

# Weine und Edelbrände aus der Kartause Ittingen



## Liebe Freundinnen und Freunde der Kartause Ittingen

Es war ein wunderschönes, turbulentes Jahr, das 2022! Noch nie zuvor wuchsen die Reben in so kurzer Zeit so kräftig und gesund. Der trockene, warme Sommer brachte an unserem sonnenverwöhnten, exponierten Steillagenweinberg «Kirchwingert» Trauben von ausgezeichneter Qualität hervor.

Bis in den Herbst zeigten sich die Reben von ihrer besten Seite. Die Traubenernte verlief dann sehr zügig, galt es doch eine Balance zwischen Zucker, Säure und frischen Aromen in den gesunden Trauben zu erhalten. Schlüssелеlemente dafür waren die sehr frühe Traubenernte in den kühlen Morgenstunden und Investitionen in die Kellertechnik zur Saftkühlung und schonenden Vergärung. Der Jahrgang 2022 hat viel zu bieten. Sie können sich auf exzellente Weine freuen.

Nachhaltiges Handeln steht für uns im Zentrum für eine positive, gesunde Weinbauzukunft. Die Wiege des Weins ist der Weinberg, und mit diesem wollen wir sorgsam umgehen. Seien Sie unser Gast und erleben Sie die Weinberge beim Spazieren auf unserem Weinwissensweg. Die traumhafte Aussicht belohnt Sie für den Aufstieg über die 185 Stufen auf der Himmelsleiter bis zur Martinskirche oberhalb des Kirchwingerts. Der Blick über die Thurebene bis zum Säntisgebirge und in die Glarner Alpen ist einmalig. Danach lädt das Restaurant Mühle mit seiner idyllischen Gartenwirtschaft ein, die facettenreichen Weine von unseren Rebbergen zu geniessen.

Wir heissen Sie herzlich willkommen in der Kartause Ittingen.



Philipp Rüttimann und das 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 16.–**

**Flasche à 50 cl CHF 10.50**

## Seyval Blanc

Eleganter, feinfruchtiger Weisswein. Robuste, mehltreueresistente Rebsorte (Piwi), mit über 30 Jahre alten Rebstöcken. Der Wein zeigt einen eleganten Körper mit einer schön eingebundenen Säure. Durch seine leicht herbe Art überzeugt er zu Fisch oder dem Ittinger Käse.

**Flasche à 75 cl CHF 17.–**

## Sauvignon Blanc

Diese ursprünglich aus dem Loiretal (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 22.–**

## 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 Aromenspektrum von fruchtig über würzig bis zu leichter Vanille im Duft. Im Gaumen sehr weich und gehaltvoll. Ein passender Begleiter vom Apéro riche bis zum Hauptgang.

**Flasche à 75 cl CHF 22.–**

## Sinfonie Weiss

Je nach Jahrgangsausprägung ändert sich die Assemblage aus den zwei Haupttraubensorten Johanniter (Piwi) und weiss gekeltertem Blauburgunder. Ein kleiner Anteil einer aromatischen Rebsorte rundet dieses intensive weisse Cuvée ab. In der Nase finden sich fruchtige bis würzige Komponenten. Im Gaumen ein weicher, aber kräftiger Auftakt und ein harmonischer Abgang. Eine unkomplizierte Kreation, welche zum Aperitif wie auch zu Fischgerichten passt.

**Flasche à 75cl CHF 17.–**

**Flasche à 50cl CHF 11.50**

### 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, nachhaltigen Erlebnis.

**Flasche à 75 cl CHF 16.–**

**Flasche à 50 cl CHF 10.50**

### 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. 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 16.–**

**Flasche à 50 cl CHF 10.50**

### Cuvée Rot

Unser rotes Cuvée aus den Sorten Blauburgunder, Dornfelder und Maréchal Foch wird zu einem grossen Anteil 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 17.–**

**Flasche à 50 cl CHF 11.50**

### Kirchwingert Blauburgunder

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

**Flasche à 75 cl CHF 22.–**

### Maréchal Foch

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

**Flasche à 75 cl CHF 17.–**

### Ittinger Eiche 2019/2020

Ein Teil des Traubenguts für diesen kräftigen Blauburgunder wird je nach Jahrgang getrocknet oder im Kaltstandzeitverfahren über mehrere Wochen konzentriert. 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, Ittinger Terroir-Gerbstoffen. Ein einzigartiger Wein, ganz für sich allein oder zu einem kräftigen Hauptgang mit dunklem Fleisch. Ausschliesslich im Restaurant Mühle erhältlich – ab Frühjahr 2024 auch wieder im Klosterladen und ab Weinkeller.

**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 erlesenen 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 frisch und mineralisch. Ein kribbelndes Gaumenerlebnis zu Aperitifhäppchen 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. Wunderschöne Balance zwischen Süsse und Säure im Gaumen. Harmonisiert sehr gut mit Nachspeisen auf Fruchtbasis sowie Käsedesserts.

**Flasche à 37.5 cl CHF 36.–**

### 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 26.–**

### 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** 42 % vol.

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.

**Flasche à 37.5 cl CHF 28.–**

### **Mirabelle** 42 % vol.

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

**Flasche à 37.5 cl CHF 26.–**

### **Gravensteiner** 42 % vol.

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

**Flasche à 37.5 cl CHF 21.–**

### **Quitte** 42 % vol.

Einer der beliebtesten Quittenbrände der Schweiz, hergestellt aus Ittinger Birnenquitten. Intensiver Quittengeschmack von fruchtig bis blumig.

**Flasche à 37.5 cl 30.–**

### **Hopfen** 42 % vol.

Wenn die reifen Dolden des edlen Hopfens für das Ittinger Amber-Bier geerntet werden, 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.

**Flasche à 37.5 cl CHF 28.–**

### **Weinbrand Barrique** 42 % vol.

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».

**Flasche à 37.5 cl CHF 26.–**



### **Kartause Ittingen Dry Gin** 43 % vol.

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

**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 17.30 Uhr

**Individuelle Rundgänge für Gruppen**  
durch die Weinberge mit Degustation  
buchbar: T 052 748 44 11, [info@kartause.ch](mailto:info@kartause.ch)

#### Weinverkauf

- Im Klosterladen an 7 Tagen pro Woche
- Im Weinkeller nach Absprache mit Philipp Rüttimann,  
Leiter Weinbau, T 052 748 43 07 oder [weinbau@kartause.ch](mailto:weinbau@kartause.ch)
- Online im Webshop [www.kartause.ch/wein](http://www.kartause.ch/wein)

---

**\*Mo 1. Mai 2023, 14 bis 17 Uhr**

Weindegustation im Klosterladen mit Philipp Rüttimann,  
Leiter Weinbau

---

**Sa 27. Mai 2023, 14 bis 17 Uhr**

Weindegustation am Pfingstkonzertwochenende

---

**Sa 10. Juni 2023, 10 bis 14 Uhr**

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

---

**\*So 25. Juni 2023, 12 bis 16 Uhr**

Stiftungsversammlung und Weindegustation

---

**Sa 12. August 2023, ab 16 Uhr**

Winzerfest des Vereins GenussThur in der Altstadt Frauenfeld

---

**\*So 10. September 2023, 11 bis 16 Uhr**

Offener Weinkeller und Weindegustation

---

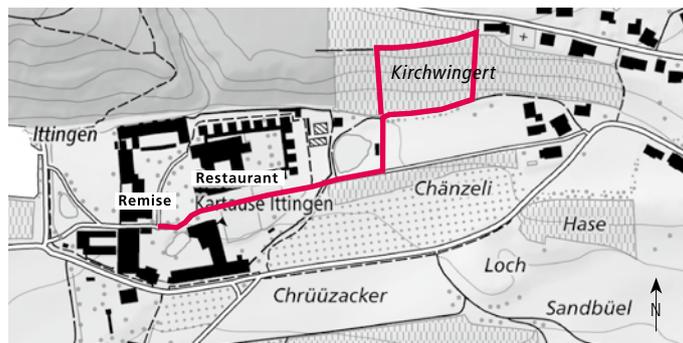
\*10 % Rabatt auf das gesamte Weinsortiment an diesen Tagen



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)**



Wein-Route Weinwissensweg entlang der Rebberge.

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 mit Hotel, Restaurant und traumhaften Gärten. Die beiden kantonalen Museen, das Kunstmuseum Thurgau und das Ittinger Museum, sowie Veranstaltungen und Kurse des evangelischen Begegnungszentrums tecum, runden das Erlebnis ab.

#### Europäische Stiftungsweingüter

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)



## Ittinger Weindegustation im Restaurant Mühle



Ittinger  
Weindegustation  
mit 5 Weinen  
CHF 20.– pro  
Person

### **Degustieren Sie fünf verschiedene Weine**

Lernen Sie bei der Degustation beliebte Ittinger Weine, Müller Thurgau, Pinot Gris, Federweiss, Cuvée rot und Kirchwingert, kennen und zelebrieren Sie Ihre Freude am Genuss. Zu jedem Wein erhalten Sie Informationen auf Ihrem Tischset, pro Sorte schenken wir Ihnen einen halben Deziliter aus.

### **Die Sinne herausfordern**

Vielleicht bestätigen sich alte Vorlieben, vielleicht entdecken Sie neue? Lassen Sie sich Zeit. Degustieren Sie die Weine der Reihe nach über Auge, Nase und den Gaumen.

Wie zeigt sich der Wein in Farbe und Klarheit? Tauchen vor Ihrem inneren Auge Bilder auf, wenn Sie am Wein riechen? Im Gaumen nehmen Sie die Hauptgeschmacksrichtungen wie süss, sauer, bitter, womöglich auch leicht salzig oder umami, wahr. Wie zeigen sich die positiven Eigenschaften des Weins? Hat er Entwicklungspotential und ist er für Sie komplex und harmonisch? Das Wichtigste aber ist, dass Ihnen der Wein schmeckt. Zum Wohl!

**Degustation von fünf Weinen im Restaurant Mühle, CHF 20.– pro Person. Wir beraten Sie gerne, Anmeldung T 052 748 44 11.**

Stiftung Kartause Ittingen · CH 8532 Warth · T +41 52 748 44 11  
info@kartause.ch · www.kartause.ch