



## SPUMANTI & CHAMPAGNE – SCHAUMWEINE

0,75 l

PROSECCO SPUMANTE VALDOBBIADENE  
DI CONEGLIANO DOCG, EXTRA DRY 33,00 €  
*Consorzio La Marca, Veneto*  
*Excellente Frucht und wunderbar anhaltende Perlage*

SPUMANTE METODO CLASSICO, BRUT 49,00 €  
*Marziano Abbona, Piemont*  
*Klassisches Champagnercuvée aus Chardonnay und Pinot Nero,  
frisch, rassig, elegant*

SPUMANTE METODO CLASSICO, BRUT ROSÉ 59,00 €  
*Marziano Abbona, Piemont*  
*100% Pinot Nero, die lange Reife auf der Hefe  
macht ihn ausgesprochen elegant und ansprechend*

CHAMPAGNER PREMIER CRU, BRUT 69,00 €  
*Marc Hebrart, Champagne*  
*Chardonnay und Pinot Nero aus den besten Lagen,  
reift für drei Jahre auf der Hefe*

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL 105,00 €  
*Moet & Chandon*  
*Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier, delikates Fruchtaroma,  
Nuancen von Blüten und Brioche*

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL ROSÉ 125,00 €  
*Moet & Chandon*  
*Pinot Noir; mit einem zartrosa Glanz, im Duft von reifen,  
frisch gepflückten Walderdbeeren, großartige Geschmeidigkeit*

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER 125,00 €  
*Louis Roederer*  
*Pinot Noir & Chardonnay, vereint die fruchtigen Aromen  
und die Frische der Jugend mit dem Geschmack  
vollkommen gereifter Weine*

CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON 350,00 €  
*Dom Pérignon*  
*Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier, feine Perlage,  
intensives Geschmackserlebnis mit langem Nachhall*

ROEDERER CRISTAL 450,00 €  
*Louis Roederer*  
*Pinot-Noir und Chardonnay, belebende und vielschichtige Aromen  
mit Anklängen von weißer Schokolade*





## VINI BIANCHI Italia – WEISSWEINE

	0,75 l
<b>GRILLO ARIDDU DOC, BIO</b> <i>Cooperative Valdibella, Sizilien</i> <i>das Bukett hat Noten von Kräutern und Zitrusfrüchten,</i> <i>warm, aromatisch und ausgeglichen mit erstaunlicher Länge.</i>	25,50 €
<b>LUGANA DOC,</b> <i>Az. Agr. Zamichela, Lombardei</i> <i>100% Trebbiano, intensivfruchtig und aromatisch mit</i> <i>mineralischer Finesse und guter Fülle</i>	28,50 €
<b>MERI' DOC</b> <i>Cantina Argiolas, Sardinien</i> <i>Die frühe Ernte des Vermentino ergibt diesen rassigen Wein</i> <i>mit seinen floralen Noten und dem würzigen Nachhall</i>	28,50 €
<b>GAVI DI GAVI „MAGDA PEDRINI“ DOCG</b> <i>Cantina Magda Pedrini, Piemont</i> <i>100% Cortese, trocken, feinfruchtig mit Noten von Mandeln und</i> <i>Nüssen im Finale.</i>	28,00 €
<b>CHARDONNAY DOC</b> <i>Kellerei Nals-Margreid, Südtirol Aldo Adige</i> <i>Der reinsortige Chardonnay hat ein kräftiges Gelb mit</i> <i>typischer Frucht und exotischen Nuancen</i>	30,00 €
<b>PINOT GRIGIO „PUNGL“ DOC</b> <i>Kellerei Nals-Margreid, Südtirol Aldo-Adige</i> <i>Die alten Reben aus 100% Pinot Grigio ergeben diesen saftigen Wein</i> <i>mit würzigen Aromen von Honig und Heu.</i> <i>Er verfügt über eine große Struktur und einem langen Finale.</i>	32,50 €
<b>SAUVIGNON DOLOMITI IGT</b> <i>Pojer e Sandri Trento Aldo Adige</i> <i>Der reinsortige Sauvignon duftet nach Zitrusfrüchten und grünem Apfel.</i> <i>Er ist feinfruchtig und doch rassig, hat viel Mineralität und ist</i> <i>dabei sehr delikat und anhaltend.</i>	42,50 €
<b>CHARDONNAY RISERVA „BARON SALVADORI“ DOC</b> <i>Kellerei Nals-Margreid, Südtirol-Aldo-Adige</i> <i>Der reine Chardonnay hat intensive Aromen von reifen Marillen und</i> <i>exotischen Früchten, raffiniert und verspielt verspricht er von der Blume</i> <i>bis zum langen finale Genuss</i>	62,50 €





## VINI BIANCHI Germania – WEISSWEINE

0,75 l

WEISSBURGUNDER „SURLIE“, BIO

32,50 €

*Weingut Bastgen Vogel, Monzel*

*Weißer Burgunder, Blütenduft, mineralisch mit feiner Säure  
und Fruchtsüße, sehr bekömmlich*

RIESLING TROCKEN „BLAUSCHIEFER“ BIO

33,50 €

*Weingut Bastgen-Vogel, Monzel*

*Riesling aus einer Steillage, die typische Frucht ergänzt sich  
mit der Mineralität des Schiefers zu einem komplexen eleganten Wein*



## VINI BIANCHI Francia – WEISSWEINE

0,75 l

MUSCADET SÈVRE ET MAINE AOC

26,50 €

*Domaine Henri Poiron & Fils, Loire*

*Sehr lebendiger und spritziger Wein mit zarter Blume  
und zahlreichen Aromen*

SANCERRE BLANC AOP

42,50 €

*Domaine Serge Laporte, Loire*

*Aus Sauvignon, mit intensiven Blüten und Zitrusnoten,  
relativ rund mit viel Schmelz*

## VINO ROSATO Italia – ROSÉWEIN

0,75 l

ROSATO DI ISOLA DI NURAGHE „SERRALORI“ IGT

28,50 €

*Cantina Argiolas, Sardinien*

*Aus Cannonau, Monica, Carrignano, Bovale Sardo,  
delikat und intensiv fruchtig, dabei gut ausbalanciert und lebendig*





## VINI ROSSI Italia – ROTWEINE

	0,75 l
<b>ROSSO PICENO DOC</b> <i>Conte Saladini Pilastrì, Marchen</i> <i>Aus Sangiovese und Montepulciano, kirschrot, aromatisch beerig, dicht und weich</i>	24,00 €
<b>MONTEPULCIANO „ARBOREO“ DOC</b> <i>Casa Vinicola Pietrantonj, Abruḗen</i> <i>100% Montepulciano, konzentriertes balsamisches Bouquet, fruchtig, kraftvoll und präsent</i>	25,00 €
<b>PRIMITIVO DI SALENTO „DEVINIS“ IGT</b> <i>Vitivicola Francesco Candido, Apulien</i> <i>100% Primitivo, angenehm würzig und beerig, trocken und kraftvoll, aber nicht schwer</i>	28,50 €
<b>SALENTO ROSSO „CAPPELLO DI PRETE“ IGT</b> <i>Vitivicola Francesco Candido, Apulien</i> <i>100% Negroamaro, vollmundige samtige Eleganz und ausgewogenes Spiel werden begleitet von würzigen Aromen und Vanille</i>	30,00 €
<b>CABERNET „LAFOT“ DOC</b> <i>Kellerei Nals-Margreid, Südtirol Aldo Adige</i> <i>Der dunkel rubinrote Wein mit seiner üppigen vielschichtigen Frucht und dem reichen schmeichlerischen Körper lässt die Wärme erahnen, die er genossen hat.</i>	44,00 €
<b>PINOT NERO RISERVA „RODEL-PIANEZZI“ DOC</b> <i>Pojer e Sandri, Trentin Aldo Adige</i> <i>100% Pinot Nero aus der Höhenlage Rodel Pianezzi und beste Reben sorgen für eine reiche Palette von Aromen und Gewürzen, die sich in elegantester Art entfalten und einen bleibenden Genuss hinterlassen.</i>	52,00 €
<b>„ANTICUS“ BARON SAVADORI RISERVA DOC</b> <i>Kellerei Nals Margreid, Südtirol Aldo Adige</i> <i>Perfekte Symbiose der Reben Merlot und Cabernet, elegant und weich mit typischen Charakteren spielen sie zusammen und hinterlassen ein tiefes Weinerlebnis.</i>	85,00 €





## VINI ROSSI Italia – ROTWEINE

0,75 l

### CHIANTI „VIGNETI PARRI“ DOCG

29,50 €

*Fattorie Parri, Toscana*

*Überwiegend aus Sangiovese, er ist harmonisch und samtig, mit intensivem Duft und guter Struktur und hat einen schönen und typischen Charakter.*

### CHIANTI CLASSICO DOCG

45,00 €

*San Vincenti, Toscana*

*85% Sangiovese Grosso und 15% Merlot. Intesives Rubin, typisch im Duft, reich an Gewürz-Aromen, tief und lang anhaltend*

### CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG,

52,00 €

*San Vincenti, Toscana*

*Selektion der besten Trauben, dicht intensiver Duft nach Moos, Leder und Vanille harmonisch und kraftvoll mit würzigem Finale*

### BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

95,00 €

*Fuligni, Toscana*

*Klassischer Vertreter des Brunello, granatrot elegant und kraftvoll mit Aromen von Kirsche, Johannisbeere, Holz, Lakritz, und einem feurigen Finale.*

### BRUNELLO DOCG **MAGNUM**

250,00 €

*Eredio Fuligni, Toscana*

### TIGNANELLO IGT

160,00 €

*Marchesi Antinori, Toscana*

*Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet*

### TIGNANELLO IGT **MAGNUM**

350,00 €

*Marchesi Antinori, Toscana*

*Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet*

### GUADO AL TASSO, BOLGHERI DOC

180,00 €

*Marchesi Antinori, Toscana*

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet, Petit Verdot*

### ORNELLAIA BOLGHERI SUPERIORE DOC

350,00 €

*Tenuta Ornellaia, Toscana*

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet, Petit Verdot*





## VINI ROSSI Italia – ROTWEINE

0,75 l

CANNONAU DI SARDEGNA „COSTERA“ DOC

32,00 €

*Cantina Argiolas, Sardinien*

*100% Cannonau, intensives Rubinrot, starker Duft  
ausgereifter Weintrauben, der gehaltvolle Körper ist ausgewogen  
und hat ein großes Potential*

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

54,00 €

*Cantina Marion, Venetien*

*Aus Corvina, Rondinella, Croatina und anderen Rebsorten.  
Duft nach Waldbeeren und Kirschen, anhaltende Kräuter- und  
Gewürz-Aromen, dichter und vielschichtiger Körper*

VALPOLICELLA SUPERIORE **MAGNUM**

190,00 €

*Cantina Marion, Venetien*

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

„MONTE SANT ‘URBANA“ DOC

125,00 €

*Speri Viticoltori, Venetien*

*Sehr körperreich, ungemein fruchtig, dabei wird  
der Gaumen von einer lebendigen mineralischen Stoffigkeit umspült.  
Raffiniert und ausgewogen.*

AMARONE „ST. URBANA“ DOC **MAGNUM**

250,00 €

*Flli. Speri, Venetien*

AMARONE „ST. URBANA“ DOC **DOPPELMAGNUM** 800,00 €

*Flli. Speri, Venetien*





## VINI ROSSI Italia – ROTWEINE

0,75 l

BARBERA D'ALBA „RINALDI“ DOCG

48,00 €

*Cantina Marziano Abbona, Piemont*

*Ein sehr tiefer schmeichelnder Wein aus dem Barrique,  
erdig und würzig mit langem Finale*

BARBARESCO DOCG

80,00 €

*Cantina Marziano Abbona, Piemont*

*Rubinrot mit typischen granatroten Reflexen, erinnert an  
reife rote Früchte und Beeren, begleitet von Gewürzaromen  
und weichen Tanninen*

BARBARESCO DOCG

350,00 €

*Angelo Gaja, Piemont*

*100% Barbaresco*

BAROLO „TERLO RAVERA“ DOCG

85,00 €

*Cantina Marziano Abbona, Piemont*

*Intensives Bouquet, erinnert an Wildrosen und Veilchen.  
Ein trockener Wein von großer Struktur,  
der Holzaromen und Fruchtnoten gut verbindet.*

BAROLO „TERLO RAVERA“ DOCG **MAGNUM**

220,00 €

*Marziano Abbona, Piemont*





## VINI ROSSI Francia – ROTWEINE

0,75 l

CHATEAU GUERY

28,00 €

*Languedoc Rouge*

*Charmanter kleiner Rotwein aus Syrah, kirschig harmonisch mit guter Kraft*

CHATEAUNEUF DU PAPE AOC

75,00 €

*Domaine Pierre Usseglio, Rhône*

*Sehr typischer Charakter mit schöner Frucht, tief und rund, dabei mit Eleganz und Finesse*



## VINI ROSSI Spagna – ROTWEINE

0,75 l

ALLOZO CRIANZA

27,00 €

*Bodega Centro Espanolas, La Mancha*

*Würziger Tempranillo mit dunkeltönigen Beerenaromen und balsamischen Noten*

ARZUAGA CRIANZA DO

52,00 €

*Bodega Arzuaga, Ribera del Duer*

*Tempranillo, fruchtiger Charakter von Röstnoten begleitet*

## GRAPPA

2 cl

GRAPPA BRENTE BARRIQUE

5,90 €

GRAPPA ROSSO FAYE

6,50 €

GRAPPA TRAMINER

6,50 €

GRAPPA BASSANO

6,90 €

GRAPPA BASSANO RISERVA BARRIQUE

6,90 €

GRAPPA VECCHIA DI PROSECCO

7,50 €

GRAPPA NONINO RISERVA

7,50 €

GRAPPA NONINO MOSCATO

7,90 €

GRAPPA NONINO MERLOT

8,00 €

GRAPPA NONINO CHARDONNAY

8,50 €

GRAPPA POLI

8,50 €

GRAPPA TIGNANELLO

9,90 €

*Unsere Weine enthalten Sulfite.*

