

OFFENWEINE

ROT		1 dl	5dl
Primitivo del Salento IGT	Leone de Castris	5.00	25.00
Amarone della Valpolicella DOCG orig. Abfüllung	L'Anima di Vergani		50.00
<u>Rosso della casa aus der 75 cl. Flasche</u>			
Sicilia DOC – Nero d'Avola	Baglio Di Vincenzo	6.50	32.50
Monatswein im Offenausschank auf Anfrage.			
WEISS			
Chardonnay igt – vigneti delle Dolomiti	Hofstätter	5.50	27.50
<u>Bianchi aus der 75 cl. Flasche</u>			
Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC	Volpe Pasini	7.50	37.50
Roero Arneis DOCG – Camestri	Marco Porello	8.50	42.50
<u>ROSATO aus der 75cl. Flasche</u>			
Rosato - Vetere	San Salvatore	8.50	42.50
PROSECCO		Cüpli	75 cl
Prosecco Treviso DOC – Brut	Alexander	8.50	59.00
Spumante extra dry - rosé MOTIVO	Borgo Molino	9.50	66.00
Gespritzter Weisswein			11.50
Aperol Spritz			11.50

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE / ROSATO

75 cl

FRIULI

Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC

2018

VOLPE PASINI, Togliano di Torreano

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Aromatisch mit Grapefruitnoten, Holunderblütenaroma, trocken und lebendig, mit frischer Fruchtigkeit und spürbarer Säure im Abgang.



52.00

PIEMONTE

Roero Arneis DOCG – Camestrì

2018

MARCO PORELLO, Canale

Rebsorte: Arneis

In der Nase komplexes Bouquet mit Noten von Akazienblüten und Honig. Am Gaumen ist er frisch dank der ausgewogenen Säure, welche von seinem reichen Körper und seiner grossen Struktur unterstützt wird.



56.00

VENETO

Soave classico DOCG – Pigno

2017

GIANNI TESSARI, Roncà

Rebsorte: Garganega

Aus der Einzellage Pigno. In der Nase Aromen von gelben Früchten und Aprikosen. Am Gaumen wieder der volle Aprikosen Duft mit einer edlen Mineralität. Es folgt ein sehr breiter und intensiver Abgang. Ausbau während ca. 10 Monate im Eichenfass.



59.00

CAMPAGNA

Rosato - Vetere

2018

SAN SALVATORE, Paestum

Rebsorte: Aglianico

Ein (Bio)Rosé mit einer herrlichen Frische und Eleganz. Die Aromen erinnern an Johannisbeeren und Kirschen. Die volle Fruchtsüsse stützt den Vetere und lässt ihn am Gaumen lange und breit wirken.



58.00

FLASCHENWEINE

ROTWEINE

75 cl

PIEMONTE

Barbera d'Asti sup. DOCG – Pörlapà

2016

BOERI, Costigliole d'Asti

Rebsorte: Barbera

Intensives Rubinrot; aromatische Nase mit viel Power. Am Gaumen feine Noten nach Mandeln und Pflaumenkonfitüre mit einer dezenten Süsse. Langer, konzentrierter und fleischiger Abgang.

18 Monate in Barriques ausgebaut. Gesamtproduktion ca. 7500 Flaschen.

59.00



Barolo DOCG

2015

MASSOLINO, Serralunga d'Alba

Rebsorte: Nebbiolo

Tiefes Granatrot; in der Nase Noten von schwarzem Pfeffer, Teer und Tabak; im Gaumen dezent fruchtig, begleitet von Gewürzen und Tabak, saftig und gut strukturiert; 30 Monate Eichenholzfass.

82.00



VENETO

Valpolicella classico superiore DOC – Ripasso La Casetta

2017

DOMINI VENETI, Negrar

Rebsorten: 60% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella,
5% Croatina, 5% Merlot

Kräftiges Rubinrot mit violetten Nuancen; intensives Bukett mit Kirsch- und Gewürznoten; am Gaumen vollmundig, samtig mit leichten Nussaromen.

Mehrmonatige Lagerung im Edeltank, Zweitgärung auf der Maische des Amarone und schliesslich 18 Monate im Holzfass.

59.00



Amarone della Valpolicella classico DOCG – Anima

2015

L'ANIMA DI VERGANI

Rebsorten: 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella

Dichtes Rubinrot mit granatfarbenen Nuancen. Sehr intensives und anhaltend liebliches Bukett mit Noten von Trockenblumen und süssen Gewürzen. Am Gaumen strukturreich, weich, mit samtigem Tanningehalt. 90 Tage Trocknung der Beeren, danach 36 Monate im Eichenfass.

78.00



LOMBARDIA

Bresciano igt – Notte a San Martino

2015

OLIVINI, Desenzano del Garda

Rebsorte: Merlot

Dieser Merlot ist ein echter Geheimtipp. In der Nase Aromen von reifen roten Früchten. Dazu kommen Kaffeefnoten am Gaumen und schliesslich auch intensive schokoladige Aromen. 24 Monate in französischen Barriques. Ein Teil der Trauben wird wie beim Amarone in Holzkistchen getrocknet.

69.00



FLASCHENWEINE

ROTWEINE

75 cl

TOSCANA

Maremma DOC – Nudo

NUDO, Grosseto

Rebsorten: Sangiovese, Syrah

Die Nase; Reife, dunkle Beeren mit würzigen Ansätzen. Mittelschwerer Körper mit präsender Säure, welche dem Nudo eine kühle Frische verleiht. Wiederum beerig, kirschtig und langanhaltend im Gaumen. Im Stahltank und ein kleiner Teil in Barrique ausgebaut.

2017



56.00

Vino Nobile di Montepulciano DOCG – Riserva

TALOSA, Montepulciano

Rebsorte: Sangiovese

Purpurrot; ausdrucksvolles Bukett, am Gaumen grosses aromatisches Volumen; gut eingebundenes Tannin; kraftvoll strukturierter Wein mit langem und ausgewogenem Abgang. 3 Jahre in grossen Holzfässern.

2014



58.00

Chianti Classico DOCG – Bastioni

I COLLAZZI, Tavarnuzze

Rebsorten: 80% Sangiovese, 18% Merlot, 2% Malvasia

Tiefes Rubinrot; Duft von Beeren, schwarzen Oliven und leichten Röstnoten; im Gaumen kompakt und gehaltvoll mit feinen Beerenaromen; weiche Tannine, harmonisches Finale. 12 Monate in Barriques ausgebaut.

2017



52.00

Toscana igt – Collazzi

I COLLAZZI, Tavarnuzze

Rebsorten: 50% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot,
25% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Tiefes Dunkelrot; Duft der wunderbar verführt; im Gaumen eine Wucht von reifen Waldbeeren, schwarzer Schokolade und Balsamico; feine Gerbstoffe, wunderschöne Eleganz mit langem Finale. 18 Monate in Barriques.

2016



82.00

Toscana igt – Mongrana

Querciabella, Ruffoli di greve in Chianti

Rebsorte: 50% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

Saftig und Delikat mit schöner Fülle und wunderbar eingebundenen Tanninen; geschmeidig am Gaumen mit sauberem Abgang. Der Ausbau erfolgt hauptsächlich in kleinen Zementtanks. Eine kleine Menge reift in gebrauchten französischen Eichenbarriques. Querciabella arbeitet zu 100% nach biodynamischen Richtlinien.

2016



57.00

FLASCHENWEINE

ROTWEINE

75 cl

TOSCANA

Toscana igt – Tilaria

2014

VILLA PINCIANA, Capalbio

Rebsorten: 35% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 20% Sangiovese,
10% Cabernet Franc, 10% Pugnitello

Gelungenes Cuvée aus den fünf Hauptrebsorten der Maremma. Vielseitige dunkle Beerendaromatik, gepaart mit delikaten würzigen Noten. Breit am Gaumen mit feiner Tanninstruktur. Präsender und dennoch eleganter Körper. Lang und vielseitig im Abgang. Kurze Zeit in Barriques ausgebaut.

56.00



Brunello di Montalcino DOCG

2014

LA RASINA, Montalcino

Rebsorte: Sangiovese

Dichtes Rubinrot; würziges Bouquet mit einer Pflaumenaromatik; am Gaumen harmonisch; ein langer Abgang mit Noten von reifen Früchten und Leder. Süffiger Wein. 30 Monate Ausbau in Barriques und grossen Holzfässern.

82.00



UMBRIA

Rosso di Montefalco DOC

2016/17

ARNALDO CAPRAI, Montefalco

Rebsorten: 70% Sangiovese, 15% Merlot, 15% Sagrantino

Sattes Rubinrot; voluminöse und ausgeglichene Nase; im Gaumen trotz seines würzig, mineralischen Charakters unheimlich lang und elegant; gute Struktur. Ein stattlicher Wein mit Finesse, Kraft und Tradition. 12 Monate in Holzfässern und Barriques ausgebaut.

52.00



Sagrantino di Montefalco DOCG – Collepiano

2014

ARNALDO CAPRAI, Montefalco

Rebsorte: Sagrantino

Dunkles Rubinrot; feines, sortentypisches Bukett mit Noten von Brombeeren; im Gaumen trocken, harmonisch, voluminös mit schön eingebundenen Tanninen; langer Abgang. 22 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

89.00



MARCHE

Rosso Conero DOC

2015

LE TERRAZZE, Numana

Rebsorte: Montepulciano

Rubinrot mit granatroten Reflexen; Noten von Cassis Marmelade und schwarzen Kirschen; gute Kraft und Fülle, schön eingepasste Säure, Süsse und Fruchtigkeit; langes, warmes und geschmeidiges Finale. 12-15 Monate in Holzfässern ausgebaut.

52.00



FLASCHENWEINE

ROTWEINE

75 cl

PUGLIA

Salento igt – Castel Serranova

VALLONE, Brindisi

Rebsorten: 70% Negroamaro, 30% Susumaniello

Rubinrot mit violetten Reflexen; in der Nase elegante und komplexe Aromen von Brombeeren, Johannisbeeren, Gewürzen und balsamischen Noten; im Gaumen ausgewogen und gut strukturiert mit lieblichem Abgang. 12 Monate Ausbau im Eichenfass.

2014



56.00

Primitivo di Manduria DOC – Villa Santera

LEONE DE CASTRIS, Salice Salentino

Rebsorte: Primitivo

Kräftiges Rot mit violetten Reflexen; intensiver charakteristischer Duft; fruchtig mit leichtem Kirsch- und Lakritze Aroma; Samtartiges, warmes Bukett. 6 Monate Ausbau im Holzfass.

2018



46.00

CALABRIA

Terre di Cosenza DOP – Terraccia

SERRACAVALLLO, Bisignano

Rebsorten: 90% Magliocco, 10% Cabernet Sauvignon

Dunkelrote Farbe; In der Nase fruchtig mit Noten von mediterranen Kräutern und Tabak; im Gaumen angenehme und elegante Tanninen; langer Abgang 6 Monate in Barriques ausgebaut.

2015



51.00

Calabria igt – Jachello

RUSSO & LONGO, Strongoli

Rebsorten: 60% Gaglioppo, 20% Greco Nero, 20% Sangiovese

Harmonischer und würziger Duft mit Noten von Waldfrüchten und Kakao; weicher und sehr angenehmer Geschmack, der dem Gaumen eindrucksvoll schmeichelt. 24 Monate in Barriques ausgebaut.

2017



65.00

FLASCHENWEINE

ROTWEINE

75 cl

SARDEGNA

Cannonau di Sardegna DOC Riserva – INU

2015

ATTILIO CONTINI, Cabras

Rebsorte: Cannonau

Funkelndes Rubinrot; Aromen von reifen Pflaumen und wilden Brombeeren; einzigartig in seinem Geschmack; grosses Finale. 12 Monate in neuen und einjährigen Barriques ausgebaut.



54.00

Carignano del Sulcis DOC Riserva – Is Arenas

2014

SARDUS PATER, Sant'Antioco

Rebsorte: Carignano

Komplexes Bukett von schwarzem Pfeffer, Myrthe und süssem Tabak. Anschmiegsam im Geschmack mit cremigen, sanften Tanninen. 10 Monate in Barriques ausgebaut.



54.00

Carignano del Sulcis sup. DOC – Terre Brune

2015

SANTADI, Santadi

Rebsorten: 95% Carignano, 5% Bovaleddu

Reich an Aromen und Struktur, ausgewogen und rund, Frucht und Holz gut eingebunden. 16-18 Monate in neuen Barriques ausgebaut.



88.00

SICILIA

Etna DOC

2017

GRACI, Passopisciaro

Rebsorten: 100% Nerello Mascalese

Rote Beeren und Kirschen mit Kräuterteilen und frischer Mineralik. Aufgrund der Etnaeigenschaften klar ein Terroir geprägter Wein, jedoch mit exotischen Noten. 18 Monate im Zementtank.



69.00

Nero d'Avola DOC – Eimi

2015

LOMBARDO, Caltanissetta

Rebsorte: Nero d'Avola

Intensives Purpurrot; die ersten Eindrücke an der Nase erinnern an Bitterschokolade. Noten von Kräutern, Veilchen und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen voll und angenehm beerig. Dichter und langer Abgang. 12 Monate in neuen und gebrauchten Barriques.



79.00

GRAPPA

			Vol.%	2cl
CASTELLO DI BERTA				
TRA NOI Brunello	invecchiata		42	12.50
TRA NOI Amarone	invecchiata		42	12.50
BERTA				
Nibbio, Barbera			40	9.50
Monprà, Barbera/Nebbiolo	invecchiata		40	11.50
Tre Soli Tre, Nebbiolo	invecchiata		43	15.50
Marisa, Barbera/Nebbiolo	invecchiata		43	15.50
Bric del Gaian, Moscato	invecchiata		43	15.50
L'ANIMA DI VERGANI				
Brunello			40	10.50
TENUTA SAN GUIDO & JACOPO POLI				
Grappa elevata in barili di Sassicaia			40	18.50
NARDINI				
Acquavite Bianca			50	12.50
Acquavite Riserva	invecchiata		50	12.50