

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und wünschen Ihnen eine schöne Zeit in unserem Haus.

Neben unserer Speisekarte bieten wir Ihnen eine Auswahl hochwertiger italienischer Weine an.

Salute!

Korken - Diener des Weines

Ein leises "Plopp" - die Weinflasche ist geöffnet.

Während sich die Sinne des Genießers ganz dem edlen Inhalt zuwenden, wird der Korken achtlos weggeworfen. Kein Gedanke daran, dass der natürlich gewachsene Flaschenverschluss einen wichtigen Anteil an der Weinkultur sowie auch eine eigene interessante Geschichte hat.

Im Mittelmeerraum wachsen in lichten Wäldern die Korkzeichen mindestens 25 Jahre, bevor sie das erste Mal geschält werden können. Nach weiteren neun Jahren wird die Baumhaut erneut geerntet, aber erst die Rinde eines 43 Jahre alten Baumes wird den Ansprüchen gerecht, die an einen guten Korken gestellt werden.

Bei der Ernte schälen jeweils zwei Männer mit Beilen den Stamm des Baumes ab. Dabei müssen sie sehr geschickt vorgehen, denn der Baum darf keinen Schaden erleiden.

Während die ersten Ernten nur zur Herstellung von Bodenplatten, Wandverkleidungen usw. geeignet sind, werden die qualitativ hochwertigen Korkplatten sechs Monate im Freien getrocknet und dann gewaschen und gekocht. So wird der Korken geschmeidig und gewinnt an Volumen. Nach einem Auswahlverfahren werden die Platten zerteilt und aus den besten Stücken die Korkstopfen ausgestanzt. Nach einer weiteren Qualitätskontrolle werden die Korken erneut gewaschen, desinfiziert, getrocknet und zum Schluss zum Schutz vor mikrobiologischer Verunreinigung weiter verarbeitet. Kork besteht aus einem dichten Gewebe von bis zu 40 Mio. Zellen pro cm².

Es gibt keine natürlichen oder synthetischen Ersatzstoffe, die alle guten Eigenschaften dieses recyclebaren und biologisch abbaubaren Naturprodukts vereinen.

Kleine Weinkunde

Haben Sie sich schon einmal gefragt, was die Abkürzungen DOCG, DOC, IGT auf den Etiketten der Weinflaschen bedeuten? Hier eine kurze und interessante Zusammenfassung für Sie.

1. **DOCG** (Denominazione di origine controllata e garantita) - "Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung". Das sind die Spitzenweine! Nur etwa 5 % der italienischen Weine fallen in diese Kategorie.
2. **DOC** (Denominazione di origine controllata) - "Kontrollierte Ursprungsbezeichnung". Das ist der Qualitätswein. Etwa 25 % der italienischen Weinproduktion darf sich mit diesem Prädikat schmücken.
3. **DOP** (Denominazione di origine protetta) - "Geschützte Ursprungsbezeichnung"
Der Begriff wurde im Rahmen der europaweiten Regelung ab 2009 als Bezeichnung für die Begriffe DOC und DOCG eingeführt; festgelegt sind Produktionsrichtlinien, Rebsorten und Anbaugebietsgrenzen.
4. **IGT** (Indicazione geografica tipica / protetta) - "typische geographische Angabe". Das ist der italienische Landwein. Etwa 30 % der Weine werden mit einer geographischen Herkunftsbezeichnung abgefüllt. Manche Erzeuger nutzen diese Bezeichnung, um hier Weine zu verschneiden, die aus Sorten entstehen, die unter dem DOCG/DOC Reglement nicht gestattet sind, die aber qualitativ zur absoluten Spitze Italiens zählen.
5. **Vino da Tavola** – der Basiswein für alle Tage. Eigentlich der ehrlichste Wein. Direkt vom Weinbauer auf den Tisch, aber dafür leider nicht lagerfähig. Etwa 40 % der italienischen Weine werden so vermarktet!

SCHAUMWEINE

Bianco Frizzante Monte Levrin	Cá Bottura	0,750l	18,00
Prosecco Spumante DOC	Vinicoltori Ponte	0,750l	26,00
Prosecco Spumante Superiore DOCG	Althea	0,750l	28,00
2009 Franciacorta Saten Millesimato DOCG	Franca Contea	0,750l	36,50
<p>Franciacorta ist ein vielschichtiger, anspruchsvoller Schaumwein aus der Region Lombardei. Er wird (im Gegensatz zum Prosecco) bis zu sechs Jahre lang gelagert und auf der eigenen Hefe gegoren, bevor er abgefüllt wird. Die Restsüße wird vergleichsweise sehr gering gehalten. Diese besondere Sorte überzeugt durch helles Strohgelb, sehr ausgewogene Perlage und schönen Schaum.</p>			
2012 Nebbiolo d'Alba, Spumante Rosè DOC	Poderi Vaiot	0,750l	38,00
<p>Aus 100 % Nebbiolo Trauben nach der Champagner-Methode hergestellter Schaumwein. Ausgewogen, fruchtig, aber gleichzeitig frisch besticht er durch seine besondere Farbe. Der feine Duft nach Johannisbeere und Kirsche verleihen ihm eine besondere Eleganz.</p>			
Champagner Moet Imperiàl	Moet & Chandon	0,750l	79,00
Champagner Laurent-Perrier Brut	Laurent Perrier	0,750l	85,00
Champagner R DE Ruinart	Ruinart	0,750l	89,00
Champagner Ruinart Rosè	Ruinart	0,750l	99,00

WEISSWEINE

Friaul

2014 **Pinot Grigio, Isonzo del Friuli DOC** **Drius Mauro** 0,750l 24,00

Pinot Grigio neu entdeckt! Dieser blassgelbe Pinot Grigio, mit leicht rosa Reflexen besticht durch trockenem, vornehmen und vollen Geschmack. Das Bukett hat einen Touch vom Apfel Golden Delicious, Birnen und Citrusfrüchten. Am Gaumen sehr erfrischend.

2014 **Sauvignon Blanc Pecorari IGT** **Piepaolo Pecorari** 0,750l 26,00

Angenehmer Sauvignon, in der Farbe Strohgelb mit leicht grünen Reflexen. Duft nach Melone, Stachelbeere, Holunder und Grapefruit und Netzmelone. Die Säure ist gut eingebunden, am Gaumen zeigt er sich frisch und fruchtig.

2013 **Chardonnay IGT** **Silvio Jermann** 0,750l 37,00

Zeigt sich in funkelndem Strohgelb, mit leicht grünlichem Schimmer. Der Duft ist intensiv, sehr fruchtig (als Jungwein nach Banane, als gereifter Wein nach Apfel) und leicht aromatisch. Am Gaumen ist er lange anhaltend. Er passt ausgezeichnet zu Fischgerichten aus der klassischen wie modernen Küche.

2013 **Sharijs IGT** **Livio Felluga** 0,750l 39,50

Ein Cuvèe aus Chardonnay und der autochthonen Rebsorte Ribolla Gialla. Hellgelb mit leicht goldenen Nuance, fruchtig frisches Bukett. Riecht nach tropischen Früchten und Blüten sowie Noten von Gewürzen. Lebendig frisch im Geschmack, lang anhaltend im Gaumen mit Nuancen von Zitrusfrüchten. Passt hervorragend zu Spargelgerichten, Fisch und als Aperitif.

WEISSWEINE

Lombardei

2014 **Lugana Visconti Antica Casa DOC** **Visconti** 0,750l 26,50

In der Farbe hellgold, mit wunderbarem Glanz. In der Nase Aromen von Zitrusfrüchten. Am Gaumen besticht er durch sehr facettenreiche Geschmäcker, komplexer, fruchtiger Nachhall.

2014 **I Frati Lugana DOC** **Cá dei Frati** 0,750l 28,00

Ein wunderbar duftiger Wein mit Noten von Blumen und Kräutern, von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure, zugleich saftig, ausgewogen, weich, mit elegantem Abgang.

Piemont

2013 **Gavi di Gavi Massone DOC** **Gigi Rosso** 0,750l 24,50

Ein Elite Wein. Bezaubert durch seinen leichten und lebendigen Körper. Erfrischend fruchtig und von ausgezeichnet delikatem Geschmack. Ein würziger Begleiter z.B. zu Langusten, Hummer und Muscheln.

2014 **Roero Arneis DOC** **Abbona** 0,750l 26,00

Der Name stammt aus dem piemontesischen Dialekt und bedeutet so viel wie "launisch", eben wie diese typische Rebsorte der Roero ist. Er ist ein Wein von strohgelber Farbe, mit Duft wilder Blumen, trockenem Geschmack und mandelartigem Abgang. Er ist ein charaktvoller Weisswein, ideal als Aperitif und zu Vorspeisen.

WEISSWEINE

Südtirol

2013 Chardonnay DOC **Alois Lageder** 0,750l 24,50

Glashelle, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Fein-fruchtiges typisches Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten. Ausgewogener, mittelkräftiger Körper und sauberer Geschmack. Frische, lebhafte Säure (Zitrusfrüchte) und ein langer Nachgeschmack. Empfehlenswert als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch, Schalen- und Krustentieren, Geflügel, Teigwaren.

2014 Winkl Sauvignon DOC **Kellerei Terlan** 0,750l 34,00

Hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Intensiv fruchtig im Bukett, mit Nuancen nach Holunderblüten und reifen Früchten. Angenehmer und feiner Geschmack, mit ausgewogener Säure und dichter Struktur. Der Star unter den Südtiroler Sauvignons.

2010 Quarz Sauvignon DOC **Kellerei Terlan** 0,750l 59,00

Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Schimmer. Duft: komplex im Bukett, geprägt durch Aprikosen- und Holunderaromen, leichte Salbeinoten; dezente Holzkomponente. Geschmack: sehr gehaltvoll und voluminös, salzig, vielschichtig im Mund, leicht mineralische Noten, lang anhaltend im Geschmack. Ein Kunstwerk höchster Güte.

Sardinien

2013 Vermentino Tyrros DOC **Contini** 0,750l 21,00

Strohgelb mit grünlichen Reflexen mit einem intensiven blumigen und erfrischenden Duft. Das duftige Bukett besticht mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und Mandelnoten. Dieser besondere Wein ist wild und mild zugleich.

WEISSWEINE

Sizilien

2013 **Regaleali Bianco DOC** **Tasca del Amerita** 0,750l 24,50

Der Cuvèe aus den Rebsorten Inzolia, Catarratto und Grecanico ist ein leichter, bekömmlicher sizilianischer Weißwein. Hervorragende Balance mit ganz zarter Säure. Strohgelbe Farbe, Aromen delikat und fruchtig, nach reifen Früchten, wie Apfel und Banane.

Veneto

2014 **Bianco di Custoza** **Cantina di Custoza** 0,750l 17,50

Sehr aromatischer Wein vom Gardasee. Helles Strohgelb, delikates Bukett, angenehm weich und mild, zarte Frucht. Mit Aromen von Zitronenschale, Birne und Maracuja. Er besticht durch seine frische und belebende Säure.

2014 **Garganega Veronese IGT** **Cà Bottura** 0,750l 19,50

Die traditionelle venezianische Rebsorte Garganega ist eine der ältesten Weinsorten Italiens (auch Soave genannt). Jung, frisch und fruchtig! Die Aromen von Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln sind reif, voll und saftig. Perfekt als Aperitif, empfehlenswert zu See- und Meeresfischgerichten sowie zu Risotto und Gemüse.

ROSÉWEINE

Piemont

2013 Castlet-Rosé DOC Cascina Castlet 0,750l 22,50

Rosafarbig bis hin zu hellem Kirschrot, mit leicht violetter Schimmer. Frischer, angenehmer Duft mit floralen und fruchtigen Einschlägen, mit zarten Himbeer-, Erdbeer- und Johannisbeeraromen. Trocken, gut strukturiert, delikater und elegant, veredelt durch langes Anhalten der Aromen. Am Gaumen ausgeglichen und von ungewöhnlicher Frische, von feinem Tannin begleitet, was zu einem genussreichen Nachhall beiträgt.

Veneto

2014 Chiaretto Bardolino Classico DOC Cà Bottura 0,750l 24,00

Wunderbar fruchtiger und frischer Chiaretto aus den Trauben Corvina, Rondinella, Molinara. Sehr leicht, mit frischem Geschmack, der gut zu Antipasti, kalten Platten, Risotto und Fischgerichten passt; perfekt auch zu Pizza.

2014 Rosa dei Frati, Chiaretto DOC Cà dei Frati 0,750l 32,00

Dieser lachsfarbene Rosé von Ca dei Frati ist perfekt für den Sommer oder als Begeleitung von kräftigen Fischspeisen. Er schmeichelt dem Gaumen mit einer angenehmen, nicht aufdringlichen Beerenfrucht und einer lebendigen Säure.

ROTWEINE

Apulien

2013 **Primitivo di Manduria 15,0 Mare DOP Cantolio** 0,750l 34,50

Primitivo neu definiert! Der Wein überzeugt mit einem intensiven Rubinrot, feinen Noten von Lakritz, Beeren und einem Hauch von Vanille. Ausgewogene Gerbung und beständiges Bukett. Ein Geschmackserlebnis! Passt hervorragend zu Wild, gegrilltem Fleisch aller Art, sowie gereiftem Käse.

Friaul

2012 **Cabernet DOC Paolo Rodari** 0,750l 21,00

Aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Trockener, rassiger Wein, mit ausgeglichenem Tannin. Intensives Bukett, fruchtig, typisch für diese Kombination. Tiefes Rubinrot.

Lombardei

2010 **Ronchedone Benaco Bresciano IGT Cà dei Frati** 0,750l 36,00

Dieser ausgewogene Cuveé aus Sangiovese, Marzemino und Cabernet Franc präsentiert Aromen von roten Beeren, Gewürzen und Aceto Balsamico. Sie schmeicheln der Nase und dem Gaumen. Er ist saftig, frisch und terroirbetont und hat eine ausgewogene Gerbstoffstruktur. Der Ausbau erfolgt 14 Monate im Barrique mit anschließender 10-monatigen Flaschenlagerung.

ROTWEINE

Piemont

2012 **Barbera d'Asti** **Casina Castel** 0,750l 26,00

Die intensive, rubinrot leuchtende Farbe bezeugt die Frische des Weines. Intensiv anhaltender Duft, angenehm fruchtig, die an Blumen und frische Früchte erinnern. Trocken, harmonisch, würzig und ausgeglichen im Geschmack.

2011 **Sito Moresco DOC** **Angelo Gaja** 0,750l 69,00

Ein edler Cuveé aus den Rebsorten Nebbiolo, Merlot und Cabernet Sauvignon. Geprägt von geschmeidiger Eleganz, gepaart mit wunderbar ausgewogener Fülle und einer perfekten Balance zwischen Frucht und Tanninen: Ein echter Gaja!

2008 **Barolo DOC** **Enzo Boglietti** 0,750l 85,00

Der Wein zeigt in Nase und Mund wirklich überwältigende Eindrücke, die Tannine sind nahtlos eingebunden. Ein perfekter Barolo, komplex und weich.

2011 **Bricco dell Uccellone DOC** **Braida** 0,750l 85,00

Der Bricco dell Uccellone zeichnet sich durch einen bemerkenswerten Duft von grosser Intensität und Umfang aus. Trockener, grosszügiger Geschmack mit gutem Körper und einer bemerkenswerten Struktur, eine Verbindung der Eigenschaften von Weinreben des Holzes zu einem Ganzen von grosser Weichheit und Klasse. Sehr lang anhaltendes Aroma.

ROTWEINE

Sizilien

2012 **Segreta Rosso IGT** **Planeta** 0,750l 25,00

Herrlich Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase Anklänge von Johannisbeeren und Himbeeren, die durch Zyclamen- und Moschusduft zusammen gehalten werden. Sehr dichte Frucht, die Tannine süss und lebhaft. Ein wunderbarer, authentischer Sizilianer.

2013 **Chiamonte Rosso Sicilia IGT** **Firriato** 0,750l 29,00

Ein typischer Nero d'Avola - gehaltvoll, dicht, klar artikulierte Frucht, durch und durch harmonisch. Sehr ausgeprägte Duftnoten nach Beeren und Gewürzen. 6 Monate im Barrique gereift, harmonische Balance zwischen Säure und Vollmundigkeit.

Südtirol

2011 **Lagrein Rosso DOC** **Kurtatsch** 0,750l 21,50

Durch sorgfältige Kurtatscher Pflege im Weinberg (gedrosselte Ertragsmenge) und im Keller (kontrollierte Gärührung, teilweise Anbau im grossen Eichenholzfass) entsteht aus ausgewählten Lagrein-Partien ein mächtiger, tiefdunkler Rotwein, dem satte, saftige Gerbstoffe eine feste Kontur geben. Die Frucht ist begleitet von herzhaften Gewürznoten, die den Abgang feurig in die Länge ziehen.

2009 **Cabernet Riserva DOC** **Alois Lageder** 0,750l 30,00

Diese Rebsorte besitzt mittelgrosse, zylindrische, geflügelte Trauben. Der Wein präsentiert sich mit einer intensiven rubinroten Farbe, leicht zum violetten neigend, und mit einem eleganten, leicht kräuterartigen Duft, der leicht an Himbeeren erinnert. Auf dem Gaumen präsentiert er sich robust, fein nach Kräutern.

ROTWEINE

Toscana

2011 Rosso di Montalcino Ciamp DOC Tenuta S. Giorgio 0,750l 35,00

Granatrot, komplexe Fruchtaromen, vor allem nach Kirschen und Pflaumen. Am Gaumen sehr voll und harmonisch. Langer und fruchtbetonter Abgang. Der Wein passt ausgezeichnet zu geschmortem oder gebratenem Fleisch (Lamm, Wild) mit würzigen Saucen, ideal auch zu Trüffel, zu kräftigen Käsesorten.

2008 Il Bruciato Bolgheri DOC Tenuta Guado al Tasso 0,750l 47,00

Der Zweit-Wein des grossen Weingutes Tenuta Guado al Tasso. Sein Duft erinnert an ganze rote Beeren, vor allem Kirsche. Es folgen leichtere Noten von Lakritze und Vanille, die der Verfeinerung im Holz zu verdanken sind. Im Nachgeschmack treten die fruchtigen Noten wieder hervor und ein Hauch von Salz, der dem Wein seine Harmonie und wohlschmeckenden Nachhall verleiht.

2007 Brunello Ugolforte DOC Philharmonica 0,750l 80,00

Leuchtendes dunkles Rubingarant. Zeigt zunächst Noten nach Unterholz und getrockneten Pilzen, dann feine rote Beerenfrucht, im Hintergrund dann Gewürznelken. Am Gaumen geschmeidig und voluminös, viel reife Beerenfrucht, nach Kirschen, etwas Zwetschgen, bringt im hinteren Bereich satten Druck, anhaltend.

ROTWEINE

Umbrien

2012 **Turlo di Salviano DOC** **Salviano** 0,750l 23,00

Dieser Cuvée aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot präsentiert am Gaumen seine fruchtigen Aromen in voller Kraft. Mit Spuren von schwarzen Kirschen. Er überzeugt mit einem langanhaltenden Abgang, in dem er nochmals seine saftige Würzigkeit präsentiert.

Veneto

2013 **Bardolino Classico Superiore DOC** **Cà Bottura** 0,750l 38,00

Dieser Bardolino ist eine wahre Explosion. Er zeichnet sich durch einen eindringlichen Duft nach roten Beeren und Gewürzen aus. Im Mund sehr kraftvoll, aber dennoch fein, klar und samtig. Sehr nachhaltig am Gaumen. Ausgezeichnet zu Fleisch vom Grill, Wild und zu gereiften Käsesorten.

2004 **Ripassa Valpolicella Classico DOC** **Zenato** 0,750l 39,00

Der "Ripasso" ist das einzigartige Ergebnis aus einer erneuten Gärung des Valpolicella Classico Superiore mit bereits getrockneten Trauben. Der Valpolicella Classico Superiore "Ripasso" Zenato zeichnet sich durch ein intensives, sehr feines und anhaltendes Bukett aus. Geschmacklich ist er körperhaft, harmonisch, samtig und gehaltvoll. Seine Färbung ist rubinrot.

2009 **Amarone DOC** **Rocca Sveva** 0,750l 75,00

Intensiv fruchtiges Bukett mit Noten von Kirschen, Waldbeeren, Vanille, Rosinen und exotischen Früchten. Im Mund ist er weit, warm und weich mit einem harmonischen Tanningehalt, lang und angenehm.

DESSERTWEINE

2013 Moscato Nivole DOC **Michele Chiarlo** 0,375l 19,50

Dieser prickelnde Moscato präsentiert sich in zartem Strohgelb mit grünlichen Reflexen, intensiv nach Früchten duftend, mit Nuancen von Salbei, Grapefruit und Moos. Markant, dabei delikater und leicht im Geschmack. Angenehme Säurestruktur am Gaumen.

2013 "Pipa" Südtiroler Portwein **Franz Gojer** 0,500l 59,00
Glas 0,05l 6,50

Das Weingut Glöggelhof ist ein kleiner Familienbetrieb im Herzen des traditionellen St. Magdalener-Weinbaugebietes. Ein echtes Highlight ist der in Südtirol einzigartige Dessertwein PIPA XIII, der sich am Portweinstil Vintage Port orientiert. Hergestellt aus der Rebsorte Lagrein, präsentiert er sich intensiv fruchtig und kraftvoll, mit hervorragendem Alterungspotential.

2006 Ben Ryé Passito di Pantelleria DOC **Donnafugata** 0,375l 47,00
Glas 0,05l 5,90

Die herausragende Persönlichkeit und die Tiefe dieses Passitos rückt bereits durch die strahlend gelbe bernsteinfarbene in den Vordergrund. Den ersten intensiven Aprikosen- und Pfirsichnoten folgt eine facettenreiche Skansion süßer Anklänge an Trockenfeigen und Honig, Würzkräuter und mineralischer Nuancen. Am Gaumen beeindruckt die ausgeprägte Komplexität der Fusion zwischen Süße, Würze und Weichheit.

RARITÄTEN

2011	Tignanello Toscana IGT	Antinori	0,750l	185,00
2009	Solaia	Antinori	0,750	420,00
2008	Sassicaia Bolgheri DOC	Tenuta San Guido	0,750	310,00
2010	Ornellaia Bolgheri DOC	Tenuta dell'Ornellaia	0,750l	320,00
2011	Ornellaia Bolgheri DOC	Tenuta dell'Ornellaia	0,750l	320,00
2008	Masseto Toscana IGT	Tenuta dell'Ornellaia	0,750l	1.050,00
2008	Il Pino di Biserno Toscana IGT	Tenuta di Biserno	0,750l	79,00
2006	Guado al Tasso Bolgheri DOC	Guado al Tasso	0,750l	215,00
2003	Ai Suma Barbera d'Asti DOC	Braida	0,750l	99,00
2006	Sansonina Rosso Veronese IGT	Zentao	0,750l	92,00
1999	Chianti Classico Riserva DOCG	Fattoria Montagliari	0,750l	82,00
2011	Messorio Toscana IGT	Le Macchiole	0,750l	320,00
1999	Brunello di Montalcino Riserva DOCG	Capanna	0,750l	153,00
2006	Arnione Bolgheri Rosso Superiore DOC	Campo alla Sughera	0,750l	96,00