

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 gekeltert. Eine eigentliche Blüte aber erfuhr der Weinbau unter den Kartäusern ab Mitte des 18. Jahrhunderts bis zur Auflösung der Kartause 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 Ittingens vor: Als die Kartause 1836 unter Staatsaufsicht gestellt wurde, wies die Inventur einen Lagerbestand von 13'000 Hektolitern Wein aus. Das gesamte Fassungsvermögen inkl. aller der Kartause gehörenden 24 Keller in den umliegenden Dörfern betrug 15'700 Hektoliter.

In den Jahren 1841 bis 1848 wurden durchschnittlich 3'000 Hektoliter jährlich 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.

Zur Zeit der Familie Fehr in Ittingen (1866 bis 1977) wurde auf den Weinhandel verzichtet. Wohl aber wurden die eigenen Rebberge bewirtschaftet und der daraus gekelterte Wein selbst vermarktet. Kurz vor der Stiftungsgründung 1977 wurden die Ittinger Rebberge verpachtet, bis sich die Stiftung 1989 entschloss, den Weinbau fortan wieder in eigener Regie zu führen.

Der Weinbau – heute

Wichtigste Voraussetzung 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 selbstaufgelegtes Prinzip bei der Weinbereitung bedeutet, dass wir unseren Kunden jahrgangstypische und ehrliche Weine von möglichst hoher Bekömmlichkeit anbieten. Auch hier gilt der Grundsatz: So wenig Hilfsstoffe wie möglich und wenn, dann nur unbedenkliche.

[Film «Das Weinjahr in der Kartause Ittingen»](#)



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
Versuchsflächen mit Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah			5 a

Ertragszahlen

Weinertrag pro ha: ca. 7'000 Flaschen zu 75 cl (ca. 5'300 Liter)

Durchschnittlicher Weinertrag pro Jahr: ca. 70'000 Flaschen zu 75 cl
(ca. 53'000 Liter)

Wo sind unsere Weine erhältlich?

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

Im Klosterladen

Montag 13.30 bis 18.00 Uhr

Dienstag bis Freitag 09.30 bis 12.15 Uhr und 13.30 bis 18.00 Uhr

Samstag/Sonntag 10.00 bis 12.15 Uhr und 13.30 bis 18.00 Uhr

April bis Oktober durchgehend geöffnet

Von April bis November können Sie unsere Weine, jeweils am Samstag- und Sonntagnachmittag von 13:30 bis 17:30, degustieren.

Führung und Degustation

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



Getränkeangebot

Die Weine der Kartause Ittingen

Unser Schaumwein

Fortunatus Brut	75 cl	59.–
Gekeltert aus unseren Blauburgunder Trauben.	10 cl	9.50
Die zweite Gärung zur Kohlensäureanreicherung erfolgt nach dem klassischen Flaschengärverfahren. Feinfruchtig und frisch in der Nase, weiche Kohlensäure.		

Unsere Hausweine

Hauswein weiss	50 cl	22.–
	10 cl	4.60
Hauswein rot	50 cl	24.–
	10 cl	4.80

Unsere Weissweine

Müller Thurgau	75 cl	42.–
Der Klassiker unter den Weissweinsorten der Ostschweiz.	10 cl	5.90
Eine blumige, frischfruchtige leicht würzige Nase. Vollmundig und harmonisch im Gaumen.		

Seyval Blanc	75 cl	46.–
Früh reifende mehлтаuresistente Sorte die sich gut für kühleres Klima eignet. Frischfruchtig an Apfel und Birnen erinnernd. Schöne Säurestruktur.	10 cl	6.80

Cuvée Blanc	75 cl	48.–
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.	10 cl	6.90

Sauvignon Blanc	75 cl	49.–
Zartduftende, nach Stachelbeeren erinnernde, leicht grüne Nase. Kräftiger, frischer Gaumen mit einer schönen Säurestruktur.	10 cl	7.–

Pinot Gris	75 cl	58.–
Ein Teil der Ernte wird im Holzfass ausgebaut.	10 cl	8.50
Ein breites Aromaspektrum von fruchtig über würzig bis hin zu leichten Röstaromen. Im Gaumen weich und gehaltvoll.		

Federweiss	75 cl	44.–
Wenn die Blauburgundertraube wie ein Weisswein gekeltert wird, entsteht ein angenehm milder lachsfarbener Wein der an Erdbeeren erinnert.	10 cl	6.60



Unsere Rotweine

Maréchal Foch	75 cl 45.– 10 cl 6.70
Rebsorte mit farbkräftigen, kleinen Beeren die sehr pilzwiderstandsfähig sind. Intensiv würziger Duft der sich auch im Gaumen harmonischen weiterzieht.	
Cuvée Rouge	75 cl 48.– 10 cl 6.90
Eine Zusammenstellung aus unseren Rotweinsorten Blauburgunder, Dornfelder und Maréchal Foch. Sein weicher Körper, die intensive Farbe und die an Kirschen und Weichseln erinnernde Frucht, macht diesen gerbstoffarmen Rotwein zum Geheimtipp.	
Blauburgunder	75 cl 49.– 10 cl 7.–
Der Blauburgunder ist die Hauptrotweinsorte der Schweiz. Er wird bei uns modern gekelterter 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.	
Kirchwingert Blauburgunder	75 cl 56.– 10 cl 8.–
Diese Blauburgunder-Auslese aus unserer besten Lage, dem Kirchwingert, wird 12 Monaten in Eichenholzfässern gelagert. Schöne fruchtig-würzige Kombination zwischen Sortentypizität und Holzausbau. Im Gaumen Vollmundig. Rund und anhaltend im Abgang.	
Komposition VII	75 cl 65.– 10 cl 9.40
Eine edle Assemblage von unseren kleinsten Traubenmengen kombiniert mit der Hauptsorte Blauburgunder. Die Frucht gibt der Cabernet Sauvignon, die Würze kommt vom Syrah, der Merlot gibt dem Wein die edle Struktur. Diese limitierte Komposition wurde zwei Jahre im französischen Barrique ausgebaut. Lassen Sie sich überraschen von der Intensität und der Komplexität dieses Rotweines	
Komposition IX	75 cl 62.– 10 cl 8.90
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 langanhaltende Röst- und Holzaromen.	
Ittinger Eiche	75 cl 72.– 10 cl 10.–
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 aus dem Ittinger Wald und fertigten damit eigene Barrique. Der Ausbau dieses Blauburgunders während 12 Monaten im Ittinger Barrique verleiht dem Wein den letzten Schliff.	



Weitere Weine

Champagner und Schaumwein

Louis Roederer Brut	75 cl	95.–
Tröpfel alkoholfreier Thurgauer Schaumwein aus Trauben und Äpfeln	75 cl	34.50

Weisswein

Schweiz

Bianco Rovere 2018 Guido Brivio, Mendrisio Weisswein aus der Merlot Traube. 8 Monate Ausbau in Barriques aus französischer Eiche. Eine komplexe Verschmelzung fruchtiger Aromen wie exotische Früchte und Williams Birne, mit fein eingebundenen Rösttönen.	75 cl	69.–
--	-------	------

Rotweine

Schweiz

Barbarossa, Merlot Riserva Ticino DOC 2016 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 2017 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	66.–
--	-------	------

Frankreich

Château de Fonbel, Saint-Emilion grand cru AOP 2016 Château Fonbel gehört der Familie Vauthier, die auch das berühmte Château Ausone, 1er grand cru classé A, besitzen. Eleganter, frischer Wein mit feinen Noten von roten und schwarzen Beerenfrüchten. Samte Tannine, fruchtige und würzige Komponenten im Gaumen, gute Dichte und Länge, deliziöser Wein.	75 cl	85.–
---	-------	------



Spanien

Ribera del Duero Gran Reserva DO 2012 75 cl 115.–
Bodega Protos; Penafiel
Tempranillo, Ausbau im Barrique für 24 Monate
Ein erhabener Wein aus Trauben über sechzig Jahre alter Rebstöcke.
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.

Bierzo Crianza „Baloiro“ DOC 2018 75 cl 60.–
Bodega Luzdivina Amigo; Fam. 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.

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.

Italien

Primitivo Tarantino „Arpago“ IGP 2017 75 cl 54.–
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 2018 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 Lakritz.

Brunello di Montalcino DCG 2013 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 am Gaumen, mit feinem, Tannin.
Komplex und gut ausbalanciert mit schönem, langem Finale.



Apéritifs

Fortunatus Brut (Schaumwein)		10 cl	9.50
«Ittinger Blütenzauber», Fortunatus mit Rosenblütensirup		10 cl	9.50
«Blütenzauber» alkoholfrei		10 cl	7.–
«Bruno» Müller Thurgau mit Blauburgunder-Minze Sirup, Soda			7.–
«Bruno» alkoholfrei			7.–
Gespritzter Weisswein			7.–
Jsotta Vermouth weiss/rot	15 %	4 cl	7.–
Cynar	16.5 %	4 cl	7.–
Campari	23 %	4 cl	7.–
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	6.60
		25 cl	4.60
Flasche	5.6 %	33 cl	5.60
Haldenkrone	5.2 %	33 cl	5.20
Eichhof alkoholfrei		33 cl	5.20
Erdinger Weissbier	5.3 %	50 cl	7.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei		50 cl	7.50

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	4.–

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		33 cl	4.70
		50 cl	6.50
		75 cl	8.20
Hahnenwasser (der Erlös wird in den Unterhalt der historischen Bauten investiert)		50 cl	4.–
Süssgetränke, diverse Geschmacksrichtungen		20 cl/33 cl	4.80



Kaffee und Milchgetränke

Kaffee, Espresso		4.40
Milchkaffee		4.60
Doppelter Espresso		6.60
Cappuccino, Latte Macchiato		5.00
Kaffee oder Schokolade Melange		5.70
Ovomaltine oder Schokoladengetränk dampferhitzt oder kalt	30 cl	4.60
Milch dampferhitzt oder kalt	30 cl	4.–

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
Camomile Orange Blossoms
Verbena
White Peach
Red Kiss
Black Chai
Ginger Lemon Dream

Tasse		4.40
Kännchen		6.80

Schweizer Spirituosen

Grappa del Ticino	45 %	2 cl	7.20
Ittinger 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 Punktzahl bei Fachdegustationen und erhalten immer wieder Gold- und Silberdiplome.

Marc Traubentresterebrand, darf seit 2002 nicht mehr unter der Bezeichnung «Grappa» verkauft werden. Würzige Tresternote, reicher Duft, feine typische Schärfe.	42 %	2 cl	6.20
Eau-de-Vie de Lie Weinhefebrand, idealer Digestif. Hefig, würzig in der Nase, fein und mild im Gaumen.	42 %	2 cl	6.20
Weinbrand Schön eingebundene, dezente Holznote. Duft nach Pfirsich und Caramel. Harmonisch und rund, mit schmeichelndem Süßkomplex im Gaumen.	42 %	2 cl	6.20
Pflümli Angenehmer Pflaumen-Duft, dezenter Steinton. Mild und typisch im Abgang.	42 %	2 cl	6.20
Zwetschge Vorwiegend aus Fellenberg-Zwetschgen Feine Frucht, pfeffrig, mild und aromatisch im Gaumen.	42 %	2 cl	6.20
Kirsch Fruchtig und intensiv, mit feinem Bittermandelton. Typisch, weich und harmonisch im Gaumen.	42 %	2 cl	6.20
Birne Eine Assemblage verschiedenen hocharomatischen Mostbirnen. Reicher, intensiver Birnenduft. Weich und sehr mild.	42 %	2 cl	6.20
Gravensteiner Lieblicher Apfelduft, einzigartige Frische. süßlich und leicht im Gaumen.	42 %	2 cl	6.20
Williams Ein Klassiker unter den Kernobstbränden. Reiner Williams Edelbrand aus ganz gereiften, goldgelben Früchten. Vollmundig und mild im Abgang.	40 %	2 cl	7.20
Mirabelle Süßlicher Duft, sehr typische Mirabellenaromen. Ausgewogener, langer Abgang	42 %	2 cl	7.20
Quitte Fruchtig bis blumiger und unverkennbarer Duft nach Quitten Rassig und frisch im Gaumen; mit schöner Länge.	42 %	2 cl	7.70



Spezialitäten & Liköre

Hopfen Bierhopfen zusammen mit Apfelwein destilliert, analog einem Kräuterbrand. Aromatisch-würziger Duft nach Hopfen.	42 %	2 cl	7.20
Berudge Berudge ist eine besonders geschmackvolle Mirabellenvariation, auch Rote Mirabelle genannt. Feine Frucht; mild, süsslich und sehr aromatisch im Gaumen	42 %	2 cl	7.20
Gravados Mit Extrakten von aromatischen Pflanzen angereicherter Gravensteinerbrand. Reicher, würziger Duft. Harmonisch und anhaltend im Gaumen.	42 %	2 cl	7.20
Alter Marc Durch den Ausbau im Barrique mit einer dezenten Eichennote. Spannendes Marc-Erlebnis mit weichem Abgang.	42 %	2 cl	7.70
Alter Kirsch Einzigartige Kombination von bestem Kirsch mit Ausbau Kirschbaumholz-Fass. Unglaubliche Komplexität.	42 %	2 cl	7.70
Alte Zwetschge Reicher Duft nach Dörrzwetschgen und Vanille. Mild, mit zurückhaltender, gut eingebundener Süsse von reifen Zwetschgen, eingelegt im edlen Zwetschgenbrand.	40 %	2 cl	7.70
Alte Mirabelle Konzentrierter Duft nach reifen Mirabellen. Vielschichtige Aromen mit einer samtigen Süsse des Fruchtzuckers der eingelegten Mirabellen.	40 %	2 cl	7.70
Rungelstilzli Fantasiebezeichnung für unseren Zuckerrübenbrand. Erdiger Duft nach frischen Karotten, Enzian und Frauenfelder Herbstluft. Vollmundig und harmonisch im Gaumen.	42 %	2 cl	6.20
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 Blauburgunder-Trauben verleihen diesem Dessertwein sein unverwechselbares Bouquet. Bernsteinfarbig; fruchtig-lieblicher 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 8.–

Angebote gültig 2021 - Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

