

# Weißweine 0,75 l



## **Ribolla Gialla IGP** **„Alturis“**

**28,50 €**

- Herkunft:** Friaul  
**Rebsorte:** 100% Ribolla Gialla  
**Verfeinerung:** Stahltank  
**Beschreibung:** *Eleganter und intensiver Duft mit fruchtigen Noten von Pfirsich und Akazie; am Gaumen frisch und körperreich mit samtig, langanhaltendem Finale; lebhaftes, glänzendes strohgelb*



## **Chardonnay IGP** **„Alturis“**

**28,50 €**

- Herkunft:** Friaul  
**Rebsorte:** 100% Chardonnay  
**Verfeinerung:** Stahltank  
**Beschreibung:** *Ein Weißwein von großer Eleganz mit blumigen Nuancen und mineralischer Charakteristik; voll und harmonisch; im Abgang Noten von Jasmin und Apfel; leuchtendes gelb mit grünlichen Reflexen*



## **Sauvignon IGP** **„Alturis“**

**28,50 €**

- Herkunft:** Friaul  
**Rebsorte:** 100% Sauvignon  
**Verfeinerung:** Stahltank  
**Beschreibung:** *Eleganter und intensiver Duft mit Nuancen, die an Salbei, Tomatenblätter und Minze erinnern und sich mit einer fruchtigen Note nach Grapefruit und exotischen Früchten vereinen. Auf dem Gaumen ist er frisch, körperreich, geschmackvoll und mit lang anhaltendem Geschmack.*



## **Pinot Grigio IGP** **„Alturis“**

**28,50 €**

- Herkunft:** Friaul  
**Rebsorte:** 100% Pinot Grigio  
**Verfeinerung:** Stahltank  
**Beschreibung:** *Ein raffiniertes, reiches und üppiges Bouquet mit sortentypischen Nuancen, die an exotische Früchte, Zitrusfrüchte, getrocknetes Gras, Brotrinde und geröstete Mandeln erinnern. Der Geschmack bestätigt seinen Duft und ist intensiv, körperreich und aromatisch. Er zeichnet sich durch Anmut und Eleganz aus.*

# Unsere besondere Weinempfehlung:



## **Bricco dell' Uccellone DOCG „Braidà“**

**85,00 €**

**Herkunft:** *Piemont*

**Rebsorte:** *100% Barbera*

**Verfeinerung:** *12 Monate Barrique*

**Beschreibung:** *Vielfältiger und intensiver Duft mit fruchtigen Noten von rotem Obst und kleinen Früchten; am Gaumen körperreich und würzig; samtig weich und langanhaltendes Finale mit bemerkenswerter Struktur*



## **Guado al Tasso Bolgheri DOC Superiore „Antinori“**

**145,00 €**

**Herkunft:** *Toscana*

**Rebsorte:** *Cabernet S., Merlot, Cabernet F.*

**Verfeinerung:** *24 Monate Barrique, 6 Monate in der Flasche*

**Beschreibung:** *intensives Rubinrot; konzentriertes und verführerisches Bukett, unterlegt mit Nuancen von Kaffee, Tabak und dunkler Schokolade; kraftvoll, konzentriert und rund am Gaumen; hervorragend strukturiert mit griffigem Tannin; aromatisch-elegant im Finale*



## **Ornellaia Bolgheri DOC Superiore „Tenuta Ornellaia“**

**195,00 €**

**Herkunft:** *Toscana*

**Rebsorte:** *Cabernet S., Merlot, Cabernet F., Petit Verdot*

**Verfeinerung:** *20 Monate Barrique*

**Beschreibung:** *junge dunkelrote Färbung; komplexer Duft von schwarzen Beeren, Gewürzen und Zedernholz; am Gaumen zeigt sich dieser Wein vollmundig und intensiv; feine und kräftige Tanninstruktur, abgerundet mit saftiger und brillianter Säure*



## **Sassicaia Bolgheri DOC „Tenuta San Guido“**

**195,00 €**

**Herkunft:** *Toscana*

**Rebsorte:** *100% Cabernet Sauvignon*

**Verfeinerung:** *24 Monate Barrique, 6 Monate in der Flasche*

**Beschreibung:** *intensives Rubinrot; in der Nase komplex mit eleganten Noten roter Früchte; am Gaumen kraftvoll, rund und mit ausgewogenem Tannin; dicht strukturiert mit langanhaltendem Finale. Ein Muss für jeden Weinliebhaber!*

# Weißweine und Rosé 0,75 l



## **Rosesroses DOC „Ottella“**

**29,50 €**

- Herkunft:** Veneto  
**Rebsorten:** Corvina Veronese, Lagrein, Rondinella  
**Verfeinerung:** Stahltank  
**Beschreibung:** Helles Rosa; üppige Bukett mit Aromen von weißem Pfrisch; ein Wein von bemerkenswerter Finesse, leicht fruchtig und mineralisch; schönes Säurespiel - Passend zu Meeres- und Seefisch oder hellem Fleisch.



## **Lugana Prestigè DOP „Cà Maiol“**

**31,50 €**

- Herkunft:** Lombardei  
**Rebsorte:** 100% Trebbiano di Lugana  
**Verfeinerung:** Stahltank  
**Beschreibung:** Stroh- bis goldgelb; in der Nase sauber mit klarer Identität; Duft nach grünem Apfel, Limette und wildem Thymian; Angenehm und delikate am Gaumen, mit perfektem Gleichgewicht und feinem mineralischem Finish.



## **Lugana I Frati DOC „Cà dei Frati“**

**32,50 €**

- Herkunft:** Lombardei  
**Rebsorten:** 100% Trebbiano di Lugana  
**Verfeinerung:** 6 Monate im Stahltank  
**Beschreibung:** Vollmundiger und weicher Weißwein, mit Noten von Aprikosen und Bittermandel; erfrischendes Finale, abgerundet durch eine feine Säure und delikate Restsüße



## **Lugana Brolettino DOC „Cà dei Frati“**

**34,50 €**

- Herkunft:** Lombardei  
**Rebsorten:** 100% Trebbiano di Lugana  
**Verfeinerung:** 10-12 Monate Barrique  
**Beschreibung:** Kraftvoll und vollmundig auf der Zunge; schöne harmonisch und weich im Geschmack, mit perfekt eingebunden Holznoten; fruchtig und langanhaltender Abgang; goldgelb in der Farbe

# Rotweine 0,75l



## **Le Volte dell' Ornellaia IGT „Tenuta dell' Ornellaia“**

**45,00 €**

- Herkunft:** Bolgheri/Toscana  
**Rebsorten:** 50% Merlot, 30% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon  
**Verfeinerung:** 10 Monate Ausbau im 2 - 4 Jahre alten Barrique  
**Beschreibung:** Der Le Volte von Ornellaia präsentiert sich weit und reichhaltig zugleich und doch perfekt ausgewogen. Von intensiver Farbe nimmt die Nase kräftige Aromen von dunklen Beeren, Veilchen und Gewürzen wahr. Am Gaumen offenbart er ein weites, doch feines und glattes Tannin und hinterlässt einen seidigen Eindruck, ohne Kanten. Die fruchtigen und würzigen Noten gehen in ein lebhaftes Finale über, das von einem erfrischenden Säureton getragen wird.



## **Il Bruciato DOC „Guado al Tasso“**

**45,00 €**

- Herkunft:** Toscana  
**Rebsorten:** 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah  
**Verfeinerung:** 8 Monate Barrique  
**Beschreibung:** Fruchtig und würzig im Bouquet mit zarten Holznoten; voll im Geschmack mit guter Struktur; harmonisch und weich mit elegantem Abgang



## **Villa Antinori Toscana IGT „Antinori“**

**49,50 €**

- Herkunft:** Toscana  
**Rebsorten:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah  
**Verfeinerung:** 12 Monate Barrique  
**Beschreibung:** intensives Rubinrot; komplexes Duftbouquet, das an reife Pflaume, süße Gewürze und Trockenobst erinnert; Am Gaumen zeigt dieser Wein einen guten Körper, rund und mit geschmeidigen samtigen Tanninen, lang und schmackhaft



## **Tignanello Toscana IGT „Antinori“**

**135,00 €**

- Herkunft:** Toscana  
**Rebsorten:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
**Verfeinerung:** 12-14 Monate in franz. und ungarische Eiche  
**Beschreibung:** das Bouquet präsentiert sich komplex mit balsamischen Noten; Elegant und mit ausgewogener Struktur, fruchtig und würzig-intensiv; langanhaltend im Abgang

# Weinempfehlung 0,75l



## **Chianti Classico Riserva DOCG - Le Masse di Greve - „Lanciola“**

**38,50 €**

- Herkunft:** Toscana  
**Rebsorten:** 95% Sangiovese, Merlot, Cannaiolo  
**Verfeinerung:** 12 Monate Barrique  
**Beschreibung:** Intensives Rubinrot; im Bouquet voll, würzig und fruchtig; leichte Vanille-  
note; auf der Zunge konzentriert und mit ausgewogener Säure, mittlere Tan-  
nine; langer Nachhall mit mineralischen Aromen und Kräutern



## **Critone Val di Neto IGT „Librandi“**

**31,50 €**

- Herkunft:** Kalabrien  
**Rebsorten:** Chardonnay, Sauvignon Blanc  
**Verfeinerung:** Stahltank  
**Beschreibung:** Die frische und saftige Frucht des Sauvignon vereint mit der typischen  
Cremigkeit des Chardonnay - Elegant und mineralisch, mit perfekter  
Balance von Frucht, Säure und Struktur.



## **Cabernet Sauvignon DOC „La Tunella“**

**36,50 €**

- Herkunft:** Friaul  
**Rebsorten:** 100% Cabernet Sauvignon  
**Verfeinerung:** Stahltank, Holzfass  
**Beschreibung:** sattes Rot; in der Nase fruchtig und leicht würzig, mit Anklängen an frischen  
Waldfrüchten, Pflaumen und schwarzem Pfeffer; weich und elegant am  
Gaumen, sehr körperreich und von lebhafter Frische.



# Rotweine 0,75 l



## **Primitivo di Manduria DOC „Conte di Campiano“**

**29,50 €**

- Herkunft:** Apulien  
**Rebsorte:** 100% Primitivo  
**Verfeinerung:** imahltank  
**Beschreibung:** Intensive Frucht, mit Noten von Pflaumen, Kirsche und eingekochten Früchten; feinwürzig im Geschmack mit rundem und üppigem Abgang



## **Primitivo di Manduria Sessantanni DOC „Cantine San Marzano“**

**48,50 €**

- Herkunft:** Apulien  
**Rebsorte:** 100% Primitivo  
**Verfeinerung:** 12 Monate Barrique  
**Beschreibung:** volles und elegante Rubinrot; im Duft ausladend und komplex, fruchtig mit einem Hauch von Pflaumen, Kirschkonfitüre und Tabaknoten; Wein mit vollem Körper, weich und reich an Tannin; leichte Kakao und Vanillenote im Abgang - zu kräftigen Pasta und Fleischgerichten.



## **Pinataro Primitivo IGT „Tagaro“**

**26,50 €**

- Herkunft:** Apulien  
**Rebsorten:** 100% Primitivo  
**Verfeinerung:** imahltank  
**Beschreibung:** Intensiver und fruchtiger Duft mit leicht süßlichen Gewürznoten; unkomplizierter Wein mit rundem Tannin - Ideal zu Pasta, Pizza oder Fleischgerichten



## **Chianti Colli Fiorentini Riserva DOCG „Lanciola“**

**29,50 €**

- Herkunft:** Toscana  
**Rebsorten:** 90% Sangiovese, weitere ortstypische Rebsorten  
**Verfeinerung:** Barrique  
**Beschreibung:** Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen; in der Nase würzige Noten nach Pfeffer und Schokolade; elegante Struktur mit ausgewogenen Tanninen und mineralischem Aroma; weich und kräftig Abgang

# Weißweine und Rotweine 0,75 l



## **Regaliali Bianco** **„Tasca d'Almerita“**

26,50 €

**Herkunft:** Sizilien  
**Rebsorten:** 40% Inzolia, 30% Catarrato, 30% Grecanico  
**Verfeinerung:** imahltank  
**Beschreibung:** Klassischer Sizilianer aus Inzolia, Catarrato und Grecanico; weiches Bouquet mit Noten von Äpfeln und weißem Pfrisch; angenehm im Geschmack mit frischen und fruchtigen Noten im Nachhall



## **Regaleali Rosso DOC** **„Tasca d'Almerita“**

26,50 €

**Herkunft:** Sizilien  
**Rebsorten:** 100% Nero d'Avola  
**Verfeinerung:** 6 Monate slavonische Eiche  
**Beschreibung:** intensives Rubinrot; in der Nase Aromen von Kirsche, Heidelbeeren und Gewürzen; Geschmeidig am Gaumen, mit kräftigen und fruchtigen Körper; tanninreich aber zugleich seidiger Abgang



## **Segreta Bianco DOP** **„Planeta“**

26,50 €

**Herkunft:** Sizilien  
**Rebsorten:** 50% Grecanico, 30% Chardonnay, 10% Viogner, 10% Fiano  
**Verfeinerung:** imahltank  
**Beschreibung:** Frisches Bukett mit Noten von Limetten und Bergamotten; am Gaumen harmonisch, dezente Säure und feinfruchtiger Nachhall. Ideal zu Krustentieren, Meeresfrüchten oder leckerem Risotto.



## **Segreta Rosso DOP** **„Planeta“**

26,50 €

**Herkunft:** Sizilien  
**Rebsorten:** 50% Nero d'Avola, 25% Merlot, 20% Syrah, 5% Cabernet F.  
**Verfeinerung:** Stahltank und Holzfass  
**Beschreibung:** lebendige rubinrote Färbung; in der Nase klar zu erkennen: Aromen von Johannisbeeren, Maulbeeren untermalt von feinen Gewürzen; im Mund zeigt sich der Wein angenehm voll und ausgeglichen; weiches Tannin - passend zu Pasta und Fleischgerichten

# Rotweine 0,75 l



## **Ronchedone Vino Rosso IGT „Ca dei Frati“**

**39,50 €**

- Herkunft:** Lombardei  
**Rebsorten:** Marzemino, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Barbera  
**Verfeinerung:** Stahltank und Barrique  
**Beschreibung:** kräftige rote Färbung; in der Nase sehr reich an Noten von roten Früchten, Heidelbeeren und in Alkohol eingelegten Sauerkirschen; kraftvoll und energisch am Gaumen, sauber, würzig und mit gutem Säuregehalt.



## **Valpolicella Ripasso -Monterè- Sup. DOP „Tinazzi“**

**38,50 €**

- Herkunft:** Veneto  
**Rebsorten:** 80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Molinara  
**Verfeinerung:** 3 Monate Stahltank, 1 Jahr slow. Eiche  
**Beschreibung:** Trocken, kräftig und fruchtig, mit weichen Tanninen; im Bouquet Aromen von Sauerkirschen, Pflaumen und ein Hauch von Leder; auf den Amaroneschalen nachvergoren.



## **Amarone - La Bastia - DOP „Tinazzi“**

**75,00 €**

- Herkunft:** Venetien  
**Rebsorten:** 80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Molinara  
**Verfeinerung:** 24 Monate slawonische Eiche  
**Beschreibung:** intensives Rubinrot; mit Duft von reifen Früchten und feiner Vanille; harmonisch und rund im Geschmack mit samtigen Abgang



## **Gravello Val di Neto IGT „Librandi“**

**38,50 €**

- Herkunft:** Kalabrien  
**Rebsorten:** Gaglioppo, Cabernet Sauvignon  
**Verfeinerung:** Stahltank, 1 Jahr Barrique  
**Beschreibung:** satte rubinrote Farbe; im Bukett Noten von dunklen Beeren, Pflaumen und etwas Nelke, vielschichtig und mit etwas Würze; weicher und üppiger Rotwein, welcher samtig im Abgang ist und lange auf der Zunge bleibt.

Ristorante  
*Il Sorriso*

*„Wein ist Poesie in Flaschen“*

