

Weine und Edelbrände  
aus der Kartause Ittingen



2022

## Liebe Genussmenschen

### Liebe Freunde der Kartause Ittingen

2021 war ein herausforderndes Weinjahr und hat uns wiederum gezeigt, wie stark der Ertrag in den Rebbergen von der Natur abhängt. Selbst die Vögel, Dachse und Rehe haben ihren Anteil an unserer Ernte eingefordert. Unvergessen bleibt der goldige, warme Herbst, welcher unserer kleinen Traubenernte doch noch eine erfreuliche Reife und Komplexität gebracht hat.

Seit Juni 2021 darf ich die Geschicke des Weinbaus der Kartause Ittingen leiten. Nach Stationen im Wallis, im Tessin, in der Westschweiz sowie in Schaffhausen bin ich voller Elan in diese wunderbare Aufgabe eingetaucht. Es macht Freude, an diesem historischen Ort mit seiner langen Weinbautradition tätig zu sein.

Wir schauen positiv in unsere Weinbauzukunft, welche nachhaltiges Denken und Handeln weiter in den Vordergrund rücken wird. Die Wiege des Weines ist der Weinberg, und mit diesem wollen wir sorgsam umgehen.

Machen Sie einen Spaziergang auf unserem Weinwissensweg, riechen Sie an den Blumen im Rebberg und erleben Sie – nach dem Erklimmen der «Himmelsleiter» – die traumhafte Aussicht vom Kirchwingert aus in die Thurebene bis zum Säntisgebirge.

Wir freuen uns auf spannende Gespräche und gemeinsame Momente mit Ihnen. Das schönste Kompliment für unsere Arbeit ist Ihr Interesse an unseren Werten und Produkten. Herzlichen Dank dafür.



Philipp Rüttimann und das ganze Weinbauteam

## Müller-Thurgau

Hauptweissweinsorte der Ostschweiz, auch unter dem Namen Riesling x Sylvaner bekannt. Blumig-fruchtiger Duft mit einem Hauch von Muskat. Sehr harmonischer Weisswein mit einem weichen Auftakt und schöner Süsse-Säure-Balance. Ein Charmeur unter den Weissweinen.

**Flasche à 75 cl CHF 15.–**

**Flasche à 50 cl CHF 10.–**

## Seyval Blanc

Eleganter, feinfruchtiger Weisswein. Robuste, mehлтаuresistente Rebsorte (PIWI), welche seit über 30 Jahren bei uns angebaut wird. Der Wein zeigt einen eleganten Körper mit einer schön eingebundenen Säure. Durch seine leicht herbe Art überzeugt er zu unseren hauseigenen Forellen oder dem Ittinger Käse.

**Flasche à 75 cl CHF 16.–**

## Sauvignon Blanc

Diese ursprünglich aus dem Loire-Tal (F) stammende Sorte wird seit 2007 in der Kartause Ittingen angebaut. Zartduftende, an Stachelbeeren und Holunderblüte

erinnernde, leicht grünliche Aromen in der Nase. Füllig und frisch im Gaumen mit einer schönen Säurestruktur. Der ideale Begleiter zu asiatischen Gerichten oder Meeresfrüchten.

**Flasche à 75 cl CHF 16.–**

## Pinot Gris

Der zur Burgunderfamilie gehörende Pinot Gris ergibt gehaltvolle, kräftige Weissweine. Der Pinot Gris wächst in unserer steilsten und sonnenverwöhntesten Lage, dem Kirchwingert. Ein Teil des Ausbaus erfolgt in 400-Liter-Eichenfässern. Daher das breite Aromaspektrum von fruchtig über würzig bis zu leicht röstig im Duft. Im Gaumen sehr weich und gehaltvoll. Ein passender Begleiter vom Aperitif bis zum Hauptgang.

**Flasche à 75 cl CHF 21.–**

## Cuvée weiss

Je nach Jahrgangsausprägung ändert sich die Assemblage aus den drei Haupttraubensorten Johanner (PIWI), Blauburgunder und Sauvignon Blanc für dieses intensive weisse Cuvée. In der Nase finden sich würzige bis fruchtige Komponenten. Im Gaumen ein weicher, aber kräftiger Auftakt und ein harmonischer Abgang. Eine unkomplizierte Kreation, welche zum Aperitif wie auch als Begleiter zu Fischgerichten passt.

**Flasche à 75 cl CHF 16.–**

**Flasche à 50 cl CHF 11.–**

### Federweiss

Die Blauburgundertrauben für unseren Federweissen werden direkt nach dem Abbeeren gepresst, um die zartrosa Farbe zu erhalten. In der Nase an Erdbeeren erinnernd. Im Gaumen ein weicher, geschmeidiger Auftakt, gepaart mit einem saftigen Abgang. Das macht diesen Wein zu einem unvergesslichen Erlebnis.

**Flasche à 75 cl CHF 15.–**

**Flasche à 50 cl CHF 10.–**

### Blauburgunder

Der Blauburgunder oder Pinot Noir ist die Hauptrotweinsorte der Schweiz. Im Stahltank ausgebaut, überzeugt unser Blauburgunder durch seine fruchtige Nase, welche an rote Himbeeren und Erdbeeren erinnert. Auch im Gaumen setzt sich die fruchtige Art fort, und zusammen mit dem cremigen, samtigen Körper ergibt sich ein feingliedriger Rotwein, der wunderbar zum Apéro, zu Käse oder hellem Fleisch passt.

**Flasche à 75 cl CHF 15.–**

**Flasche à 50 cl CHF 10.–**

### Cuvée rot

Unser rotes Cuvée aus den Sorten Blauburgunder, Dornfelder und Maréchal Foch wird vorwiegend im Stahltank ausgebaut. Sein weicher, saftiger Körper, die intensive Farbe und die an Kirschen und Brombeeren

erinnernde Frucht machen dieses Cuvée zum idealen Essensbegleiter für gegrilltes Gemüse und Fleisch.

**Flasche à 75 cl CHF 16.–**

**Flasche à 50 cl CHF 11.–**

### Kirchwingert Blauburgunder

Eine Blauburgunder-Auslese aus unserer besten Lage; an der Maische vergoren und während 12 Monaten in Eichenholzfässern gelagert. Der Wein besticht durch seine fruchtig-würzige Kombination, den Aromen, welche an Himbeeren und Brombeeren erinnern und dem dezenten Holzausbau. Ein Wein, der sich gut mit einem Schweinschnitzel, allerlei Gemüse oder Raclette vereint.

**Flasche à 75 cl CHF 19.–**

### Maréchal Foch

Die robuste, mehlaufeste Rotweinsorte (PIWI) wächst seit über 30 Jahren in unserem Weinberg. Vinifiziert werden farbintensive Weine. Dieser würzige Liebhaberwein lässt sich hervorragend mit mediterranen Pastagerichten oder Pizza kombinieren.

**Flasche à 75 cl CHF 16.–**

### Ittinger Eiche

Ein Teil des Traubenguts für diesen kräftigen Blauburgunder wird ange-trocknet. Nach einer traditionellen Maischegärung wird er in Barriques ausgebaut. Das Eichenholz der Fässer kommt aus unserem Ittinger Wald. Terroir pur! Ein komplexer Rotwein mit einer intensiven, fruchtig-würzigen Aromatik, einem kräftigen Körper und reifen Gerbstoffen. Ein einzigartiger Wein, ganz für sich allein oder zu einem kräftigen Hauptgang mit dunklem Fleisch.

**Flasche à 75 cl CHF 28.–**

### Komposition IX

Die Hauptbestandteile für diese edle Kreation sind die Traubensorten Blauburgunder, Maréchal Foch und St. Laurent. Das dunkle Bordeauxrot wird begleitet vom Duft nach schwarzen Beeren und Früchten, mit angenehmen röstigen Holzaromen. Mit seinem kräftigen, gut strukturierten Körper ist der Wein ein Hochgenuss zu rassigen Fleischtellern, herzhaften Grilladen und zu Pasta mit Gemüse sowie verschiedenen gereiften Käsesorten.

**Flasche à 75 cl CHF 24.–**



### Fortunatus Brut

Nach dem traditionellen Flaschengärverfahren hergestellter Schaumwein. In der Nase frisch-fruchtige Aromen, welche im Gaumen weitergetragen werden. Der gut eingebundenen Kohlensäure verdankt unser Schaumwein die angenehm und fein prickelnde Perlage und wirkt dadurch sehr frisch. Ein kribbelndes Gaumenerlebnis zu Aperitifhappchen oder Gerichten mit Fisch und Meeresfrüchten.

**Flasche à 75 cl CHF 24.–**

### Edelsüss

Klassischer Süsswein im «Sauternes-Stil». Die mit Edelfäulnis befallenen Blauburgundertrauben werden erst im frühen Winter gelesen. Dies führt zu dieser typischen Bernsteinfarbe und ergibt ein unverwechselbares Bouquet mit Aromen von gedörrten Aprikosen und Sultaninen sowie Honig. Wunder-schöne Balance zwischen Süsse und Säure im Gaumen. Harmoniert sehr gut mit Nachspeisen auf Fruchtbasis sowie Käsedesserts.

**Flasche à 37.5 cl CHF 33.–**

### Pinobile Likörwein

Für unseren Pinobile verwenden wir ausschliesslich Blauburgundertrauben. Wie beim «Portwein» wird mit der Zugabe von hochprozentigem Alkohol die klassische Maischegärung gestoppt. Dadurch bleibt die typische Restsüsse erhalten. Nach dem Abpressen reift er über mehrere Jahre in einem französischen Barrique und erhält so seinen charakteristischen Geschmack. Pinobile erweist sich als Genuss, sei es zum Aperitif, zum Dessert, zur Verfeinerung von Gemüsesuppen oder einfach mit oder ohne Zigarre.

**Flasche à 37.5 cl CHF 25.–**

### WEIN DES MONATS

Monatlich wechselnd bieten wir einen Wein zum Spezialpreis an. Das attraktive Angebot finden Sie im Klosterladen und im Webshop.



## Ittinger Edelbrände und Liköre

### Berudge

Die spezielle, insbesondere in der Westschweiz angebaute Pflaumenart, reift so schön in den Ittinger Obstgärten, dass daraus ein sortenreiner, herausragender und samtiger Pflaumenbrand entsteht. Ausgeprägte Pflaumenaromatik. 42 % vol.

**Flasche à 37.5 cl CHF 28.–**

### Mirabelle

Nur reife, vom Baum fallende Mirabellen werden für diese Exklusivität verwendet. Süsslicher, typischer Duft, weich und anhaltend. 42 % vol.

**Flasche à 37.5 cl CHF 26.–**

### Gravensteiner

In unserem Gravensteiner-Edelbrand ist der sortentypische Apfelfduft klar erkennbar. Weich und langanhaltend im Gaumen. 42% vol.

**Flasche à 37.5 cl CHF 21.–**

**Flasche à 50 cl CHF 26.–**

### Quitte

Einer unserer beliebtesten Edelbrände, hergestellt aus Ittinger Birnenquitten. Intensiver Quittengeschmack von fruchtig bis blumig. 42% vol.

**Flasche à 37.5 cl CHF 30.–**

**Flasche à 50 cl CHF 38.–**

### Hopfen

Wenn die reifen Dolden des edlen Hopfens für das Ittinger Amber-Bier geerntet sind, werden einige Handvoll dieser wohlriechenden Blüten in frisch vergorenen Apfelwein aus Gravensteiner gelegt und dann gemeinsam gebrannt. Daraus entsteht ein blumiger, nach frischem Hopfen duftender Edelbrand. 42 % vol.

**Flasche à 50 cl CHF 34.–**

### Weinbrand Barrique

Unser Weinbrand wird über mehrere Jahre in einem gebrauchten Rotwein-Barrique ausgebaut. Dadurch bekommt er diesen weichen Körper begleitet von Aromen von Caramel und gerösteten Nüssen. Ein ausgezeichnete «Brandy». 42 % vol.

**Flasche à 37.5 cl CHF 26.–**

### Kartause Ittingen Dry Gin

Mit einer frischen Brise von Zitrusfrüchten und Verveine und einer dezenten Wacholdernote. Im Gaumen mild mit ausbalanciert-würzigem Nachklang. 43 % vol.

**Flasche à 50 cl CHF 49.–**



Philipp Rüttimann,  
Leiter Weinbau



Degustation  
im Klosterladen  
jeden Samstag  
und Sonntag

#### Degustation im Klosterladen

Mai bis Oktober, Samstag und Sonntag  
von 14 bis 17 Uhr

#### Geführte Rundgänge für Gruppen

durch die Weinberge mit Degustation  
buchbar: T 052 748 44 11, info@kartause.ch

#### Weinverkauf

- Im Klosterladen an 7 Tagen pro Woche
- Jederzeit im attraktiven Webshop [kartause.ch/wein](https://www.kartause.ch/wein)
- Im Weinkeller, nach Absprache, T 052 748 43 07  
oder [weinbau@kartause.ch](mailto:weinbau@kartause.ch)

**\*4. Juni 2022, 14 bis 17 Uhr**

**Weindegustation am Pfingstkonzertwochenende**

**11. Juni 2022, 10 bis 14 Uhr**

**Winzerapéro in der Altstadt Frauenfeld  
mit Wein und Raclette aus der Kartause Ittingen**

**\*26. Juni 2022, 12 bis 16 Uhr**

**Stiftungsversammlung und Weindegustation**

**13. August 2022**

**Winzerfest des Vereins GenussThur  
in der Altstadt Frauenfeld**

**\*25. September 2022, 11 bis 17 Uhr**

**Weindegustation Tag der offenen Tür –  
45 Jahre Stiftung Kartause Ittingen**

\*10 % Rabatt auf das gesamte  
Weinsortiment an diesen Tagen



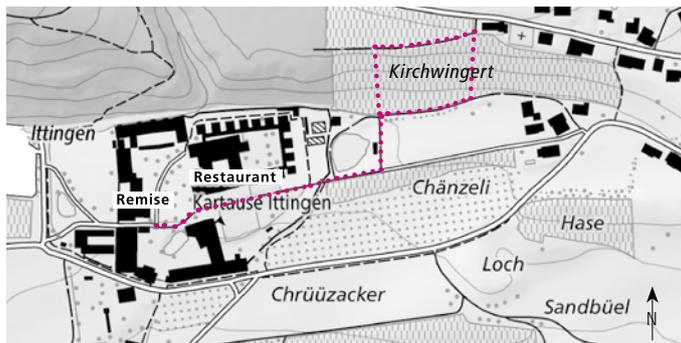
Die idyllischen Weinberge der Kartause Ittingen laden auf eine Entdeckungstour ein. Auf zehn Tafeln rund um den Rebberg Kirchwingert erfahren Sie Wissenswertes zur Geschichte des hiesigen Weins, zur Pflege der Reben übers Jahr, zum Terroir und zum Weinsortiment der Kartause Ittingen. Ein Erlebnisrundgang, der Lust auf ein feines Glas Kartäuser Wein macht!

Auch die Ittinger Schnitzeljagd und der Grüne Pfad führen Sie spielerisch mit Familie und Freunden durch die Weinberge und die ganze Klosteranlage.

Mehr Informationen zum Weinwissensweg und zu den anderen Routen rund um die Kartause Ittingen finden Sie auf [www.kartause.ch/de/wanderjahr](http://www.kartause.ch/de/wanderjahr)

Die Kartause Ittingen ist Gründungsmitglied der Vereinigung Europäischer Stiftungsweingüter. Die Mitglieder verfolgen mit der Bewirtschaftung ihrer Weinberge auch soziale oder gemeinnützige Ziele. Sie verbindet eine starke Identifikation mit dem regionalen Standort, der hohe Qualitätsanspruch an die eigenen Produkte, das Bekenntnis zu einer langjährigen Weinbautradition und eine tiefe Leidenschaft für die erzeugten Weine.

[www.europaeische-stiftungsweingueter.eu](http://www.europaeische-stiftungsweingueter.eu)



**Wein-Route** Weinwissensweg entlang der Rebberge.

Die Kartause Ittingen heute – Alte Werte neu gelebt



Die Kartause Ittingen zählt zu den bedeutendsten Kulturdenkmälern der Bodenseeregion. Das ehemalige Kartäuserkloster ist seit 1983 ein Kultur- und Seminarzentrum mit vielfältigem Angebot. Hier verbinden sich die klösterlichen Werte Kultur, Spiritualität, Bildung, Fürsorge, Gastfreundschaft und Selbstversorgung zu einem einzigartigen Ganzen.

Hotel, Restaurant, Bankette, Seminare, Tagungen  
Klosterladen, Gärten, Gutsbetrieb  
Betreutes Arbeiten und Wohnen  
Konzerte, Kunstmuseum Thurgau, Ittinger Museum  
tecum – Zentrum für Spiritualität, Bildung und Gemeindebau

Stiftung Kartause Ittingen  
CH 8532 Warth

Telefon +41 52 748 44 11  
info@kartause.ch  
www.kartause.ch

ICOMOS  
SCHWEIZ · SUISSE

Spezialpreis 2019  
«Das historische Hotel  
des Jahres» für die  
Kartause Ittingen