

Weinkarte

Weißweine

<i>Sauvignon blanc</i>	<i>Weingut Pierpaolo Pecorari Friaul</i>	<i>Reinsortiger Sauvignon aus dem Friaul. Trocken fruchtig mit üppigem Duft nach Pfirsich und Minze</i>	<i>28,90 €</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>Weingut Pierpaolo Pecorari Friaul</i>	<i>Trocken, strohgelb</i>	<i>28,90 €</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Weingut Pierpaolo Pecorari Friaul</i>	<i>Trocken mit nussiger Komponente und harmonischem Abgang</i>	<i>28,90 €</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>Weingut Attems Friaul</i>	<i>Trocken Strohgelbe Farbe mit schönen Kupferreflexen. Sehr vollmundiger, mineralischer, würziger und lebhafter Wein</i>	<i>28,90 €</i>
<i>Lugana</i>	<i>Weingut Citari Brescia Gardasee Region Venetien</i>	<i>Trocken. Rebsorte: Trebbiano Klare und angenehm fruchtige Note nach Grapefruit und Lychee.</i>	<i>28,90 €</i>
<i>Lugana</i>	<i>Weingut Ca dei Frati Lombardei</i>	<i>Rebsorte: Trebbiano Dichter Duft von weißen Früchten und Blüten. Angenehm lebendige Säure und delikate Bittermandelnote im Nachhall.</i>	<i>32,90 €</i>

<i>Pian di Remole</i>	<i>Weingut Frescobaldi Toskana</i>	<i>Rebsorten: Vermentino und Trebiano In der Nase Duft nach exotischen Früchten unterlegt von blumigen Eindrücken nach Kamille und einer zarten Note von Akazienhonig. Im Mund ist er weich, dezent und vollmundig</i>	<i>28,90 €</i>
<i>Vermentino</i>	<i>Weingut: Seila und Mosca Sardinien</i>	<i>Wohlduftend, frisch und lebhaft Ein sortenreiner Vermentino mit charakteristischer Struktur</i>	<i>28,90 €</i>
<i>Regaleali</i>	<i>Weingut: Tasca d'Almerita Sizilien</i>	<i>Rebsorten: Inzolia, Catarratto und Grecanico In der Nase zeigen sich Aromen reifer Zitrusfrüchte.</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Vernaccia di San Gimignano</i>	<i>Kellerei: Pietraserena San Gimignano (Toskana)</i>	<i>Rebsorte: Vernatsch Dieser italienische Vernaccia zeigt sich goldgelb im Glas und besitzt ein fruchtiges Bukett von Mirabellen und Äpfeln. Ein Hauch von Vanille und Brennnessel wird mit einer mineralischen Struktur am Gaumen ergänzt. Ein sanfter Nachhall ist von Äpfeln geprägt.</i>	<i>28,90 €</i>

Deutsche Weißweine

<i>Grauer Burgunder</i>	<i>Kellerei: Burkheimer Winzer (Vogtsburg-Burkheim)</i>	<i>Helles Gold-Gelb. Duft nach Haselnuss, leichte Röstaromen in Verbindung mit einer dezenten Note nach getrockneten Kräutern.</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Ruländer Spätlese</i>	<i>Kellerei: Burkheimer Winzer (Vogtsburg-Burkheim)</i>	<i>Lieblicher Weißwein Prädikatswein- Spätlese</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Rheingau Riesling</i>	<i>Weingut: Leitz Deutschland Rheingau</i>	<i>Der Leitz Riesling ist ein fruchtiger und frischer Weißwein aus dem Rheingau. Die Aromatik wird von Pfirsich und Limette im wunderbaren Zusammenspiel mit ausgeprägter Mineralität bestimmt. Ein sehr geradliniger Wein mit lebendiger Säure und deutlichem Biss.</i>	<i>28,90 €</i>

Rotweine

<i>Peperino</i>	<i>Weingut: Teruzzi und Puthod San Gimignano Toskana</i>	<i>Rebsorte: reinsortige Sangiovese Das Bouquet ist geprägt von Frucht- und Röstaromen</i>	<i>28,90 €</i>
<i>Primitivo Salento Anticaia</i>	<i>Weingut: San Donaci Apulien</i>	<i>Rebsorte: Primitivo Der Wein hat eine intensive rubinrote Farbe mit granatfarbenen Reflexen. Das Bouquet ist kräftig, vollmundig und persistent. Im Geschmack ist dieser Wein trocken und harmonisch mit einem langen Abgang.</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Salice Salentino Riserva Anticaia</i>	<i>Weingut: San Donaci Apulien</i>	<i>Rebsorte: Negroamaro und Malvasia Nera Duft nach Kirsche und Pflaume sowie Veilchen. Der 2-jährige Ausbau im Barrique verleiht dem Wein eine feine Tanninstruktur und eine leichte Zedernholz- und Lederaromatik. Im Mund stoffig, körperreich und rund.</i>	<i>28,90 €</i>
<i>Ornello Toscano</i>	<i>Weingut: Rocca di Frasinello Maremma, Toskana</i>	<i>Rebsorten: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Syrah Trocken Kräftiges, dunkles Kirschrot Feinste Beerenaromen mit zurückhaltenden Würznoten. Frisch und würzig im Geschmack</i>	<i>28,90 €</i>

<i>Frescobaldi di Castiglioni</i>	<i>Weingut: Tenuta Frescobaldi di Castiglioni Toskana</i>	<i>Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese purpurrote Farbe mit ausgeprägtem Geruch nach reifen roten Früchten, die Noten von schwarzem Pfeffer und Schokolade hinterlassen. Die reichhaltige, volle Struktur steht im Gegensatz zu einer angenehmen Frische und einem langen Abgang.</i>	39,90 €
<i>Primitivo Tarabusco</i>	<i>Weingut: Torre Quarto Cerignola Apulien</i>	<i>Traube: Primitivo Reife Steinfrüchte, Schokolade und exotische Gewürze, gehaltvoll und ausgewogen. Rund und weich.</i>	34,90 €
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Weingut: Tenuta del Cerro Provinz Siena</i>	<i>Rebsorte: Sangiovese und Mammolo Duft nach Trockenpflaume, und einem Hauch von Zimt und Gewürznelken. Dieser Rotwein ist vollmundig, mit ausgewogen und wahrnehmbaren, wenngleich diskreten Tanninen.</i>	34,90 €
<i>Cannonau Riserva</i>	<i>Weingut: Sella und Mosca Sardinien</i>	<i>Rebsorte: Cannonau-Traube Zu den Aromen der Nase gesellen sich feine Anklänge an reife und bereits leicht gedörnte Pflaumen, zarte Röstaromen und eine sehr harmonische Eichenholznote, die den Wein schleift.</i>	39,90€

<i>Gravello</i>	<i>Weingut: Librandi Kalabrien</i>	<i>Rebsorten: Gaglioppo, Cabernet Sauvignon Im Duft dominieren sanfte Gewürze wie Sandelholz, Vanille und Kardamon. Die Struktur ist ungemein weich und geschmeidig, konzentriert und vollmundig und hinterlässt im Abgang eine feinen Kirshton, etwas Vanille und Tabak. Das Tannin des Cabernet wird vom weichen, samtigen Gaglioppo sehr gut aufgefangen.</i>	<i>39,90 €</i>
-----------------	--	--	----------------

Deutscher Rotwein

<i>Spätburgunder</i>	<i>Kellerei: Burkheimer Winzer (Vogtsburg-Burkheim)</i>	<i>Rubinrot, typisch Spätburgunder. Elegante Fruchtigkeit mit Aromen von neuem Holz. Noten nach Vanille, Tabak und Sauerkirsch. Gute Harmonie von Tannin und Gerbsäure, mit viel Reifepotential. Rund, groß und warm.</i>	<i>24,90 €</i>
----------------------	---	---	----------------

Italienische Weinraritäten (Rotweine)

<i>Mondianese 1988</i>	<i>Carlo e Michele Meda Asti (Piemonte)</i>	<i>Vino rosso da Tavola</i>	<i>39,90 €</i>
<i>Radici 1995</i>	<i>Weingut: Mastroberardino Kampanien</i>	<i>Vino rosso Rubinroter trockener Wein</i>	<i>99,90 €</i>
<i>Chianti Rancia Riserva 1988</i>	<i>Castelnuovo Berardegna Toskana</i>	<i>Trockener klassischer Chianti</i>	<i>99,90 €</i>
<i>Chianti Riserva Pruneto 1988</i>	<i>Ort Radda in der Toskana</i>	<i>Trockener klassischer Chianti</i>	<i>99,90 €</i>
<i>Barolo 1985</i>	<i>Weingut Borgogno Piemonte</i>	<i>Trockener Barolo (Rotwein)</i>	<i>199,90 €</i>
<i>Barolo Salvano 2010</i>	<i>Kellerei: Salvano Piemonte</i>	<i>Traube: Barbera d'Alba Körperreich, trocken mit einem bitterlichen Nachgeschmack,</i>	<i>79,90 €</i>
<i>Barbera d'Alba Salvano 2013</i>	<i>Kellerei: Salvano Piemonte</i>	<i>Traube: Barbera d'Alba Rubinrote Farbe Ausgesprochen vollmundiger und reichhaltiger Rotwein mit Aromen von Wildkirschen, Veilchen und Vanille</i>	<i>39,90 €</i>
<i>Barolo Salvano 2008</i>	<i>Kellerei: Salvano Piemont</i>	<i>Trockener weicher Rotwein</i>	<i>129,90 €</i>
<i>Brunello Poggio Antico Riserva 1988</i>	<i>Weingut: Poggio Antico Siena (Toskana)</i>	<i>Rebsorte: 100% Sangiovese Sehr intensive tief rubine Farbe. Äußerst attraktive Nase, mit Noten von reifen roten Früchten, Leder und Lakritze. Dichter und doch seidig glatter Wein mit einem sehr langen Abgang.</i>	<i>249,90 €</i>

Prosecchi und Champagner

<i>Millesimato Brut Jhamel</i>	<i>Kellerei: Salvano Piemonte</i>	<i>Prosecco trocken</i>	<i>59,90 €</i>
<i>Prosecco Brut</i>	<i>Albino Armani</i>	<i>Rebe: Glera Eleganter und feiner Duft von Früchten und Mineralien Aroma wohlschmeckend mit langem Abgang am Gaumen, mit angenehmer Säure und vollendet mit angemessener Süße</i>	<i>28,90 €</i>
<i>Champagner Perrier-Jouet</i>	<i>Frankreich</i>	<i>Dieser Champagner überzeugt mit seinem exklusiven, spritzen Bouquet und eignet sich hervorragend für das Anstoßen bei besonderen Anlässen</i>	<i>74,90 €</i>

Dessertweine

<i>Vin Santo 2009</i>	<i>Castellare di Castellina Toskana</i>	<i>Dessertwein aus spät gelesenen weißen Trauben (60 % Malvasia Traube und 40 % Trebbiano Traube)</i>	<i>4 cl:</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Feudi del Pisciotto 2010</i>	<i>Gianfranco Ferre Sizilien</i>		<i>4 cl:</i>	<i>4,50 €</i>