WINI BIANCHI | WEISSWEINE — 7.5 dl

R.Sarotto Impuro Piemonte DOP — 45.00
Frische Aromen nach gelbem Apfel, exotischen Früchten wie Garapefruit, Limone, Orange, Mango, balsamische Nuancen, kräuterig.
Rebsorten Chardonnay, Sauvignon Blanc Vol. 13 %

Natura Bio Era Grillo Sicilia — 42.00
Strohgelbe Farbe. In der Nasse feine und elegante Aromen von Grapefruit und Zitrusblüten.
Rebsorten: Grillo Vol. 13 %

Raphael dal Bo La Vita è Bella Bio Prosecco Extra Dry DOC Veneto — 55.00
Der Prosecco La Vita è Bella zeigt sich prickelnd, frisch und blumig, mit Aromen von goldenen Äpfeln und einem Hauch von Honig Vol. 11 %

Cüpli Vol. 11 % — 9.00

Vini Aperti | Weine im Offenausschank

Weissweine — 1 dl — 7.5 dl

Ovivo Pinot Grigio Venezia Giulia IGT, Venetien — 5.50 — 36.00
Helles Zitronengelb, in der Nase aromatisch mit Noten von Zitrone und Quitte
Rebsorten: Pinot Gris , Vol. 13%

Carmelo bianco Chieti amabile, Abruzzen — 6.00 — 38.00
Frisch und fruchtig, mit einem Duft nach Limone, Mandarine und Pfirsichen
Rebsorten: Gris, Vol. 11.5%

Rosé — 1 dl — 7.5 dl

Falchetto Rosato Primitivo del Salento IGT, Apulien — 5.50 — 36.00
Ein fruchtig-frischer Rosé aus ausgesuchten Reblagen
Rebsorten: Primitivo, Vol. 12.9%

Rotweine — 1 dl — 7.5 dl

Vino della Casa Forte Elerone Rosso della Puglia IGT, Apulien — 6.00 — 45.00
Warm im Mundraum, mit samtigem fruchtbetontem Abgang
Rebsorten: Aglianico, Montepulciano, Uva di Troia, Vol. 14%
Auszeichnungen: 93 Punkte Luca Maroni Unser Tip

Cannonau di Sardegna Riserva DOC, Sardinien — 7.00 — 52.00
In der Nase würzig und ausdrucksvoll, mit zarten Pflaumen- und Holznoten
Rebsorten: 100% Cannonau, Vol. 14%
Auszeichnungen: 94 Punkte jamessuckling.com

Traluna rosso Toscana IGT, Toskana — 6.00 — 45.00
In der Nase aromatisch mit Duft nach reifen Früchten mit würzigen Aromen
Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Vol. 13.5%
Auszeichnungen: 98 Punkte Luca Maroni

VINI ROSSI| ROTWEINE — 7.5 dl

Mont'Albano **BIO** Amarone della Valpolicella DOCG Sartori Veneto — 75.00

Kräftige rote Farbe mit granatroten Reflexen. In der Nase fruchtige Düfte mit feinen Würznoten. Am Gaumen voller, samtiger Geschmack. Langanhaltender Abgang.
Rebsorten: Corvinone, Oseleta, Corvina, Rondinella

Giacomo Fenocchio, Piemont — 85.00

Barolo DOC Bussia Riserva, Barrique
Ausbau: 6 Monate in Stahl, 36 Monate in grossem Eichenfass (35-50 hl), anschliessend Ausbau in der Flasche
Rebsorten: 100% Nebbiolo, Vol. 14%

«Tra la Terra e il Cielo», Piemont — 58.00

Barbera d'Asti Superiore DOC
Ausbau: Mindestens 12 Monate in Barrique, 6 Monate in der Flasche
Rebsorten: 100% Barbera, Vol. 14.5%

Chianti Classico Gran Selezione «Nerento» DOCG, Toskana **BIO** — 68.00

Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti
Ausbau: Mindestens 30 Monate, davon 3 Monate in der Flasche
Rebsorten: 100 % Sangiovese, Vol. 14%. Auszeichnungen: 92 Punkte James Suckling

Bolgheri DOC Moreccio Casa di Terra — 62.00

Sattes Rubinrot. Rote Früchte, Waldbeeren, mediterrane Gewürze und balsamische Noten sowie auch dezente Vanille und Röstaromen. Ein moderner Wein und ausgezeichnetes Beispiel für die Weine der Maremma. Ein vollmundiger, gut strukturierter Wein und aromatischer Wein mit sanften und geschmeidigen Tanninen und einem langen, aromatischen Abgang.
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Vol. 14%

Pievasciata" Rosso Toscana IGT — 52.00

Vinifikation Gärung und Mazeration in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur für ca. 7-10 Tage. Malolaktische Gärung in Barriques aus französischer Eiche.
Ausbau In Barriques für ca. 8-10 Monate und anschliessend 4-6 Monate auf der Flasche.
Rebsorte 60% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 15% Merlot, 10% Sangiovese
14,00 % vol.
Kostnotiz Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen; breiter Duft dunkler Früchte, angenehme balsamische Würznoten; harmonisch; Geschmack trocken

Merlot Freiherr DOC Selection, Meran - Südtirol — 62.00

Ausbau: Für 20 Monate in neuen und gebrauchten französischen Barriques
Rebsorten: 100% Merlot, Vol. 14% *Empfehlung des Hauses*

Lagrein «Segen» Selection DOC, Meran - Südtirol — 62.00

Ausbau: 16 Monate in gebrauchtes Barrique und grossem Holzfass
Rebsorten: 100% Lagrein, Vol. 14% *Empfehlung des Hauses*

Vignaquadra Montepulciano d'Abruzzo DOC, Abruzzen — 52.00

Ausbau: Mindestens 20 Tage auf den Trestern, danach in Stahl und zu 50% in Barrique
Rebsorten: 100% Montepulciano, Vol. 14%

Cordisasso Rosso IGT, Cantina di Custoza Veronese, Verona 55.00

Ausbau: 16 Monate in Barrique und bis zu 3 Monate in der Flasche
Rebsorten: Corvina, Cabernet Sauvignon, Vol. 14.5%

Ripasso Superiore Valpolicella DOC, Venetien 55.00

Dunkle, intensive, rubinrote Farbe. Aromatische Nase mit Duft von reifen, dunklen Beeren und schwarzen Kirschen, aber auch würzige Noten, Lakritze und Mocca. Im Gaumen ausgewogen, samtene Gerbstoffe, fülliger und doch eleganter Körper. Fruchtige und würzige Aromen, saftig und langanhaltend.
Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara, Vol. 13

Carlo V» Rosso delle Venezie IGT, Venetien 62.00

Ausbau: Mindestens ein Jahr im Eichenfass
Rebsorten: Merlot und Cabernet Vol. 14.5% *Empfehlung des Hauses*

Sicilia Rosso «Santagostino - Baglio Soria» IGT 55.00

Casa Vinicola Firriato, Paceco
Ausbau: 8 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche
Rebsorten: 50% Nero d'Avola, 50% Syrah, Vol. 14.5%

Sicilia rosso «Harmonium» IGT 55.00

Casa Vinicola Firriato, Paceco
Ausbau: Für 12 Monate in Barriques französischer und amerikanischer Herkunft
Rebsorte: 100% Nero d'Avola, Vol. 15%
Auszeichnungen: Gambero Rosso 3 Bicchieri

Terre Siciliane «Santi Nobile» IGT 58.00

Rovereto Provinca Italia Spa
Rebsorten: Nero d'Avola, Cabernet-Sauvignon, Vol. 14%
Auszeichnungen: 96 Punkte Luca Maroni

Terre Della Baronia Sicilia I.G.T **BIO** 65.00

Rebsorten: Barbera, Nero d'avola, Periccone
Farbe: Rot violett
Bukett: Stark tertiärer Aroma zurückführbar auf Tabak und Unterholz.
Geschmack: Wärmend und ein deutlich saurer Geschmack, der die Geschmacksempfindung verlängert.
Alkoholgehalt: 14 % Vol.
Empfohlene speisen: Gegrilltes Fleisch, Braten, Gerichte mit Wild und würzige Speisen.

Primitivo Puglia «Santi Nobile» Appassimento 58.00

Provinco Italia Spa, Rovereto
Ausbau: Das Traubengut wird einige Zeit angetrocknet (Appassimento-Verfahren)
Rebsorte: 100% Primitivo, Vol. 15%
Auszeichnungen: 99 Punkte Luca Maroni

Natura Bio Zensa Rosso Apulien 48.00

Intensives Rubinrot. In der Nasse ein komplexes Bouquet, das an Heidelbeeren, Johannisbeeren und Zimt erinnert, sowie eine angenehme Würze. Am Gaumen vollmundig, üppig und dennoch geschmeidig, ausgewogen und mit einem langanhaltenden Abgang.
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Negroamaro, Primitivo 14 % Vol.