



MANGIA BENE – RIDI SPESSO – AMA MOLTO

CARTA DEI VINI

Franciacorta, Prosecco e Rose



Franciacorta Cuvée n.7 Brut,

10cl

75cl

Preis: 12.00

64.50

Weingut: Lo Sparviere

Region: Italien/Franciacorta

Traubensorte: Chardonnay 100%

Charakter: Leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen. Aromen von gelbem Pfirsich, Honig, Butterscotch, Mandeln und feiner Brotkruste. Am Gaumen frisch und präzise, mit dichter Mousse, mineralischer Note und langem, samtigem Abgang.

Ausbau: Chardonnay aus sanfter Ganztraubenpressung, langsam bei niedriger Temperatur vergoren. Rund 7 Monate Reifung im Edelstahltank, anschließend Flaschengärung.



Prosecco Millesimato Brut

Preis: 8.50

49.50

Weingut: Bosco del Merlo

Region: Veneto

Traubensorte: Glera (Prosecco) 100%

Charakter: Mittleres Strohgelb mit feiner, anhaltender Perlage. Intensives Bouquet von Birne, Apfel, Zitrone und Holunderblüten. Am Gaumen frisch und belebend, mit geschmeidiger Mousse und trockenem, fruchtig-würzigem Finale.

Ausbau: Handgelesene Trauben, sanft gepresst und im Edelstahltank vergoren. Zweite Gärung nach dem Charmatverfahren im Druckstahltank.



Rosa dei Frati Vino Rosato

Preis: 9.50

49.50

Weingut: Ca' dei Frati

Region: Lombardei

Traubensorte: Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

Charakter: Feines Bouquet von Weissdorn, grünem Apfel und Wildkirsche. Am Gaumen vollmundig, frisch und feinwürzig, mit zarten roten Beeren, lebhafter Säure und angenehmer Leichtigkeit.

Ausbau: Fermentation im Edelstahltank mit Hefekontakt, 6 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe, 2 Monate Flaschenreifung.

I Bianchi al bicchiere / Weissweine in Offenausschank



Falanghina del Beneventano Igt

Preis: 10cl 8.50 75cl 49.50

Weingut: Azienda Vitivinicola Villa Raiano

Region: Campania

Traubensorte: Falanghina

Charakter: Leuchtendes Strohgelb. Intensives und vielfältiges Bouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten, Ananas und weissem Pfirsich. Am Gaumen frisch und ausgewogen, mit angenehmer Säure und einem vollmundigen, trockenen Abgang.



Massovivo Vermentino Tenuta Ammiraglia

Preis: 8.50 53.50

Weingut: Tenuta Ammiraglia - Marchesi Frescobaldi

Region: Toscana

Traubensorte: Vermentino 100%

Charakter: Strohgelb mit zartgrünen Reflexen. Aromen von Ginster, Jasmin, Bergamotte und Limette, begleitet von feinen Kräuter- und mineralischen Noten. Am Gaumen frisch und kräftig.

Ausbau: Sanfte Pressung und Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks. Anschliessend Reifung im Stahltank auf der eigenen Hefe.

I Rossi al bicchiere/Rotweine in Offenausschank



Aglianico Campania 2023

Preis: 8.50 49.50

Weingut: Villa Raiano

Region: Campania

Traubensorte: Aglianico

Charakter: Leuchtendes Purpurrot mit Aromen von Pflaumen, Heidelbeeren und Schwarzkirschen. Trocken, elegant und harmonisch mit schöner Länge.

Ausbau: Gärung im Edelstahltank und grossen Holzfässern, anschliessend einige Monate Ausbau in französischer Eiche.



Castiglioni Chianti

Preis: 8.50 49.50

Weingut: Tenuta Castiglioni - Marchesi Frescobaldi

Region: Toscana

Traubensorte: Sangiovese, Merlot

Charakter: Leuchtendes Rubinrot mit Aromen von Kirsche, schwarzer Himbeere und Johannisbeere sowie feinen floralen Noten. Am Gaumen frisch und weich mit sanften Tanninen.

Ausbau: 6 Monate im Stahltank, anschliessend Flaschenreifung.



Poggio ai Ginepri Rosso

Preis: 9.50 55.50

Weingut: Argentiera Bolgheri

Region: Toscana

Traubensorte: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30%, Cabernet Franc 20%, Petit Verdot 10%

Charakter: Aromen von Pfeffer, Pflaume, Cassis und Brombeeren. Am Gaumen saftig und konzentriert, mit reifem Tannin, weicher Struktur und schöner Balance.

Ausbau: Gärung und Mazeration im Stahltank. 50 % Ausbau in gebrauchten französischen und ungarischen Barriques, 50 % im Edelstahltank.

I Bianchi / Weissweine



Fiano di Avellino

Preis: 53.50

Weingut: Villa Raiano

Region: Campania

Traubensorte: Fiano 100%

Charakter: Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Aromen von Minze, Salbei, weissem Pfirsich und Zitrusfrüchten mit mineralischen Noten. Am Gaumen frisch, vollmundig und feinwürzig mit lebendiger Säure.

Ausbau: Keine Angaben zum Ausbau vorhanden.



I Frati Lugana

Preis: 54.50

Weingut: Ca' dei Frati

Region: Lombardei

Traubensorte: Turbiana 100%

Charakter: Frisch, elegant und fein mineralisch mit Aromen von weissen Blüten, Aprikosen und kandierten Früchten. Am Gaumen würzig, lebendig und harmonisch mit ausgewogener Säure.

Ausbau: Mindestens 6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank, anschliessend 2 Monate Flaschenreifung.



Sharis

Preis: 55.50

Weingut: Felluga Livio

Region: Friaul

Traubensorte: Ribolla Gialla, Sauvignon Blanc, Chardonnay

Charakter: Leuchtendes Gelb mit goldenen Reflexen. Aromen von Kräutern, weissen Blüten, Pflaume und Papaya. Am Gaumen frisch, würzig und dynamisch mit Zitrusnoten und weissem Pfirsich.

Ausbau: Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. 6 Monate Reifung auf der Hefe und anschliessend mindestens 2 Monate Flaschenreifung.



Blangé Arneis Langhe, Biologisch Ceretto

Preis: 59.50

Weingut: Ceretto

Region: Piemont

Traubensorte: Arneis 100%

Charakter: Leuchtendes Gelb mit goldenen Reflexen. Aromen von Kräutern, weissen Blüten, Pflaume und Papaya. Am Gaumen frisch, würzig und dynamisch mit Zitrusnoten und weissem Pfirsich.

Ausbau: Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. 6 Monate Reifung auf der Hefe und anschliessend mindestens 2 Monate Flaschenreifung.



Paleo Bianco Toscana IGT

Preis: 93.50

Weingut: Le Macchiole

Region: Toscana

Traubensorte: Chardonnay, Sauvignon Blanc

Charakter: Elegant und aromatisch mit ausgeprägter Mineralität und feiner Finesse. Harmonische Vanillenoten verleihen dem Wein zusätzliche Tiefe und einen runden Charakter.

Ausbau: Ausbau in kleinen Eichenfässern. Nach biodynamischen Grundsätzen erzeugt.

I Rossi / Rotweine



PROPE Montepulciano d' Abruzzo DO

Preis: 49.50

Weingut: Velenosi Vini

Region: Abruzzo

Traubensorte: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Charakter: Strahlendes Rubinrot mit Aromen von dunklen Kirschen, Brombeeren und feinen Kaffeenoten. Kräftig und ausgewogen mit gut integrierten Tanninen und knackiger Säure.

Ausbau: Vergärung in kleinen Edelstahltanks, anschliessend 12 Monate Reifung in grossen Holzfässern.



Centurio Primitivo

Preis: 49.50

Weingut: Centurio

Region: Puglia

Traubensorte: Primitivo

Charakter: Sattes Purpurrot mit Aromen von Beeren, Kräutern, Tabak, Vanille und Zedernholz. Am Gaumen füllig, saftig und ausgewogen mit langem Abgang.

Ausbau: Von sehr alten Gobelet-Reben in Manduria, von Hand geerntet, im Stahltank vergoren, Ausbau im grossen Holzfass während 14 Monaten.



Ronchedone

Preis: 59.50

Weingut: Ca' dei Frati

Region: Lombardei

Traubensorte: Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Charakter: Kraftvoll und elegant mit Aromen von roten Früchten, Blaubeeren, Beerenkonfitüre und balsamischen Noten. Am Gaumen intensiv, würzig und harmonisch mit gut eingebundener Säure.

Ausbau: Maischegärung im Edelstahltank, 14 Monate im Barrique und anschliessend 4 Monate Flaschenreifung.



Ruberpan Valpolicella Superior

Preis: 59.50

Weingut: Società Agricola Pieropan

Region: Veneto

Traubensorte: Corvina 60%, Corvinone 30%, Rondinella 5%, Croatina 5%

Charakter: Leuchtendes Rubinrot mit Aromen von Kirsche, roten Beeren, Rosen und feinen Gewürzen. Am Gaumen frisch und würzig mit zarten Tanninen und fruchtigem Charakter.

Ausbau: 18–24 Monate Reifung in französischen Eichenfässern, anschliessend Flaschenreifung.



Villa Donoratico, Argentiera Bolgheri

Preis: 69.50

Weingut: Argentiera Bolgheria

Region: Toscana

Traubensorte: Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 30%, Cabernet Franc 15%, Petit Verdot 10%

Charakter: Intensives Rubinrot mit Aromen von roten Beeren, Kirsche, Lakritze und feinen Kräuternoten. Am Gaumen elegant und vollmundig mit seidigen Tanninen, frischer Mineralität und langem Abgang.

Ausbau: Gärung und Mazeration im Stahltank, anschliessend Ausbau in französischen Barriques und Flaschenreifung.



CastelGiocondo Brunello di Montalcino

Preis: 69.50

Weingut: Tenuta CastelGiocondo - Marchesi Frescobaldi

Region: Toscana Montalcino

Traubensorte: Sangiovese 100%

Charakter: Intensives Rubinrot mit Aromen von roten und schwarzen Früchten, Lakritze, Muskatnuss und Kaffee. Am Gaumen elegant und komplex mit dichter Tanninstruktur, feiner Mineralität und langem Abgang.

Ausbau: Sorgfältige Traubenselektion und temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank mit regelmässigem Umpumpen. Anschliessend Reifung in grossen Holzfässern bis zur optimalen Harmonie und abschliessende Flaschenreifung.



Taurasi DOCG

Preis: 75.50

Weingut: Villa Raiano

Region: Campania

Traubensorte: Aglianico

Charakter: Leuchtendes Purpurrot mit Aromen von Heidelbeeren, Brombeeren, Maulbeeren und schwarzer Johannisbeere. Würzige Noten von Zimt und feinem Rauch ergänzen den trockenen, eleganten Charakter mit langem Abgang.

Ausbau: Handlese und sorgfältige Selektion der Trauben. Kontrollierte Gärung im grossen Holzfass, anschliessend 12 Monate Reifung in französischen Eichenfässern



Pietro dal Cero Amarone Classico della Valpolicella

Preis: 79.50

Weingut: Ca' dei Frati

Region: Veneto

Traubensorte: Corvina, Corvinone, Rondinella

Charakter: Intensives Rubinrot mit Aromen von Sauerkirsche, Schokolade und Rosenblüten. Feine Noten von Sternanis, Minze, Tabak und Kaffee verleihen dem Wein Tiefe und Eleganz.

Ausbau: Die Trauben werden 4 Monate in Kisten getrocknet, anschliessend Maischegärung im Edelstahltank mit langem Schalenkontakt. 24 Monate Reifung im Holzfass, danach 12 Monate im Edelstahltank.



Barolo, Ceretto

Preis: 89.50

Weingut: Ceretto

Region: Piemont

Traubensorte: Nebbiolo 100%

Charakter: Tiefdunkles Rot mit Aromen von Pflaumen, Haselnüssen und getrockneten Nüssen. Am Gaumen vollmundig, dicht und strukturiert mit festen Tanninen und langem Abgang.

Ausbau: Lange Mazeration und Gärung bei hohen Temperaturen. Mindestens 38 Monate Reifung, davon 18 Monate in grossen Fässern und anschliessend 22 Monate in der Flasche.



Argentiera Bolgheri

Preis: 145.50

Weingut: Le Macchiole

Region: Toscana

Traubensorte: Merlot 46%, Cabernet Sauvignon 43%, Cabernet Franc 11%

Charakter: Intensives Rubinrot mit Aromen von Kirsche, Pflaume, Pfeffer und Muskatnuss, begleitet von Minze, Kakao und Tabak. Am Gaumen ausgewogen, frisch und würzig mit langem Abgang.

Ausbau: Handlese und sorgfältige Selektion der Trauben. Gärung und Mazeration für 25–30 Tage im Stahltank, anschliessend 14 Monate in französischen Barriques und 12 Monate Flaschenreifung.

La Nostra Selezione Esclusiva



Luce

Preis: 155.50

Weingut: Tenuta Luce - Marchesi Frescobaldi

Region: Toscana

Traubensorte: Merlot 50%, Sangiovese 50%

Charakter: Intensives Rubinrot mit Aromen von reifen Pflaumen, Brombeeren und Maulbeeren, begleitet von Veilchen und süssen Gewürzen. Am Gaumen vollmundig, elegant und ausgewogen mit seidigen Tanninen und langem Abgang.

Ausbau: 22 Tage Schalenmazeration und malolaktische Gärung in Barriques. Anschliessend 24 Monate Ausbau in französischen Barriques, davon 80 % neu und 20 % ein Jahr alt.



Luce Brunello

Preis: 160.50

Weingut: Tenuta Luce - Marchesi Frescobaldi

Region: Toscana

Traubensorte: Sangiovese 100%

Charakter: Intensives Rubinrot mit Aromen von schwarzen Kirschen, Heidelbeeren, Walnuss und Lavendel. Am Gaumen frisch und lebendig mit feinen Tanninen und elegantem Abgang.

Ausbau: 4 Wochen Schalenmazeration und 10 Tage Gärung im Zementbehälter. Anschliessend mindestens 24 Monate Ausbau in slawischen Barriques.



Tignanello Rosso di Toscana IGT

Preis: 199.50

Weingut: Tenuta Tignanello

Region: Toscana

Traubensorte: Sangiovese

Charakter: Rubinrot mit Purpurreflexen und Aromen von Kirsche, Amarena, Granatapfel und feinen balsamischen Noten. Am Gaumen dicht, frisch und harmonisch mit seidigen Tanninen und langem Abgang.

Ausbau: Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks mit anschliessender malolaktischer Gärung. Danach Reifung in französischen und ungarischen Barriques, teilweise in neuen Fässern.



Ornellaia

Preis: 295.50

Weingut: Tenuta dell'Ornellaia

Region: Toscana

Traubensorte: Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 25%, Cabernet Franc 10%, Petit Verdot 10%

Charakter: Ausdrucksstarkes Bouquet von dunklen Früchten, Vanille und Tabak. Am Gaumen kraftvoll und elegant mit markanter Tanninstruktur, schöner Frische und langem, würzigem Finale.

Ausbau: Separate Vinifikation der Rebsorten und Parzellen in Edelstahl- und Zementtanks. Anschliessend 18 Monate Reifung in Barriques, davon 70 % neu, gefolgt von 12 Monaten Flaschenreifung.



Sassicaia Bolgheri DOC 2022

Preis: 319.50

Weingut: San Guido

Region: Toscana

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Charakter: Elegante Aromen von dunklen Früchten mit feiner Würze und ausgeprägter Mineralität. Am Gaumen kraftvoll und zugleich präzise, mit feinen Tanninen, frischer Säure und langem, harmonischem Abgang.

Ausbau: Traditionelle Vinifikation mit sorgfältiger Selektion der Trauben. Anschliessende Reifung in Eichenfässern, wodurch der Wein an Struktur, Eleganz und Komplexität gewinnt.