

Vino Bianco ⁽⁶⁾

Amare e non essere amati è tempo perso.

Lugana "Limne", DOC

Tenuta Roveglia, Lombardei, 2016 13,0% vol., 75cl

30,00

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Die Bodenbeschaffenheit der Region um den Gardasee verleiht diesem Ausnahme-Lugana seine besonderen Merkmale. Feinfruchtig, körperreich mit einem zarten Bukett dezenter Früchte, voll und zart.

Empfehlenswert als Begleiter zu Antipasti, Sommersalaten und Meeresfrüchten.

Mandorlo, IGT

Fattoria Montellori, Toskana, 2016 13,0% vol., 75cl

30,00

Rebsorten: Chardonnay, Clairette, Roussanne, Marsanne, Viognier, Sauvignon Blanc

Nicht umsonst erhielt dieser Geheimtipp des Weingutes 85 „Wine Spectator“ Punkte.

20% Sauvignon geben diesem Wein seine feinfruchtigen Aromen.

Mild und süffig zu trinken.

Empfehlenswert zu Antipasti, Pasta, Pizza und Krustentieren.

Chardonnay, DOC

Alois Lageder, Südtirol, 2015/16 13,0% vol., 75cl

36,00

Rebsorte: Chardonnay

Jeder Weinbaubereich hat seinen „Leader“. In Südtirol ist das Alois Lageder.

Stoffig, mit feiner Extraktfrucht; offene, exotische Nase mit einem frischen Finale.

Empfehlenswert zu Fisch, weißem Fleisch und unseren delikatsten Suppen und Salaten.

Pecorino, Colli Aprutini IGT

Barone di Valforte, Abruzzen 2015/16 13,0% vol., 75cl

30,00

Rebsorte: Pecorino

Pecorino ist eine sehr seltene, aber extrem hochwertige Rebsorte aus den Abruzzen und wird auf lediglich 170 Hektar in dieser Weinregion kultiviert und angebaut. Am Gaumen angenehm frisch, Geschmack von grünen Äpfeln, Aprikosen und feinen Haselnussaromen. Spürbare Fülle am Gaumen, perfekt ausbalancierte Säure, dazu eine verspielte Restsüße zeichnen diesen stark an einen Riesling erinnernden eleganten Wein aus.

Sollte ein Jahrgang ausgetrunken sein, servieren wir Ihnen gerne den Folgejahrgang.

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Getränkekarte.

Vino Bianco ⁽⁶⁾

Chi di buon mattino se la prende, tutto il giorno se la tiene.

Gavi di Gavi, DOCG

Il Poggio, Piemont, 2016 12,5% vol., 75cl

39,00

Rebsorte: Cortese di Gavi

Die Familie Poggio besitzt gerade mal drei Hektar Weinberg, diese aber in der Cru Lage Rovereto. Ein finessenreicher Wein, elegant und frisch, mit viel Tiefgang. Ein Duft nach grünem Apfel und gelben Blüten begleitet die Nase. Saftig am Gaumen mit rassisger Säure und feiner Mineralität.

Empfehlenswert zu Fisch, Meeresfrüchten und gegrilltem Gemüse.

Arneis Lange D.O.C.G.

Cordero di Montezemolo, Piemont, 2016 13,5% vol., 75cl

39,00

Rebsorte: Arneis

Im Roero dominieren Rotweine, aber engagierte Winzer haben der autochthonen Rebsorte Arneis neuen Glanz verliehen. Duft nach Wiesenblumen und gelbem Pfirsich, gemischt mit Vanille. Elegantes Säure- und Fruchtspiel.

Empfehlenswert zu Antipasti, Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel und Pasta.

Langhe Chardonnay DOC 'Elioro'

Cordero di Montezemolo, Piemont, 2014/15 13,0% vol., 75cl

69,00

Rebsorte: Chardonnay

Sein leichter und lebendiger Fruchtcharakter bezaubert durch Töne von tropischen Früchten, Melone und grünen, aromatischen Äpfeln, untermalt vom leichten Vanilleton der Eiche.

Dieser Spitzen-Chardonnay lagert ein Jahr im Eichenfass und ein Jahr in der Flasche bevor er das Weingut verlässt.

Empfehlenswert zu Kalbsfilet und Geflügel.

Vernaccia di San Gimignano, DOC

Cesani, Toskana, 2015 13,0% vol., 75cl

30,00

Rebsorte: Vernaccia di San Gimignano

In der Nase frischer Duft von weißen Blüten, Äpfeln, Zitrusfrüchten.

Am Gaumen fruchtig mit mineralischen Anklang und einem typischen Nachgeschmack von leichten und frischen Mandeln

Sollte ein Jahrgang ausgetrunken sein, servieren wir Ihnen gerne den Folgejahrgang.

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Getränkekarte.

Vino Rosso ⁽⁶⁾

Amare e non essere amati è tempo perso.

Primitivo del Salento, IGP

Vigne & Vini, Apulien, 2015 12,5% vol., 75cl

28,00

Rebsorte: Primitivo

Der „Dodici e mezzo“ ist ein gehaltvoller Wein aus Primitivo-Trauben mit nur 12,5% Alkohol (daher der Name) und wird 9 Monate im Barrique ausgebaut.

In Duft und Geschmack ist er fruchtig, elegant mit Noten von dunklen Kirschen und Pflaumen. Im Nachklang findet man Aromen von Vanille und Kakao. Samtig mit einer ausgewogenen Struktur ist sein Körper.

Empfehlenswert zu Ente, Gans, Lamm und kräftigen Pastagerichten.

Sangiovese di Romagna “Scabi”, DOC

0,375l

17,00

San Valentino, Emilia-Romagna, 2014 13,0% vol.,

0,75l

32,00

Rebsorten: Sangiovese, Merlot, Montepulciano

Das üppige Bukett von Sauerkirschen, Heidelbeeren, Rauch, Schokolade, Vanille, Pfeffer und Holz macht Lust auf den ersten Schluck. Am Gaumen vollmundig, samtig, weich, mit viel feinwürziger Frucht und mineralischen Akzenten. Er zeigt Finesse, Eleganz und einen sehr langen Nachhall. Der Wein wird für rund vier Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut. Ein geradezu überschwänglich gelobter Rotwein im Gambero Rosso. Perfekte Kombination aus Anmut und Süffigkeit.

Empfehlenswert zu rotem Fleisch, Pasta und kräftiger Pizza.

Moio '57 v.d.t., Primitivo

Cantina Michele Moio, Kampanien, 2014 14,5% vol., 75cl

35,00

Rebsorte: Primitivo

Der Moio '57 ist eine Hommage an das Jahr 1957, das in Mondragone eines der besten Weinjahre des 20. Jahrhunderts gewesen ist. Hauptbestandteil sind diverse Selektionen der Rebsorte Primitivo. Der Wein wurde zur Verfeinerung in slawonischen und amerikanischen Eichenholzfässern gelagert. Dunkles Granatrot mit schwarzem Kern, eine geballte Fruchtlady mit Noten von reifen, dunklen Waldbeeren, dunkle Schokolade und etwas Rauchmandeln – so überzeugt dieser unglaubliche Vino da farola mit kraftvoll tiefgründiger Eleganz.

Drei Gläser im Gambero Rosso.

Empfehlenswert zu kräftigen Fleischgerichten und unseren Pizzen.

Vino Rosso ⁽⁶⁾

Chi di buon mattino se la prende, tutto il giorno se la tiene.

Montepulciano d'Abruzzo, DOC

Barone di Valforte, Abruzzo, 2015 13,5% vol., 75cl

30,00

Rebsorte: Montepulciano

Die Brüder Dr. Guido Sorricchio und Dr. Francesco Sorricchio bewirtschaften mit einem nahezu ökologischen Weinbau etwa 40 Hektar Steillagen. Ein kräftiger, kerniger Montepulciano aus unvergleichlichem Terroir, der kompromisslos pur und ohne Barrique ausgebaut wurde.

Empfehlenswert zu allen Arten von Pasta mit kräftigem Sugo.

Le Volte, Tenuta dell' Ornellaia, IGT

Bolgheri, Toskana, 2014 13,5% vol. 75cl

69,00

Rebsorten: Sangiovese, Merlot, Cab. Sauvignon

Bei der Tenuta dell' Ornellaia bietet selbst der ‚kleinste‘ Wein Le Volte eine überzeugend hohe Qualität. Der Wein präsentiert sich im Glas in einem intensiven, dichten und dunklen Kirschrot. In der Nase zeigen sich Aromen reifer, dunkler Früchte; am Gaumen ist der Wein von mittlerem Körper, straff und mit einer gefälligen Frucht geht der ausgewogene Wein in ein angemessen langes Finale.

Trittico Rosso di Toscana, IGT

Poggio al Sole, 2013/14 14,0% vol., 75cl

32,00

Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Triptychon bezeichnet Johannes Davaz seinen aus drei Rebsorten kreierten Rotwein, dadurch erhält er kräftige Noten von Pflaumen, und dezent im Hintergrund finden sich schwarze Johannisbeeren. Am Gaumen ist der Poggio al Sole Trittico kompakt mit straffem Tannin und sanfter als reine Sangiovese aus der Region.

Empfehlenswert zu kräftigen Fleischgerichten und Pasta.

Parrina Rosso "Muraccio", DOC

Tenuta La Parrina, Toskana (Maremma), 2012 14,5% vol., 75cl

39,00

Rebsorte: 80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Die Rebsorten werden getrennt gelesen und vinifiziert. Auch der 10-monatige Ausbau im kleinen Holzfass erfolgt getrennt und erst vier Monate vor der Abfüllung kommen die Rebsorten zusammen (die Assemblage). Ein kräftiger, fast wuchtiger Wein mit Komplexität und Finesse, eine verführerische Frucht prägt den langen Nachhall am Gaumen.

Zwei Gläser im Gambero Rosso!

Empfehlenswert zu kräftigen Fleischgerichten und Pasta.

Sollte ein Jahrgang ausgetrunken sein, servieren wir Ihnen gerne den Folgejahrgang.

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Getränkekarte.

Vino Rosso ⁽⁶⁾

Chi di buon mattino se la prende, tutto il giorno se la tiene.

Barolo Gallinotto, DOCG

Mauro Molino, Piemont, 2010/11 14,0% vol., 75cl

65,00

Rebsorte: Nebbiolo

Barolo aus bester Barolo-Cru-Lage. Im Geschmack finden sich dichte und intensive Noten von Waldfrüchten und Holunder, am Gaumen zupackend mit großer Länge. Ein Wein mit vielen Facetten, ein hocheleganter Barolo. Ausbau rund 24 Monate im Barrique.

Zwei Gläser im Gambero Rosso, 92 Parker-Punkte.

Empfehlenswert zu Fleischgerichten und kräftiger Pasta.

Dolcetto d'Alba, DOC

Mauro Molino, Piemont, 2016 12,5% vol., 75cl

32,00

Rebsorte: Dolcetto

Weingut siehe auch Barbera d'Alba und Barolo von Mauro Molino. Ein sehr weicher, fruchtiger, nach roten Beeren riechender Wein voll eleganter Beschwingtheit. Viel Frucht, wenig Tannine, herrlich frisch und süffig mit viel Finesse.

Empfehlenswert zu scharf gebratenem oder weißem gegrillten Fleisch, Salami oder unserer hausgemachten Pasta.

Barbera d'Alba, DOC

Mauro Molino, Piemont, 2015 14,0% vol., 75cl

39,00

Rebsorte: Barbera

Reizvoller können Weinlandschaften nicht sein. Hier, inmitten des berühmten Barolo Cru "Vigna Conca", residiert die wunderschöne Azienda Agricola von Mauro Molino. Mauro, in Alba ausgebildeter Önologe, hat sich zielstrebig und mit großem Können ganz an die Spitze in Barolo gearbeitet. Seine Lagen-Baroli sind stilbildend und werden international sehr hoch bewertet. Die knapp zehn Hektar ergeben gerade mal 60.000 Flaschen edelsten Stoff, darunter erstklassiger Dolcetto und Barbera. Als kräftiger, unglaublich dichter und vielschichtiger Rotwein präsentiert sich dieser Barbera. Ausbau im großen Holzfass.

Empfehlenswert zu kräftigen Fleischgerichten und Käse.

Barolo "Monfalletto", DOCG

Cordero di Montezemolo, Piemont, 2013 14,5% vol. 75cl

89,00

Rebsorte: Nebbiolo

Die Familie der Montezemolo gehört zu den ältesten Adelsgeschlechtern Piemonts und vereint Moderne und Tradition. So entstehen kraftvolle Weine aus den gehaltvollen Trauben Nebbiolo mit einem Duft von reifen Beeren und Kräutern. Zwei Gläser im Gambero Rosso und 92 Wine Spectator Punkte (Jahrgang 2000).

Empfehlenswert zu Pasta mit Pilzen, Fleisch mit Parmesan und Kräutern sowie gegrilltem Gemüse.

Sollte ein Jahrgang ausgetrunken sein, servieren wir Ihnen gerne den Folgejahrgang.

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Getränkekarte.

Vino Rosso ⁽⁶⁾

Chi di buon mattino se la prende, tutto il giorno se la tiene.

Chianti Classico Riserva "Marchese Antinori", DOCG

Antinori, Toskana 2013 13,5% vol.

0,75l

65,00

Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Marchese Antinori wird nur in guten Jahrgängen produziert. Dieser Chianti Classico ist ein geschmackliches Feuerwerk. Nach zehn Monaten im Barrique ausgebaut, erinnert sein Bukett an Kirsche, Veilchen und weist Noten von Tabak auf.

Empfehlenswert zu würzigem Fleisch, sowie Pizza und Pasta.

Ornellaia Superiore, DOC

Tenuta dell'Ornellaia Bolgheri, Toskana, 2012 14,5% vol. 75cl

185,00

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot

1985 kam der erste Ornellaia auf den Markt – und seitdem ist sein Name Legende. Die Tenuta dell'Ornellaia des Marchese Lodovico Antinori in Bolgheri arbeitet nur mit sorgfältigen Selektionsmethoden. Etwas weicher als das inoffizielle Vorbild – der Sassicaia – hat dieser Super-Tuscan seinen ganz eigenen Weg gefunden. In der Nase intensive, vollreife und gleichzeitig frische Fruchtaromen; am Gaumen eine geschliffene Tanninstruktur, wodurch er sich im Mund voll ausbreiten kann, ohne ein Gefühl von Schwere zu hinterlassen.

Empfehlenswert zu kräftigen Speisen.

Brunello di Montalcino, DOCG

Azienda Mastrojanni, Toscana, 2011 15,0% vol., 75cl

79,00

Rebsorte: Sangiovese Grosso (Brunello)

Ein grandioser Wein mit großer Dichte und Stoffigkeit von verführerischer Eleganz und Harmonie. 24 Monate im Eichenfass gereift.

Empfehlenswert zu rotem Fleisch, Wild, Pizza und kräftigem Gemüse.

Valpolicella Classico Superiore Ripasso "Torre D'Orti", DOC

Az. Agr. Cavalchina, Venetien, 2014/15 14,5% vol., 75cl

45,00

Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella

Hergestellt nach der sensiblen Ripasso-Technik ist dieser Wein ein Erlebnis. Nach der ersten Gärung werden die halbgetrockneten Amarone-Trauben zugesetzt, die durch ihren natürlichen Zuckergehalt eine zweite Gärung einleiten. Danach reift der Wein in Fässern aus slawonischer Eiche. Er besitzt ein ausladendes Bouquet von Gewürzen und Früchten mit deutlich wahrnehmbarem Pflaumen- und Kirschduft. Vollmundiger, samtiger Geschmack nach Bitterkirschen und etwas Dörrobst. Lang anhaltend im Abgang.

Empfehlenswert zu Nudeln mit Pilzen, Fleisch mit Parmesan und Kräutern und gegrilltem Gemüse.

Sollte ein Jahrgang ausgetrunken sein, servieren wir Ihnen gerne den Folgejahrgang.

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Getränkekarte.

Vino Rosso ⁽⁶⁾

Chi di buon mattino se la prende, tutto il giorno se la tiene.

Amarone Valpolicella Torre D'Orti, DOCG

Azienda Agricola Cavalchina, Venetien, 2013 16,5% vol. 75cl

79,00

Rebsorten: Corvina, Oseleta, Rondinella

Der Amarone von "Torre d'Orti" zeigt im Glas eine unglaublich dichte, fast undurchdringliche Farbe. In der Nase fasziniert sein reiches und konzentriertes Bukett mit feinen Vanilleanklängen, ebenso wie die dezenten Anklänge ätherischer Öle und Noten getrockneter Früchte. Am Gaumen sehr lang anhaltend, weich und cremig mit Anklängen von Nüssen.

Empfehlenswert zu Wildgerichten, Schmorbraten oder einer guten Zigarre.

Amarone "Selezione Antonio Castagnedi", DOC

Tennuta Sant' Antonino, Venetien, 2013 15,0% vol., 75cl

62,00

Rebsorten: Corvina Veronese, Croatina, Molinara, Negrar, Oseleta, Rondinella

Amarone – die Krönung der Rotweine aus dem Valpolicella. Rote reife Früchte und ein würziges Aroma, lassen diesen Wein auch noch nach Lakritze, Pfeffer und Schokolade in der Nase erinnern. Im Geschmack dominieren runde, süße Tannine mit einem weichen und eleganten Abgang.

Empfehlenswert zu kräftigen Speisen.

Der "Sassicaia" aus Sardinien – "Barrua", IGT

Agricola Punica, Sardinien, 2011 14,5% vol. 75cl

69,00

Rebsorten: Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot

Nachdem bereits der 2005er Jahrgang des Barrua mit 3 Gläsern des Gambero Rosso gekürt wurde, hat er weiter an Konzentration, Dichte und Finesse gewonnen. Im Glas verströmt dieser Barrua komplexe Aromen von reifen roten Früchten (Kirsche), Gewürzen und Lakritz, und besitzt zudem kräftige, reife Tannine. Der Wein lag 18 Monate in Barriques und reifte dann weitere 12 Monate in der Flasche. Bewertung: 3 Gläser Gambero Rosso.

Empfehlenswert zu kräftigem Fleisch, gegrilltem und geschmortem Rind.

Merlot Admire, Fosso Corno

Marken, 2014 14,0% vol. 75cl

39,00

Rebsorte: Merlot

Die Trauben werden direkt auf den Rebstöcken getrocknet, nachdem die Zweige abgeschnitten wurden. Die getrockneten Trauben erhalten dann eine langsame Maischegärung. Zur Reifung lagert der Wein für ein Jahr in großen Eichenholzfässern.

Dieser Merlot ist tief dunkel rot und sein Bukett ist fruchtig, weich und samtig, trocken, würzig, gut ausgewogen und lange anhaltend.

Empfehlenswert zum Fleisch oder Pasta mit kräftigem Sugo.

Sollte ein Jahrgang ausgetrunken sein, servieren wir Ihnen gerne den Folgejahrgang.

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Getränkekarte.

il Boccane

momenti effervescenti

Vino Rosé ⁽⁶⁾

Amare e non essere amati è tempo perso.

“Miti” Chiaretto classico Garda DOC

Tenuta Roveglia, Lombardei, 2016 12,5% vol., 75cl

28,00

Rebsorten: 50% Gropello, 30% Marzemino, 20% Barbera

In der Literatur wird er der „Wein einer Nacht“ genannt, weil die Schalen nur wenige Stunden mit dem Most Kontakt haben – vorzugsweise während der Nacht. Einen 30%-Anteil von Gropello geben diesem Wein einen dezenten, leichten Erdbeergeschmack. Typisch für Rosés vom Gardasee sind ihre schöne Farbe und zarte Struktur.

Empfehlenswert zu Fisch, Antipasti, Risotto, Pasta und Pizza.

Vino Dolce ⁽⁶⁾

Chi di buon mattino se la prende, tutto il giorno se la tiene.

Vin Santo dell'Empolese, DOC

Fattoria Montellori, Toskana, 2016 15% vol., 50cl

58,00

Rebsorte: Trebbiano

Im Dachstuhl der Kellerei in winzigen Holzfässern jahrelang gereift – man könnte schon sagen „reduziert“ – begeistert dieser Vin Santo mit seinem feinen Säurespiel, balanciert von einer zurückhaltenden Süße mit Anklängen von Zimt und Vanille.

Empfehlenswert als Begleiter zu allen Desserts.

Sollte ein Jahrgang ausgetrunken sein, servieren wir Ihnen gerne den Folgejahrgang.

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Getränkekarte.

Spumanti e champagne ⁽⁶⁾

Amare e non essere amati è tempo perso.

Prosecco Spumante, DOC

Le Contesse, Treviso 11,0% vol., 75cl

35,00

Rebsorte: Glera

Das Besondere ist der Feind des Gewöhnlichen!

Wer die Proseccchi von Le Contesse probiert hat, wird das nachvollziehen können. Ausgewählte Traubenqualitäten und ein hoher technischer Standard bei der Vinifikation sorgen für die Eintönigkeit und feine Beschaffenheit dieser Proseccchi. Leichtigkeit und der ausgewogene Charakter verleihen ihnen Eleganz und Anmut.

In der Nase präsentiert er reiche Duftnoten nach Akazienblüten und Obst. Im Geschmack frisch, fruchtig und trocken.

Champagner Ruinart Brut „R“, AOC

Champagne 12,5% vol., 75cl

79,00

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir

Goldgelbe Farbe, exzellenter Glanz und frische, fruchtige Noten von Birne mit einer duftintensiven, großen Lebendigkeit. Ruinart, die älteste Champagnermarke der Welt, wurde zum eigentlichen Vorkämpfer des Champagners.

Champagner Ruinart Brut Rosé, AOC

Champagne 12,5% vol., 75cl

95,00

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir

Ein Feuerwerk an Geschmack mit feinen Fruchtaromen, körperreich und füllig. Ein Begleiter für den ganzen Abend, nicht nur als Aperitif. Die Farbe des Champagners erinnert zuerst an korallenrot mit orangegelben Anmutungen. In der Nase erinnert der Champagner an frisch gepflückte Kirschen und rote Beeren. Am Gaumen erweist sich der Champagner als ausgewogen, frisch und geschmeidig.

Dom Pérignon Brut, AOC

Champagne 12,5% vol., 75cl

190,00

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir

Jeder Jahrgang ist bei diesem Champagner individuell und gleichzeitig von einem unverwechselbaren Stil. Der Geschmack ist überwältigend, Auftakt zu einer Vollmundigkeit, die sich komplex am Gaumen ausbreitet und immer sinnlicher wird.

Veuve Clicquot Brut, AOC

Champagne 12,0% vol., 75cl

69,00

Rebsorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Veuve Clicquot Brut Ponsardin ist wohl der berühmteste unter den Champagner aus den Kellern von Veuve Clicquot. Er ist eine ausgewogene Champagner Cuvée, abgerundet mit einem feinen und lebhaften Charakter. Ein Klassiker als Aperitif oder als passender Begleiter zu edlen Speisen.

Sollte ein Jahrgang ausgetrunken sein, servieren wir Ihnen gerne den Folgejahrgang.

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Getränkekarte.