen Fleischgerichten und Käse*

### TESSIN

**La Murata Merlot del Ticino DOC** 2020 75 cl 53.00

Merlot

Chiodi

*Passt zu: Apéro, asiatischen Speisen, Fisch und Käse*



# ITALIEN

## VENETIEN

**Ripasso Valpolicella Classico PEGRANDI DOC** 2020 75 cl 55.00  
Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella 2018 150 cl 110.00  
Alberto Vaona  
*Passt zu: Käse, rotem Fleisch und Wild*

**Amarone Valpolicella Classico PEGRANDI DOC** 2017 75 cl 81.00  
Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella  
Alberto Vaona  
*Passt zu: Braten, Wild und Käse*

## PIEMONTE

**Barbera d'Alba superiore «Scassa» DOC** 2020/2021 75 cl 55.00  
Barbera 150 cl 110.00  
Bruna Grimaldi  
*Passt zu: asiatischen und würzigen Speisen, Rind*

**Dolcetto d'Alba DOC** 2021 75 cl 55.00  
Dolcetto  
Luciano Sandrone  
*Passt zu: Antipasti, Pasta und Geflügel*

**Barolo «Badarina» DOCG** 2018 75 cl 82.00  
Nebbiolo  
Bruna Grimaldi  
*Passt zu: geschmorten, kräftigen Speisen*

**Barbaresco Pio Cesare DOCG** 2018 75 cl 99.00  
Nebbiolo 150 cl 198.00  
Pio Cesare  
*Passt zu: Trüffelgerichten, Rindfleisch und Burrata*

## TOSKANA

**Pelofino Toscana Rosso IGT** 2020 75 cl 51.00  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese  
Fattoria Le Pupille  
*Passt zu: Pasta, Tomatengerichten und Trockenfleisch*

**Saffredi Maremma IGT** 2020 75 cl 129.00  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot 150 cl 258.00  
Fattoria Le Pupille  
*Passt zu: rotem Fleisch, kräftigen Saucen und Schmorgerichten*

**Terra di Monteverro IGT** 2015 75 cl 82.00  
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot 2018 150 cl 164.00  
Monteverro  
*Passt zu: Fleischgerichten, Geflügel und Pasta*

**Tassinaia IGT** 2017 75 cl 82.00  
Cabernet Sauvignon, Merlot 2016 150 cl 164.00  
Castello del Terriccio  
*Passt zu: Rind und Hartkäse*



<b>Aldone Merlot Toscana IGT</b>	<b>2016</b>	<b>75 cl</b>	<b>105.00</b>
Merlot		<b>150 cl</b>	<b>210.00</b>
Terre del Marchesato			
<i>Passt zu: gebratenem Fisch und Trockenfleisch</i>			
<b>Emilio Primo Bolgheri Rosso DOC</b>	<b>2020</b>	<b>75 cl</b>	<b>59.00</b>
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah		<b>150 cl</b>	<b>118.00</b>
Terre del Marchesato			
<i>Passt zu: deftigen Gerichten, Lamm, Wild und Trockenfleisch</i>			
<b>Brunello di Montalcino Fanti DOCG</b>	<b>2018</b>	<b>75 cl</b>	<b>86.00</b>
Sangiovese	<b>2015</b>	<b>150 cl</b>	<b>172.00</b>
Tenuta Fanti			
<i>Passt zu: Grillfleisch und reifem Käse</i>			
<b>Sorgente Brunello di Montalcino DOCG</b>	<b>2017</b>	<b>75 cl</b>	<b>128.00</b>
Sangiovese			
Salicutti			
<i>Passt zu: Grillfleisch, Pastagerichten mit Pilzen und reifem Käse</i>			
<b>APULIEN</b>			
<b>Salento Primitivo DON COSIMO IGT</b>	<b>2021</b>	<b>75 cl</b>	<b>49.00</b>
Primitivo			
Cantina Due Palme			
<i>Passt zu: asiatischen und würzigen Speisen, Geflügel</i>			
<b>SIZILIEN</b>			
<b>«NERÉ» Nero d'Avola IGP</b>	<b>2020</b>	<b>75 cl</b>	<b>49.00</b>
Nero d'Avola			
Feudo Maccari			
<i>Passt zu: Pasta &amp; Tomatengerichten</i>			
<b>Tancredi «Dolce&amp;Gabbana» Terre Siciliane IGT</b>	<b>2019</b>	<b>75 cl</b>	<b>78.00</b>
Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat			
Donnafugata			
<i>Passt zu: rotem Fleisch, Wild und gehaltvoller Fisch</i>			
<b>Mille e Una Notte Sicilia DOC</b>	<b>2019</b>	<b>75 cl</b>	<b>105.00</b>
Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah		<b>150 cl</b>	<b>210.00</b>
Donnafugata			
<i>Passt zu: Lamm, Braten und würzigen Pastagerichten</i>			



# SPANIEN

## RIBERA DEL DUERO

<b>Ceres Crianza Ribera del Duero DO</b>	<b>2020</b>	<b>75 cl</b>	<b>53.00</b>
Tempranillo	<b>2019</b>	<b>150 cl</b>	<b>106.00</b>
Bodegas Asenjo & Manso			
<i>Passt zu: Schwein und würzigen Saucen</i>			

<b>Matanegra Finca Valentina V.S. DO</b>	<b>2013</b>	<b>75 cl</b>	<b>86.00</b>
Tempranillo			
Pagos de Matanegra			
<i>Passt zu: Rind, asiatischen und würzigen Speisen</i>			

## RIOJA

<b>SPES Rioja DOCa</b>	<b>2015</b>	<b>75 cl</b>	<b>58.00</b>
Tempranillo			
Bodegas Loa			
<i>Passt zu: rotem Fleisch</i>			

## PRIORAT

<b>Gotes del Priorat DOQ</b>	<b>2021</b>	<b>75 cl</b>	<b>58.00</b>
Garnacha, Cariñena, Syrah			
Clos del Portal, Alfredo Arribas			
<i>Passt zu: Fleischgerichte und kräftige Pastagerichte</i>			

## JUMILLA

<b>Enemigo Mío</b>	<b>2021</b>	<b>75 cl</b>	<b>53.00</b>
Garnacha			
Casa Rojo			
<i>Passt zu: Rind, asiatischen und würzigen Speisen</i>			

<b>Macho Man Monastrell</b>	<b>2020</b>	<b>75 cl</b>	<b>59.00</b>
Monastrell		<b>150 cl</b>	<b>118.00</b>
Casa Rojo			
<i>Passt zu: Schweinefleisch und Pasta</i>			

# FRANKREICH

## CÔTES DU RHÔNE

<b>Jugunda Gigondas Rouge AOP</b>	<b>2020</b>	<b>75 cl</b>	<b>63.00</b>
Grenache, Syrah			
La Ferme du Mont			
<i>Passt zu: geröstetem Gemüse und Wild</i>			

## BORDEAUX

<b>Château Lilian Ladouys, Cru Bourgeois</b>	<b>2017</b>	<b>75 cl</b>	<b>63.00</b>
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc			
Château Lilian Ladouys, Saint-Estèphe			
<i>Passt zu: Fleisch und Pilzgerichten</i>			

<b>Château Poujeaux, Cru Bourgeois</b>	<b>2018</b>	<b>75 cl</b>	<b>80.00</b>
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot			
Château Poujeaux, Moulis			
<i>Passt zu: dunklem Fleisch, gut gewürzte Gerichte und Käse</i>			



<b>Château Phélan Ségur</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Château Phélan Ségur, Saint Estèphe <i>Passt zu: Schmorgerichten, Lamm und Hartkäse</i>	<b>2017</b>	<b>75 cl</b>	<b>95.00</b>
<b>Château Léoville-Barton, 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Château Léoville-Barton, Saint Julien <i>Passt zu: kräftigen Speisen und gereiftem Käse</i>	<b>2015</b>	<b>75 cl</b>	<b>160.00</b>

## PORTUGAL

### DÃO

<b>Terra Magna Reserva Dão DOC</b> Alfrocheiro, Jaen, Tinta Roriz, Touriga Nacional Terra Magna <i>Passt zu: Lamm und Kohlgemüse</i>	<b>2018</b>	<b>75 cl</b>	<b>52.00</b>
---	-------------	--------------	--------------

### TEJO

<b>Mythos</b> Cabernet Sauvignon, Touriga Franca, Touriga Nacional Casal da Coelheira <i>Passt zu: Fleisch mit Sauce und rezentem Käse</i>	<b>2020</b>	<b>75 cl</b>	<b>64.00</b>
	<b>2018</b>	<b>150 cl</b>	<b>128.00</b>

## SÜDAFRIKA

### STELLENBOSCH

<b>Delaire Graff RED</b> Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Petit Verdot, Merlot, Malbec Delaire Graff <i>Passt zu: Rind, Lamm und Pasta</i>	<b>2017</b>	<b>75 cl</b>	<b>56.00</b>
<b>Delaire Graff Botmaskop</b> Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Petit Verdot, Merlot, Malbec Delaire Graff <i>Passt zu: Rind und Käse</i>	<b>2017</b> <b>2019</b>	<b>75 cl</b> <b>150 cl</b>	<b>67.00</b> <b>134.00</b>
<b>Delaire Graff Estate Cabernet Sauvignon Reserve</b> Cabernet Sauvignon Delaire Graff <i>Passt zu: Fleischgerichten, Käse und kräftigen Speisen</i>	<b>2018</b>	<b>75 cl</b>	<b>83.00</b>

# GROSSFLASCHEN

ÜBERRASCHEN SIE IHRE GÄSTE MIT GROSSFLASCHEN VON 3 BIS 12 LITERN, AUSGESCHENKT AUF UNSEREM DEKANTER. EIN HIGHLIGHT FÜR AUGEN UND GAUMEN.

## SCHWEIZ

### GRAUBÜNDEN

<b>MONOLITH Pinot Noir Graubünden AOC</b>	<b>2016</b>	<b>300 cl</b>	<b>430.00</b>
Pinot Noir	<b>2017</b>	<b>600 cl</b>	<b>905.00</b>
Obrecht – Weingut zur Sonne			

## ITALIEN

### TOSKANA

<b>Saffredi Maremma IGT</b>	<b>2020</b>	<b>300 cl</b>	<b>570.00</b>
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot		<b>600 cl</b>	<b>1175.00</b>
Fattoria Le Pupille		<b>1200 cl</b>	<b>2315.00</b>

<b>Tassinaia IGT</b>	<b>2016</b>	<b>300 cl</b>	<b>375.00</b>
Cabernet Sauvignon, Merlot		<b>600 cl</b>	<b>840.00</b>
Castello del Terriccio			

<b>Aldone Merlot Toscana IGT</b>	<b>2019</b>	<b>300 cl</b>	<b>430.00</b>
Merlot	<b>2016</b>	<b>600 cl</b>	<b>875.00</b>
Terre del Marchesato	<b>2016</b>	<b>1200 cl</b>	<b>1760.00</b>

<b>Emilio Primo Bolgheri Rosso DOC</b>	<b>2020</b>	<b>300 cl</b>	<b>250.00</b>
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah		<b>600 cl</b>	<b>530.00</b>
Terre del Marchesato		<b>1200 cl</b>	<b>1120.00</b>

### SIZILIEN

<b>Mille e Una Notte Sicilia DOC</b>	<b>2018</b>	<b>300 cl</b>	<b>425.00</b>
Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah		<b>600 cl</b>	<b>910.00</b>
Donnafugata			

## SPANIEN

### JUMILLA

<b>Macho Man Monastrell</b>	<b>2020</b>	<b>300 cl</b>	<b>275.00</b>
Monastrell		<b>500 cl</b>	<b>460.00</b>
Casa Rojo			

### RIBERA DEL DUERO

<b>Tintafina Ribera del Duero DO</b>	<b>2019</b>	<b>300 cl</b>	<b>275.00</b>
Tempranillo		<b>500 cl</b>	<b>460.00</b>
Casa Rojo			

