

## Flaschenweine Weiß 0,75l

**Grüner Veltliner von den Rieden G. Nimmervoll Österreich 26,--**

2015, grüner Veltliner

Der Nimmervoll Von den Rieden Grüner Veltliner passt zu vielen Gerichten, trinkt sich gut gekühlt auf der Terrasse und ist ganz unkompliziert und klassisch. Aromatisch erinnert der Weißwein aus Österreich an Zitrusfrüchte, grünen Spargel, Grapefruit, Gras und etwas Aprikose. Am Gaumen ist der Nimmervoll Von den Rieden Grüner Veltliner spritzig und säurebetont, unglaublich rein und frisch und von schöner Länge.

**Pinot Grigio Alturis Friaul 26,--**

2016, reinsortig Pinot Grigio, doc

Ein raffiniertes, reiches und üppiges Bouquet mit sortentypischen Nuancen, die an exotische Früchte, Zitrusfrüchte, getrocknetes Gras, Brotrinde und geröstete Mandeln erinnern. Der Geschmack bestätigt seinen Duft und ist intensiv, körperreich und aromatisch. Der Wein zeichnet sich durch Anmut und Eleganz aus.

**Chardonnay Alturis Friaul 26,--**

2016, reinsortig Chardonnay, doc

Der Alturis Chardonnay duftet zart, mit raffinierten fruchtigen und blumigen Nuancen, die mit mineralischen Sensationen verschmelzen. Er hat ein reines und frisches Aroma mit einer edlen und nach Jasmin duftenden Nuance auf fruchtigen Noten nach Apfel und reifen exotischen Früchten. Auf dem Gaumen zeigt er sich lebhaft und harmonisch, sein Geschmack ist voll und aromatisch.

**Gavi di Gavi Stefano Massone Piemont 31,--**

2016, reinsortig Cortese, doc

Ein Elite Wein. Bezaubert durch seinen leichten und lebendigen Körper. Erfrischend fruchtig und von ausgezeichnetem delikatem Geschmack.

## Flaschenweine Weiß 0,75l

**Lugana** **Bulgarini** **Venetien** **31,--**

2016, 100% Turbiana Traube, strohgelbe Farbe mit brillanten Goldreflexen, Fruchtiges Bukett mit Aprikosen und Pfirsich-Noten. Gute Struktur, im Geschmack weich und lange anhaltend

**Pomino bianco** **Frescobaldi** **Toskana** **31,--**

2016, Cuvee aus Chardonnay 6 Pinot bianco, doc  
Pomino Bianco 2016 zeigt sich im Glas in einem sauberen Strohgelb. Die Nase erinnert an intensive Mandel- und Jasmin Blüte und vernimmt fruchtige Noten von Aprikose und Quitte. Zudem werden exotische Aromen tropischer Früchte sowie eine frische Kardamomnote verströmt. Der Eintritt im Mund ist wohlschmeckend und lebhaft, im Nachhall erinnert er an reife Himbeeren. Harmonische Struktur mit deutlich nachhaltigem Abgang.

**Arneis Roero** **Abbona** **Piemont** **35,--**

2016, reinsortig Arneis, doc  
Strohfarben, delikat und frisch präsentiert sich dieser Weißwein mit einem Bouquet von Mirabellen und weißen Blüten und einem herrlich würzigen und saftigen Geschmack und enormen Fruchtpotential. Sehr harmonisch.

**Terre Bianche** **Sella & Mosca** **Sardinien** **36,--**

2016, reinsortig Torbato, doc  
Im Bukett des Sella & Mosca Terre Bianche Torbato zeigen sich Aromen von Birnen, Mandarinen und anderen Zitrusfrüchten. Feine Noten von Aprikosen, etwas Ananas und Granny Smith Äpfel gesellen sich dazu. Am Gaumen setzt sich das fruchtige Schauspiel fort, untermalt von einer moderaten Fruchtsäure und feiner Mineralität. Ein wirklich erstklassiger Wein, der mit Schmelz und guter Ausgewogenheit erfreut.

## Flaschenweine Weiß 0,75l

<b>Sauvignon</b>	<b>Tunella</b>	<b>Friaul</b>	<b>36,--</b>
<p>2016, reinsortig Sauvignon, doc Im Duft hinterlässt er eine Reihe reicher, detaillierter Aromen mit eleganten Pflanzen- und Fruchtnoten: Salbei und Polei-Minze, gelber Pfirsich und Litschi; außerdem exotische Früchte und Grapefruit mit mineralischen Streckungen.</p>			
<b>Pinot Bianco</b>	<b>Michael Eppan</b>	<b>Alto Adige</b>	<b>36,--</b>
<p>2016, reinsortig Weißburgunder, Einzellage, Holzfass, doc Exklusiver Aperitif- und Sommerwein, aber auch vielseitiger Essens-Begleiter: er schmeckt sowohl zu Meeresfrüchten und Fisch, als auch zu zarten Gerichten von Wildgeflügel.</p>			
<b>Sharis</b>	<b>L. Felluga</b>	<b>Friaul</b>	<b>33,--</b>
<p>2016, Chardonnay - Ribolla Gialla, igt Mit dem Sharis schlägt Livio Felluga eine Brücke zwischen ursprünglich friulanischen und international erfolgreichen Rebsorten. Die Cuvée aus Chardonnay und Ribolla Gialla hat ein intensives Bouquet von Birnen und Mango. Ein finessenreicher und kraftvoller Wein.</p>			
<b>„Rj Gialla“</b>	<b>Tunella</b>	<b>Friaul</b>	<b>39,--</b>
<p>2016, reinsortig Ribolla Gialla, doc Eleganter und intensiver Duft, blumig und fruchtig, wohlriechend und von einwandfreier Güte und Beständigkeit. Die vorherrschenden Aromen sind Akazie, Pflaume, gelber Pfirsich und Renettenapfel.</p>			
<b>„Sauvignon DOC Kofl“</b>	<b>Cantina Kurtatsch</b>	<b>Südtirol</b>	<b>37,--</b>
<p>2016, reinsortig Sauvignon Blanc, doc In der Jugend präsentiert sich der „Kofl“ oft noch fest und verschlossen, aber Dynamik, Kraft und mineralisches Rückgrat sind deutlich zu spüren. Durch die Reifung im großen Holzfass und das Aufrühren der Feinhefen wird diesem eleganten Sauvignon zusätzliche Komplexität und Länge verliehen. Die Fruchtnuancen erinnern an die wilden Düfte, welche die Fallwinde von Stachelbeeren, Salbei, Holunder und schwarzen Johannisbeeren aus den darüber liegenden Wäldern mitnehmen.</p>			

## Flaschenweine Weiß 0,75l

**Pinot Grigio** **Jermann** **Friaul** **37,--**

2016, reinsortig Grauburgunder, doc  
Hat eine intensiv strohgelbe Farbe mit einem leichten rosa Schimmer. Intensives, volles und fruchtiges Bukett mit ausgezeichneter Persistenz. Der Geschmack ist trocken, weich, besonders harmonisch wegen seines vollen Körpers. Passt zu Fischsuppe, gegrillten Fischgerichten und verschiedenen Pilzgerichten mit Wiesenchampignons und Steinpilzen.

**Sauvignon** **Jermann** **Friaul** **37,--**

2016, reinsortig Sauvignon, doc  
Leuchtend strohgelbe Farbe mit grünlichem Glanz. Intensives, anhaltendes, fruchtiges Bukett mit angenehmem Holunderduft. Trockener, voller Geschmack, elegant und ausgewogen. Passt zu Krustentieren, Risotto mit Meeresfrüchten, Weißfisch mit Soßen. Ausgezeichnet mit Langusten und Hummer in einfachen Gerichten.

**Terre di Tufi** **Teruzzi & Puthod** **Toskana** **48,--**

2014, 80% Vernaccia di San Gimignano, 20% Chardonnay, igt  
Ein Weißwein markant und komplex; Geruch nach Vanille. Voll, Frisch, lange anhaltend, mit einer angenehmen Schlussnote. Ideal zu Vorspeisen, auch ausgeprägt im Geschmack, Krustentieren, gewürztem hellem Fleisch, delikatem Fleisch, Kalbsbraten und Carpaccio.

**Löwengang Chardonnay BIO** **Lageder** **Alto Adige** **85,--**

2014, reinsortig Chardonnay, Holzfass, doc  
Glanzhelle, goldgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Reiches, komplexes, zurzeit noch etwas verhaltenes Aroma mit einer delikaten, leicht "butterigen" Nase und dem Duft von Vanille. Voller, opulenter aber dennoch eleganter Geschmack, begleitet von einer frischen, angenehmen Säure.

## Flaschenweine Rosé

**Rose „Castlèt“** **Cascina Castlet** **Piemont** **29,--**

2016, Barbera, Nebbiolo, Grignolino, doc  
Am Gaumen erfreut der Cascina Castlèt "Castlet" Rosé mit fester Struktur, knackiger Fruchtsäure und feinstem Tannin-Anflug. Ein eleganter und herrlich frischer Rosé mit feinfruchtigem Nachhall.

## Flaschenweine Rot 0,75l

**Montepulciano**                      **Villa Adami**                      **Abruzzen**                      **26,--**

2014, reinsortig Montepulciano, Holzfass, doc  
Rubinrot, hell und lebendig, mit violetten Reflexen. Bouquet: intensiv und voller, fruchtig mit Noten von Beeren und reifen roten Früchten, angenehm wohlrig und würzig. Geschmack: Harmonisch, voll, weich, gute Struktur und Körper hat einen Eindruck von großer Beharrlichkeit und Persönlichkeit.

**Primitivo „di Manduria“**                      **Antiche Contrade**                      **Apulien**                      **26,--**

2015, 100% Primitivo Traube, Dichtes Rubinrot. Rose und Veilchen entfalten sich langsam und anhaltend und werden schließlich von Waldbeeren und Trockenfeige abgelöst, bevor sich Noten von Konfitüre und Vanille bemerkbar

**Timperosse**                      **Mandrarossa**                      **Sizilien**                      **31,--**

2015, Petit Verdot, doc  
Der sehr elegante Timperosse ist ein geschmeidiger Rotwein von rubinroter Farbe, mit der Typizität des Petit Verdot. Im Geschmack beweist er Klasse und eine betörende Süffigkeit. Einen ebenso guten Eindruck hinterlässt sein langer fruchtbetonter Nachhall.

**Lagrein rosso**                      **Michael Eppan**                      **Alto Adige**                      **32,--**

2015, reinsortig Lagrein, doc  
Die Rebsorte Lagrein stammt aus Südtirol und wird vorwiegend dort angebaut. Das Besondere: Aus ihr werden sowohl rote als auch Rosé-Weine gekeltert. Die Geschichte des Lagrein-Anbaus in Südtirol reicht bis ins 14. Jahrhundert zurück. Heute ist er einer der besten Südtiroler Rotweine. Dieser Lagrein hat eine tiefdunkelrote Farbe mit kräftigem Körper und schöner Würze. Kurz gesagt: Ein Rotwein mit Klasse, der in seiner Art einmalig und nur in Südtirol zu finden ist

## Flaschenweine Rot 0,75l

**Ripasso Valpolicella Rocca Sveva Venetien 35,--**

2013, Cuvee aus Corvina, Molinara & Rondinella, Holzfass doc  
Intensives Rubinrot, nimmt mit zunehmender Reife orangefarbige Reflexe an.  
Intensives, vielgestaltiges Fruchtbouquet, im Vordergrund Kirschen, Brombeeren  
und Vanillenuancen. Nachhaltige, hochtourige Substanz, akzentuiert von  
harmonisch gewebten seidigen Tanninen. Empfehlungen: Rotes Fleisch vom  
Grill und Wildgerichte.

**Rosso di Montalcino BIO Col d'Orcia Toskana 39,--**

2013, reinsortig Sangiovese grosso, Holzfass, docg  
Kirschrot im Glas und begeistert mit seinen violetten Reflexen das Auge. An der  
Nase machen sich sofort feine Aromen von roten Früchten zusammen mit  
kräuterwürzigen Komponenten bemerkbar.

**Nipozzano Chianti riserva Frescobaldi Toskana 43,--**

2013, Hauptbestandteil Sangiovese, Holzfass, docg  
Beinahe filigran kommt diese Riserva des Spitzen-Chianti "Castello di Nipozzano"  
daher. Ein Wein mit überaus geschmeidiger Tanninstruktur von sehr feinem Stil.  
Rubinrot mit Purpurreflexen. In der Nase deutliche Amarena- und Marasca-Kirschen  
mit zarter Unterholznote. Anklänge an Veilchen und balsamisch frische Lakritztöne  
gesellen sich zu würziger Nelke und Muskatnuss. Im Mund angenehm komplexe  
Tannine. Frisch, üppig, lang im Nachhall. Empfehlenswert zu rotem Grillfleisch,  
Lammbraten und jungem Pecorino.

**Curtefranca rosso Ca' del Bosco Lombardei 44,--**

2014, Cuvee vorwiegend aus Cabernet Franc, Barbera & Nebbiolo, doc  
Dunkles Rubingranat, in der Nase ein einladender Brombeer- und Kirschenduft  
mit süßem Gewürzanklang. Am Gaumen eine lebendige, kraftvolle Frucht und  
saftiges Tannin, bereits schön ausbalanciert.

**Ripassa Valpolicella Superiore Zenato Venetien 44,--**

2013, 80% Corvina und 10% Rondinella und 10% Sangiovese.  
Deutlich spürt man in diesem Zenato Ripassa Valpolicella das vollmundige Bukett, die  
Aromen reifer roter Früchte, die dichten eleganten würzigen Noten und die phantastische  
Länge am Gaumen.

## Flaschenweine Rot 0,75l

**Le Volte** **Ornellaia** **Toscana** **42,--**

2015, 67% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 13% Sangiovese, Holzfass, docg  
„2015 zählt zu jenen Jahrgängen, die jeder Winzer wenigstens einmal in seiner Laufbahn erleben möchte. Ein ausgewogenes Weinjahr, das aufgrund eines warmen Sommers mit viel Sonne einerseits und kühlem, trockenem Wetter während der Lesezeit andererseits, Weine entstehen ließ, die den Jahrgangsverlauf perfekt widerspiegeln. Weine, deren unterschiedliche Komponenten sich in selten anzutreffender, perfekter Ausgewogenheit verbinden – angefangen bei der tief rubinroten Farbe bis hin zu knackigen fruchtig-frischen Aromen. Dazu gesellt sich eine korpulente Struktur, getragen von einem Gerüst aus seidigen Tanninen mit Schliff und ohne jegliche Kanten.“

**Avi** **San Patrignano** **Emilia Romagna** **49,--**

2014, reinsortig Sangiovese, Holzfass, doc  
Tiefdunkel präsentiert sich der Avi Sangiovese Riserva vom Weingut San Patrignano im Glas. Das Bukett verströmt einen angenehmen Duft nach reifen dunklen Beeren, Schwarzkirschen und einem Hauch Vanille

**Nobile di Montepulciano** **Boscarelli** **Toscana** **54,--**

2013, Hauptbestandteil Sangiovese, Holzfass, docg  
sehr runder, harmonischer Wein, feine, aber präzise Tannine, mittelkräftiger, von Frucht geprägter Körper, gut eingebundene Säure.

**Barrile** **Contini** **Sardinien** **85,--**

2013, Cuvee aus Nieddera, Caddiu, & andere lokale Trauben, Holzfass, igt  
Die kirschige Nieddera-Interpretation von Paolo Contini zeigt sich in kräftigem Rubinrot und mit der typischen Aromatik von reifer Pflaume und Kirsche. Barrile ist ein Prachtwein von großer Reichhaltigkeit, sanft und warm nach Süßkirschen, frisch, strukturiert und mit einer süßlichen Holzwürze.

**Amarone** **Zenato** **Venetien** **88,--**

2012, Cuvee aus Corvina, Rondinella, Oseleta e Croatina. docg  
Mit seinem dichten Purpur, violetten Reflexen und fast schwarzem Kern zeigt er schon optisch seine ganze Kraft und Präsenz. Vielfältige Aromen von feiner Würze, schwarzen Beeren und Pflaumen entströmen zuerst dem Glas. Danach folgt eine zweite Welle mit Aromen von Mokka, dunkler Schokolade, Dörripflaume und Feigenkonfitüre. Grill und Wildgerichte.

## Flaschenweine Rot 0,75l

**Brunello di Montalcino** **Castelgiocondo** **Toscana** **95,--**

2012, reinsortig Sangiovese grosso, Holzfass, docg  
Von kräftigem Rubinrot präsentiert er sich mit deutlichen Aromen von Himbeere und Granatapfel angereichert mit noblen blumigen Einschlägen. Im Mund offenbart er sich faszinierend präzise und harmonisch mit eleganten Tanninen und einem langen, mineralischen Wohlgeschmack.

**Bricco dell'Uccellone** **Braida** **Piemont** **119,--**

2014, reinsortig barbera, Holzfass doc  
Mit unermüdlicher Hingabe erfüllt die Familie Bologna das Vermächtnis Giacomo Bolognas, der zu Recht als Vater des modernen Barbera d'Asti bezeichnet wird. Das historische Schmuckstück des Hauses ist der Bricco dell'Uccellone: Dicht und komplex das Bouquet, tanninig und nachhaltig im Geschmack und von hervorragender Struktur sowie einer schönen Säure und Geschmackspersistenz.

**Barolo Dagromis** **Angelo Gaja** **Piemont** **135,--**

2013, reinsortig Nebbiolo, Holzfass, docg  
Ein angenehmer, voller großer Barolo, vor dem man nicht schon den Hut abnehmen muss, bevor man ihn getrunken hat, aber nachher schon. Der Wein ist bereits jung zugänglich, hat aber ein sehr langes Reifepotenzial. Ein klassischer Barolo ausgezeichnete Struktur, sehr harmonisch, milde Tannine und eine ausgewogene Frucht.

**Tignanello** **Antinori** **Toscana** **175,--**

2014, Cuvee aus Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Holzfass, igt  
Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Intensiver Duft mit Noten von roter Frucht und einem angenehmen Aroma von süßem Gewürz und Waldbeeren. Am Gaumen ist der Wein vibrierend und frisch mit sanften ausgewogenen Tanninen. Langes und recht anhaltendes Finale.

**Sassicaia** **San Guido** **Toscana** **240,--**

2014, Cuvee aus 85 % Cabernet Sauvignon 15 % Cabernet Franc, Holzfass, igt  
Tiefdunkles, sattes Rubin mit leichtem Violettschimmer. Sehr intensive und dichte Nase, eröffnet mit feinen Kräuternoten, dann satt nach schwarzen Ribiseln, zum Reinbeißen, im Hintergrund feine Macchia-Noten. Ausgewogen und rund in Ansatz und Verlauf, zeigt viel präsenzte Frucht, entfaltet sich mit feinmaschigem, geschmeidigem Tannin, das sich in vielen Schichten aufbaut, langes Finale



## Flaschenweine Rot 0,75l

**Ornellaia Ornellaia Toskana 275,-**

2014, Cuvee aus Cabernet Sauvi., Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Holzfass, doc  
„Das Jahr 2014 von Ornellaia war, seit wir uns erinnern können, eines der arbeitsintensivsten. Trotzdem konnten wir sehr ansprechende Weine von hoher Qualität produzieren. Die späte Reifung der Weintrauben hat der Frucht erlaubt, ihre Lebendigkeit und ihre Frische vollkommen zu entfalten. Was einem vor allem überrascht, ist die hohe Qualität des Tannins auf dem Gaumen: Weich, raffiniert und ohne Kanten. Dieses Jahr repräsentiert den Kern der Philosophie des Weinguts, „L'Essenza“ von Ornellaia: Sein natürlicher Stil, die herausragende Qualität seines Terroirs und das Können derjenigen, die in den Weingärten und im Weinkeller arbeiten.“

## Sekt & Champagner 0,75l

Prosecco „Valdo“	29,--
Ca' del Bosco Franciacorta Brut	90,--
Berlucchi Franciacorta Rosé Brut	49,--
Berlucchi Franciacorta Saten	49,--
Moët Chandon Brut	95,--
Moët ICE Imperial Brut	120,--
Ruinart Champagne Blanc de Blanc	120,--
Ruinart Champagne Rosé	120,--

## Dessertweine 0,75l

**Moscato „Vigna senza Nome“** **Braida** **Piemont** **19,--**

2015, reinsortig Moscato, lieblich, doc  
Glanzklar und strohgelb in der Farbe, reif und sauber das Bouquet, dicht und voll im Geschmack. Ein charakteristischer, aromatischer Moscato d'Asti mit feiner Süße und guter Balance.

**0,5l**

**Passito Noans** **Tunella** **Friaul** **49,--**

2015, Cuvee aus 33% Riesling renano, 33% Sauvignon, 33% Traminer Aromatico , doc  
In der Nase hinterlässt er einen intensiven und komplexen Eindruck, das Bukett von kandierten Früchten überzeugt durch höchste Eleganz und Reinheit und mischt sich mit dem süßen Duft von Honig. Im Mund präsentiert er sich sirupartig.