

# Al Bicchiere / Schankweine

---

## Weissweine

<b>Il Bianco</b> IGP – Malvasia und Falanghina – Marzodd - Apulien	Gl. 0,2 €6,50
<b>Grillo</b> Sicilia DOC - Acanteo – Sizilien	Gl. 0,2 €8,50
<b>Satrico</b> Lazio IGT - Casale del Giglio – Latium	Gl. 0,2 €8,50
<b>Verdazzo</b> Valle d’Itria IGP - Tagaro – Apulien	Gl. 0,2 €8,50
<b>Locorotondo</b> DOP – Tagaro – Apulien	Gl. 0,2 €8,50
<b>Oris Falerio</b> Marche DOP <b>Bio</b> – Cantine Ciù Ciù - Marken	Gl. 0,2 €8,50
<b>Vermentino</b> Pagliatura DOC <b>Bio</b> – Fattoria di Magliano – Toscana	Gl. 0,2 €10,50
<b>Ansonica</b> Brissaia DOC <b>Bio</b> – Fattoria di Magliano – Toscana	Gl. 0,2 €10,50
<b>Lugana</b> DOC Perla – Perla del Garda – Lombardei	Gl. 0,2 €10,50
<b>Pinot Grigio</b> DOC – Vin di Vore – Friaul	Gl. 0,2 €8,50
<b>Sauvignon</b> DOC – Vin di Vore – Friaul	Gl. 0,2 €8,50
<b>Ribolla Gialla</b> IGT – Vin di Vore – Friaul	Gl. 0,2 €8,50
<b>Minutolo</b> IGT <b>Gioia del Colle Bio</b> – Polvanera – Apulien	Gl. 0,2 €10,50

## Roséweine

<b>Il Rosé</b> IGP – Malvasia Nera und Negroamaro – Marzodd - Apulien	Gl. 0,2 €6,50
<b>Perfectly Imperfect Rosato D’Italia Bio / Just Vegan</b> – Idi di Marzo	Gl. 0,2 €11,50
<b>Primitivo</b> Rosato IGT <b>Bio</b> – Polvanera – Apulien	Gl. 0,2 €10,50

# Al Bicchiere / Schankweine

---

## Rotweine

<b>Il Rosso</b> IGP – Nero di Troia und Montepulciano – Marzodd - Apulien	Gl. 0,2 €6,50
<b>Il Primitivo</b> IGP – Primitivo – Marzodd – Apulien	Gl. 0,2 €6,50
<b>Nero d’Avola</b> IGT – Acanteo – Sizilien	Gl. 0,2 €8,50
<b>Salice Salentino</b> DOC Riserva – Cantele – Apulien	Gl. 0,2 €9,50
<b>Primitivo</b> Gioia del Colle IGT <b>Bio</b> – Polvanera – Apulien	Gl. 0,2 €10,50
<b>Sangiovese</b> DOC <b>Bio</b> Sinarra – Fattoria di Magliano – Toskana	Gl. 0,2 €10,50
<b>Morellino di S.</b> DOCG <b>Bio</b> Heba – Fattoria di Magliano – Toskana	Gl. 0,2 €9,50
<b>Chianti Classico</b> DOCG – Castello di Radda – Toskana	Gl. 0,2 €10,50
<b>San Martino VR</b> DOC <b>Bio</b> – Merlot u. Cabernet – Masari – Venetien	Gl. 0,2 €9,50
<b>Colle Maggio</b> - Montepulciano d’Abruzzo DOC <b>Bio / Just Vegan</b>	Gl. 0,2 €9,00

## Le bollicine / Schaumweine

---



### **DS Prosecco DOC Millesimato Brut**

#### **De Stefani – Veneto**

Blaue strohgelbe Farbe mit feiner und anhaltender Perlage. Das Aroma zeigt Äpfel und Birnen mit einem Hauch Jasmin.

Ideal als Aperitif, zu Fischspezialitäten und feinen Wurstwaren.

100% Glera

Gl. 0,1 €5,90 Fl. 0,75 €38,50

### **DS Prosecco Rosé DOC Millesimato Brut**

#### **De Stefani - Veneto**

DS Prosecco Rosé Millesimato Brut hat eine zarte rosa Färbung mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Das Aroma zeigt Apfel und Himbeere mit einem Hauch von Alpenveilchen. Hervorragend als Aperitif geeignet, ideal zu Meeresfrüchten, Pasta mit Muscheln und Krebsen.

Glera und Pinot Noir

Gl. 0,1 €5,90 Fl. 0,75 €38,50



# FERRARI

TRENTO 1902

## **Maximum Blanc de Blancs – Metodo Classico Trento DOC**

### **Ferrari - Trento**

Leuchtendes Strohgelb und Perlage von bemerkenswerter Länge. Eindrücke von Äpfeln, unterstützt von Tönen von Plätzchen und Zitronat. In den Noten reifer Früchte lassen sich angenehme Ahnungen von Brotrinde erkennen, die auf das über dreijährige Hefelager zurückzuführen sind. Frisch und lebhaft angelegter Geschmack, kostbar durch die samtige Weichheit der Perlage. Zu den typischen fruchtigen Noten des Chardonnays gesellt sich der Duft von Hefe.

Chardonnay

Gl. 0,1 €11,00 Fl. 0,75 €75,50

## **Maximum Rosé – Metodo Classico Trento DOC**

### **Ferrari - Trento**

Elegantes altrosa und feine und anhaltende Perlage. Delikater Duft mit Ahnungen von Hefe, die auf den über dreijährigen Flaschenausbau zurückzuführen sind. Dazu Eindrücke von kleinen Früchten, wie sie für den Pinot Nero typisch sind. Köstliche Weichheit, üppige Delikatesse und eine verführerische Weinigkeit. Die Aromen von Himbeeren, Walderdbeeren und Veilchen werden im Finale von Ahnungen von Brioche begleitet.

Pinot Nero

Gl. 0,1 €12,00 Fl. 0,75 €79,50



### **Moët Impérial – Champagner Brut**

#### **Moët & Chandon - Champagne**

Elegant goldfarben schimmernd mit leicht grünlichen Highlights.  
Intensiv und fruchtiges Bouquet mit einer spritzigen Intensität von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten, frische mineralischer Nuancen von weißen Blumen, eleganten reifen Noten (Brioche, Getreide und frische Nüsse).  
Am Gaumen eine köstliche Pracht von weißfleischigen Früchten (Birne, Pfirsich, Apfel), eine verführerische Sanftheit einer zarten Perlage, weiche Lebendigkeit von Zitrusfrüchten und Nuancen der Stachelbeere.

Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay

Gl. 0,1 €15,00 Fl. 0,75 €95,00

### **Moët Impérial Rosé – Champagner Brut**

#### **Moët & Chandon - Champagne**

Strahlendes Rosé mit bernsteinfarbenen Reflexen.  
Ein lebhaftes und intensives Bouquet aus roten Früchten (wilde Erdbeere, Himbeere, Kirsche). Florale Nuancen der Rose, leichte Pfeffernote.  
Am Gaumen fruchtig und intensiv. Nuancen der Beeren (Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere). Die Fleischigkeit und Festigkeit von Pfirsich und die Frische einer subtilen Menthol Note.

Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay

Gl. 0,1 €17,00 Fl. 0,75 €120,00

# I bianchi – Weißwein

---



**Grillo – Sicilia DOC**

**Acanteo – Sizilien**

In der Nase viel gelber Pfirsich, weiße Blüten und Aromen von Maracuja und Mandarinen. Am Gaumen schön vollmundig und doch lebhaft frisch. Ausgewogene Säure, dieser Grillo hat einen großartigen Biss und erfrischt, wie das berühmte Eis am Stiel.

Grillo

Gl. 0,2 €8,50 Fl. 0,75 € 29,00

**CASALE DEL GIGLIO®**



**Satrico - Lazio IGT**

**Casale del Giglio – Latium**

Strohgelbe Farbe, sehr hell, die Nase ist von beträchtlicher Intensität und Nachhaltigkeit, leicht aromatisch, Noten von Zitrusfrüchten, der Geschmack ist trocken, elegant und harmonisch, mineralisch, würzig und lang im Abgang.

Chardonnay, Sauvignon und Trebbiano Giallo

Gl. 0,2 €8,50 Fl. 0,75 €29,00

  
**TAGARO**  


### **Verdazzo – Valle d'Itria IGP**

#### **Tagaro – Apulien**

In der Nase eine wunderbar sanfte, exotische Frucht von Honigmelone, Mandarine, dazu Weinbergpfirsich, reife Birnen, Orangenblüten. Man spürt die Wärme Apuliens förmlich im Glas. Am Gaumen dann ein echtes Erlebnis: Der Verdeca ist sehr intensiv, dabei aber stets schmeichelnd und schön würzig. Da ist trotz der geringen Säure richtig Zug dahinter... Einfach eine wunderbare Balance zwischen saftiger Frucht, mediterranen Kräutern und cremiger Struktur.

Verdeca

Gl. 0,2 €8,50 Fl. 0,75 €29,00

### **Locorotondo – Locorotondo DOP**

#### **Tagaro – Apulien**

Locorotondo. Apulien. Itria-Tal. Hier, in den Weinbergen, die zwischen 300 und 450 Metern über dem Meeresspiegel liegen, lässt die Masseria Tagaro einen ihrer Weine entstehen. Ein sehr angenehmer apulischer Weißwein. Strohgelb mit grünlichen Reflexen, hat er ein frisches und fruchtiges Bouquet. Elegant und anhaltend, hat er einen frischen und angenehmen Geschmack. Ausgezeichnet zu Risotto, Fischgerichten und Weichkäse.

Verdeca, Bianco d'Alessano und Fiano

Gl. 0,2 €8,50 Fl. 0,75 €29,00



**Oris Falerio - Marche DOP Bio**

**Cantine Ciù Ciù – Marken**

Strohgelb, ausgesprochen vollfruchtig schmeichelt der ORIS Falerio D.O.P. dei Colli Ascolani mit seinem intensiven Duft nach Äpfeln und Blüten. Spritzig und lebendig. Ein ausdrucksvoller, frischer Sommerwein für viele Gelegenheiten.

Pecorino, Passerina, Trebbiano

Gl. 0,2 €8,50 Fl. 0,75 €29,00



**fattoria di magliano**

**Pagliatura – Vermentino DOC della Maremma Toscana Bio**

**Fattoria di Magliano – Toscana**

Sortentypisches Bukett nach reifen Pfirsichen und Birnen, Zitrusfrüchten und hellen Blüten. Am Gaumen reintonig und animierend, mit der saftigen Frucht des Buketts, einer belebenden Säure und Mineralnoten im Hintergrund.

Vermentino

Gl. 0,2 €10,50 Fl. 0,75 €35,00

**Brissaia – Ansonica DOC della Maremma Toscana Bio**

**Fattoria di Magliano – Toscana**

Bukett nach Apfel, Pfirsich und mediterranen Kräutern, florale Akzente. Vollmundig und harmonisch am Gaumen, mit aromatischer Frucht und ausgeprägter Mineralität.

Ansonica

Gl. 0,2 €10,50 Fl. 0,75 €35,00





## PERLA DEL GARDA

**Perla – Lugana DOC**

**Perla del Garda – Lombardei**

Angenehme Aromen von Pfirsich, Bananen und Kernobstfrucht, klar und feinsaftig. Fester Körper mit Kraft und Rückgrat, belebend frisch mit Rasse. Am Gaumen aufkommende Mineralität mit schöner Frische, komplex tief bis ins lange Finale.

Turbiana

Gl. 0,2 €10,50 Fl. 0,75 €35,00



**I Frati – Lugana DOC**

**Cà dei Frati – Lombardei**

Im Duft kommen die fruchtigen Komponenten schön zur Geltung: weißer Pfirsich, Aprikose und Quitte, dazu weiße Blüten. Im Ansatz kann man schon die Aromen von Mandeln und gerösteten Haselnüssen erahnen. Würzigen Aromen und Noten von kandierten Früchten noch besser zur Geltung kommen. Sommers wie winters ein unkomplizierter Trinkgenuss.

Turbiana

Fl. 0,75 €41,00



**PALA**

**Stellato - Vermentino DOC**

**Azienda Agricola Pala – Sardinien**

Farbe sehr intensiv strohgelb mit grünlichen Reflexen. Typisch und fruchtig mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose.  
Am Gaumen entscheidend frisch und würzig, ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigkeit, im Finale eine leichte Mandelnote.  
Appetizers auf Gemüsebasis und roher Fisch. Weißes Fleisch, fein gewürzt und frischer und cremiger Kuhmilchkäse. Natürlich auch auf Pasta Gerichte.

Vermentino

Fl. 0,75 €47,50



**Core Bianco – Campania IGT**

**Montevetrano – Kampanien**

Ein intakter Wein von schöner Frische mit einer ausgewogenen Säure. Er hat eine blumige und fruchtige Nase von Zitrusfrüchten und weißen Pfirsichen, die dem Gaumen eine schöne aromatische Komplexität mit einem Hintergrund von Rosmarin zurückbringen. Eine Dichte, die sich sanft öffnet und ausdehnt, mit einem wohlschmeckenden Abgang.

Fiano und Greco

Fl. 0,75 €45,00



### **Vin di Vore Pinot grigio DOC**

#### **Ronco del Gelso - Friaul**

Aromen von Steinobst, Blüten, Hönig-melone und Birnen. Saftig am Gaumen, mineralisch und durchaus gehaltvoll, immer frisch. Besitzt Körper und Eleganz, dezenter lange Abgang.

Pinot Grigio

Gl. 0,2 €8,50 Fl. 0,75 €29,00

### **Vin di Vore Sauvignon DOC**

#### **Ronco del Gelso - Friaul**

Im Friaul findet der Sauvignon optimale Bedingungen vor und liefert kristallklare Weißweine wie der von Vin di Vore. In der Nase Stachelbeere, Melone, Ananas und Limette. Saftige, aromatische Frucht mit sanfter Säure und druckvoller Frische. Perfekte Balance zwischen Loire-Eleganz und tropischen Fruchtnoten à la Neuseeland.

Sauvignon

Gl. 0,2 €8,50 Fl. 0,75 €29,00

### **Vin di Vore Ribolla Gialla IGT**

#### **Ronco del Gelso - Friaul**

Ribolla Gialla ist ein Wein der Gorizia-Tradition. Er ist ein weißer von schnellen und entschieden trockener Körper. Es hat einen charakteristischen Mineralität, was ihn unter allen Weinen Nordostitaliens erkennbar macht.

Ribolla Gialla

Gl. 0,2 €8,50 Fl. 0,75 €29,00



## **Sot lis Rivis - Pinot grigio Isonzo DOC**

### **Ronco del Gelso - Friaul**

Dieser Wein entstammt den in der Ortschaft Sot Lis Rivis gepflanzten Pinot Grigio Rebstöcken, woher auch die Bezeichnung stammt.

Es handelt sich um einen üppigen Wein, der in den gebrauchten Eichenholzfässern eine Aromastruktur erhält, die diese Sorte an sich nicht besitzt.

Die Weinlese erfolgt so spät wie möglich, um die besondere Eigenschaft der Pinot Grigio Traube auszunutzen, die – wenn sie im reifen Zustand noch auf der Pflanze bleibt – Wasser verliert und ihre fruchtigen Noten konzentriert.

Die interessantesten Jahrgänge sind jene, in denen unmittelbar vor der Lese warme und trockene Tage verzeichnet werden: diese Tage schenken uns einen ausgewogenen Pinot Grigio Sot Lis Rivis mit beschränktem Säuregrad und einem nachhaltig vollmundigen Körper.

Der Alkoholgehalt ist immer hoch, aber nie brennend, und trägt mit ausgeprägter Fruchtigkeit zur Süße bei.

Der Agrumen Duft ist für einen Pinot Grigio normal und stets mit dem Geschmack im Einklang.

Pinot Grigio

Fl. 0,75 €45,00

## **Toc Bas - Friulano Isonzo DOC**

### **Ronco del Gelso - Friaul**

Die Noten von Haselnuss und Bittermandel ersetzen den Apfel, Pfirsich oder die Aprikose der internationalen Rebsorten. Der Körper ist kraftvoll, reich an Glycerin und zeichnet sich durch eine leichte Gerbstoffbildung aus, die an den Lakritz Stab erinnert. Es schließt sich leicht bitter im Mund, aber im Gegensatz zu dem, was man denken könnte, verleiht es ihm Finesse und Adel. Es hat immer eine schöne grünliche Farbe.

Friulano

Fl. 0,75 €45,00



## **Siet Vignis - Chardonnay Isonzo DOC**

### **Ronco del Gelso - Friaul**

Dieser Wein stammt aus sieben Chardonnay-Weinbergen aus einem insgesamt nicht mehr als drei Hektar großen Anbaugebiet.

Auch wenn der Chardonnay weltweit angebaut wird, kann er doch als in Friaul bodenständig bezeichnet werden.

Der Settevigne wird in 25-hl-Holzfässern ausgebaut, wo er 12 Monate lang auf Hefe gelagert wird.

Er hat Agrumen Noten mit Düften von Golden Delicious Äpfeln und tropischen Früchten. Diese besonders edle, internationale Rebsorte hat sich durch das Anbaugebiet formen lassen und übernimmt somit dessen Charakter.

Chardonnay

Fl. 0,75 €45,00



## **Agnobianco – Valle d'Agno DOC Bio**

### **Masari - Venetien**

Hergestellt aus Riesling- und Durella-Trauben. Die Nase ist blumig mit Zitrusfrüchten, zusammen mit ansprechenden Kräuternoten. Mineralisch, duftend und fesselnd, aus vulkanischem Boden. Am Gaumen ist er cremig und knackig, mit guter Frische und Geschmacksfülle, die diesen Wein angenehm und trinkbar machen.

Riesling und Durella

Fl. 0,75 €45,00



## **Gavi DOCG del Comune di Gavi**

### **Scrimaglio – Piedmont**

Leuchtendes Strohgelb im Glas mit grünlichen Nuancen. In der Nase vermischen sich die Aromen von Apfel und weißem Pfirsich mit Blumen und aromatischen Kräutern. Verkostung im Namen der Frische, elegant und delikat.

Cortese

Fl. 0,75 €42,00

## **Langhe Arneis DOC**

### **Scrimaglio – Piedmont**

Der Langhe Arneis beginnt mit unglaublich frischen Aromen von Pfirsich, Aprikose, Zitrus, Akazienblüten und zerstoßenen Steinen, die alle im Glas platzen. Es gibt ein wunderbares Gesamtgefühl für Balance und Präzision am Gaumen und bis in den langen, köstlichen Abgang. Knackig und lebendig.

Cortese

Fl. 0,75 €42,00



## TORRE ZAMBRA VILLAMAGNA

**Piana Marina – Trebbiano d’Abruzzo DOC Bio / Just Vegan**

### **Torre Zambra - Abruzzen**

Die Piana Marina, eine einzigartige Lage im Gran-Cru-Anbaugebiet von Villamagna, liegt über 300 Meter über dem Meeresspiegel. Vor sehr langer Zeit lag die Piana Marina noch unter dem Meeresspiegel. Der Boden ist sandig und sehr kalkhaltig, selbst beim Graben mit bloßen Händen stößt man schnell auf Muscheln und Korallen. Die Trauben werden von Hand gelesen und die Trauben werden sofort mit Trockeneis gekühlt, um die Aromen zu bewahren. Das Ergebnis ist ein Weißwein, der sich frisch mit strohgelber Farbe präsentiert und gleichzeitig über enormes Alterungspotential verfügt. 40% werden in Barrique ausgebaut, die restlichen 60% in Stahl. Der Wein ruht dann ein weiteres Jahr in den Betonfässern und schließlich für mindestens 2 Monate in der Flasche.

Trebbiano d’Abruzzo

Fl. 0,75 €79,00

# POLVANERA

**Minutolo IGT Gioia del Colle Bio**  
**Polvanera – Apulien**

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensiv an der Nase, dominierende Noten von Bergamotte, Banane, Kamille. Am Gaumen delikat, dicht und aromatisch. Mineralisch frisch und lang im Abgang.

100% Fiano

Gl. 0,2 €10,50 Fl. 0,75 €35,00



## **Paestum Calpazio - Greco IGP Bio**

### **San Salvatore - Kampanien**

Der San Salvatore 1988 Greco Calpazio Paestum zeigt in der Nase delikate Citrusaromen und mineralische Anklänge. Am Gaumen überzeugt mit einer erfrischenden Säure, Kräuteraromen und einer spürbaren Mineralität. Dieser Greco di Tufo ist ein wunderbarer Sommerwein und ein edler Vertreter der Kampanien Weißwein Tradition.

Greco di Tufo

Fl. 0,75 €45,00

## **Falanghina - Campania IGP**

### **San Salvatore - Kampanien**

An der Nase Aromen von grünem Apfel und Pfirsich gepaart mit floralen Noten. Am Gaumen überraschend frisch und saftig und wohlschmeckend. Komplex mit einem langen, vollmundigen Abgang. Ein toller Wein aus dem Süden Italiens. Passt hervorragend zu mediterranen Vorspeisen, gegrilltem Fisch und weißem Fleisch.

Falanghina

Fl. 0,75 €45,00

## **Paestum Pian di Stio - Fiano IGP Bio**

### **San Salvatore - Kampanien**

Der Fiano Pian di Stio ist ein Wein mit salziger Mineralität, Anklängen von Zitrusfrüchten, Pfirsichen und gelben Pflaumen. Nuancen von Honig und Nüssen sind erkennbar. Insgesamt besitzt der Paestum Fiano eine wundervolle Textur, saftig und erfrischend am Gaumen mit gutem Nachhall. Passt hervorragend zu Kampaniens Klassiker, dem Büffelmozzarella aber auch zu vielen Fischgerichten, sommerlichen Salaten und hellem Fleisch.

Fiano

Fl. 0,75 €59,00



# I Rosati – Roséwein

---



**Perfectly Imperfect – Vino Rosato d'Italia Bio / Just Vegan**

**Idi di Marzo – Sud Italien**

Wir haben Perfektion in der geschickten Vereinigung der Trauben gesucht, die aus drei wunderschönen Weinbergen mit Blick auf das Meer geerntet wurden. Drei exklusive Meeresstandorte in Süditalien, verstreut zwischen den Abruzzen, Apulien und Sizilien, wo sich die Schönheit der Küsten mit der der Meere, die sie umspülen, vermischt. Dies sind die magischen Orte des Anbaus von Sangiovese, Nero di Troia und Nerello Mascalese Trauben, aus denen geboren wird. Das Ergebnis ist ein Nektar, der zarte Aromen von Rose und Waldbeeren freisetzt, begleitet von einem Hauch von Myrte und Seekiefer. Der Geschmack ist sehr frisch mit einer ausgezeichneten olfaktorischen Geschmackskorrespondenz mit rosafarbenen Reflexen im Abgang. Ideal zu rohem Fisch und ersten Gängen.

Sangiovese, Nero di Troia und Nerello Mascalese

Gl. 0,2 €11,50 Fl. 0,75 €35,00

# POLVANERA

## Rosato IGT Puglia **Bio** Polvanera – Apulien

Intensives Kirschrot. In der Nase leichter Duft von Früchten (Walderdbeere, Himbeere, Kirsche) und Blumen (Rose, Oleander) und dazu ein Hauch von Gewürzpflanzen. Am Gaumen ausgewogener Geschmack, ausgleichende Frische und von salzigen Noten balancierte Rundheit. Langanhaltendes Finale, leicht säuerlich im Abgang.

Primitivo

Gl. 0,2 €10,50 Fl. 0,75 €35,00



## Rosa dei Frati - Riviera del Garda Classico DOC

### Cà dei Frati – Lombardei

Die südlichen Ufer des Gardasees haben die Tradition eines anmutigen, frischen und sanften Weines, wie den Rosa dei Frati, bewahrt. Ein hochwertiges Rosé, der imstande ist, mit seiner einfachen Autorität zu überraschen. Frisch, zart und energisch zugleich, ist es der Protagonist auf dem Tisch. In der Nase zeigt er Noten von Weißdornblüten, grünem Apfel, weißer Mandel und Wildkirsche. Im Mund ist er schmackhaft, frisch, pikant und imstande, den Gaumen dank seiner lebhaften Säure und dem Duft von kleinen roten Früchten zu stimulieren. Seine Süffigkeit lädt unbeschwert zum nächsten Glas ein.

Groppello, Marzemino, Sangiovese und Barbera

Fl. 0,75 €41,00



## **Whispering Angel – Cotes de Provence Rosé**

### **Caves d'Esclans – Provence**

Der Château D'Esclans Whispering Angel Rosé zeigt in der Nase ein wunderbares Bouquet von roten Früchten und einem Blumenmeer. Am Gaumen ist leicht und dennoch würzig intensiv, nach roten Früchten und der typischen Provence Würze, die auf sensationelle Weise mit Säure, Frucht und Spritzigkeit harmoniert.

Grenache, Cinsault und Vermentino

Fl. 0,75 €65,00



### **Rosimi - Rosato Isonzo DOC**

#### **Ronco del Gelso - Friaul**

Ein Rosé ist die Seele der roten Trauben. Wenn eine rote Traube nicht ein gemischt wird, sondern – wie die weißen Trauben – umgehend gepresst wird, können nervige Weine mit Charakter erzielt werden.

Der Rosimi entsteht genauso.

Er wird aus Merlot-Trauben gekeltert, reift ein Jahr lang in großen, 25-Hektoliter-Holzfässern auf Voll Hefe, wo sich sein Aroma versüßt und die Ecken gerundet werden.

Es entsteht eine Creme mit weit schweifenden und komplexen Geschmacksnoten.

Merlot

Fl. 0,75 €45,00

# I rossi – Rotweine

---



**Nero d'Avola – Sicilia IGT**

**Acanteo – Sizilien**

Tief hellrot mit violetten Reflexen. Das Aromenspektrum ist vielfältig und verströmt die Noten gut gereifter Waldfrüchte sowie etwas Vanille, Minze und einen Hauch von Tabak und mediterranen Gewürzen. Ein harmonischer Rotwein mit ausgewogenem Tannin.

Nero d'Avola

Gl. 0,2 €8,50 Fl. 0,75 €29,00



**PALA**

**Cannonau Riserva DOC**

**Azienda Agricola Pala – Sardinien**

Dunkelrot mit rubin-violetten Nuancen, undurchdringlich. Noten von Brombeermarmelade, kleinen roten Früchten kombiniert mit Leder- und Gewürznoten. Tannin präsent, aber elegant, Struktur und Körper, lange Persistenz.

Cannonau

Fl. 0,75 €45,00

# CANTELE



## Salice Salentino – Rosso Riserva DOC

### Cantele - Apulien

Lebendiges, aber kein dunkles Feuerrot, karamellisierte rote Früchte und Gewürze entfalten sich zu deutlich wahrnehmbaren Noten von Blutorange, Minze, Tabak und Teeblatt. Betont durch rote Blüten kehren die olfaktorischen Eindrücke am Gaumen wieder und werden vom präsenten, aber nicht übertriebenen Alkohol getragen. Im Gegensatz mit den Tanninen und der frischen Säure zeigt sich die Balance und Weichheit dieses Weins.

Negroamaro

Gl. 0,2 €9,50 Fl. 0,75 €31,00

**GIANFRANCO FINO**  
viticoltore

## ES – Primitivo del Salento DOC

### Gianfranco Fino - Apulien

Das Es nach Freud: Es ist Instinkt und ungezügelter Leidenschaft (mit der dieser Wein hergestellt wurde) ohne Bedingungen, ohne Regeln, jenseits von Raum und Zeit, Logik und Moral. Er kennt weder Gut noch Böse. Die ID unterliegt einem einzigen Prinzip: "GENUSS".

Primitivo

Fl. 0,75 €125,00

# POLVANERA

## **Primitivo Gioia del Colle IGT Bio** **Polvanera – Apulien**

Tiefes Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen. In der Nase kräftige Aromen von Kleinobst (reife Kirschen, Brombeeren, Sauerkirschen) und feinen Aromen von Blumen (Veilchen) und Pflanzen (Wildminze). Am Gaumen voller, langer und weicher Geschmack. Im Abgang zeigt sich einen schönen Bittermandelton.

Primitivo

Gl. 0,2 €10,50 Fl. 0,75 €35,00

## **Primitivo 17 – Gioia del Colle DOC Bio** **Polvanera – Apulien**

Tiefes Purpurrot mit Rubinroten Reflexen. Intensives Bouquet nach Waldbeeren, Brombeeren und Pflaumen in der Nase. Mit zarten Noten von Blumen (Rose) und Pflanzen (Teeblättern); Anklänge von Lakritz, Graphit und wilden Duft. Imposanter, eleganter und intensiver Geschmack mit weichen Tanninen und lebendiger Säure. Die Eindrücke der Nase und des Gaumens fassen zu einem Gesamtbild zusammen.

Primitivo

Fl. 0,75 € 59,00



TENUTA DEL  
**PAJARU**

**Picuraru – Primitivo IGP Puglia Bio / Just Vegan**  
**Tenuta del Pajaru – Apulien**

Der Hirte, im Salentinischer Dialekt „Picuraru“ genannt, verkörpert jene saisonale Mühe, die typisch für die langsame Arbeit ist, die erforderlich ist, um einen großen Wein zu produzieren.

Von der Erfahrung, Beharrlichkeit und Ausdauer, die die Hirten bei der Bewältigung ihrer Arbeit haben, haben wir uns von der Kreation des Primitivo „Picuraru“ inspirieren lassen. Eine majestätische intensive rote dunkle Farbe mit den bezaubernden Aromen von reifen roten Früchten, die sich im Mund in schwarze Schokolade, Leder und Pfeffer verwandeln.

Primitivo

Fl. 0,75 €39,00

**Auru – Nero di Troia IGT Puglia Bio / Just Vegan**  
**Tenuta del Pajaru – Apulien**

Die jahrhundertealten Olivenbäume, die im Dialekt als „Auru te Ulie“ bekannt sind, sind überall in Apulien zu finden, formen eine unverwechselbare Landschaft und zeugen von Ausdauer und Hingabe an die Früchte der Erde, die seit jeher die Eckpfeiler der Basiskultur in diesem schönen Teil Italiens sind.

Der Nero di Troia „Auru“ ist Ausdruck der bäuerlichen Kultur der Region, mit seinem intensiven Rubinrot, einer vollen Nase, in der reife Pflaumen dominieren, während er sich im Mund auf tertiären Noten von Schokolade und Kakaopulver bewegt.

Nero di Troia

Fl. 0,75 €39,00



TENUTA DEL  
**PAJARU**

**Paritaru – Negroamaro IGT Puglia Bio / Just Vegan**  
**Tenuta del Pajaru – Apulien**

Die Wurzeln des Anwesens Tenuta del Pajaru sind tief in der Geschichte und den Symbolen Apuliens verwurzelt. Ein „Pajaru“ ist ein ländliches Trockensteingebäude, das von Bauern und Hirten als Unterschlupf genutzt wird. Nur ein erfahrener Handwerker namens „Paritaru“ besaß die Weisheit und das Fachwissen, die zum Bau dieser Hütten erforderlich waren. Noch heute ist der „Pajaru“ ein Sinnbild für Wissen und Erfahrung, das gleiche Know-how, das erforderlich ist, um einen großartigen Wein herzustellen.

Der Negroamaro „Paritaru“ ist das Ergebnis jener Volksweisheit, die im Laufe der Jahre zur Kunst der Weinherstellung geworden ist und die zu einem einzigartigen Wein mit einer intensiven roten Farbe mit violetten Reflexen führt. Eine volle Nase von schwarzer Johannisbeere, Brombeere und Marmelade, die wir dann im Mund finden, begleitet von einem Hauch von schwarzer Schokolade und einem würzigen Abgang.

Negroamaro

Fl. 0,75 €39,00





## fattoria di magliano

### **Sinarra – Sangiovese DOC della Maremma Toscana Bio**

#### **Fattoria di Magliano – Toscana**

Intensive Aromen nach roten Beeren und Kirschen, feine Kräuterwürze, Anklänge von Tabak und Leder. Am Gaumen vollmundig und rund, die Frucht unterlegt von seidigen Tanninen.

Sangiovese

Gl. 0,2 €10,50 Fl. 0,75 €35,00

### **Heba – Morellino di Scansano DOCG della Maremma Toscana Bio**

#### **Fattoria di Magliano – Toscana**

Vereint auf bemerkenswert elegante Weise eine intensive Frucht und animierende Frische. Geradlinig und kompakt am Gaumen, mit einer klaren Frucht nach Waldbeeren und Sauerkirsche, kraftvoll, dabei aber samtig weich.

Sangiovese, Syrah

Gl. 0,2 €9,50 Fl. 0,75 €31,50

### **Poggio Bestiale – Maremma Toscana DOC Bio**

#### **Fattoria di Magliano – Toscana**

Intensiv tiefes dunkelrot. Das Bukett ist geprägt von sehr verführerischen, reifen Fruchtnoten, zusammen mit Noten von exotischen Gewürzen und feinen Raucharomen bildet sich ein gebührender Auftakt mit einem mächtigen Genusserlebnis. Eine samtige, filigrane, aber dichte Gerbstoffstruktur in Kombination mit einer fruchtig-komplexen Struktur bildet das Rückgrat dieser Cuvée, die nebst Finesse auch viel Eleganz und Ausgewogenheit aufweist.

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot

Fl. 0,75 €63,50



### **Chianti Classico DOCG**

#### **Castello di Radda – Toscana**

Intensiver rubinroter Wein mit granatroten Nuancen. Angenehmes, typisches Aroma mit Anklängen von Veilchen. Am Gaumen ist der Wein harmonisch mit Anklängen von reifen Pflaumen, würzig, mit leichten Gerbsäuren, der sich in Laufe der Zeit verfeinert.

Sangiovese, Colorino und Canaiolo

Gl. 0,2 €10,50 Fl. 0,75 €36,50

### **Chianti Classico Riserva DOCG**

#### **Castello di Radda – Toscana**

Klarer rubinroter Wein mit leichten, fast granatroten Nuancen. Kräftiges Aroma vom Wald mit Anklängen von Gewürzen und Vanille. Im Gaumen ist der Wein andauernd und harmonisch, mit duftendem, würzigem und andauerndem Abgang.

Sangiovese

Fl. 0,75 €59,50



### **San Martino – Vicenza Rosso DOC Bio**

#### **Masari – Valle d'Agno Venetien**

Hergestellt aus Merlot- und Cabernet-Trauben, die auf Basaltböden angebaut werden. Elegant und würzig hat San Martino eine lebendige und intensive rubinrote Farbe.

Die Nase ist voll und komplex mit zarten Noten von Gewürzen und roten Früchten. Befriedigend am Gaumen mit seiner Fülle und Eleganz.

Merlot und Cabernet

Gl. 0,2 €9,50 Fl. 0,75 €33,00

### **Masari – Rosso Veneto IGT**

#### **Masari – Valle d'Agno Venetien**

Hergestellt aus Cabernet- und Merlot-Trauben, die auf den kalk- und tonhaltigen Böden des Agno-Tals angebaut werden. Umhüllend und edel bringt dieser Wein die Exzellenz des Agno-Tals zum Ausdruck.

Die Nase ist voll und komplex und reicht von frischen Noten von kleinen reifen roten Früchten und weißem Pfirsich bis hin zu eleganten Aromen von Kräutern und Gewürzen.

Cabernet-Sauvignon und Merlot

Fl. 0,75 €78,00

### **Costa Nera – Rosso Veneto IGT Bio**

#### **Masari – Valle d'Agno Venetien**

Er hat eine leuchtend rubinrote Farbe und eine elegante Nase mit Noten von Waldfrüchten, insbesondere schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen zeigt er sich elegant, plüschig und saftig.

Pinot Nero

Fl. €39,00



### **San Lorenzo – Rosso Veneto IGT**

#### **Masari – Valle d'Agno Venetien**

Der San Lorenzo beeindruckt bereits durch seine betörende Nase, Aromen von Waldbeeren und Rosmarin trumpfen hier auf. Im Gaumen erinnert er an einen klassischen Burgunder, zeigt sich kraftvoll und ist ein wunderbarer Speisenbegleiter mit seinen reifen Fruchtaromen. Der Winzer und Önologe Massimo del Lago ist noch ein nobler Wein gelungen, der mit seiner Struktur glänzt und fasziniert.

Pinot Nero

Fl. 0,75 €89,00

### **MM (Merlot Montepulgo) – Rosso Veneto IGT**

#### **Masari – Valle d'Agno Venetien**

Dunkelleuchtender Granat. In der Nase nach satten Waldbeeren, leicht nach Früchte-Tee, eingelegte Kirsche, dann nach Tabak, auch Pfeffer, im Nachhall nach frisch gemahlenem Kaffeepulver. Sehr geschliffener Gaumeneintritt, öffnet sich mit sanftem, bestimmtem, Druck, elegant und dennoch kraftvoll, feinmaschiges Tannin begleitet das lange Finish.

Merlot

Fl. 0,75 €169,00

# DE STEFANI

VENEZIA 1866

## Bailo - Valpolicella Ripasso Classico DOC

### De Stefani – Veneto

Beim Anblick ist es dunkelrubinrot, dicht. Der aromatische Bereich, der sich zur Nase hin öffnet, umfasst Erdbeeren, Kirschen, rote Früchte und eine Spur getrockneter Früchte. Im Mund geht er samtig und behauptet sich mit der Festigkeit einer vollen und weichen Struktur.

Corvina, Corvinone, Rondinella und Croatina

Fl. 0,75 €45,00



TORRE ZAMBRA  
VILLAMAGNA

## Colle Maggio – Montepulciano d'Abruzzo DOC Bio / Just Vegan

### Torre Zambra - Abruzzen

Charakteristisch für diesen Wein ist seine tiefschwarze Farbe mit rubinroten Reflexen. Die Nase ist intensiv, mit Waldbeerenaromen und Noten von Tabak, Kaffee und Kakaopulver im Finale. Im Mund ist der Wein komplex, geschmeidig und rund. Im Abgang ist ein Nachgeschmack von Schokolade wahrzunehmen, mit einem Hauch von Bittermandeln, typisch für Montepulciano d'Abruzzo.

Montepulciano d'Abruzzo

Gl. 0,2 €9,00 Fl. 0,75 €31,00



## TORRE ZAMBRA VILLAMAGNA

### **Villamagna Cru – Villamagna DOC Bio / Just Vegan**

#### **Torre Zambra - Abruzzen**

Der Villamagna ist ein sehr eleganter Wein. Im Glas ist es pechscharf; Die Nase beginnt mit kleinen roten Früchten, um mit den typischen Noten unseres Produktionsgebiets fortzufahren: Kakaopulver, gemahlener Kaffee und Leder. Im Mund ist der Wein intensiv, mit perfektem Abgang, liebkosendem Mundgefühl und einem pfeffrigen Finale. Passt hervorragend zu Schweinefleisch mit Zwetschgen und Apfelpüree.

Montepulciano d'Abruzzo

Fl. 0,75 €49,00

### **Brune Rosse – Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva Bio / Just Vegan**

#### **Torre Zambra - Abruzzen**

Charakteristisch für diesen Wein ist seine tiefschwarze Farbe mit rubinroten Reflexen. Die Nase ist intensiv, mit Waldbeerenaromen und Noten von Tabak, Kaffee und Kakaopulver im Finale. Im Mund ist der Wein komplex, geschmeidig und rund. Im Abgang ist ein Nachgeschmack von Schokolade wahrzunehmen, mit einem Hauch von Bittermandeln, typisch für Montepulciano d'Abruzzo.

Montepulciano d'Abruzzo

Fl. 0,75 €79,00

### **Villamagna Cru Riserva – Villamagna DOC Bio / Just Vegan**

#### **Torre Zambra - Abruzzen**

Der Villamagna ist ein sehr eleganter Wein. Trotz der langen Reifung ist das Ergebnis ein wunderbar tiefschwarzer Wein; Die Nase beginnt mit verwelkten Früchten, um mit den typischen Noten unseres Produktionsgebiets fortzufahren: Kakaopulver, gemahlener Kaffee und Leder. Im Mund ist der Wein intensiv und endlos, mit perfektem Abgang, liebkosendem Mundgefühl und einem pfeffrigen Finale. Großartig zu geschmorten und roten Fleischgerichten.

Montepulciano d'Abruzzo

Fl. 0,75 €119,00



## **Core Rosso – Campania IGT**

### **Montevetrano – Kampanien**

Kräftigem Rubinrot und purpurnen Reflexen im Glas. Das Bouquet ist herrlich einladend mit fruchtig-würzigen Noten von Schwarzkirschen, Pflaumen und Waldbeeren. Hinzu gesellen sich deutliche Noten von Kräutern, Pfeffer und Anklänge von Kakao und Tabak. Am Gaumen sehr warm und harmonisch. Wieder dunkelbeerige Aromen, feine mineralische Noten.

Langes, intensives und sehr rebsortentypisches Finale mit viel Charakter und Eigenständigkeit - eben ein reinsortiger Aglianico.

Aglianico

Fl. 0,75 €45,00

## **Montevetrano – Colli di salerno IGT**

### **Montevetrano – Kampanien**

Intensive Farbe, Wein von starker Persistenz, elegant, profitiert von den wohltuenden Einflüssen des Meeres und einem milden Klima, geschützt in seinen Weinbergen durch die Krone der Picentini-Berge. Im Glas zeigt er sich leuchtend rubinrot. Die Nase entfaltet Aromen von Beeren, Veilchen, Tabak, aromatischen Kräutern und süßen Gewürzen. Am Gaumen ist er strukturiert, weich und warm, mit einer intensiven und samtigen Tanninstruktur, ausgewogen und anhaltend.

Merlot, Aglianico und Cabernet-Sauvignon

Fl. 0,75 €125,00



## **Terra d'Eclano – Aglianico Riserva DOC**

### **Quintodecimo - Kampanien**

Terra d'Eclano wird aus Trauben von fünf eigenen Weinbergen gewonnen, die vollständig mit Aglianico bepflanzt sind. Es ist ein verführerischer und raffinierter Wein mit komplexen Aromen von Beeren, Pflaumen, Süßholz, Kaffee. Der Geschmack hat eine umhüllende Struktur mit weichen und seidigen Tanninen und einem sehr langen Abgang, in dem eine elegante mineralische Frische über balsamische und würzige Noten überwiegt. Die hohe Komplexität und tiefe Struktur des Aglianicos, der direkt in den Weinbergen des Unternehmens angebaut wird, verleihen dem Terra d'Eclano eine außergewöhnliche Eignung für eine lange Reifung in der Flasche.

Aglianico

Fl. 0,75 €95,00

## **Vigna Quintodecimo – Taurasi Riserva DOC**

### **Quintodecimo - Kampanien**

Der Taurasi Riserva Vigna Quintodecimo ist ein Cru von zwei Hektar Aglianico, gewonnen aus dem gleichnamigen Weinberg, der 2001 auf der Nordwestseite des Anwesens gepflanzt wurde. Der Boden besteht aus dehnbaren Tongesteinen, die sehr reich an Kalkstein sind. Der Weinberg, auf 420 m ü. M. mit 25 % Hangneigung und Nord/West-Ausrichtung, wird mit Spalier mit gesporntem Kordonschnitt bewirtschaftet und hat eine Pflanzdichte von 5.000 Rebstöcken pro Hektar. Vigna Quintodecimo ist eine subtile Balance aus kleinen Früchten, Gewürzen und blumigen Noten. Verführerisch durch seine Klasse und aromatische Intensität, wird er durch schmackhafte und gut ausgedrückte Tannine in einem tiefen und raffinierten Stil ergänzt. Es ist ein Wein von außergewöhnlicher Fülle und Eleganz, der innerhalb der ersten zwanzig Jahre seinen Höhepunkt erreicht und seinen Charakter noch viele Jahre lang behält.

Aglianico

Fl. 0,75 €199,00





## **Idda di Gaia - Etna Rosso DOP**

### **Di Gaia - Sizilien**

Ein kleines Weinanbaugebiet in Italien macht gerade Furore. Spektakuläre Weingärten in bis zu 1.000 Metern Höhe an Europa aktivsten Vulkan, dem Ätna in Sizilien, bringen spannende Weiss- und Rotweine hervor, die Weinkenner oft ans Burgund denken lassen. Auch für Angelo Gaja ist der Ätna seit den späten 90iger Jahren ein Sehnsuchtsort, als ihm der Oenologe Giacomo Tachis die Eigenheiten am Vulkan persönlich vorstellte.

Das Weingut Idda - Idda bedeutet in sizilianischer Mundart „Sie“ und man meint damit den Ätna, die launische Dame - wurde geboren. Derzeit sind rund 19 Hektar in den Orten Belpasso und Biancavilla im Ertrag, vornehmlich mit heimischen Rotweinsorten bestockt. Der Idda Etna Rosso 2018 stammt aus den 700 bis 800 Meter hoch gelegenen Weinbergen im Ort Biancavilla und ist eine für das kleine Anbeáugebiet typische Cuvée aus überwiegend Nerello Mascalese und etwas Nerello Capuccio. Nach drei Wochen auf der Maische reifen die Jungweine in etwa 24 Monate in Holzfässern und Betontanks. Maulbeere, Johannisbeere und Sauerkirsche sind die vorherrschenden Aromen, zu denen sich noch leicht vegetabile Noten mischen und eine Ahnung von Feuerstein, getrockneten Kräutern, Gewürznelken und Wacholder.

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Fl. 0,75 €99,00