

Weinkarte

Offene Weine

Vini Aperti

<i>Bianco Di Custoza</i>	<i>0,2l</i>	<i>8,50€</i>
	<i>0,75l</i>	<i>27,90€</i>
<i>Lugana Selva Capuzza</i>	<i>0,2l</i>	<i>10,50€</i>
	<i>0,75l</i>	<i>33,90€</i>
<i>Soave Inama</i>	<i>0,2l</i>	<i>9,50€</i>
	<i>0,75l</i>	<i>29,90€</i>

Rose`

<i>Rose Ca dei Frati</i>	<i>0,2l</i>	<i>9,90€</i>
	<i>0,75l</i>	<i>34,00€</i>

Rossi

<i>Primitivo Manduria 1</i>	<i>0,2l</i>	<i>9,50€</i>
	<i>0,75l</i>	<i>29,90€</i>
<i>Monferrato Rosso Cuvee „Braidà“</i>		<i>9,90€</i>
	<i>0,75l</i>	<i>33,90€</i>
<i>Nero d'Avola Vita Bella</i>	<i>0,2l</i>	<i>8,90€</i>

Franciacorta

Ga del Bosco Prestige Cuvée 78,00€

(Strohgelb, Chardonnay 75%, Weißburgunder 2,5%, Spätburgunder 22,5%.

Zitrusfrüchte, Apfel, weissem Pfirsich, Gebäck, getrocknete Früchte.

Unwiderstehliches Frische!)

Santus Brut DOCG 48,00€

(Goldgelbe Farbe, 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir deutlichen Noten von Zitrusfrüchten und reifen Früchten. Am Gaumen ist er cremig, komplex und sehr schmackhaft!)

Santus Rose Zero DOCG 58,00€

(Hellrosa, 100% Pinot Noir, rote Johannisbeere, Brombeere, Himbeere und Erdbeere. Mindestens 40 Monate Flaschenreife auf der Hefe!)

Cremant

Cremant de la Loire Blanc 29,00€

(Spritzige Noten von weißen Blumen, Zitrusfrüchten und einem Hauch von grünen Äpfeln. Die Verlage ist fein, mit einem frischen, ausgewogenen Abgang!)

Vini Bianchi

Winkl Sauvignon blanc DOC. 49,00€

(Der Sauvignon)

Chardonnay Jermann 46,00€

(Strahlendes Strohgelb mit goldenen Reflexen, intensiv fruchtig nach Apfel, Birne, exotische Früchte, Vanille. Langer angenehmer und cremiger Abgang!)

Pinot Grigio Kornell 38,00€

(Kräftiges Strohgelb, fruchtige Aromen von Reifen Kaiser-Alexander-Birnen und Aprikose, würzige Noten mit einem Hauch von Wiesenblumen, lebendige Frische, angenehmer Säure und saftiger Fülle. Bemerkenswert ausgewogen und raffiniert)

Roero Arneis Cornarea 36,00€

(Strohgelbe Farbtensiver Duft nach weißen Blüten und Früchten wie Birne, Pfirsich, Ananas und Passionsfrucht, nussige Aromen von Haselnüssen und Mandeln, langer Abgang, grossartige Struktur!)

Lugana Ca dei Frati 34,00€

Pinot Grigio Terman 44,00€

(Strahlendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Aromen von Birne, exotische Früchte, Quitten, Bananen, Sommerblüten, sehr harmonisch und toller Säure. Ausgedehntes, kraftvoll flüchtiges, sortentypisches Finale!)

Sancerre Blanc 40,00€

(100% Sauvignon Blanc, Zitrone und Stachelbeeren, Noten von Feuerstein. Hohe Mineralität, leichte Bittermandelnote. Langer Abgang!)

Viridis Sauvignon Blanc 38,00€

(Strohgelb, Limetten, Stachelbeeren, Holunderblüten und Cassis, frische Gartenkräutern Und einem Hauch von Wacholder. Ein Kleines Juwel!)

Rosè

Ca dei Frati 34,00€

Vini Rossi

Bruciato Tenuta Guado al Tasso 58,00€

Le Difese Tenute San Guido 54,00€

(Leuchtendes Rubinrot, dunklen Kirschen und Beeren, mediterrane Kräuter, etwas Schokolade. 55% Sangiovese, 45% Cabernet Sauvignon, gut eingebundene Tannine. Mittenlanger, weicher und saftiger Abgang!)

Ruffino Modus TGT 57,00€

Rosso di Montalcino Talenti 38,00€

(Intensiv rubinrote Farbe 100% Sangiovese-Trauben, Kirsche, Waldbeeren, Feige und frisch gebackenem Brot. Geschmeidiges Tannin!)

Brunello di Montalcino „Talenti“ 89,00€

(Intensives rubinrot mit granitroten Reflexen, 100% Sangiovese-Trauben, Sauerkirschen, Pflaumen, Balsamkräuter, Mokka, Vanille, Muskatnuss, rosmarin, wunderbare mineralische Noten. Beindruckende Aromavielfalt und fantastische Balance!)

Le Volte „Ornellaia“ 59,00€

(Purpurroten Farbe, grösser Intensität, reife Kirsche und Brombeere, schwarzem Pfeffer, vollmundige Tanninstruktur: 51% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 5% Petit Verdot. Eleganter Super. Toskana vom weltbekannten Weingut Ornellaia!)

Valpolicella Superiore „Dal Forno“ 149,00€

Valpolicella 2011 „Quintarelli“ 169,00€

Collazzi Toscana Rosso IGT 79,00€

(Tiefdunkles Rubin mit Violettschimmer. Prägnante Beerenfrucht, Brombeere und Holunderbeere, dunkle Schokolade. Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot. Zupackendes Tannin!)

Grappa

Grappa „Berta“ Roccanivo 0,2cl 10,00€

(Bernsteinfarben, Dunkle Beeren, kandierte Früchte und dazu die typischen Grappaaromen wie Zedernholz, Kaffee, nussige Aromen und orientalische Gewürze. 8 Jahre Reifung im Holzfass!)

Rum

Zacapa Solera Gran Reserva (23) 0,4cl 12,00€