

Unsere Weinkarte

SPUMANTE

Ferrari Brut	Trentino	41,50 €
<i>Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen und Einem intensiven Bouquet von Golden Delicious, Äpfeln, Feldblumen und Hefe.</i>		
Taittinger Brut	Champagne	85,00 €
<i>Aromen von reifem Pfirsich und süßen Aprikosen, zart gerösteter Brioche und Vanille. Am Gaumen vollaromatisch, komplex und anmutig-leicht zugleich.</i>		

WEISSWEIN

Villa Margon Bianco Superiore – Lunelli	Trento	29,20 €
<i>Elegant mit typischen Chardonnay-Noten</i>		
Bianco Imperiale Berlucchi vdt	Lombardia	29,50 €
<i>Trocken und voll im Geschmack, von lebhafter Säuerlichkeit, im Abgang samtig und lang anhaltend</i>		
Langhe Arneis DOC – Cordero de Montezemolo	Piemont	31,50 €
<i>Feine Frucht und sortentypischer, harmonischer Geschmack</i>		
Gavi DOCG – Michele Chiarlo	Piemont	28,80 €
<i>Geschmack: große Frische und Aroma von Lindenblüten und Brotrinde, delikater und nachhaltiger Duft</i>		
Roero Arneis DOC – Michele Chiarlo	Piemont	28,80 €
<i>Geschmack: elegante, seidige Stoffigkeit, angenehme Frische und Charakter, Nuancen von Lindenblüten, Minze und Aprikose</i>		

Lugana Ca'Lojera – Ca'Lojera <i>Verwöhnt mit einem angenehm fruchtigen Duft und einem vollmundigen Geschmack</i>	Piemont	37,50 €
Lugana DOC – Visconti <i>Geschmack: delicates, anhaltendes Bukett, Fruchtig</i>	Veneto	24,90 €
Pinot Grigio DOC – Sacketto <i>Zart und spritzig mit einer gut ausbalancierten Säure</i>	Veneto	20,50 €
Chardonnay „Preludio“ – Sacketto <i>Trocken und leicht mit einer weichen Frucht und angenehmer Frische</i>	Veneto	20,50 €
„Bianchetto“ Sauvignon – Sacketto <i>Frisch und lebendig, vollfruchtiges Bouquet</i>	Veneto	29,90 €
Aulente Bianco <i>Strahlendes strohgelb. In der Nase sind feine Nuancen von Stachelbeere, Zitrusfrüchten und Holunder wahrzunehmen.</i>	Emilia Romagna	27, 50 €
Vernacchia di San Gimignano – Teruzzi & Puthod <i>Mit einem angenehm frischen, intensive Aroma. Ein körperreicher und runder Wein, reif und voller Harmonie.</i>	Toskana	22, 50 €
Terre di Tufi IGT – Teruzzi & Puthod <i>Geschmack: voll und frisch, lang anhaltend, angenehme Schlussnote aus Holz, markantes Buett, umfassend mit Vanillenoten</i>	Toskana	43, 50 €
Villa Antinori Bianco Toscana IGT – Antinori <i>Blumiger Duft, ausgewogener Geschmack</i>	Toskana	25, 50 €
Vermentino Bolgheri DOC – Tenuta Guado al Tasso <i>Blumig fruchtige Aromen, voller harmonischer Geschmack</i>	Toskana	35,90 €

San Giovanni della Sala Orvieto DOC Classico Superiore – Castello della Sala <i>Blumige Noten, ergänzt durch Aromen von reifen Früchten</i>	Umbrien	35,90 €
Bramito del Cervo Umbria IGT – Castello della Sala <i>Der kurze Kontakt mit dem Holz verleiht ihm eine zarte Vanillenote</i>	Umbrien	34,80 €
Chiaramonte Ansonica IGT – Firriato <i>Geschmack: starke Andeutung von Zitrusfrüchten und wilden Kräutern</i>	Sizilien	28, 50 €
Colomba Platino IGT – Duca die Salaparuta <i>Geschmack: delikat und intensive</i>	Sizilien	28, 50 €

ROTWEIN

Bricco Uccellone DOC – Braida <i>Geschmack: dunkle Beeren, reife Pflaumen und eine Vielfalt an Gewürznoten, bis hin zu einer feinen Minznote, kombiniert mit der Barbera-typischen Säure</i>	Piemont	81, 50 €
Barilot Langhe DOC – Chiarlo <i>Geschmack: samtig, strukturiert, mit viel Schmelz und Fülle</i>	Piemont	54, 50 €
„Nirvasco“ Barolo DOCG – Bersano <i>Fleischig und kraftvoll, erinnert im Bouquet an Zimt und reife Pflaumen</i>	Piemont	69, 00 €
Carantan IGT – Felluga <i>Geschmack: starkes Bukett, elegant und komplex, Himbeere, schwarze Kirschen sowie delikate Gewürze</i>	Friaul	49, 50 €

Amarone DOC – Allegrini <i>Geschmack: Körperreichtum, Intensität und Eleganz, unvergleichliche Dichte an Aromen</i>	Venetien	78,80 €
„Costasera“ Amarone della Valpolicella Classico DOC Masi <i>Fruchtige Aromen mit einem Hauch von Schokolade</i>	Venetien	69,50 €
Merlot DOC „La Cortigiana“ – Sacchetto <i>Weich und saftig, erinnert an Kirschen und Johannisbeeren</i>	Venetien	27,50 €
La Poja IGT – Allegrini <i>Geschmack: am Gaumen im ersten Moment zart, zurückhaltend, mit einer ungemein weichen Textur, im nächsten Moment explodiert die Frucht förmlich, herrlich lang im Abganag</i>	Venetien	85,50 €
Aulente Rosso IGT – San Patrignano <i>Intensiv rubinrot. Bouquet von Blüten, Kirschen und süßen Gewürzen</i>	Emilia Romagna	27, 50 €
Chianti DOC <i>Geschmack: trocken, voll, lang anhaltend, mit einem Nachgeschmack, der an Waldfrüchte erinnert</i>	Toskana	22,50 €
„Solaia“ Toscana IGT – Tenuta Tignanello <i>Intensiv fruchtiger Wein mit sanftem Tannin</i>	Toskana	Preis auf Anfrage
„Tignanello“ Toscana IGT – Tenuta Tignanello <i>Intensiv fruchtig und komplex im Bouquet. Ausgewogen mit sanften Tanninen</i>	Toskana	Preis auf Anfrage
Sassicaia – Tenuta San Guido <i>Monate im Barrique gereift; ein Wein von großer Persönlichkeit, komplex und konzentriert</i>	Toskana	Preis auf Anfrage
Brunello di Montalcino DOCG <i>Geschmack: robuster Charakter, Tiefe, Komplexität und Vollmundigkeit, die durch einen eleganten,</i>	Toskana	68, 80 €

anhaltenden Nachgeschmack verfeinert wurde

La Casa Brunello di Montalcino DOCG – Caparzo <i>Geschmack: rassig und hochedel</i>	Toskana	91, 20 €
Le Serre nuove Bolgheri DOC Tenuta dell Ornellaia <i>Geschmack: dicht, kraftvoll und würzig, lang im Abgang, Holz bereits eingebunden aber noch spürbar</i>	Toskana	98,90 €
Rosso di Montalcino DOC – Casisano Colombaio <i>Dieser Wein besitzt eine kräftige, rubinrote Farbe und wirkt sehr frisch und ausgeprochen fruchtig</i>	Toskana	29,80 €
Villa Antinori Rosso Toscana IGT – Antinori <i>Noten von Beeren und Holz sowie weichem Tannin</i>	Toskana	29,50 €
Peppoli Chianti Classico DOCG – Tenuta di Peppoli <i>Intensiver Duft nach reifen Früchten, ausgewogener Geschmack</i>	Toskana	33,50 €
„Achelo“ Syrah Cortona DOC – Tenuta la Braccasca <i>Weich und saftig, erinnert an Kirschen und Johannisbeeren</i>	Toskana	29,50 €
„Santa Cristina“ Merlot Toscana IGT Santa Kristina <i>Rubinrote Farbe und intensiver Duft nach reifen Früchten</i>	Toskana	27,00 €
Marchese Antinori Chianti Classico DOGC Riserva – Antinori <i>ein voller Wein, der im Aroma an Veilchen, Kirschen und Tabak erinnert</i>	Tokana	46,50 €
Conero Barrique DOC <i>Geschmack: harmonisch mit Noten von Sauerkirschen und Waldbeeren</i>	Marche	37,50 €
Pelago Rosso Marche IGT – Umani Ronchi <i>Geschmack: im Gaumen schmeckt man Brombeeren, Waldbeeren, Vanille- und Mineralnoten</i>	Marche	59,80 €

Rosso Conero – Fazi Battaglia <i>Geschmack: intensive, wenig, würzig, trocken, voll, fruchtig</i>	Marche	28,50 €
Tanca Farra Alghero DOC – Sella & Mosca <i>Geschmack: voller Duft von gereiften Früchten mit krautiger Note, voller, harmonischer Körper mit ausgeglichenen, weichen Tanninen</i>	Sardinien	42,50 €
Marchese Villamarina DOC – Sella & Mosca <i>Geschmack: klassisch, kombiniert mit Noten von Heu und Eiche</i>	Sardinien	64, 20 €
Merlot Planeta - M. Chiarlo <i>Geschmack: würzige Tannine, leicht minzig und sehr elegant</i>	Sizilien	45, 20 €
„Camelot“ Sicilia IGT – Firriato <i>Duftnoten von roten Früchten und Gewürzen</i>	Sizilien	59,50 €
Burdese IGT – Planeta <i>Geschmack: am Gaumen sehr konzentriert, warm und breit, mit gut eingebundenen Tanninen, langer, bukettreicher Abgang</i>	Sizilien	45,20 €
Duca Enrico vdt – Duca di Salaparuta <i>Geschmack: komplex, geprägt von adliger Strenge und von nicht alltäglichen, dichten Aromen in monumentalen Ausmaßen</i>	Sizilien	75,30 €
Syrah Planeta <i>Geschmack: würzig, pfeffrige Nase nach Gewürznelken und Holz. Jugendliche Tannine, frisch und kräftig zugleich</i>	Sizilien	49,00 €
Altavilla della Corte IGT – Firriato <i>Geschmack: Aromen von Erdbeeren, schwarzen Johannis- und Blaubeeren, die hervorragend zusammenspielen</i>	Sizilien	26, 50 €