

## Weißweine

### SÜD TIROL

Pinot Bianco DOC / Kurtatsch 39€

Rebsorte: Weißburgunder

Das reichhaltige mineralische Gefüge prägt den Weißburgunder „Hofstatt“ zu einem außergewöhnlichen weißen Gebietswein. In seiner Jugend ist er noch wild. Ist das Stadium der Genussreife einmal erreicht, dann begeistert er mit filigraner Bergapfel Frucht und mit Zitronenmelisse. Das Aromenbukett ist unaufdringlich, es erinnert an den zarten Duft von Blumen, die oberhalb der Baumgrenze aus Felsritzen sprießen. Durch eine vorsichtige Holzpassage gewinnt der Wein an geschmeidiger Textur, welche mit der ungebrochenen frischen Säurestruktur eine harmonische Liaison eingeht.

### PIEMONTE

Gavi di Gavi DOCG / Bruno Brogla 42€

Rebsorte: Cortese

Der Brogla Bruno Brogla Gavi di Gavi DOCG präsentiert sich mit einem fruchtigen und würzigen Bouquet von Apfel, Birne, Kamillenblüte gepaart mit Noten von Mandel, Minze und Salbei. Am Gaumen ist der Gavi di Gavi frisch und kompakt mit einer dichten Textur und vitaler Frische. Ausgewogen und harmonisch. Der Gavi di Gavi DOCG wird aus alten Reben vinifiziert, die bereits 1953 gepflanzt wurden. Dieser lagerfähige Gavi di Gavi ist ein idealer Begleiter zu Krustentiere, Meeresfrüchten, würzigen Fisch- und Fleischgerichten.

### LOMBARDEI

Lugana DOC / Bulgarini 42€

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Typisches und fruchtiges Bukett 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.

### FRIAUL

Sauvignon Ronco del Cerò DOC / Venica & Venica 55€

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Der Venica & Venica Sauvignon Ronco del Cerò DOC präsentiert sich mit einer pikanten Fruchtigkeit, die den lebhaften Charakter unterstützt. Die Aromen erinnern an Pfirsich und Peperoni. Am Gaumen ist der Sauvignon weich und angenehm trocken. Der Most reift im Stahltank während fünf Monaten auf der Hefe. Der Sauvignon passt ausgezeichnet zu Vorspeisen, insbesondere zu gereiftem Schinken, Cremes und zarten Suppen sowie zu Fischsuppen. Auch ein perfekter Begleiter zu Spargelgerichten.

## **TOSCANA**

Vermentino IGT / Aia Vecchia 38€

Rebsorte: 95% Vermentino, 5% Viognier

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Cremiger italienischer Weißwein mit einem frischen Bouquet nach frisch geschnittenem Gras, Grapefruit und salziger Luft. Cremig und rund am Gaumen mit einer feinen Säure, leicht erdig und mineralisch. Im Abgang lang, trocken und erfrischend.

## **KALABRIEN**

Critone IGT / Librandi 38€

Rebsorte: 90% Chardonnay 10% Sauvignon Blanc

Der Librandi Critone trägt die kalabrische Sonne im Herzen und bringt mit seinem frischen Charakter den Sommer ins Glas. Die Nase wird von saftiger Ananas und reifer Mango verwöhnt, am Gaumen zeigen sich grüner Apfel und vollreife Aprikose. Die cremige Textur verträgt sich ausgesprochen gut mit den frischen Aromen und verleiht dem Wein eine animierende Art, die von dem langen Nachhall mit gut eingebundener Säure perfekt unterstrichen wird.

## **SIZILIEN**

Zibibbo IGP / Ferreri 38€

Rebsorte: Zibibbo

Der Moscato d'Alessandria, der auf Sizilien Zibibbio heißt, ist ein aromatischer Wein von goldgelber Farbe. In der Nase ist er sehr intensiv mit reifen Quitten, gelben Apfelnoten, Marillen und auch tropischen Früchten. Am Gaumen finden wir Marille, Mango, verschiedene mediterrane Kräuter und Honig.

## **KAMPANIEN**

Falanghina del Sannio DOP / Terre Stregate 40€

Rebsorte: Falanghina

Der grünliche Schimmer in seiner Farbgebung unterscheidet ihn von anderen Weinen, der markante Säuregehalt verleiht ihm außerdem eine angenehme Frische. Ausladende Fruchtnoten bestimmen seinen feinen Duft, Apfel und Banane stechen besonders hervor und werden begleitet vom blumigen Duft des Veilchens.

## Rosewein

### LOMBARDEI

Rosa Mara Rosé DOC / Costaripa 45€

Rebsorte: 50% Gropello, 30% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera

Sehr helles, frisch blühendes Rosa, fast perlmuttartig, charakteristisch für einen Saigner. Der Duft ist einladend, stimulierend. Leicht würzig und dezent frisch in der Nase. Fruchttige Noten von Weinbergpfirsich, kleinen roten Früchten, schwarzem Pfeffer, Orangenblüte, Grapefruit und Granatapfel. Im Mund zeigt er Wein vom Gardasee sich saftig, trocken ohne Restzucker. Ein Roséwein mit guter Energie und seidiger harmonischer Textur. Langer Abgang mit einem sehr leichten Nachgeschmack von Gebäckmandeln.

## Rotweine

### PIEMONTE

Barbera d'Alba DOC / Cascina Chicco 42€

Rebsorte: Barbera

Intensives Rubinrot. Intensives Bukett mit Noten von Unterholz, Amarenakirschen und eine dezente Note von orientalischen Gewürzen. Am Gaumen körperreich und zugleich weich. Im Abgang Aromen von reifen roten Beeren, süß-saftigen Kirschen mit einem lang anhaltenden Finale.

Langhe Nebbiolo DOC 2023 / Cascina Chicco 48€

Rebsorte : Nebbiolo

Der Wein hat einen ätherischen, eleganten Duft und offeriert Noten von Veilchen, Marasca-Kirsche und feinen Gewürznoten. Er ist vollmundig, aristokratisch und zart. Die Ernte erfolgt in zwei Perioden in einem Abstand von einer Woche. Für 4-5 Tage entwickelt sich die Mazeration in Edelstahlfässern, nach welcher der Wein in Eiche

Barolo DOCG / Gianni Gagliardo 85€

Rebsorte: Nebbiolo

Es ist ein komplexer Wein mit großem Charakter, der eine intensive rubinrote Farbe und ein komplexes und berauschendes aromatisches Profil aufweist. In der Nase zeigt er Aromen von getrockneten Rosenblättern, Beeren und zarten Gewürznoten. Am Gaumen ist er charaktvoll und elegant, ausgewogen und fruchtig. Die Tannine sind fest, aber gut eingebunden und der Abgang ist lang und angenehm. Er ist der ideale Wein für Wildfleisch, aber er passt auch gut zu Gerichten mit Trüffel und Pilzlasagne.

## **VENETIEN**

Valpolicella Ripasso DOC Superiore / Antica Vigna 42€

Rebsorte: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Der Ripasso ist spürbar beschwingter als ein Amarone. Das macht ihn sehr vielseitig und beliebt. Sein herrliches Bouquet aus Pflaumen, Dörrobst, Rosinen, Lakritze und Gewürznoten ist finessenreich. Am Gaumen betört er mit samtig-weichem Geschmack, schwarzen Beerenfrüchten und dezenter Barriquenote. Ein exzellent gelungener Wein, von dem man noch so gerne ein zweites Glas genießt.

## **TOSCANA**

Bolgheri Stupore DOC / Campo alle Comete 55€

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Es hat eine sehr intensive rubinrote Farbe. Die Nase öffnet sich mit angenehmen fruchtigen Noten von frischer Pflaume und Kirsche, die sich mit würzigen Noten von Kakao und balsamischen Aromen von Eukalyptus verflechten, die an das mediterrane Gestrüpp erinnern. Am Gaumen ist er weich und ausgewogen, mit umhüllenden Fruchtnoten und einem angenehm würzigen und frischen Abgang.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG / Avignonesi 55€

Rebsorte: Sangiovese

Ein fast zahmer und sehr zugänglicher Vino Nobile di Montepulciano fließt ins Glas, was dem charmanten Jahrgang zu verdanken ist. Dieser toskanische Klassiker entfaltet die typischen Aromen: Kirsche, umhüllt von Veilchen und Flieder, mit kräftigen Noten von Vanille, Tabak und Kaffee. Feine Nuancen roter Johannisbeere und Brombeere sind zu spüren. Auf der Zunge zeigt er die Leichtigkeit der Sangiovese-Traube, ohne dünn zu wirken. Hier zählen die Tiefe und Länge der Aromen, die wunderbar zur Geltung kommen, auch wenn die Säure noch etwas spitz erscheint (mit der Reife legt sich das). Im langen Abgang gesellt sich noch ein Hauch von Herbstlaub hinzu. Ein klassischer Vino Nobile von Avignonesi, der hält, was er verspricht und sich hervorragend zur klassischen gehobenen Fleischküche eignet.

## **Abruzzen**

Montepulciano D`Abruzzo DOC / Marramiero 39€

Rebsorte: Montepulciano

Dieser Montepulciano Dame leuchtet im Glas rubinrot mit leichten granatroten Reflexen. Er ist reich, ausgeglichen und voll im Geschmack. Im Duft erscheint ein Hauch von Lakritze. Passt perfekt zu rotem Fleisch

## **APULIEN**

Primitivo Santufili IGP / Mocavero 45€

Rebsorte: Primitivo

Der Santufili von Mocavero ist ein gehaltvoller und ausgewogener Rotwein von über 60 Jahre alten Reben, der etwa acht bis zwölf Monate lang in Barriquefässern reifte. Er zeigt offen was er ist und was er kann: schon das dunkle Rot des eingeschenkten Weins trägt das Versprechen eines dichten, satten Rotweines in sich. Reichhaltig steigen einem Aromen von Pflaumen, Gewürzen, Vanille und Schokolade in die Nase. Die Gerbstoffe sind gut eingebunden, ausgereift und weich - ein weiteres Merkmal eines guten Primitivos!

## **KALABRIEN**

Duca Sanfelice Cirò Rosso Riserva DOC / Librandi 42€

Rebsorte: Gaglioppo

Von Granatsplittern durchsetztes Rubinrot, im Bouquet intensiv und konzentriert nach roten Beeren, Lakritze und etwas Feuerstein. Im Geschmack zeigt sich der erfreulich saftige Extrakt mit schön ausgewogenen Holztönen und floralen Noten. Eine hervorragend vinifizierte Cirò Classico Riserva mit sehr edlen Tanninen und harmonischer Säure - so, wie ihn der Freund süditalienischer Weine liebt.

## **SIZILIEN**

Nero d'Avola / Ferreri 39€

Rebsorte: Nero d'Avola

Intensives Rubinrot mit violetter Schimmer. Großzügiges Bukett mit Noten von Pflaume, Amarenakirsche, wilden Veilchen und süßen Gewürzen. Sehr gut strukturierter Körper mit weichen Tanninen. Im Nachhall dezente Anklänge von reifer Kirsche und roter Johannisbeere. Speiseempfehlung: Bandnudeln mit Pilzen und Salsiccia. Qualitätsbezeichnung: IGP Terre Siciliane.

# Schaumweine

## VENETIEN

Prosecco Spumante DOC Treviso Brut / Tenuta San Giorgio 32€

Rebsorte: Prosecco

Helles Strohgelb. Sehr feine und persistente Perlage. Fein-fruchtiges Bukett mit Noten von Birne und weißen Blüten. Wohl schmeckend und frisch am Gaumen. Exzellentes Finale.

## TREVISO

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG extra dry / Villa Sandi 45€

Rebsorte: Glera (Prosecco)

Volle strohgelbe Farbe, feine und anhaltende Perlung. Intensiv fruchtige Blume mit ausgeprägten Nuancen nach reifen Äpfeln. Angenehme, elegante, blumige Noten erinnern an Akazienblüten. Im Geschmack frisch, leicht, süffig, weich mit würzigem Hintergrund und angenehmem fruchtigem und harmonischem Nachgeschmack.

## LOMBARDEI

Metodo Classico Brut "Mattia Vezzola" - Costaripa 54€

Rebsorte: Chardonnay

Ein Schaumwein, der ausschließlich aus Chardonnay-Trauben aus den am besten geeigneten Gebieten des Gardasees und der Franciacorta gewonnen wird. Er wird nach der klassischen **Champagner Methode** hergestellt, bei der der Most zu etwa 35% in kleinen Eichenfässern gärt. Das Ergebnis ist ein besonders angenehmer Schaumwein, der sowohl frisch als auch harmonisch und einhüllend ist. Ein großartiger Aperitif.

Spumante Metodo Classico Rosé Brut 'Mattia Vezzola' Costaripa 56€

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Nero

Elegant und sehr ausgewogen, ein wunderbares Zusammenspiel von großartigem Wohlgeruch, Frische und Würzigkeit. Duft: Intensiver und ausladender Duft nach reifen Früchten die an Waldfrüchte erinnern mit einem Hauch von Vanille und Johannisbeere. Er wird nach der klassischen **Champagner Methode** hergestellt.

## CHAMPAGNE

Moët & Chandon Champagner Ice Impérial 150€

Moët & Chandon Champagner Rosé 130€

Dom Perignon Champagner Vintage 450€