

Guter Wein erfreut des Menschen Herz

Der Weinbau - die Tradition

Der Weinbau spielt in der Geschichte Ittingens seit dem Mittelalter eine wichtige Rolle. Schon zur Zeit des Augustinerstifts im 13. und 14. Jahrhundert wurden in Ittingen Reben angebaut und Wein gekellert. Eine eigentliche Blüte aber erfuhr der Weinbau unter den Kartäusern ab Mitte des 18. Jahrhunderts bis zur Auflösung des Klosters 1848.

Aus den Aufzeichnungen des Procurators Pater Josephus Wech, der die Güter der Kartause Ittingen von 1743 bis zu seinem Tode 1761 verwaltete, geht hervor, dass der Weinbau in jenen Jahren der einträglichste Wirtschaftszweig der Kartause war und entsprechend gefördert wurde.

Auch aus den letzten 25 Jahren des Klosters liegen genaue Aufzeichnungen über den Weinhandel vor: Als die Kartause Ittingen 1836 unter Staatsaufsicht gestellt wurde, wies die Inventur einen Lagerbestand von 13'000 Hektolitern Wein aus. Das gesamte Fassungsvermögen inklusive aller 24 der Kartause gehörenden Keller in den umliegenden Dörfern betrug 15'700 Hektoliter.

Von 1841 bis 1848 wurden jährlich durchschnittlich 3'000 Hektoliter eingekellert, was etwa der Ernte von 200 bis 300 ha Rebland entspricht oder 10 bis 15 % der damaligen Rebfläche des Kantons Thurgau. Auf Grund solcher Zahlen muss die Kartause Ittingen in jener Zeit einer der bedeutendsten Weinhandelsbetriebe zumindest der Schweiz, wenn nicht gar Europas gewesen sein.

Während der Zeit der Familie Fehr in Ittingen (1867 bis 1977) wurde auf den Handel mit Wein verzichtet. Wohl aber wurden die eigenen Rebberge bewirtschaftet und der daraus gekellerte Wein selbst vermarktet. Kurz vor der Stiftungsgründung 1977 wurden die Ittinger Rebberge verpachtet, bis die Stiftung 1989 entschied, den Weinbau fortan wieder in eigener Regie zu führen.

Der Weinbau – heute

Wichtigste Voraussetzungen für einen qualitativ hochwertigen Wein sind nach wie vor Trauben von hoher Reife und guter Gesundheit - eine alte Weisheit. Das Zusammenwirken von Klima, Boden und Rebstock auf der einen und die Einflussnahme auf diese Faktoren durch den Winzer auf der anderen Seite sind letztlich entscheidend für die Qualität eines Weines. Dank der landwirtschaftlichen und getränketechnologischen Forschung haben wir heute Kenntnisse über viele Zusammenhänge im Rebberg und im Keller.

Eine ganzheitliche Betrachtungsweise des Ökosystems, das Abklären von Folgen bei Eingriffen und nachhaltiges Schonen der Umwelt sind unsere Richtlinien bei der Pflege der Ittinger Rebberge.

Unser selbstauferlegtes Prinzip bei der Weinbereitung lautet, unseren Kunden jahrgangstypische und ehrliche Weine von möglichst hoher Bekömmlichkeit anzubieten. Auch hier gilt der Grundsatz: so wenig Hilfsstoffe wie möglich und wenn, dann nur unbedenkliche.



Der Weinbau - die Zahlen

Die Gesamtfläche unserer Rebanlagen beträgt rund 10 Hektaren.

Flächenangaben der einzelnen Sorten in Aren:

Müller Thurgau	105 a	Blauburgunder	660 a
Seyval Blanc	40 a	Maréchal Foch	50 a
Pinot Gris	40 a	Dornfelder	30 a
Sauvignon Blanc	25 a	St. Laurent	25 a
Johanniter	40 a		
Versuchsflächen mit Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah und Divona			10 a

Ertragszahlen

Weinertrag pro ha: ca. 7'000 Flaschen zu 75 cl (ca. 5'000 Liter)

Durchschnittlicher Weinertrag pro Jahr: ca. 70'000 Flaschen zu 75 cl (ca. 50'000 Liter)

Wo sind unsere Weine erhältlich?

Im **Restaurant Mühle**, täglich geöffnet von 08.30 bis 23.30 Uhr.

Im Klosterladen

Montag	13.30 bis 18 Uhr
Dienstag bis Freitag	09.30 bis 12.15 Uhr und 13.30 bis 18 Uhr
Samstag/Sonntag	10 bis 12.15 Uhr und 13.30 bis 18 Uhr
April bis Oktober durchgehend geöffnet	

Von Mai bis Oktober können Sie unsere Weine im Klosterladen jeweils am Samstag- und Sonntagnachmittag von 14 bis 17 Uhr degustieren.

Führung und Degustation

Gerne empfangen wir Gruppen auf Voranmeldung zu einer Kellerführung mit anschließender Degustation.

Film «Das Weinjahr in der Kartause Ittingen»



Getränkeangebot

Die Weine der Kartause Ittingen

Unser Schaumwein

Fortunatus Brut

Gekeltert aus unseren Blauburgundertrauben.

Die zweite Gärung zur Kohlensäureanreicherung erfolgt nach dem klassischen Flaschengärverfahren. Feinfruchtig und frisch in der Nase, weiche Kohlensäure.

75 cl 62.–

10 cl 11.–

Unsere Hausweine

Hauswein weiss

50 cl 25.–

10 cl 5.–

Hauswein rot

50 cl 25.–

10 cl 5.–

Unsere Weissweine

Müller Thurgau

Der Klassiker unter den Weissweinsorten der Ostschweiz.

Eine blumige, frisch-fruchtige, leicht würzige Nase.

Vollmundig und harmonisch im Gaumen.

75 cl 45.–

10 cl 6.40

Seyval Blanc*

Früh reifende, mehltreueresistente Sorte, die sich gut für unser eher kühles Klima eignet und somit fast keine Pflanzenschutzmittel im Rebberg verlangt. Frisch-fruchtiger Wein, an Äpfel und Birnen erinnernd. Schöne Säurestruktur.

75 cl 48.–

10 cl 6.90

Cuvée Blanc

Gekeltert aus den Traubensorten Johanniter, Sauvignon Blanc, Pinot Gris und Blauburgunder. In der Nase finden sich würzige bis fruchtige Komponenten. Im Gaumen ein weicher, aber kräftiger Auftakt und ein harmonischer Abgang.

75 cl 48.–

10 cl 6.90

Sauvignon Blanc

Zartduftende, an Stachelbeeren erinnernde, leicht grüne Nase.

Kräftiger, frischer Gaumen mit einer schönen Säurestruktur.

75 cl 49.–

10 cl 7.–

Pinot Gris

Teil der Ernte wird im Holzfass ausgebaut.

Ein breites Aromaspektrum von fruchtig über würzig bis hin zu leichten Röstaromen. Im Gaumen weich und gehaltvoll.

75 cl 58.– Ein

10 cl 8.50

Federweiss

Wenn die Blauburgundertraube wie ein Weisswein gekeltert wird, entsteht ein angenehm milder, lachsarbener Wein, der an Erdbeeren erinnert.

75 cl 48.–

10 cl 6.90



Unsere Rotweine

Maréchal Foch*	75 cl	46.–
Robuste Rebsorte mit farbkraftigen, kleinen Beeren, die pilzwiderstandsfähig sind und fast ohne Pflanzenschutzmittel im Rebberg auskommen. Intensiv-würziger Duft, der sich auch im Gaumen harmonisch weiterzieht.	10 cl	6.60
Cuvée Rouge	75 cl	48.–
Eine Zusammenstellung aus unseren Rotweinsorten Blauburgunder, Dornfelder und Maréchal Foch. Sein weicher Körper, die intensive Farbe und die an Kirschen und Weichseln erinnernde Frucht machen diesen gerbstoffarmen Rotwein zum Geheimtipp.	10 cl	6.90
Blauburgunder	75 cl	49.–
Der Blauburgunder ist die Hauptrotweinsorte der Schweiz. Er wird bei uns modern gekeltert und im Stahltank ausgebaut. Der Wein überzeugt durch seine fruchtige Nase. Im Gaumen setzt sich die fruchtige Art fort. Ein wunderbar anhaltender Geschmack nach Kirschen und Waldbeeren. Ein eleganter Rotwein, der einfach immer passt.	10 cl	7.–
Kirchwingert Blauburgunder	75 cl	56.–
Diese Blauburgunder-Auslese aus unserer besten Lage, dem Kirchwingert, wird 12 Monate in Eichenholzfässern gelagert. Schöne fruchtig-würzige Kombination zwischen Sortentypizität und Holzausbau. Im Gaumen vollmundig. Rund und anhaltend im Abgang.	10 cl	8.–
Komposition IX	75 cl	64.–
Blauburgunder, Maréchal Foch, Sankt Laurent und Dornfelder wurden im Barrique ausgebaut. Beeren- und Röstaromen in der Nase. Im Gaumen ein kräftiges Ensemble von Frucht, herber Frische und langanhaltenden Röst- und Holzaromen.	10 cl	9.10
Ittinger Eiche	75 cl	72.–
Unser Rebberg liegt nahe und ist gut zu Fuss erreichbar. Kurze Transportwege und lokale Produkte gehören zu unserer Philosophie. Mit der «Ittinger Eiche» gehen wir noch einen Schritt weiter. Förster und Küfer suchten die beste Eiche im Ittinger Wald, und aus dem Eichenholz werden eigene Barrique-Fässer geküfert. Der Ausbau dieses Blauburgunders während 12 Monaten im Ittinger Barrique verleiht dem Wein den letzten Schliff.	10 cl	10.–

*sogenannt pilzwiderstandsfähige Rebsorte (PIWI)



Weitere Weine

Champagner, Schaumwein & Co

Louis Roederer Brut	75 cl	95.–
Tröpfel herb alkoholfreier Thurgauer Schaumwein aus Trauben und Äpfeln	75 cl	38.–
Sansbulle Rouge alkoholfreier Essensbegleiter aus Regenttrauben, Haskap- und Aroniabeeren	50 cl	38.–

Weisswein

Schweiz

Bianco Rovere 2021 Guido Brivio, Mendrisio Weisswein aus der Merlot Traube. 8 Monate Ausbau in Barriques aus französischer Eiche. Eine komplexe Verschmelzung von fruchtigen Aromen nach exotischen Früchten und Williams-Birnen, mit fein eingebundenen Rösttönen.	75 cl	69.–
--	-------	------

Rotweine

Schweiz

Merlot, Cabernet Franc AOC La Côte , Zertifikation Bio Suisse. Komplexe Aromen nach Himbeeren, Brombeeren und schwarzen Kirschen mit frischen würzigen Noten. Durch die sanfte Extraktion und den 12-monatigen Barriqueausbau zeigt sich der Wein im Gaumen mit samtigen Tanninen, reiffruchtigen Aromen und einer wunderbaren Konzentration sowie Sortentypizität.	75 cl	78.–
Barbarossa, Merlot Riserva Ticino DOC 2019 Terreni alla Maggia SA Traditionell gekeltert. Ein Jahr im Eichenfass ausgebaut. Würzige Note in Nase und Gaumen. Aroma nach roten Johannisbeeren.	75 cl	58.–
Syrah du Valais Diego Mathier 2019 Adrian Mathier, Salquenen Sortentypischer, kräftiger und farbintensiver Wein, der 12 bis 16 Monate im Barrique ausgebaut wird. Pfeffernote, dichte Struktur. Ausgewogen im Gaumen.	75 cl	68.–

Spanien

Ribera del Duero Gran Reserva DO 2014 Bodega Protos; Penafiel Tempranillo, Ausbau im Barrique für 24 Monate Ein erhabener Wein aus Trauben von über sechzig Jahre alten Rebstöcken. Das dichte Kirschrot, die diskreten, vielschichtigen Aromen gefolgt von einer opulenten Dichte und sehr langem Abgang machen den Protos Gran Reserva zu einem grossartigen Weinerlebnis.	75 cl	115.–
--	-------	-------



Bierzo Crianza «Baloiro» DOC 2018 75 cl 60.–

Bodega Luzdivina Amigo; Familie Amigo, Parandones
Mencia Traube, Ausbau im Barrique für 6 bis 8 Monate.
Von den über 70-jährigen Rebstöcken werden nur wenige
Trauben geerntet. Das dunkle Rot lässt die Dichte des würzigen
Weines bereits erahnen. Im Gaumen präsentiert er sich voll, aber
weich mit einem anhaltenden Abgang.

Frankreich

Mas Bécha "Barrique" 2019 AOP, Zertifikat Bio 75 cl 78.–

Charles Perez, Côte du Roussillon
Syrah, Grenache und Mourvèdre Trauben, 12 Monate im Barrique gelagert.
Ein tiefdunkler, rubinfarbener Wein, Duft nach reifen Beeren,
schwarzen Oliven und frisch gemahlenem Pfeffer. Im Gaumen
eine straffe Struktur, ohne hart zu wirken. Rund und würzig im Abgang.

Italien

Primitivo Tarantino "Arpago" IGP 2019 75 cl 55.–

I Pastini, Gianni Carparelli; Locorotondo
Ausbau im Stahltank. Schokolade, reife Früchte, aber auch
Haselnussaromen sind erkennbar. Der Arpago hat eine gute Länge.
Er begleitet vielerlei Gerichte, macht aber auch als Genusswein Spass.

Rosso di Montalcino DOC 2019 75 cl 62.–

Piancornello; Montalcino
Sangiovese grosso, Ausbau im grossen Eichenfass.
Die Trauben des «kleinen Brunello» entstammen denselben Lagen
seines grossen Bruders. Sie werden jedoch weniger lang im Fass ausgebaut.
Aromen von dunklen Beeren, etwas Leder und einer Nuance von Lakritze.

Brunello di Montalcino DOCG 2015 75 cl 105.–

Piancornello; Montalcino
Sangiovese grosso, Ausbau im grossen Eichenfass.
Kräftiges rubinrot, in der Nase mit typischen Noten von Sauerkirschen,
Schokolade und Gewürzen. Sehr elegant im Gaumen, mit feinem Tannin.
Komplex und gut ausbalanciert mit schönem, langen Finale.

Portugal

Vinho Alentejano Tinto, Monte do Pintor 2017 75 cl 62.–

Teresa Gonçalves; Arraiolos
Trauben: Trincadeira, Aragonez, Castelao
Lange Maischegärung, Ausbau 12 Monate im Barrique.
Kräuteraromen, die mit süsslichen Fruchtaromen unterlegt sind.
Fruchtige, weiche Tannin-Struktur, gute Länge.



Apéritifs

Fortunatus Brut (Schaumwein)		10 cl	11.–
«Ittinger Blütenzauber», Fortunatus mit Rosenblütensirup		10 cl	11.–
«Blütenzauber» alkoholfrei		10 cl	8.–
«Bruno» Müller Thurgau mit Blauburgunder-Minze Sirup, Soda			12.–
«Bruno» alkoholfrei			10.–
Gespritzter Weisswein			8.–
Jsotta Vermouth weiss/rot	15 %	4 cl	8.–
Cynar	16.5 %	4 cl	8.–
Campari	23 %	4 cl	8.–
Appenzeller Alpenbitter	29 %	4 cl	8.–

Biere

Ittinger Amber - ein besonderer Genuss

Aromatisch, bernsteinfarben, fein gehopft und kühl serviert

Stange oder Stange Panaché	5.6 %	40 cl	6.80
		25 cl	4.70
Flasche	5.6 %	33 cl	5.80
Haldenkrone	5.2 %	33 cl	5.50
Eichhof alkoholfrei		33 cl	5.50
Erdinger Weissbier	5.3 %	50 cl	8.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei		50 cl	8.50

Süsser und saurer Most

Ittinger Süssmost im Offenausschank		30 cl	4.50
		50 cl	6.50
Ostschweizer saurer Most	4 %	50 cl	6.90
Ostschweizer saurer Most alkoholfrei		50 cl	6.90

Trauben- und andere Säfte

Ittinger Traubensaft weiss oder rot		20 cl	5.–
Tomatensaft, Orangensaft		20 cl	5.–

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		33 cl	4.80
		50 cl	6.60
		75 cl	8.50
Hahnenwasser (der Erlös wird in den Unterhalt der historischen Bauten investiert)		50 cl	4.–
Süssgetränke, diverse Geschmacksrichtungen		20 cl/33 cl	5.–



Kaffee und Milchgetränke

Kaffee, Espresso		4.80
Doppelter Espresso		6.60
Milchkaffee		5.–
Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		6.–
Kaffee oder Schokolade Mélange		6.–
Ovomaltine oder Schokoladengetränk dampferhitzt oder kalt	30 cl	4.80

Klosterkaffee

Mit einem Schuss gebranntem Wasser Ihrer Wahl aus der Kartause mit Schlagrahm		7.50
		8.70

Tee aus dem Ittinger Garten

Ittinger Minzen-Mischung

Ittinger Zitronenmelisse

Ittinger Klostergarten-Mischung

mit Rosenblütenblättern, Sonnenhut, Algiermalve, Zitronelle, Ringelblume

Tee von Sirocco

Ceylon Sunrise

Japanese Sencha

Rooibos Tangerine

Camomille Orange Blossoms

Verbena

White Peach

Red Kiss

Black Chai

Ginger Lemon Dream

Tasse

4.80

Kännchen

6.80

Schweizer Spirituosen

Grappa del Ticino	45 %	2 cl	7.50
Kartause Ittingen Dry Gin	43 %	4 cl	12.–
Wodka Matte	40 %	4 cl	10.–
Säntis Malt Edition Himmelberg	43 %	4 cl	12.–
Säntis Malt Cream	17 %	4 cl	8.–

Rum und Cognac

Rum Old Monk	43 %	4 cl	9.–
Rémy Martin VSOP	40 %	2 cl	9.–

Jugend und Alkohol

Kein Alkoholausschank an Jugendliche unter 18 Jahren



Edelbrände der Kartause Ittingen

In den letzten Jahren durften wir verschiedene Auszeichnungen der Distisuisse entgegennehmen. Distisuisse ist die einzige repräsentative Edelbrandprämierung für Schweizer Edelbrände. Regelmässig erreichen wir hohe Punktzahlen bei Fachdegustationen und erhalten immer wieder Gold- und Silberdiplome.

Marc Traubentresterbrand, darf seit 2002 nicht mehr unter der Bezeichnung «Grappa» verkauft werden. Würzige Tresternote, reicher Duft, feine typische Schärfe.	42 %	2 cl	6.50
Eau-de-Vie de Lie Weinhefebrand, idealer Digestif. Hefig, würzig in der Nase, fein und mild im Gaumen.	42 %	2 cl	6.50
Weinbrand Schön eingebundene, dezente Holznote. Duft nach Pfirsich und Caramel. Harmonisch und rund, mit schmeichelndem Süsskomplex im Gaumen.	42 %	2 cl	6.50
Pflümli Angenehmer Pflaumenduft, dezenter Steinton. Mild und typisch im Abgang.	42 %	2 cl	6.50
Zwetschge Vorwiegend aus Fellenberg-Zwetschgen. Feine Frucht, pfeffrig, mild und aromatisch im Gaumen.	42 %	2 cl	6.50
Kirsch Fruchtig und intensiv, mit feinem Bittermandelton. Typisch, weich und harmonisch im Gaumen.	42 %	2 cl	6.50
Birne Eine Assemblage aus verschiedenen hocharomatischen Mostbirnen. Reicher, intensiver Birnenduft. Weich und sehr mild.	42 %	2 cl	6.50
Gravensteiner Lieblicher Apfelduft, einzigartige Frische, süsslich und leicht im Gaumen.	42 %	2 cl	6.50
Williams Ein Klassiker unter den Kernobstbränden. Reiner Williams-Edelbrand aus reifen, goldgelben Früchten. Vollmundig und mild im Abgang.	40 %	2 cl	7.50
Mirabelle Süsslicher Duft, sehr typische Mirabellenaromen. Ausgewogener, langer Abgang.	42 %	2 cl	7.50
Quitte Fruchtig bis blumiger und unverkennbarer Duft nach Quitten. Rassig und frisch im Gaumen, mit schöner Länge.	42 %	2 cl	7.50



Spezialitäten & Liköre

Hopfen Bierhopfen zusammen mit Apfelwein destilliert, analog einem Kräuterbrand. Aromatisch-würziger Duft nach Hopfen.	42 %	2 cl	7.50
Berudge Berudge ist eine besonders geschmackvolle Mirabellenvariation, auch Rote Mirabelle genannt. Feine Frucht, mild, süsslich und sehr aromatisch im Gaumen.	42 %	2 cl	7.50
Gravados Mit Extrakten von aromatischen Pflanzen angereicherter Gravensteinerbrand. Reicher, würziger Duft. Harmonisch und anhaltend im Gaumen.	42 %	2 cl	7.50
Alter Marc Durch den Ausbau im Barrique mit einer dezenten Eichennote. Spannendes Marc-Erlebnis mit weichem Abgang.	42 %	2 cl	8.–
Alter Kirsch Einzigartige Kombination von bestem Kirsch mit Ausbau im Kirschbaumholz-Fass. Unglaubliche Komplexität.	42 %	2 cl	8.–
Alte Zwetschge Reicher Duft nach Dörrzwetschgen und Vanille. Mild, mit zurückhaltender, gut eingebundener Süsse von reifen Zwetschgen, eingelegt im edlen Zwetschgenbrand.	40 %	2 cl	8.–
Alte Mirabelle Konzentrierter Duft nach reifen Mirabellen. Vielschichtige Aromen mit einer samtigen Süsse des Fruchtzuckers der eingelegten Mirabellen.	40 %	2 cl	8.–
Ittinger Röteli Die Ittinger Variante des Bündner Klassikers. Ein Trockenkirschen-Likör auf Kirschbasis. Weich, frisch und wunderbar fruchtig, mit der bekannten Zimt-Note.	25 %	4 cl	5.50
Edelsüss Klassischer Süsswein. Mit Edelfäule (Botrytis) befallene Blauburgundertrauben verleihen diesem Dessertwein sein unverwechselbares Bouquet. Bernsteinfarbig, mit fruchtig-liebllichem Duft nach Quitten und Aprikosen. Faszinierendes Süsse-Säure-Spiel im Gaumen.	37.5 cl	51.–	10 cl 14.–
Pinobile Nach einer Rezeptur aus der Heimat des Portweins. Die Gärung wird gestoppt durch die Zugabe von Weinbrand aus eigener Fabrikation. Danach reift der Likörwein mehrere Jahre im Barrique. Intensiver Duft nach eingelegten Früchten, warm und lang im Gaumen.	50 cl	72.–	5 cl 9.–

Angebote gültig 2022 - Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

