

OFFENWEINE

PROSECCO

Cüpli

Prosecco

8.50

WEISSWEINE

1 dl

5 dl

Pinot Grigio

4.20

21.00

Féchy

4.20

21.00

Epresses

5.50

24.50

ROSÉ

Rosato del Salento

3.90

19.50

Oeil-de-Perdix

5.50

24.50

ROTWEINE

Chianti

4.50

22.50

Montepulciano

4.50

22.50

Merlot

4.50

22.50

Dôle

4.20

21.00

WEISSWEINE/ROSÉ

SCHWEIZ

Riesling x Sylvaner Auslese AOC

SCHWARZ, Zürich

Rebsorte: Riesling x Sylvaner

Ausbau: Edelstahltank

Ein intensiver, süsser und exotischer Wein; Im Gaumen knackig, voluminös und ausgewogen.



75cl

47.00

ITALIEN

Chardonnay DOC - Beviòn

BOERI, Piemonte; Costigliole d'Asti

Rebsorte: Chardonnay

Ausbau: Stahltank

Ausgeprägte Limonen- und Zitronenaromen, welche durch Säure und Körper wunderschön gehalten werden. Zu Fisch und Krustentieren nahezu perfekt.



75cl

42.00

SPANIEN

Bellorí Joven D.O. Rueda

BELLORÍ, Ventosa de la Cuesta

Rebsorte: Verdejo

Ausbau: Stahltank

Frische und vielseitige Aromen von exotischen Früchten, Aprikosen und Pfirsich; Im Gaumen frisch, fruchtig mit bemerkenswerten Mineralität.



75cl

44.00

ROTWEINE

ITALIEN

PIEMONTE

Barbera d'Asti superiore DOC – Martinette

BOERI, Costigliole d'Asti

Rebsorte: Barbera

Ausbau: 12 Monate Barriques

Rubinrot; Aromen von frischem Obst; Im Gaumen rund und samtig.



75cl

42.00

VENETO

Valpolicella classico superiore DOC Ripasso – La Casetta

DOMINI VENETI, Negrar

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

Ausbau: 18 Monate Barriques

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



75cl

49.00

TOSCANA

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

TALOSA, Montepulciano

Rebsorten: 90% Sangiovese, 10% Merlot

Ausbau: 24 Monate in Holzfässern

Dieses Cuvee aus Sangiovese und Merlot überzeugt durch sein intensives, würzige Aroma; Am Gaumen kommen Noten von reifen dunklen Beeren und fruchtiger Marmelade hinzu; Elegante Säure und feine Tanninen.



75cl

48.00

Bolgheri DOC

SATTA MICHELE, Castagneto Carducci

Rebsorten: 30% Sauvignon, 30% Sangiovese, 20% Merlot,
10% Syrah, 10% Teroldego 10%

Ausbau: 12 Monate Barriques

Tiefrote Farbe; Intensiver Auftakt von dunklen Beeren, mit Noten von Leder und Tabak; Im Gaumen der absolute Charmeur; Süsse Frucht, weiche Gerbstoffe und einem rassigen Temperament.



75cl

52.00

Carmignano DOCG – Il Sasso

PIAGGIA, Poggio a Caiano

Rebsorten: 70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Ausbau: 15 Monate in Barriques

Rubinrot; Intensiver Duft nach Weichseln, Brombeeren und Röstnoten; am Gaumen von guter Struktur mit süsslichen Tanninen, sehr harmonisch und gehaltvoll.



75cl

56.00

Inkl. 8% MwSt

ROTWEINE

ITALIEN

PUGLIA

Primitivo di Manduria DOC – Contessa

CONTESSA CAROLA, Salice

Rebsorte: Primitivo

Ausbau: Barriques

Er besticht durch Aromen von roten Früchten wie Waldbeeren und durch seine harmonische, ausgewogene Struktur.



75cl

39.00

SARDEGNA

Cannonau di Sardegna DOC – Tonaghe

ATTILIO CONTINI, Cabras

Rebsorten: 90% Cannonau, 10% Diverse

Ausbau: Stahltank

Schöner Wein von dunklem Granatrot; Intensiver Duft nach Johannisbeeren, Kräutern, Honig und Vanille; Langer Abgang.



75cl

48.00

Carignano del Sulcis DOC Riserva – Is Arenas

SARDUS PATER, Sant'Antioco

Rebsorte: Carignano

Ausbau: 10 Monate in Barriques

Komplexes Bukett von schwarzem Pfeffer, Myrthe und süßem Tabak. Anschmiegsam im Geschmack mit cremigen, sanften Tanninen.



75cl

52.00

SICILIA

Noto DOC – Santa Cecilia

PLANETA, Menfi

Rebsorte: Nero d'Avola

Ausbau: 12 Monate Barriques

Dunkles Rubinrot; in der Nase schöne Frucht, dunkle Beeren, Cassis, Vanille, geschmeidig und seidig im Ansatz; ausgewogene Struktur; Tannin und Säure in Harmonie.



75cl

59.00

ROTWEINE

SPANIEN

Teón del Condado Crianza

ALTOS DE ONTAÑÓN, D.O. Ribera del Duero

Rebsorte: Tempranillo

Ausbau: 12 Monate in amerikanischen und französischen Barriques

Intensive kirschrote Farbe; Kraftvolle und elegante Aromen nach Lakritze und Holz mit einer cremigen Note; Im Gaumen schmackhaft mit zarten Tanninen und einem würzigen, langen Abgang.



75cl

45.00

Ontañón Reserva

ONTAÑÓN, D.O.a Rioja

Rebsorten: 95% Tempranillo, 5% Graciano

Ausbau: 24 Monate in amerikanischen und französischen Barriques

Mild und ausgewogen, gereifte Tannine. Noten von reifen dunklen Beeren, sowie dezenten Röstaromen. Ausgewogene Struktur, tiefgründig, vollmundig, langer Abgang.



75cl

52.00

GRAPPE

		Vol.%	2cl
BERTA			
Elisi	Barriques	43	9.50
Barbera d'Asti ROCCANIVO	Barriques	44	14.00
CASTELLO BERTA			
Tra Noi Amarone	Barriques	42	12.50
Tra Noi Barolo	Barriques	42	12.50
L'ANIMA DI VERGANI			
Brunello		40	10.50
VILLA DE VARDA			
Moscato Stravecchia – Albarel	Barriques	40	12.50
Mormorio Riserva	Barriques	40	10.50
Mormorio Chardonnay		40	10.50
NARDINI			
Bianca		40	10.50
Riserva	Barriques	40	10.50