Flaschenweine - Rot

Barolo DOCG € 45,00

Aus Piemont. Rebsorte 100% Nebbiolo Alk. 14,00% Vol. 0,75l

Voluminöser, dennoch eleganter frischer und säurebetonter Körper mit Noten von Rosen, Süßkirschen, Johannisbeeren, Dörrpflaumen, Trüffel, Schokolade, Kräuter, Vanille, Waldboden, Leder, Zeder. Gute Struktur. Nachhaltige Tannine; final ein langer Nachhall, perfekt zu kräftigen Fleischgerichten

Amarone della Valpolicella DOC € 50,00

Aus Venetien. Rebsorte: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara Alk. 15,50 %

Einer der Berühmtesten ital. Rotweine aus der Valpolicella Region. Er wird aus getrockneten Trauben der Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara gekeltert. Dieser alkoholreiche Wein reift Jahre im Holzfass. Der Geschmack besticht durch seine Eleganz und Länge. Mit einem großzügigen und vielschichtigen Bouquet von Kirschen, Pflaumen und Gewürzen.

Brunello di Montalcino DOCG € 55,00

Aus Toskana. Rebsorte: 100 % Sangiovese Alk. 14,50 % 0,7l

Rubinrot, mit einem raumgreifenden Bouquet. Man schmeckt die dichte dunkle Beerenfrucht, Röst- und Tabakaromen begleiten den andauernden Abgang. Die Toskanische Antwort auf den Barolo. Mindestens 24 Monate im Holzfass gelagert.

Ronchedone Cà dei Frati € 40,00

Gardasee - Lombardei. Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Marzemino Alk. 14,00 Vol.% 0,75l

Karminrote undurchsichtige Farbe. In der Nase fallen sofort Himbeeren und rauchige Holznoten auf. Beim mittlerer bis vollen Körper dominiert Pflaume, dann etwas Nelke, im mittleren Abgang Himbeere und balsamische Noten. Schmeckt wie der kleine Bruder des Amarone, wird ja auch quasi direkt Nebenraum angebaut. Lässt man ihm jedoch ca. 2h Luft dominiert die Himbeere und die Pflaume verfliegt. Vielschichtiger interessanter Wein.

Nero d´Avola Syrah DOC € 28,00

Sizilien Rebsorte: Nero d´Avola & Syrah Alk. 14,00 % 0,75l

In der Nase üppige Noten von reifen, roten Kirschen, Pflaumen und Brombeeren. Am Gaumen trocken,warm und weich, gut ausbalanciert mit feinen Tanninen und einem lang anhaltenden Abgang.

Barbera Appassimento DOC € 24,00

Aus dem Piemont, Rebsorte: Barbera Alk. 13,50 % 0,75l

Ausbau im Barrique, halbtrocken, granatrot im Glas, Bouquet von Beerenfrüchten, Lilie, Vanille und Feige. Mit leicht rauchigen Note.

Bitte fragen Sie auch nach weiteren Weinen aus unserem wechselnden Weinsortiment.
Corrado – der Chef berät Sie gern.

Flaschenweine – Weiss

Lugana Cà dei frati Doc € 32,00

Gardasee - Lombardei. Rebsorte Turbiana Vol. 13%

Ein sanftes Strohgelb mit grünlichen Reflexen erstrahlt im Glas. Im Duft herrlich fruchtige Noten von Aprikosen, Birnen, gelben Äpfeln und kandierten Zitrusfrüchten, gepaart mit floralen Anklängen von Wiesenblumen und Mandelblüten sowie feinen Kräuternuancen im Hintergrund. Diese intensiven Eindrücke spiegeln sich auch am Gaumen wider. Dieser Lugana wirkt sehr kraftvoll, unglaublich harmonisch und weich und schmeckt fruchtig und frisch.

Regaleali Tasca d´Almerita DOC € 23,50

Aus Sizilien. Rebsorten: 40 % Inzolia, 30% Grecanino, 30% Catarratto Vol.12,5% Präsentiert sich im Glas in einem hellen Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, in der Nase zeigen sich Aromen reifer Zitrusfrüchte. Am Gaumen ist er von einer leichten und frischen Art. Eine reife Fruchtigkeit zieht sich bis in den Abgang hinein.

Bianco del Veneto IGT € 22,00

Aus Bardolino, Venetien. Rebsorten: Cortese 50% Garganega 50% Vol.12,5%

In der Nase entwickelt dieser häufig ausgezeichnete Wein ein sehr fülliges und vielschichtiges Bouquet mit feinen Pfirsich- und Apfelnoten unterstützt von subtilen blumigen Nuancen. Am Gaumen frisch, saftig und körperreich. Farbe: strohgelb

Flaschenwein – Rosé

Rosa dei Frati DOC – Cà dei Frati € 32,00

Gardasee – Lombardei, Rebsorten: Groppello,Marzemino,Sangiovese

Ein brilantes, zartes Lachsrosé zeigt sich im Glas. Ein feiner, vielseitiger Duft begeistert mit Nuancen von Rosen und weißen Blüten, gepaart mit fruchtigen Aromen von Äpfeln und hellroten Kirschen sowie einem Hauch von Mandeln im Hintergrund. Am Gaumen sehr kraftvoll. Er überzeugt mit einem guten Körper, seinem eleganten Säurespiegel und einer feinen Mineralität. Vol. 12.5%

Alle Flaschen 0,75l und enthalten Sulfite

Champagne & Prosecco

Prosecco di Valdobbiadene DOCG € 25,-

Aus Friaul. Rebsorte: 100% Glera Alk. 11% Vol. 0,75L

Bukett aus Äpfeln mit Anklängen von Pfirsisch. Seine feine und anhaltende Perlage zeichnet ihn besonders aus. Dieser Prosecco ist ein idealer Aperitif, aber auch zu Garnelen, Seezunge oder Krustentieren der passende Begleiter. Auch zu Kuchen und Gebäck passt er gut.
als Aperitiv, zu Fischgerichten oder zu leichten Sommergerichten.

Champagne Veuve Clicquot Brut € 110,-

Brut aus Frankreich. 0,75L Alk. 12% Vol.

Der frische, kraftvolle Yellow Label ist gut strukturiert, mit einer stabilen Säure und einer leichten Mineralität. An der Nase reflektieren Pfirsich- und Rosinenaromen die Vielfalt der Rebsorten, während der Reifungsprozess Noten von Vanille und getoastetem Brioche hervorbringt Winzige Perlen durchdringen den leuchtenden, goldgelben Veuve Clicquot Yellow Label im Glas.