

Weine und Edelbrände aus der Kartause Ittingen



2026

Liebe Freundinnen und Freunde der Kartause Ittingen
Liebe Weinliebhaberinnen und -liebhaber

Das Weinjahr 2025 begann mit einem warmen, trockenen Frühling. Ein heisser Juni mit Gewittern und reichlich Regen folgte, bevor ein sehr warmer Juli und ein ebenfalls heisser August die Voraussetzungen für eine vielversprechende Ernte schufen. Qualität und Menge liessen uns mit Vorfreude auf den bevorstehenden Wümmet blicken.

Doch wie es so treffend heisst: «Rühme das Jahr nicht vor der Ernte.» Im August und September sorgten kräftige, teils stürmische Niederschläge für Herausforderungen. Für die Reben war dies nicht ideal, und einige der bereits prallen, reifen Trauben nahmen Schaden.

So begann die Ernte früh. Dank der grossen Sorgfalt und des unermüdlichen Einsatzes unserer zahlreichen Erntehelferinnen und Erntehelfer konnten die weissen Trauben dennoch in sehr guter Qualität eingebracht werden. Auch die Lese der roten Trauben verlangte uns wetterbedingt einiges ab – es galt, den Kirschessigfliegen zuvorzukommen. Bereits am 20. September waren alle Trauben im Weinkeller: Noch nie zuvor wurden in der Kartause Ittingen die Weintrauben in so kurzer Zeit geerntet. Umso dankbarer sind wir heute: Die Jungweine entwickeln sich prächtig, und wir freuen uns auf den neuen Jahrgang.

Kommen Sie vorbei, wir haben verschiedene Anlässe geplant, und für eine Degustation von fünf verschiedenen Weinen im Restaurant Mühle können Sie sich jederzeit anmelden. Mehr dazu finden Sie in dieser Broschüre. Herzlich willkommen und zum Wohl!

D. Streuli

Donat Streuli, Leiter Gutsbetrieb und das Weinbauteam

Müller-Thurgau

Hauptweissweinsorte der Ostschweiz, auch unter dem Namen Riesling-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 17.–

Flasche à 50 cl CHF 10.50

Seyval Blanc

Robuste, mehlaufeste Rebsorte (PIWI), auf über 30 Jahre alten Rebstöcken. Ein feinfruchtiger Weisswein mit einem eleganten Körper und schön eingebundener Säure. Durch seine leicht herbe Art überzeugt er zu Fisch oder zu Ittinger Käse.

Flasche à 75 cl CHF 18.–

Sauvignon Blanc

Diese ursprünglich aus dem Loire-Tal (F) stammende Sorte wird seit 2007 in der Kartause Ittingen angebaut. Zartduftende, an Stachelbeeren und Grapefruit erinnernde 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 21.–

Pinot Gris

Der zur Burgunderfamilie gehörende Pinot Gris ergibt gehaltvolle, kräftige Weissweine. Er wächst in unserer steilsten und sonnenverwöhntesten Lage, dem Kirchwingert. Der Ausbau und die Vergärung erfolgen in Eichenfässern. Daher das breite Aromaspektrum 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 24.–

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 raffinierte Kreation, welche zum Aperitif wie auch als Begleiter zu Fischgerichten passt.

Flasche à 75cl CHF 19.–

Flasche à 50cl CHF 12.–

Federweiss

Die Blauburgundertrauben für unseren Federweiss 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 17.–

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 reife 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 17.–

Flasche à 50 cl CHF 10.50

Sinfonie Rot

Unsere Sinfonie Rot aus den Sorten Blauburgunder, Dornfelder und Maréchal Foch wird zu einem grossen Anteil im Stahltank ausgebaut.

Der weiche, saftige 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 19.–

Flasche à 50 cl CHF 12.–

Kirchwingert Blauburgunder

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

Flasche à 75 cl CHF 24.–

Maréchal Foch

Die robuste, mehlaufeste Rotweinsorte (PIWI) wächst seit über 30 Jahren in unserem Weinberg. Daraus werden robuste, farbkraftige Weine vinifiziert. Dieser intensiv-würzige Liebhaberwein lässt sich hervorragend mit Pastagerichten, Pizza oder Wild kombinieren.

Flasche à 75 cl CHF 18.–

Ittinger Eiche

Ein Teil des Traubenguts für diesen kräftigen Blauburgunder wird je nach Jahrgang getrocknet oder im Kaltstandzeitverfahren über mehrere Wochen konzentriert. Nach einer traditionellen Maischegärung folgt der Ausbau im Barrique. Das Eichenholz der Fässer kommt aus dem Ittinger Wald. Terroir pur! Ein komplexer Rotwein mit intensiver fruchtig-würziger Aromatik, einem kräftigen Körper und reifen Ittinger-Terroir-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.–



Pinobile Likörwein

Für unseren Pinobile verwenden wir ausschliesslich Blauburgunder-Trauben. 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.–

Edelsüss

Klassischer Süsswein im «Sauternes-Stil». Die mit Edelfäulnis befallenen Blauburgundertrauben werden erst im frühen Winter gelesen. Dies führt zur 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.–

Fortunatus Brut

Schaumwein, hergestellt nach dem traditionellen Flaschengärverfahren. 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.–

Wein des Monats

Jeden Monat gibt es einen Wein zum Vorzugspreis. Das attraktive Angebot finden Sie im Klosterladen und in unserem 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 Apfelfuft klar erkennbar. Weich und langanhaltend im Gaumen.

Flasche à 37.5 cl CHF 21.–

Quitte 42 % vol.

Eine mehrfach ausgezeichnete Spezialität, hergestellt aus Ittinger Birnenquitten. Intensiver Quittengeschmack von fruchtig bis blumig.

Flasche à 37.5 cl CHF 30.–

Hopfen 42 % vol.

Wenn die reifen Dolden des edlen Hopfens für das Ittinger Original Amber und das Ittinger Gold 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 seinen weichen Körper begleitet von Aromen von Caramel und gerösteten Nüssen. Ein ausgezeichneter «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.–



Besuchen Sie uns!

5. bis 8. März 2026

Schlaraffia Weinfelden

Wir präsentieren unser Wein- und Käsesortiment an der Wein- und Genussmesse

Sonntag, 21. Juni 2026

12 bis 17 Uhr

Weindegustation im Klosterladen anlässlich der Stiftungsversammlung

Freitag, 1. Mai 2026

11 bis 17 Uhr

Tag der offenen Weinkeller mit Degustation und Festwirtschaft

Samstag 8. August 2026

16 bis 23 Uhr

Winzerfest des Vereins GenussThur in der Stadtkaserne Frauenfeld

Samstag, 23. und

Pfingstsonntag, 24. Mai 2026

jeweils 14 bis 17 Uhr

Weindegustation im Klosterladen am Pfingstkonzertwochenende

Individuelle 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 oder online auf www.kartause.ch



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 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-stiftungsweinguetter.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 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
info@kartause.ch · www.kartause.ch

