

*Offene Weine – Vini Aperti*

## PROSECCO / SEKT

Prosecco Spumante Brut

Glas 0,1l

3,50 €

Glas 0,2l

6,50 €

## WEISSWEINE

Frascati Gotto d'oro – Lazio

Glas 0,1l

3,- €

Glas 0,2l

4,80 €

Pinot Grigio DOC Tramin – Alto Adige

4,- €

6,80 €

Sauvignon DOC Tramin – Alto Adige

4,- €

6,80 €

Falanghina IGT Santi Apostoli Nuges – Campania

4,- €

7,- €

## ROSÉWEINE

Chiaretto Bardolino DOC Valpantena – Veneto

Glas 0,1l

3,50 €

Glas 0,2l

5,50 €

Lagrein Rosé DOC Tramin – Alto Adige

4,50 €

7,50 €

## ROTWEINE

Lambrusco

Glas 0,1l

3,- €

Glas 0,2l

4,80 €

Barbazzale Rosso IGT Cottanera – Sicilia

3,50 €

6,- €

Primitivo Salento IGT „Villa Carrisi“ Carrisi – Puglia

4,- €

6,80 €

Nero d'Avola DOC Disueri Cusumano – Sicilia

4,- €

6,80 €

Barbera Campomoro DOC Accornero – Piemonte

4,- €

6,80 €

Chianti del Barone Barone Ricasoli – Toscana

4,- €

6,80 €

Aglanico IGT Santi Apostoli Nuges – Campania

4,- €

7,- €

Nebbiolo Langhe DOC Parusso – Piemonte

5,50 €

9,50 €

Primitivo Est 2004 IGT Vinosia – Campania

5,50 €

9,50 €

*Perlwein – Spumante***PROSECCO DOCG „RIVA DEI CILIEGI“ EXTRA DRY****Ca' Vittoria – Veneto**

Flasche 0,75l 24,50 €

Der Ertrag der im Durchschnitt 15 Jahre alten Rebstöcke in den ca. 300 Meter hohen Lagen wurde auf 120 Doppelzentner pro Hektar reduziert. Aus dem stillen Grundwein wird in einer zweiten Gärung in speziellen Edelstahl-Druckbehältern der herrlich frische, elegant schäumende Spumante Riva dei Ciliegi. Seine Restsüße liegt bei 16 g/l, was diesen Prosecco typisch, zart duftig und aromatisch macht.



- Rebsorte:** 100 % Glera  
**Farbe:** Strohgelt mit grünem Einschlag, feine Schaumkrone  
**Duft:** frische Früchte, Pfirsiche, Blütenaromen  
**Geschmack:** angenehm rund, komplex, elegante Perlage

*Weißweine – Vini Bianchi***PINOT GRIGIO DOC****Tramin Alto – Adige**

Flasche 0,75l 22,- €

Ein feiner Pinot Grigio aus den umliegenden Lagen von Tramin. Die klassische Linie reift nur in Edelstahltanks, um so die frische Frucht und Eleganz zu wahren. Das tägliche Wechselspiel zwischen Tag und Nacht, sprich warmen und kühlen Temperaturen, ist ideal für die Erzeugung frischer Weißweine, für welche die Region Tramin berühmt ist.



- Rebsorte:** 100 % Grauburgunder  
**Farbe:** funkelndes Hellgelb  
**Duft:** frisches Bouquet, erinnert an Frühlingsblumen und an grüne Äpfeln  
**Geschmack:** mittlere Fülle, feine Frucht und eine erfrischende Säure verwöhnen den Gaumen

**SAUVIGNON DOC****Tramin – Alto Adige**

Flasche 0,75l 22,- €

Ein Sauvignon Blanc von verschiedenen Weingärten in Tramin und Montan in Hügellagen zwischen 350 und 500 Meter Meereshöhe wird auf kalkhaltigen und schottrigen Böden angebaut. Die Trauben werden manuell geerntet und nach sanfter Pressung temperaturkontrolliert im Edelstahltank vergoren. Der weitere Ausbau erfolgt auch nur im Edelstahltank ohne biologischen Säureabbau, so dass die exotischen Fruchtnoten und die Finesse erhalten bleiben.



- Rebsorte:** 100 % Sauvignon  
**Farbe:** helles Grüngelb  
**Duft:** markant, mit Anflügen von Holunder und Cassis  
**Geschmack:** ausdrucksvoll, würzig, feiner Schliff, elegant



*Weißweine – Vini Bianchi***FALANGHINA IGT „MASSERIA SANTI APOSTOLI“****Nugnes – Campania**

Flasche 0,75 l | 22,- €

Orlando Nugnes Preis-/Leistungs-Serie heisst Masseria Santi Apostoli. Unter dieser Serie füllt er einen Falanghina und einen super feinen Aglianico ab. Ein herrlicher Weisswein, der zu 100 % aus der Rebsorte Falanghina besteht. Die Weinberge befinden sich an den Ausläufern des Monte Massico bei Carinola, sie sind vulkanischen Ursprungs und sehr kalkhaltig.



<b>Rebsorte:</b>	100 % Falanghina
<b>Farbe:</b>	funkelndes Gelb
<b>Duft:</b>	intensiv, erinnert an exotische Früchte
<b>Geschmack:</b>	voll und saftig, mineralische Säure, viel Frucht

**PINOT BIANCO DOC „MORIZ“****Tramin – Alto Adige**

Flasche 0,75 l | 29,50 €

Pinot Bianco findet in Südtirol hervorragende Bedingungen vor, und daher hat sich Willi Stürz entschlossen, auch aus dieser Rebsorte einen Selektionswein zu produzieren. Nach sorgfältiger Selektion der besten Trauben aus den prädestiniertesten Weinbergen wurde der Moriz nur im Edelstahltank vergoren und ausgebaut. Ein strahlender, finessenreicher und sehr mineralischer Wein mit großer Eleganz.



<b>Rebsorte:</b>	100 % Weißburgunder
<b>Farbe:</b>	helles Gelb mit grünen Reflexen
<b>Duft:</b>	dezente Aromatik, mineralisch, Apfelaroma, Blüten
<b>Geschmack:</b>	gute Fülle und Struktur, ausgeprägte Frucht, frische Säure

**LUGANA GARDA DOC****Monte del Frà – Veneto**

Flasche 0,75 l | 29,50 €

Der Lugana DOC stammt von einem Weinberg bei Peschiera del Garda am südöstlichen Gardaseeufer, liegt also auf der venezianischen Seite des Anbaugebiets Lugana DOC. Das dortige von der Nähe zum Gardasee profitierende Mikroklima und die kalkreichen Schotterböden geben diesem Lugana seine Feinheit und Schliff. Der Wein wird nach der Vergärung sechs Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe ausgebaut, bevor er abgefüllt wird.



<b>Rebsorte:</b>	100 % Trebbiano di Lugana
<b>Farbe:</b>	Hellgelb, grünliche Reflexe
<b>Duft:</b>	Aprikose, Zitrusfrüchte, Blütenaromen
<b>Geschmack:</b>	angenehm trocken, weich, fruchtbetont, mit mineralischem Abgang



*Roséweine – Vini Rosati***BARDOLINO CHIARETTO DOC****Valpantena – Veneto**

Flasche 0,75 l 18,50 €

Dieser elegante und schlanke Rosé bringt all die köstlich leichten und angenehm trinkbaren Eigenschaften mit, die Liebhaber eines Bardolino so schätzen. In der klassischen Zusammensetzung der Haupt-Rotweinsorten im Gebiet zwischen Verona und dem Gardasee kommt dieser leichte Wein aus der Klimaoase des Golfes von Garda. Chiaretto kommt von „chiaro“ (hell), denn dieser elegante und schlanke Rosé wurde nicht auf der Maische vergoren.



- Rebsorte:** 60 % Corvina, 20 % Rondinella, 20 % Veronese  
**Farbe:** helles Violett und zartes Rosa  
**Duft:** erfrischend leicht, Anflüge von Kirsche und Himbeere  
**Geschmack:** fruchtbetont, harmonisch, belebend und angenehm trocken

**BARDOLINO CHIARETTO DOC****Monte del Frà – Veneto**

Flasche 0,75 l 24,50 €

Die Weinberge befinden sich in Sommacampagna, südöstlich vom Gardasee in 100 bis 150 Meter über dem Meer. Die Lese findet Ende September für Rondinella und Molinara statt und die ersten Oktobertage für Corvina. Gelesen wird von Hand, anschließend ein Ausbau wie für Weißwein, mit dem Unterschied, dass der Traubensaft 24 Stunden auf der Maische bleibt. Es folgt einelange Fermentation im Stahltank bei kontrollierter Temperatur.



- Rebsorte:** 65 % Corvina, 30 % Rondinella, 5 % Molinara  
**Farbe:** leuchtend Kirschrosa  
**Duft:** delikater Duft von kleinen Waldbeeren, Himbeeren und Johannisbeere  
**Geschmack:** faszinierende Aromen von roten Früchten

**LAGREIN ROSÉ DOC****Tramin – Alto Adige**

Flasche 0,75 l 25,- €

Dieser bezaubernde Rosé ist der Beweis, dass ein Rosato mehr sein kann als ein belangloser Wein. Zu 100 Prozent aus Lagrein-Trauben von Auer und Neumarkt gekeltert, ist dieser Lagrein ein komplexer und eleganter Roséwein, der sich herrlich zu vielen Speisen kombinieren lässt.



- Rebsorte:** 100 % Lagrein  
**Farbe:** leuchtendes Violett mit Rosa  
**Duft:** delikates Bouquet, schmeichelnd, Anflüge von Veilchen  
**Geschmack:** feine Säure, frische Frucht, erinnert an Beeren



*Rotweine – Vini Rossi***AGLIANICO IGT „MASSERIA SANTI APOSTOLI“****Nugnes – Campania**

Flasche 0,75l 23,50 €

Orlando Nugnes Preis-/Leistungs-Serie heisst Masseria Santi Apostoli. Unter dieser Serie füllt er einen superfeinen Aglianico ab.



**Rebsorte:** 100 % Aglianico  
**Farbe:** Rubinrot  
**Duft:** dunkle, reife Beeren, Gewürze  
**Geschmack:** saftige, frische Frucht, kräftig

**PRIMITIVO SALENTO IGT „EST 2004“****Vinosia – Puglia**

Flasche 0,75l 30,- €

Im Jahre 2004 gründete (= Established) L. Ercolino die Kellerei Vinosia, nach dem auch dieser Selektionswein benannt ist. Er wird aus handgelesenen Primitivo-Trauben der besten Lagen Vinosia's gewonnen. Die Besonderheit daran ist, dass die Trauben nach der Lese kurz angetrocknet werden. Dies sorgt für eine Konzentrierung der Aromen und sonstigen Inhaltsstoffe der Trauben. Der Wein wird etwa zwölf Monate in Barriques ausgebaut, gefolgt von einer mindestens sechsmonatigen Flaschenreife.



**Rebsorte:** 60 % Primitivo di Salento  
**Farbe:** dunkles Granatrot  
**Duft:** Zwetschge, Cassis, Beeren  
**Geschmack:** wuchtig aber balanciert, fruchtige und würzig-schokoladige Aromen, lang

**LANGHE NEBBIOLO DOC****Parusso – Piemonte**

Flasche 0,75l 32,- €

Die Idee für diesen Wein ist: Top-Qualität bei gutem Preis-/Leistungsverhältnis. Marco verwendet für diesen Wein nur bestes, spät- und handverlesenes Traubengut von jungen Rebstöcken aus seinen Barolo-Lagen bei Monforte. Er lässt den Wein für zwölf Monate in Barriques des Barolo reifen. Das Fachmagazin Decanter in London zählte diesen Wein zu den 50 besten Weinen der Welt mit dem besten Preis-/Leistungsverhältnis.



**Rebsorte:** 100 % Nebbiolo  
**Farbe:** funkelndes Rubinrot  
**Duft:** intensiv, erinnert an Rosen und Veilchen  
**Geschmack:** voll, frische Säure, tolle Struktur und viel Frucht



*Rotweine – Vini Rossi***LANGHE NEBBIOLO DOC****La Spinetta – Piemonte**

Flasche 0,75 l | 38,- €

Die Trauben stammen aus der Barbaresco-Spitzenlage Starder, vorzugsweise von den jungen Rebstöcken. Der Wein wird zwölf Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche ausgebaut und ohne Filtration oder Klärung abgefüllt. Ein Power-Nebbiolo der Spitzenklasse mit der Eleganz eines großen Piemontesers!



<b>Rebsorte:</b>	100 % Nebbiolo
<b>Farbe:</b>	dunkles Rubinrot
<b>Duft:</b>	Pflaume, schwarze Kirschen, würzig
<b>Geschmack:</b>	voll, super Struktur, fett und doch elegant, viel Frucht, langer Nachhall

**MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG****Otto Ettari – Toscana**

Flasche 0,75 l | 38,50 €

Ein Bilderbuch-Sangiovese, der die klassischen Eigenschaften der Sorte in den Vordergrund stellt: kulinarische Unaufdringlichkeit und aromatische Würze. Die Reifung erfolgt 18 Monate in Fässern aus französischer Eiche.



<b>Rebsorte:</b>	95 % Sangiovese, 2 % Canaiolo, 3 % Colorino
<b>Farbe:</b>	Tiefrot
<b>Duft:</b>	frischer, rotbeeriger Duft mit knackigen Kirschnoten, im Hintergrund schwingt eine zartwürzige Reduktionsnote mit elegant und zupackend, der Eindruck saftig-frischer Beeren vermählt sich gekonnt mit floralen und würzigen Noten, sehr schöner Trinkfluss mit feinnervigem, akzentuiert griffigem Finish

**„CENTENARIO“ MONFERRATO ROSSO DOC****Accornero – Piemonte**

Flasche 0,75 l | 42,- €

Accornero ist eigentlich bekannt für seine sensationellen Barberas. Anlässlich des hundertjährigen Jubiläums des Weinguts kreierte Ermanno Accornero dennoch den Centenario (Der Hundertjährige). Dieser sehr rare Wein war zunächst eine Cabernet-Barbera Cuvée, ab dem Jahrgang 2011 dann ein reinsortiger Cabernet Sauvignon. Der Centenario wird in Kleinstauflage nur in ganz großen Jahren produziert. Er reift circa 18 Monate in neuen Barriques. Robert Parker nannte diesen Wein den „Big Boy“.



<b>Rebsorte:</b>	100 % Cabernet Sauvignon
<b>Farbe:</b>	dunkles Rubinrot
<b>Duft:</b>	kräftige Nase nach Amarenakirschen und Cassis
<b>Geschmack:</b>	süße Tannine, viel Frucht, voll, gute Säure, lang





*Rotweine – Vini Rossi***„BRICCO BATTISTA“ BARBERA  
DEL MONFERRATO SUPERIORE DOC****Accornero – Piemonte**

Flasche 0,75 l 45,- €

Der Stolz des Hauses ist der reinsortige Lagen-Barbera „Bricco Battista“, eine Selektion aus einem für Barbera wie geschaffenen Weinberg. Der Wein wird vollständig in Barriques aus neuer französischer Eiche ausgebaut. Ein monumentaler Wein aus einer sensationellen Lage.



- Rebsorte:** 100 % Barbera  
**Farbe:** sattes Rubinrot mit einem Hauch von Violett  
**Duft:** weit gefächert nach Beeren, Cassis, Vanille, sehr intensiv  
**Geschmack:** großartige Struktur, rassige Säure und weiche Tannine, großer Wein

**CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE LORENZO****Le Filigare – Toscana**

Flasche 0,75 l 48,- €

Carlo Burchi hat den Lorenzo in die höchste Chianti Classico Gattung, den Gran Selezione, kapituliert. Die Basis dafür ist ein Weinberg auf 350 bis 400 Höhenmetern, der die typisch toskanischen Galestroböden aufweist, ein kalkreiches Konglomeratgestein, welches den Weinen eine besondere Eleganz und mineralische Note verleiht. Der Lorenzo wird 30 Monate in Tonneaux aus französischem Eichenholz ausgebaut.



- Rebsorte:** 100 % Sangiovese  
**Farbe:** dichtes Granatrot mit dunklem Kern  
**Duft:** dunkle Früchte, Sauerkirschen, florale und würzige Anklänge  
**Geschmack:** mittelgewichtig, tolle Eleganz, seidige Tannine, lang

**BAROLO DOCG****Parusso – Piemonte**

Flasche 0,75 l 68,50 €

Marco Parusso produziert neben seinen Lagen-Barolos auch diesen Basis-Barolo. Hierzu verwendet er Top-Traubengut aus seinen besten Lagen, allerdings von jungen Rebstöcken.



- Rebsorte:** 100 % Nebbiolo  
**Farbe:** mittleres Rubinrot  
**Duft:** weit gefächert, Pflaumen und Johannisbeeren  
**Geschmack:** voll im Körper doch elegant, fruchtig und beerig mit langen Abgang



*Grappa – Grappe*

	Glas 2 cl
<b>Grappa di Prosecco</b> Andrea da Ponte – Veneto	<b>3,80 €</b>
<b>Grappa di Vinaccia</b> Nardini – Veneto	<b>4,80 €</b>
<b>Grappa di Barolo</b> Conterno – Piemonte	<b>5,80 €</b>
<b>Primagiola</b> Berta – Piemonte	<b>7,50 €</b>

---

**HAUSEIGENER GRAPPA**

	Glas 2 cl
<b>„Cumino“</b> Kümmel	<b>3,80 €</b>
<b>„Cirmolo“</b> Zirbelkiefer	<b>4,50 €</b>
<b>„Barance“</b> Latschenkiefer	<b>4,50 €</b>
<b>„Amalfi“</b> Amalfi-Zitronen/Salbei	<b>3,80 €</b>
<b>„Frutti di Bosco“</b> Waldfrüchte: Himbeere, Heidelbeere, Brombeere	<b>3,80 €</b>

