

VINI ROSSI – ROTWEINE

		<u>1 dl</u>
Montepulciano d`Abruzzo DOC	Miglianico	4.50
Merlot del Ticino DOC	Chiericati	5.50
<i>aus der 75 cl. Flasche</i>		
Primitivo del Salento igt	Leone de Castris	5.00
Amarone della Valpolicella DOC	L`Anima di Vergani	9.00

VINI BIANCHI – WEISSWEINE

Pinot Grigio DOC del Friuli		5.00
Chardonnay igt - vigneti delle Dolomiti	Hofstätter	5.50
Féchy AOC	Les Greffons	5.50

ROSATO

Rosato del Salento igt – Il Trullo	Vallone	4.00
------------------------------------	---------	------

SPUMANTE

Prosecco Brut	Alexander	Cüpli	7.50
		75 cl Flasche	49.00



GRAPPE

Moscato d`Asti Valdavi		40 Vol%	9.50
Nebbiolo da Barolo Nibbio		40 Vol%	9.50
Brunello L`ANIMA DI VERGANI		40 Vol%	10.50
Barbera Monprà	Barriques	40 Vol%	10.50
Amarone affinata L`ANIMA DI VERGANI	Barriques	40 Vol%	11.50



inkl. MwSt.

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

75 cl

VENETO

Soave classico DOC

GINI, Monteforte d'Alpone

Rebsorte: Garganega

Der Soave Classico hat seinen Namen aus dem Originalgebiet, welches sich ausschließlich durch Hügellandschaften auszeichnet, die aufgrund Ihrer Geschichte für die Produktion von Trauben höchster Qualität kennzeichnend sind.

Fr. 39.00



CAMPANIA

Sannio DOC - Falanghina

DI MEO, Salza Irpina

Rebsorte: Falanghina

Ein unvergleichlich intensives, reiches und fruchtiges Bouquet, das an Äpfel, Ananas, Pfirsich und Blumen erinnert.

Fr. 42.00



ROSEWEINE

75 cl

PUGLIA

Salento igt – Five Roses

LEONE DE CASTRIS, Lecce

Rebsorte: Negroamaro, Malvasia nera

Helles Rubinrot; frisch, fruchtig in der Nase; warm und harmonisch am Gaumen; 1943 erster vinifizierter Rosato in Italien.

Fr. 42.00



FLASCHENWEINE

ROTWEINE

75 cl

PIEMONTE

Nebbiolo d`Alba DOC 2010

Fr. 52.00

MARCO PORELLO, Canale

Rebsorte: Nebbiolo

Funkelndes Granatrot; fruchtbetonte Noten von reifer Kirsche und Beerenfrüchten, ein Hauch Kokosaromen; fast süßliches Tannin mit einer straffen Säure, festen Struktur und feiner Würze



Barolo DOCG 2007

Fr. 62.00

LE AJE, Serralunga d`Alba

Rebsorte: Nebbiolo

Im Glas präsentiert sich Le Aje in einem satten Rot mit rubinroten Reflexen. Das Bouquet ist intensiv und verströmt Aromen von Rosen, Vanille, gerösteten Haselnüssen und Gewürzen. 30 Monate im Eichenfass und 24 Monate Flaschenlagerung.



VENETO

Valpolicella classico superiore DOC Ripasso – La Casetta 2010

Fr. 54.00

DOMINI VENETI, Negrar

Mag. Fr. 108.00

Rebsorten: 70% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella

Kräftiges Rubinrot mit violetten Nuancen; intensives Bukett mit Kirsch- und Gewürznoten; am Gaumen vollmundig, körperhaft und samtig mit leichten Nussaromen. Lagerung in Stahltanks bis Februar. Anschließender Ansatz auf der Maische des Amarone (Jago) während 15 Tagen. Danach 18 Monate in Barriques ausgebaut.



Amarone della Valpolicella classico DOC 2008

Fr. 69.00

L'ANIMA DI VERGANI

Mag. Fr. 138.00

Rebsorten: 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella

Dichtes, kompaktes Granatrot; sehr intensives und anhaltendes, liebliches Bukett; blumige Düfte von Trockenblumen und der ganzen Palette süßer Gewürze; im Geschmack strukturreich, weich mit samtigem Tanningehalt. 18 Monate in Barriques und grossen Eichenholzfässern ausgebaut.



inkl. MwSt.

FLASCHENWEINE

ROTWEINE

75 cl

TOSCANA

Chianti classico DOCG – I Bastioni 2010

Fr. 49.00

I COLLAZZI, Tavarnuzze

Rebsorten: 80% Sangiovese, 18% Merlot, 2% Malvasia

Tiefes Rubinrot; Duft von Beeren, schwarzen Oliven und leichten Röstnoten; im Gaumen kompakt und gehaltvoll mit feinen Beereneromen; weiche Tannine, harmonisches Finale. 12 Monate in grossen Holzfässern ausgebaut.



Val di Cornia DOC – Ceppitajo 2011

Fr. 45.00

RUSSO, Suvereto

Rebsorten: 55% Sangiovese, 25% Ciliegiolo, 20% andere

Tiefe, dunkelviolette Farbe; kräftige Nase, gut dosiertes Toasting, welches die Frucht nicht erdrückt; dicht und saftig am Gaumen; schöne Struktur, gute Länge.



Morellino di Scansano DOCG 2009

Fr. 49.00

ROCCAPESTA, Scansano

Rebsorten: 96% Sangiovese, 4% Ciliegiolo

Intensive rubinrote Farbe; harmonischer Duft nach roten Früchten; fleischig und voll am Gaumen; weiche und samtige Tannine; vollmundiger Abgang. 12 Monate in Holzfässern ausgebaut.



Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva 2007

Fr. 52.00

TALOSA, Montepulciano

Rebsorte: Sangiovese

Kräftiges Rubinrot; ausdrucksvolles Bukett, am Gaumen grosses aromatisches Volumen; gut eingebundenes Tannin; kraftvoll strukturierter Wein mit langem und ausgewogenem Abgang. 3 Jahre in grossen Holzfässern ausgebaut.



FLASCHENWEINE

ROTWEINE

75 cl

TOSCANA

Toscana igt – Collazzi 2009

Fr. 79.00

COLLAZZI, Tavarnuzze

Rebsorten: 60% Cab. Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cab. Franc, 3% Petit Verdot
Tiefes, funkelnndes Violett; Duft der wunderbar verführt; im Gaumen eine Wucht von reifen Waldbeeren, schwarzer Schokolade und edlem Balsamico; Tannine und Säure schön im Einklang, wunderschöne Eleganz mit unheimlich langem Finale, beeindruckend. 18 Monate in Barriques ausgebaut.



Toscana igt – Le Cupole 2009

Fr. 79.00

TRINORO, Sarteano

Rebsorten: 15% Cab.Sauvignon, 35% Merlot, 45% Cab.Franc, 5% Petit Verdot
Tiefer, saftiger Gaumen; gut eingebundene Tannine, sehr samtig; opulent und elegant zugleich. Langes Finale. 10 Monate in Barriques ausgebaut.



Brunello di Montalcino DOCG 2007

Fr. 82.00

TALENTI, San Angelo in Colle, Montalcino

Rebsorte: Sangiovese grosso
Rubinrote Farbe; verführerisch fruchtiger Duft mit einem Hauch von Vanille; Geschmacksaromen wie Quitten- und Schokoladenaromen. Min. 30 Monate in Tonneau aus französischer Eiche und in kleinen bis mittelgrossen Fässern aus slowenischer Eiche. Danach mind. 6 Monate in der Flasche.



PUGLIA

Primitivo di Manduria DOC - Contessa 2010 Fr. 42.00

CONTESSA CAROLA, Manduria

Rebsorte: Primitivo

Intensives Violett; ausdrucksvoller beeriger Duft; im Ansatz gute Substanz mit würziger Kräuternote, toller Frucht und Schmelz; potenter Nachhall.
12 Monate in Barriques ausgebaut.



inkl. MwSt.

FLASCHENWEINE

ROTWEINE

75 cl

PUGLIA

Salice Salentino DOC Riserva – Selvarossa 2008 Fr. 54.00

DUE PALME, Cellino San Marco

Rebsorten: 90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera

Intensives Violett; ausdrucksvoller beeriger Duft; im Ansatz gute Substanz mit würziger Kräuternote, toller Frucht und Schmelz; potenter Nachhall.

9 Monate in Barriques ausgebaut.



CALABRIA

Calabria igt – Jachello 2010

Fr. 52.00

RUSSO & LONGO, Strongoli

Rebsorten: Gaglioppo, Greco Nero, Sangiovese

Harmonischer und würziger Duft mit Noten von Waldfrüchten und Kakao; weicher und sehr angenehmer Geschmack, der dem Gaumen eindrucksvoll schmeichelt. 24 Monate in Barriques ausgebaut.



SARDEGNA

Carignano del Sulcis DOC Riserva – Rocca Rubia 2009

Fr. 54.00

SANTADI, Santadi

Rebsorte: Carignano

Tiefes, glänzendes Rubinrot; intensive, fruchtige Noten nach Brombeeren, Heidelbeeren, Leder und Lakritze; im Gaumen weich und samtig, grosse Struktur, anhaltendes Aroma, körperreicher Wein. 12 Monate Barriques.



SICILIA

Sicilia igt – Syrah Maroccoli 2008

Fr. 59.00

PLANETA, Menfi

Rebsorte: Syrah

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen; intensiver Duft nach Pfeffer und Gewürznelken, auch Schokolade und elegante Röstaromen; im Gaumen vollmundig mit wunderschöner Dichte und Würze; langer Nachhall.

14 Monate Barriques.



inkl. MwSt.