

0,2 Lt € 0,75 Lt €

Spumanti

<i>Franciacorta Ca' del Bosco</i>	56,00
<i>Prosecco doc – VP</i>	45,50
<i>Champagne Ruinart de Ruinart</i>	119,00
<i>Ferrari Maximum Brut Rosé</i>	64,00

Hausweine

Hauswein weiß Pinot Grigio	4,90
Hauswein rot Montepulciano	4,90

Weißweine

Trentino Alto Adige

2016 Sauvignon Blanc doc – Terlan 39,00

Der Quarz Sauvignon präsentiert sich in hellem strohgelb mit grünlichem Schimmer. Sein komplexes Bukett ist geprägt mit herrlichen Aromen von Aprikose und Holunder, dabei fallen auch leichte Salbeinoten und eine dezente Holzkomponente angenehm auf.

2015 Pinot Bianco doc – Alois Lageder 33,00

Leuchtend, hellgelbe Farbe mit grünlichen Schimmer. Elegantes, blumig-mineralisches Aroma kombiniert mit Geruchsnoten von reifen Früchten (Apfel, Pfirsich). Sauberer, weniger Geschmack. Eleganter, ausgewogener Körper.

Piemonte

2016 Gavi di Gavi docg – Michele Chiarlo 9,50 29,50

Von gelber Farbe mit leichten grünen Reflexen. Im Geschmack exotische Zitrusfrüchte und elegante Säure gepaart mit mineralischem Schmelz und ungewöhnlich weichem Abgang am Gaumen. Ein aufregender, komplexer Wein von seltener Intensität.

2016 Roero Arneis docg –Marziano Abbona 35,00

Strohfarben, delikate und frisch präsentiert sich dieser Weißwein mit einem Bouquet von Mirabellen und weißen Blüten und einem herrlich würzigen und saftigen Geschmack und enormen Fruchtpotential. Sehr harmonisch.

2015 Roero Arneis docg – Bruno Giacosa 49,00

Der strohgelbe, grünlich verspiegelte Roero Arneis hat eine reizende Blumennase, der ein frischer und reintoniger Geschmack mit Erinnerungen an Pfirsich und Banane folgt. Roero Arneis wird auch Barolo Bianco genannt, was für diesen ausgezeichneten Weißen vom Weingenie aus Neive voll und ganz zutrifft.

	0,2 Lt €	0,75 Lt €
Friuli		
2016 Sauvignon igt – Jermann		44,00
Eine Kombination aus Ananas dazu Akzente von Stachelbeeren. Im Mund frisch und saftig, aber viel weicher und runder als man es von einem Sauvignon gewohnt ist. Eine typische Balance die immer wieder in den Jermann Weine anzutreffen ist. Perfekt mit Meeresfrüchten!		
2016 Pinot Grigio igt – Jermann		44,00
Der Wein hat eine strohgelbe, leuchtende Farbe mit grünlichem Glanz, eine intensive, fruchtige Duftnote leicht aromatisch. Hervorragende Persistenz. Dieser Wein unterstreicht das natürliche Aroma der Weinrebe deutlich wahrnehmbar.		
2016 Chardonnay igt – Jermann		44,00
Zeigt sich in funkelndem Strohgelb mit leicht grünlichem Schimmer; der Duft ist intensiv, sehr fruchtig (als Jungwein nach Banane, als gereifter Wein nach Apfel) und leicht aromatisch; am Gaumen ist er lange anhaltend.		
2016 RJ gialla dop – La Tunella		39,00
Eleganter und intensiver Duft, blumig und fruchtig, wohlriechend und von einwandfreier Güte und Beständigkeit. Die vorherrschenden Aromen sind Akazie, Pflaume, gelber Pfirsich und Renette Apfel. Am Gaumen präsentiert sich der Wein intensiv und vollmundig, der geschmeidige Körper spiegelt die charakteristischen Merkmale des Rebstocks wider.		
Lombardia		
2016 Lugana Fossadel doc – Corte Volponi	9,50	29,50
Er hat eine helle, leuchtende, zarte Strohfärbung mit grüngoldenen Reflexen und besitzt eine sehr delikates, angenehmes und charakteristisches Bouquet. Sein Geschmack ist trocken, frisch und dabei weich und harmonisch.		
2016 Bardolino Chiaretto Classico doc – Corte Volponi	9,50	29,50
Der Chiaretto hat eine rosa Farbe, das Bouquet ist harmonisch und blumig, der Geschmack voll, leicht fruchtig, lebhaft und trocken.		
2016 Rosa dei Frati doc – Ca’ dei Frati		39,00
Im Glas präsentiert sich der Wein zart lachsfarben, in der Nase leicht florale Noten mit feinen Waldfruchtaromen und Nuancen von grünem Apfel. Am Gaumen ist der Rosa dei Frati ein sehr frischer, saftiger Wein, mit einer zarten Frucht und einer gefälligen, schön eingebundenen Säure. Im Finale ist der Rosé knackig und nicht zu lang.		
2016 Lugana doc – Ca’ dei Frati		39,00
Ein reintoniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen und Kräutern, von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure, zugleich saftig, ausgewogen, weich, mit elegantem Abgang. Ein trinkfreundlicher und bekömmlicher Wein.		

0,75 Lt €

Toscana

2016 Vernaccia di San Gimignano doc – Teruzzi & Puthod

29,00

Ein Weißwein von erlesenem Geschmack. Zartes Strohgelb mit einer intensiven fruchtigen frischen Noten. Harmonisch, voll angenehm im Geschmack, kräftig, ideal zum Fisch, hellem Fleisch und Carpaccio.

2016 Pomino Bianco doc – Frescobaldi

29,50

Der Anblick zeigt eine strohgelbe Farbe mit schönen leichten goldenem Schimmer. Die gesamten Düfte entwickeln sich regelmäßig, mit würzigen Sensationen am Anfang, begleitet von tropischen Früchten und Birnen.

Campania

2016 Falanghina doc – Feudi di San Gregorio

29,00

Offener, frischer Duft von hellen Früchten, verlockender Geschmack, dynamisch und mit mineralischer Fülle.

2016 Greco di Tufo docg – Feudi di San Gregorio

29,00

Der Greco mit seiner strohgelben Farbe und den brillanten Reflexen hat ein ausgeprägtes Aromenspektrum, vom zarten Duft weißer Früchte bis hin zu Noten von Vanille, Farnkraut und Minze. Am Gaumen überzeugt er durch seinen warmen und gleichzeitig frischen Geschmack und seine ausgewogene mineralische Struktur mit dem anhaltenden Abgang.

Sicilia

2016 Leone Bianco igt – Tasca D' Almerita

32,00

Ein Mischsatz aus 4 Weisswein-Rebsorten, die in Höhenlagen bis zu 900 m ü.d.M. kultiviert werden. Dieser Wein überrascht mit seiner aromatischen Intensität, mit Säure und mit Frische und ist im Laufe der Jahre fast zu einer Wein-‘Typologie’ geworden.

Sardegna

2016 Vermentino Villasolais doc – Santadi

29,50

Leuchtend strohgelb mit grünlichen und goldenen Funken. Er besitzt ein frisches und angenehmes Bouquet. Am Gaumen bleibt eine angenehme Frische mit anregend mineralischer Note. Hervorragend zu Nudelgerichten mit Fisch oder weißem Fleisch. Eignet sich, entsprechend kalt serviert, auch als Aperitif.

Dessertwein

0,1 Lt €

2015 Noans “La Tunella”

8,50

36,00

Rotweine

0,75 Lt €

Piemonte

2015 Barbera "La Monella" docd – Giacomo Bologna 35,00

Glänzt rubinroter Wein mit stark violetten Nuancen. Das Bukett duftet harmonisch nach zahlreichen Noten roter Früchte. Lebhaft sehr frisch.

2015 Bracialé doc – Braida Giacomo Bologna 39,00

Der Bracialé lockt mit intensiver Farbe und adrettem Duft. Der geradlinige Geschmack ist rund, höchst gehaltvoll und nahhaltig. Insgesamt eine überaus gelungene Interpretation des Monferrato Rosso.

2015 Barbera d'Alba doc – Abbona 39,00

Die Barberatrauben, die im Barologebiet wachsen, liefern eine vollmundige Struktur, Pflaumenfrucht sowie vielschichtige Geschmacksnuancen mit reifer, würziger Frucht, Brombeeren und etwas röstige Tabaknoten.

2014 Sito Moresco doc – Angelo Gaja 75,00

Wunderbare Cuvée aus Nebbiolo, Merlot und Cabernet Sauvignon. Kräftiger Duft nach dunklen Beeren, am Gaumen von geschmeidiger Eleganz, gepaart mit fruchtiger Fülle und perfekt balancierten Tanninen. Ein echter Gaja für „kleines“ Geld!

2010 Barolo riserva Cerequio docg – Michele Chiarlo 95,00

Sattes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Eröffnet in der Nase mit einem Feuerwerk aus feinen Gewürzaromen, darunter Kardamom, Sandelholz und gemahlener Ingwer, dann viel reife Brombeere und dunkle Kirsche. Am Gaumen reife Beerenfrucht, entfaltet sich mit präsentem, dichtmaschigem Tannin, ummantelt von feinem Schmelz.

2014 Bricco dell'Uccellone docg – Giacomo Bologna Braida 89,00

Das historische Schmuckstück des Hauses ist der Bricco dell'Uccellone: dicht und komplex das Bouquet, tanninhaltig und nachhaltig im Geschmack und von hervorragender Struktur sowie einer schönen Säure und Geschmackspersistenz.

2005 Sorì San Lorenzo doc – Angelo Gaja 380,00

Sorì San Lorenzo ist fast immer der mächtigste und majestätischste der fünf einzelnen Gaja Rebstöcke. Derjenige, der meistens als letztes die komplette Reife erreicht. Sein Geruch erinnert an schwarze Johannisbeeren, Kirschen mit mineralischen und **würzigen Noten. Von einer seltenen Reichhaltigkeit und komplexen Struktur.**

Friuli

2016 Cabernet Sauvignon IPG – Alturis 29,00

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, Delikates Bouquet nach Pflaumen, Sauerkirsche, Veilchen und schwarzem Pfeffer zusammenn mit Kakaonoten. Trocken, vollmundig mit elegantem Tanningehalt.

0,75 Lt €

Veneto

- 2014 Ronchedone igt – Ca' dei Frati** 39,00
Im Bouquet zeigt er den Duft von roten Früchten, Beerenkonfitüre, Gewürze und balsamischen Noten. Am Gaumen wirkt er saftig und frisch. Passend zu dunklem Fleisch, v.a. Schmorbraten, Wild sowie vollfettetem Käse.
- 2011 Amarone docg – Zenato** 87,50
Rubinrot mit einer optischen Kraft und Präsenz. Zahlreiche Aromen von Blüten, Kräutern, schwarzen Beeren und Kirschen Im nächsten Moment Aromen von Kaffee, dunkler Schokolade, Dörrpflaume und Bittermandel.
- 2008 Valpolicella doc – Romano del Forno** 150,00
Der Valpolicella präsentiert sich mit Heidelbeer- Kirsch- und Schokoladennoten, die sich immer mehr nach Öffnen der Flasche entwickeln. Die starken Tannine sind in perfekter Verbindung mit den würzig- süßen Aromen, die am Gaumen nach leicht marmeladig sind.
- 2001 Amarone della Valpolicella doc – Mazzano Masi** 270,00
Dieser Rote schreit fast danach, zu einem guten Essen genossen zu werden. Sein Verhältnis aus feiner Säure und Restsüße machen ihn zu einem dankbaren Begleiter.

Toscana

- 2013 Tre igt – Brancaia** 42,00
TRE ist ein charakturvoller Wein, der schon früh großen Trinkgenuss bereitet. Fruchtiges Bouquet mit würzigen Nuancen, Brombeere und Weichseln. Im Geschmack dicht, kraftvoll und weich zugleich. Wunderschöner Wein mit feinsten Tanninen, elegant im Abgang.
- 2010 Chianti Rufina Ris. Montesodi docg – Frescobaldi** 69,00
Der Montesodi 2013 präsentiert sich in einem kräftigen Rubinrot. Überraschende Balance zwischen Veilchenduft und würzigen und balsamisch frischen Noten. Touch von Bergamotte und kandierter Bitter-orange. Im Mund frisch, komplex, ausgewogen; die samtigen Tannine sind gut in den Körper eingebunden. Deutliche Säureader, elegant verwoben mit dem Alkohol. Waldfrüchte wie Brombeere und Himbeere, gegen Ende ein Hauch Lakritz.
- 2013 Chianti Rufina Ris. Nipozzano docg – Frescobaldi** 39,00
Nipozzano präsentiert sich rubinrot mit schöner Farbdichter. Der Auftakt in der Nase schön mit Aromen von Brombeere, Heidelbeere und Sauerkirsche. Später gesellen sich Noten von Zuckerfäden sowie Gewürznelke und Muskatnuss hinzu.
- 2012 Brunello di Montalcino docg – Tenuta L'Illuminata** 87,50
Dunkler leuchtender Rubingranat. Zunächst Noten nach Unterholz und getrockneten Pilzen, dann feine rote Beerenfrucht, im Hintergrund Gewürznelken. Am Gaumen geschmeidig und voluminös, viel reife Beerenfrucht, bringt im hinteren Bereich satten *Druck, lang anhaltend.*

0,75 Lt €

2014 Le Serre Nuove doc – Tenuta dell’Ornellaia

79,00

Intensiv in der Farbe, komplexe Nase mit intensiven Noten von roter Beerenfrucht und süßen Gewürzen und balsamischen Tönen von Minze und Eukalyptus. Am Gaumen präsentiert sich der seidig und reichhaltig und entfaltet eine feine, lebhaft Tanninstruktur, süße, frische Frucht und intensive minzige Nuancen.

2013 Tignanello igt – Antinori

159,00

Der Tignanello präsentiert sich auf dem Markt in einem kräftigen Rubinrot. Duftige Noten reifer roter Frucht und Gewürze entfalten sich gut ausgewogen an der Nase. Am Gaumen ist er reich, voll und rund, auf angenehme Weise dicht verhüllt er nicht seine unnachahmliche, ihm eigene Eleganz und seine Komplexität.

2015 Le Volte igt – Tenuta dell’Ornellaia

45,00

Er präsentiert sich intensiv fruchtbetont, mit Noten von kleinen Waldbeeren und süßen Gewürzen. Der volle und dichte Gaumen besticht mit spürbarem, doch perfekt eingebundenem und weichem Tannin. Der lang anhaltende Abgang klingt mit fruchtigen Noten und schöner Lebhaftigkeit in einem Eindruck von großer Frische aus.

2011 Ca’ Marcanda „Magari“ igt – Angelo Gaja

120,00

Der hervorragende Cuvée aus 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon und 25% Cabernet Franc ist ein rubinroter Wein mit violetten Reflexen. Er besticht in der Nase durch eine sehr dichte Fruchtaromatik von Kirsche, Pflaume, Himbeere und Johannisbeere. Diese betörende Frucht wird durch rauchig-erdige Noten und Anklänge von Zedernholz und Vanille sowie einer Nuance Gewürznelke harmonisch ergänzt.

2013 Guado al Tasso doc – Antinori

155,00

Intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase präsentiert sich mit angenehmen Noten von Vanille, Kakao und Leder, die sich dank der ausgezeichneten Dosierung der Cuvée und des gut amalgamierten Holzes entwickeln konnten; sehr prägnant auch die Gewürz- und Balsamnoten, die aromatische Komplexität verleihen.

2010 Brunello Sugarille docg – Gaja

230,00

Angelo Gajas Top Brunello! Nicht nur im Piemont beweist es, dass er zu den besten Winzern Italiens gehört, auch im Traditionsweingut Pieve Santa Restituta ist mit ihm außerordentliche Qualität eingezogen. Kultwein!

2012 Sassicaia doc – Bolgheri

220,00

No comment – just enjoy !!

2000 Brunello di Montalcino docg – Biondi Santi

450,00

Langlebiger, strenger, aber vor allem unübertroffen eleganter Tropfen von einem der berühmtesten Anwesen in der Toskana.

0,75 Lt €

Abruzzo

2015 Montepulciano d'Abruzzo Nerube BIO doc – Jasci & Marchesani 42,00
Charakteristisch, fruchtig, mit Anklängen von Gewürzen, im Geschmack vollmundig und fruchtig

Puglia

2015 Primitivo Torcicoda igt – Tormaresca 35,00
Der Torcicoda bezaubert durch sortentypische Aromen von Sauerkirschen und Zwetschgen, gepaart mit zarten Noten von Leder und Tabak. Weiches Tannin und ein nachhaltiges Finale runden das Geschmackserlebnis dieses 12 Monate im Fass gereiften "Überfliegers" ab.

2013 Primitivo di Manduria Riserva Elegia dop – Cons. Vini Manduria 43,00
Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Wild und ungestüm. Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere und Minze. Lorbeer, Kümmel und Salbei. Eine Spur Rhabarber und eine fein angedeutete Rauchnote.

Sicilia

2014 Cygnus doc – „Tasca D'Almerita“ 39,00
Dieser Wein ist Richard Wagner gewidmet, der im Jahr 1881, inspiriert von den Schwänen in dem kleinen See des Gartens der Villa Tasca in Palermo die Partitur des 3. Aktes von 'Parzival' beendete. Winter lang und mild, Frühjahr warm und regenreich, Sommer lang und temperiert.

2011 Santa Cecilia igt – Planeta 69,00
Der reinsortige Nero d'Avola Santa Cecilia aus dem Hause Planeta präsentiert sich nach seiner 12 monatigen reife in gebrauchten Barriques aus Allier-Eiche in einem dunklen Rubinrot mit violetten Reflexen in der Nase zeigt er Aromen reifer roter Früchte, sowie Nuancen von Süßholz und Feigen. Am Gaumen ist der Wein vollmundig, dicht und kraftvoll dabei aber auch samtig, mit weichen, gut eingebundenen Tanninen.

Sardegna

2014 Rocca Rubia doc – Santadi 39,00
Farbe: tief rubinrot, fast undurchsichtig. Bouquet: intensive fruchtige Noten nach Brombeeren, Heidelbeeren, Vanille, Myrte, Leder und Lakritze. Gaumen: weit und samtig, große Struktur, anhaltendes Aroma, ein körperreicher Wein.

2013 Terre Brune doc – Santadi 85,50
Die Farbe ist intensiv Rubinrot mit leichte granatfarbenen Funken. Das Bouquet hat seltenen, komplexen Noten, wie Pflaumen und Heidelbeeren, süße Gewürze, Lorbeer, Wachholder, Tabak und Schokolade.

MAGNUM 1,5L

<i>Bacialé doc Braida - Piemonte</i>	75,00
<i>Nippozzano docg Frescobaldi - Toscana Edizione speciale 2013</i>	85,00
<i>Le Volte igt Tenuta Dell'Ornellaia - Toscana</i>	95,00
<i>Primitivo di Manduria Ris. Elegia dop Cons. Produttori - Puglia</i>	89,00
<i>Primitivo Torcicoda igt Tormaresca - Puglia</i>	75,00
<i>Ronchedone Ca' Dei Frati - Lombardia</i>	85,00