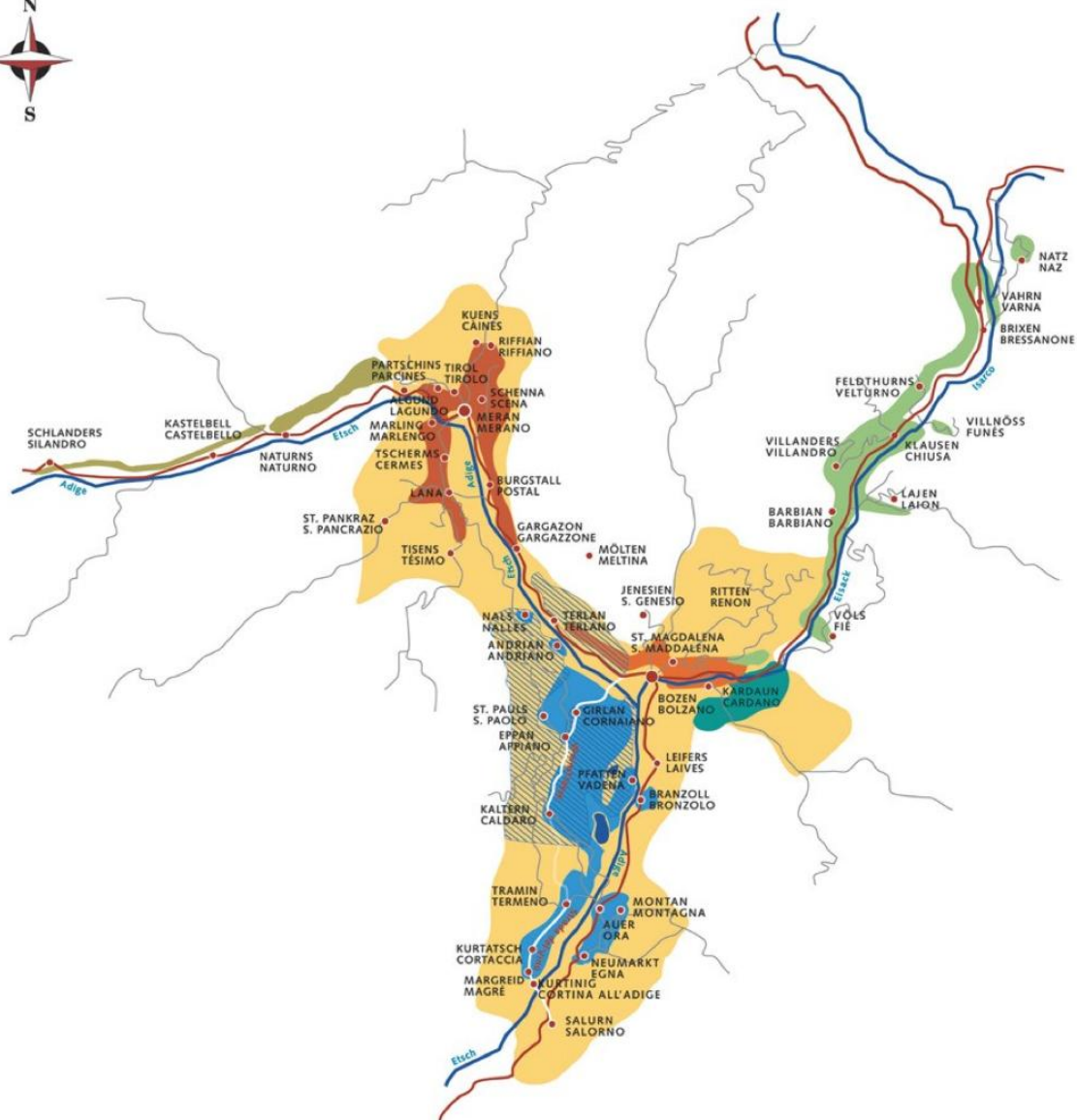






SÜDTIROLER ALTO ADIGE	SÜDTIROL MERANER ALTO ADIGE MERANESE
SÜDTIROL KALTERERSEE ALTO ADIGE LAGO DI CALDARO	SÜDTIROL ST. MAGDALENER ALTO ADIGE SANTA MADDALENA
SÜDTIROL EISACKTALER ALTO ADIGE VALLE ISARCO	SÜDTIROLER BOZNER LEITEN ALTO ADIGE COLLI DI BOLZANO
SÜDTIROL TERLANER ALTO ADIGE TERLANO	SÜDTIROLER VINSCHGAU ALTO ADIGE VAL VENOSTA



SCHAUMWEINE | SPUMANTI

Die Voraussetzungen zur Produktion hervorragender Schaumweine sind im Alpennahen Südtirol ideal. Vor allem in den höheren Lagen können die Trauben genügend Säure entwickeln, damit die Sekte auch nach der zweiten Gärung in der Flasche noch jene quirlige Frische zeigen, die man von guten Schaumweinen erwartet.

Situati ai piedi delle Alpi, i vigneti altoatesini sono ideali per produrre vini spumanti di eccellenza. Crescendo in altura, infatti, le uve riescono a sviluppare un'ottima acidità, essenziale per dare alle bottiglie, anche dopo la seconda fermentazione, quella freschezza accattivante che ci si aspetta da un buono spumante.

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

Millesimato Brut	Zemmer <i>Kurtinig</i>	40 €
Monreale Brut	Rametz <i>Meran</i>	53 €
Brut Riserva 36 Doc	Meran	54 €
Monreale Rosé Brut	Rametz <i>Meran</i>	54 €
Arunda Rosé Brut	Arunda <i>Mölten</i>	63 €
Arunda Parlein Brut	Arunda <i>Mölten</i>	64 €
Comitissa Pas Dose Riserva	Lorenz Martini <i>Girlan</i>	65 €
Arunda Marianna Extra Brut	Arunda <i>Mölten</i>	66 €

VENETIEN | VENETO

Ca' Del Rù Prosecco DOC	Ca' del Rù	35 €
-------------------------	------------	------

FRANCIACORTA

Franciacorta Brut	Bosio	54 €
-------------------	-------	------

Franciacorta Bellavista Alma Brut	Bellavista	69 €
-----------------------------------	------------	------

Ca' Del Bosco Prestige Cuvée	Ca' del Bosco	71 €
------------------------------	---------------	------

CHAMPAGNE

Légras & Haas Brut Intitution	Légras & Haas	83 €
-------------------------------	---------------	------

Légras & Haas Brut Rosé	Légras & Haas	89 €
-------------------------	---------------	------

La Cuvée Brut	Laurent-Perrier	89 €
---------------	-----------------	------

Brut reserve imperiale	Moët & Chandon	90 €
------------------------	----------------	------

Nectar Imperial Demi Secco	Moët & Chandon	93 €
----------------------------	----------------	------

Roederer Millesime Brut	Louis Roederer	100 €
-------------------------	----------------	-------

Nectar Imperial Rosé Demi Secco	Moët & Chandon	120 €
---------------------------------	----------------	-------

Ice Imperial Demi Secco	Moët & Chandon	120 €
-------------------------	----------------	-------

Dom Pérignon Vintage 2013	Dom Pérignon	300 €
---------------------------	--------------	-------

WEIßBURGUNDER | PINOT BIANCO

Der Weißburgunder soll von Erzherzog Johann von Österreich 1852 erstmals in Südtirol kultiviert worden sein. Nachdem sich die Sorte prächtig entwickelte, wurde sie – neben Gewürztraminer und Sauvignon Blanc – zur weißen Leitsorte der Region. Mit elegantem Apfelduft und belebender Säure ist der Weißburgunder der perfekte Wein für jeden Tag. Um seine Fruchtfinesse unverfälscht in die Flasche zu bringen, setzen die Kellermeister das Eichenfass beim Ausbau zurückhaltend ein.

Empfehlung: leichte Vorspeisen, Fisch, Knödelgerichte.

Narrano le cronache che il Pinot bianco fu introdotto in Alto Adige intorno al 1852, e visto che fin dall'inizio diede il meglio di sé, divenne presto una varietà di punta fra i bianchi del territorio, accanto al Gewürztraminer e al Sauvignon. Col suo profumo elegante di mela, pera, limone e note di fiori di fieno, nocciola e mandorla e una vivace acidità, il Pinot bianco è perfetto come vino per tutti i giorni. Abbinamenti consigliati: primi piatti leggeri, canederli, pesce.

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

Weißburgunder 2023	Innerleiterhof <i>Schenna</i>	42 €
Weißburgunder "Schulthauser" 2023	St. Michael Eppan	44 €
Weißburgunder "Preasulis" 2022	Gumphof <i>Völs</i>	50 €
Weißburgunder Ris. "Tyrol" 2022	Meran	53 €
Weißburgunder Ris. "ITOS" 2020	Ansitz Waldgries <i>Bozen</i>	53 €
Weißburgunder "Eichhorn" Bio 2022	Manincor <i>Kaltern</i>	60 €
Weißburgunder Ris. "Vorberg" 2021	Terlan	64 €
Weißburgunder Ris. "V YEARS" 2017	Meran	85 €
Weißburgunder Ris. "SANCTISSIMUS" 2017	St. Pauls	129€

CHARDONNAY

Der Chardonnay – genotypisch verwandt mit den Burgundersorten – erlebte im Südtirol der 80er Jahre einen gewaltigen Aufschwung und zeigt dort bis heute seine klassischen Qualitäten. Er überzeugt durch seine feine Säure und sein elegantes Aromenspiel von Ananas, Bananen, Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchten, Vanille und Butter.

Das Angebot reicht von frisch-fruchtigen, geradlinigen Stahltank-Versionen bis zu komplexen, lagerfähigen Selektionen, die in Barriques vergoren und auf der Feinhefe ausgebaut werden. Empfehlung: Fisch und Meeresfrüchte, helles Fleisch, Risotto, Käsenocken.

In Alto Adige lo Chardonnay conobbe uno sviluppo rapidissimo negli anni ottanta, esprimendo in questo territorio le sue caratteristiche migliori. È un vino che avvince con la sua raffinata acidità e i suoi eleganti aromi cangianti di ananas, banana, mela, pera, agrumi, vaniglia e burro. Le versioni in commercio vanno da quelle più fresche e fruttate, affinate solo in acciaio, alle selezioni più complesse destinate anche all'invecchiamento, fermentate in barrique e affinate sui lieviti fini. Abbinamenti consigliati: pesce e frutti di mare, carni bianche, risotto, canederli al formaggio.

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

Chardonnay "Somereto" 2023	Andrian	39 €
Chardonnay Bio 2023	Alois Lageder <i>Magreid</i>	43 €
Chardonnay "Cardellino" 2023	Elena Walch <i>Tramin</i>	51 €
Chardonnay "Kreuth" 2022	Terlan	53 €
Chardonnay "Lafoá " 2022	Schreckbichl <i>Girland</i>	58 €
Chardonnay "Lina" 2021 2022	Bergmannhof <i>Eppan</i>	62 €
Chardonnay "Sophie" Bio 2022	Manincor <i>Kaltern</i>	69 €
Chardonnay Ris. "Castel Ringberg" 2019	Elena Walch <i>Tramin</i>	94€
Chardonnay "Löwengang" Bio 2021	Alois Lageder <i>Margreid</i>	107 €
Chardonnay Ris. "Vigna Au" 2019	Tiefenbrunner <i>Kurtatsch</i>	116 €
Chardonnay Ris. "Troy" 2019	Tramin	120 €

FRIAUL JULISCH VENETIEN | FRIULI VENEZIA JULIA

Chardonnay	Jermann	55 €
------------	---------	------

GRAUBURGUNDER | PINOT GRIGIO

Er stammt aus der großen Burgunderfamilie und gilt als einer der edelsten Weißweine überhaupt. Der Pinot Grigio ist ein vollmundiger, extraktreicher Weißwein mit blumig-warmem Duft und zeigt je nach Anbaugebiet unterschiedliche Charakteristiken. Das Spektrum reicht von den feingliedrig-frischen Vertretern im Vinschgau über eher mineralische Weine im Etschtal bis zu feurig-stoffigen Gewächsen in Bozen und im Überetsch. Empfehlung: kräftige Fischgerichte, Südtiroler Spezialitäten, Schlutzkrapfen.

Il Pinot Grigio, chiamato anche Ruländer o Grauburgunder, fa parte della folta famiglia dei vitigni di Borgogna e attualmente è la varietà bianca più coltivata in Alto Adige. Il Pinot grigio è un bianco dal gusto pieno, ricco d'estratti, dal profumo floreale di mela matura, pera, cotogna e fiori di tiglio, e a seconda della zona di produzione esprime caratteristiche diverse: dalle versioni più raffinate e fresche della Val Venosta, ai vini dal gusto più minerale della Valle dell'Adige, fino a quelli più intensi e strutturati della conca di Bolzano e dell'Oltradige. Abbinamenti consigliati: piatti di pesce forti, schlutzkrapfen (tortelli di spinaci tipici) e altre specialità altoatesine.

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

Pinot Grigio "Hill" 2023	Nals Magreid <i>Nals</i>	40 €
Pinot Grigio "Porer" Bio 2022	Alois Lageder <i>Magreid</i>	53 €
Pinot Grigio "Castel Ringberg" 2023	Elena Walch <i>Tramin</i>	56 €
Pinot Grigio Ris. "Giatl" 2022	Zemmer <i>Kurtinig</i>	59 €
Pinot Grigio Ris. "KUNSTSTÜCK" 2019	Kaltern	98 €

FRIAUL JULISCH VENETIEN | FRIULI VENEZIA JULIA

Pinot Grigio	Jermann	54 €
--------------	---------	------

RIESLING

Von Erzherzog Johann von Österreich im 19. Jh. nach Südtirol gebracht, ist die Riesling-Rebe fast schon Garantie für einen guten Weißwein. Im Gegensatz zu den deutschen Vorbildern werden die Weine hier durchgegoren und mehrheitlich ohne oder nur mit sehr wenig Restsüße ausgebaut. Vor allem in den kühleren Regionen Eisacktal und Vinschgau entstehen Rieslinge mit feinem Pfirsich- und Zitrusaroma und einer tänzerisch-belebenden Säure. Empfehlung: Meeresfrüchte, Austern, asiatische Gerichte, Vorspeisen.

Questo vitigno originario della Germania fu introdotto in Alto Adige nell'Ottocento, ma a differenza dei suoi avi tedeschi, il Riesling vinificato in Alto Adige subisce una fermentazione completa, il più delle volte privo (o quasi) di zuccheri residui. Quello prodotto nelle zone più fresche della Valle Isarco e della Val Venosta si distingue per gli aromi di pesca e agrumi, e per un'acidità dinamica e stimolante. Abbinamenti consigliati: primi piatti, frutti di mare, ostriche, ricette asiatiche.

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

Riesling "Graf von Meran" 2023	Meran	43 €
Riesling 2019 2021	Schloss Englar <i>Eppan</i>	45 €
Riesling 2020	Ploner <i>Marling</i>	52 €
Riesling "Aristos" 2022	Eisacktal <i>Klausen</i>	52 €
Riesling 2022 2023	Falkenstein <i>Naturns</i>	52 €
Riesling "Vigna Castel Ringberg" 2022	Elena Walch <i>Tramin</i>	55 €
Riesling "Alte Rebe" 2021	Falkenstein <i>Naturns</i>	59 €
Riesling "Anadûron" 2018	Falkenstein <i>Naturns</i>	78 €

SAUVIGNON

Diese sehr alte Rebsorte aus Frankreich wurde Ende des 19. Jhs. in Südtirol eingeführt. Sie wurde vor allem in den Hanglagen entlang der Etsch, von Salurn bis nach Meran, heimisch. Der Sauvignon entfaltet in Südtirol sein rebsortentypisches Bouquet mit leicht „grünen Aromen“ von frisch gemähtem Gras und Stachelbeere und bringt sowohl knackig-frische Gewächse als auch voluminös-intensive Weine hervor.

Empfehlung: Spargeln, gegrilltes Gemüse, Fisch, Ziegenkäse.

Questo vitigno molto antico fu introdotto dalla Francia in Alto Adige alla fine dell'Ottocento, e da qualche anno la sua diffusione è in aumento. Il Sauvignon altoatesino sviluppa il suo profumo tipico con aromi di passiflora, uva spina, sambuco e ribes nero, dando vita sia a vini freschi e di pronta beva, sia a vini più strutturati e dal gusto più intenso. Abbinamenti consigliati: asparagi, verdure grigliate, pesce, formaggi di capra.

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

Sauvignon "Cosmas" 2023	Kornell <i>Terlan</i>	44 €
Sauvignon "Mock" 2023	Bozen	44 €
Sauvignon "Winkl" 2023	Terlan	52 €
Sauvignon "Gipfelkreuz" 2020 2021	Kiemberger <i>Terlan</i>	52 €
Sauvignon "Vigna Castel Ringberg" 2023	Elena Walch <i>Tramin</i>	55 €
Sauvignon "Lafóa " 2022	Schreckbichl <i>Girland</i>	56 €
Sauvignon "St. Valentin" 2022 2023	St. Michael Eppan	60 €
Sauvignon "Andrius" 2021	Andrian	63 €
Sauvignon "Quarz" 2021	Terlan	95 €
Sauvignon "Lieben Aich" Bio 2021	Manincor <i>Kaltern</i>	103 €

SYLVANER

Der Sylvaner wird in Südtirol fast ausschließlich im Eisacktal angebaut, wo er vor allem die kühlen, aber dennoch sonnenverwöhnten, Hanglagen zwischen 500 bis 700 m ü.d.M schätzt. Hier entwickelt die Sorte sowohl genügend Körper als auch eine kernige Säure. Typisch für den Sylvaner ist sein mineralisch-erdiger Duft, unterlegt von Aromen nach frischen Kräutern oder Heu. Empfehlung: Vorspeisen, Speck, Spargeln, Fisch.

In Alto Adige il Sylvaner si coltiva quasi esclusivamente nella Valle Isarco, dove apprezza i versanti freschi e soleggiati che si estendono fra i 500 e i 700 metri di quota. In queste condizioni il vitigno sviluppa una struttura corposa e una buona acidità. Una caratteristica tipica del Sylvaner è il suo sentore minerale e terrigno, impreziosito da aromi di erbe fresche o fieno e mele, pesche e menta. Abbinamenti consigliati: primi piatti, speck, asparagi, pesce.

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

Sylvaner 2022 2023	Köfererhof Neustift	45 €
Sylvaner 2022	Pacherhof Neustift	47 €
Sylvaner "PRAEPOSITUS" 2022	Kloster Neustift Neustift	51 €

KERNER

Die deutsche Kreuzung aus Trollinger und Riesling, benannt nach dem schwäbischen Dichter Justinus Kerner, wird aufgrund ihrer Frostbeständigkeit vor allem in höheren Lagen des Eisacktals und Vinschgaus angepflanzt. Die Sorte bringt rassig-würzige Weine mit dezenter Muskatnote hervor. Dank der reichen Aromafülle und dem fruchtig-feinen Bouquet hat der Kerner das Potenzial, zu einem neuen Aushängeschild der Südtiroler Weinbauern zu werden. Empfehlung: Vorspeisen, gegrillter Fisch, Gemüse-Terrinen.

Essendo un vitigno resistente al gelo, il Kerner è coltivato soprattutto alle quote più elevate della Val Venosta e della Val d'Isarco. È un incrocio tra Schiava e Riesling che deve il proprio nome al poeta tedesco Julius Kerner. Con le sue doti di pienezza e aromaticità, anche lui narra nel calice la sua poesia, soprattutto quando le sue note delicate di noce moscata emergono dal complesso degli aromi e il suo bouquet fruttato manifesta tutto il suo potenziale. Si abbina bene a pesce alla griglia, piatti vegetariani e con i primi piatti.

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

Kerner "Vinschgau" 2022 2023	Meran	47 €
Kerner 2022 2023	Köfererhof Neustift	47€
Kerner 2023	Pacherhof Neustift	48 €
Kerner "Praepositus" 2022	Neustift	49 €
Kerner "Sabiona" 2018	Eisacktal Klausen	70 €

GEWÜRZTRAMINER

Wie bereits der Name verrät, hat der Gewürztraminer seine Stammheimat im Südtiroler Weindorf Tramin. Der „Traminer“ war bereits im 13. Jh. im ganzen deutschsprachigen Raum ein Begriff. Lange geriet er dann fast in Vergessenheit. Heute zählt er zu den gefragtesten Weinen Südtirols. Das breite Duftspektrum mit Noten von Rosenblättern, Nelken, Litschi und tropischen Früchten macht den Gewürztraminer zum Inbegriff einer Aromasorte. Der Gewürztraminer ist nicht nur ein hervorragender Speisenbegleiter, seine üppige Textur macht ihn ebenso zum herrlichen Genusswein. Empfehlung: Aperitif, asiatische Gerichte, gegrillter Fisch, Krustentiere (trockener Ausbau), Gänseleber, Pasteten (Weine mit Restsüße), Desserts und Käse (Süßweine).

Il nome del vitigno molto probabilmente trae origine dal villaggio vinicolo altoatesino di Termeno, e in tutti i paesi germanofoni è noto fin dal Duecento. Oggi è uno dei vini più apprezzati dell'Alto Adige. Grazie al suo bouquet vastissimo, con note di petali di rosa, garofano, lici e frutti tropicali, è considerato il vino aromatico per eccellenza. Abbinamenti consigliati: aperitivi, piatti asiatici, pesce alla griglia, crostacei (con vinificazione secca), fegato d'oca e paté vari (vinificato con residuo zuccherino), dolci e formaggi (vinificato come vino dolce).

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

Gewürztraminer "Selida" 2023	Tramin	43 €
Gewürztraminer "Damian" 2023	Kornell <i>Terlan</i>	45 €
Gewürztraminer "Concerto Grosso" 2023	Elena Walch <i>Tramin</i>	56 €
Gewürztraminer "St. Valentin" 2023	St. Michael Eppan	60 €
Gewürztraminer "Nussbaumer" 2022	Tramin	62 €
Gewürztraminer "Vigna Kastelaz" 2022	Elena Walch <i>Tramin</i>	72 €
Gewürztraminer "Lunare" 2021	Terlan	78 €

CUVÉE

Cuvée ist ein Begriff, der immer wieder zu Irritationen Anlass gibt. Tatsächlich ist die Bedeutung des Wortes je nach Zusammenhang unterschiedlich. In Deutschland bezeichnet man mit Cuvée den Verschnitt, also das gemeinsame Keltern oder auch Vergären verschiedener Rebsorten in einem Gärbehälter.

Man cuviert einen Wein aus verschiedenen Partien im Keller.

Sempre più spesso la parola cuvée viene utilizzata in riferimento a prosecco e champagne, ma per molti il significato del termine resta oscuro. Il tecnicismo francese si è imposto nell'ambito enologico a livello internazionale e, sebbene si associ alle bollicine, in realtà si può riferire a qualsiasi tipo di vino: indica, infatti, la miscela di uve o di vini utilizzata per migliorare le qualità dell'uva singola.

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

"De Vite" 2023 (Sauvignon, Weissburgunder, Müller-Thurgau)	Hofstätter <i>Tramin</i>	40 €
"Terlaner" 2023 (Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon)	Terlan	46 €
"La Contessa" Bio 2023 (Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon)	Manincor <i>Kaltern</i>	49€
"Amos" 2021 2022 (Weissburgunder, Chardonnay, Pinot Grigio, Riesling, Sauvignon)	Kurtatsch	55 €
"Manna" 2022 2023 (Riesling, Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer, Kerner)	Franz Haas <i>Montan</i>	56 €
"Stoan" 2022 (Chardonnay, Sauvignon, Weißburgunder, Gewürztraminer)	Tramin	60 €
"Aichberg" 2019 2020 (Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon)	Kornell <i>Terlan</i>	62 €
"Amistar Cuvée Bianco" 2020 (Chardonnay, Sauvignon)	Peter Sölva <i>Kaltern</i>	72 €

"Nova Domus" Ris. 2020 (Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon)	Terlan	78 €
"Casòn Bianco" Bio 2021 (Viognier, Petit Manseng)	Alois Lageder <i>Magreid</i>	80€
"Beyond the Clouds" 2021 (Chardonnay,...)	Elena Walch <i>Tramin</i>	116 €
"LR" 2020 (Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon)	Schreckbichl <i>Girland</i>	155 €
"Appius" 2019 (Chardonnay, Pinot Grigio, Weißburgunder, Sauvignon)	St. Michael Eppan	200 €

FRIAUL JULISCH VENETIEN | FRIULI VENEZIA JULIA

Vintage Tunina 2022 (Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia)	Jermann	102 €
--	---------	-------

GOLDMUSKATELLER | MOSCATO GIALLO

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

Moscato Giallo Bio 2023	Manincor <i>Kaltern</i>	46 €
-------------------------	---------------------------	------

MÜLLER-THURGAU

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

"Feldmarschall" 2020	Tiefenbrunner <i>Kurtatsch</i>	86 €
----------------------	----------------------------------	------

GRÜNER VELTLINER

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

Grüner Veltliner 2023	Kloster Neustift <i>Neustift</i>	42 €
-----------------------	------------------------------------	------

DIE NISCHEN SORTEN

Der Blaterle ist ein leichter, fruchtiger Weißwein. Eine Rarität in Südtirol, bodenständige Rebsorte die sich sehr gut zu Spargelgerichten, Lachs und allen Fischvorspeisen eignet. Farbe: hell, leicht mit gelbem Schimmer. Serviertemperatur: 6-8°C. Lagerfähigkeit: 2-3 Jahre. Bronner ist eine 1975 gezüchtete pilzwiderstandsfähige Weißweinsorte.

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

B..te.le (Blatterle) 2021	Nusserhof <i>Bozen</i>	49 €
---------------------------	--------------------------	------

"Wunder" 2023 (Blatterle, Pinot Noir)	Ansitz Waldgries <i>Bozen</i>	51 €
--	---------------------------------	------

Bronner Bio 2023	Zollweghof <i>Lana</i>	42 €
------------------	--------------------------	------

MANZONI BIANCO

Diese Rebsorte entstand in den 1930er Jahren als Kreuzung von Riesling und Weißburgunder durch Prof. Luigi Manzoni. Die Rebsorte überzeugt durch dicke Schalen sowie durch höhere Säurewerte und tiefere Zuckergrade. In Anbetracht der extremer werdenden Wetterbedingungen ist sie daher sehr interessant für Südtirol.

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

Fórra Manzoni Bianco Bio 2022	Alois Lageder <i>Magreid</i>	56€
-------------------------------	--------------------------------	-----

LUGANA

Lugana DOC wird aus Trebbiano di Lugana-Trauben gekeltert, die im mediterranen Klima auf lehmigen Böden optimal gedeihen. Sein Bouquet vereint reifen Pfirsich, Apfel und Aprikose mit feinen Noten von Zitrusfrüchten, Mandeln und Nüssen. Mineralische Nuancen sorgen für ein harmonisches Geschmackserlebnis. Jung genossen entfaltet Lugana seine volle Frische und Fruchtigkeit. Er passt hervorragend zu Salaten, Antipasti, Pasta, Risotto und Fischgerichten.

Il Lugana DOC è ottenuto da uve Trebbiano di Lugana, che prosperano nei suoli argillosi del clima mediterraneo. Il suo bouquet armonioso combina pesca matura, mela e albicocca con delicate note di agrumi, mandorle e noci, arricchite da eleganti sfumature minerali. Da giovane esprime al meglio la sua freschezza e vivacità. È il compagno ideale per insalate, antipasti, pasta, risotti e piatti a base di pesce.

LOMBARDAI | LOMBARDIA

I Frati Lugana 2023 2024	Cà dei Frati <i>Sirmione</i>	42 €
----------------------------	--------------------------------	------

Lugana Orestilla 2019	Montonale <i>Desenzano</i>	66 €
-----------------------	------------------------------	------

VENETIEN | VENETO

Lugana Ris. 2019	Zenato <i>Peschiera</i>	65 €
------------------	---------------------------	------

SOAVE

Soave ist nicht nur ein Weißwein, sondern auch der Name einer Stadt in der Provinz Verona nahe Vicenza, die im Herzen des gleichnamigen Weinbaugebiets liegt. Der Wein zeichnet sich durch seine frische Säure, eine leichte bis mittlere Struktur und einen trockenen Abgang aus. Sein Aromaprofil variiert und kann Zitrusfrüchte, Pfirsich, Birne, Kräuter sowie feine mineralische Noten umfassen, was ihn zu einem idealen Sommerwein macht.

Il Soave non è solo un vino bianco, ma anche il nome di una città nella provincia di Verona, vicino a Vicenza, situata nel cuore dell'omonima zona vinicola. Questo vino si distingue per la sua acidità fresca, struttura leggera o medio-leggera e finale secco. Il suo profilo aromatico può includere agrumi, pesca, pera, erbe aromatiche e delicate note minerali, rendendolo un vino estivo ideale.

VENETIEN | VENETO

Soave classico 2023	Pieropan	42 €
---------------------	----------	------

ROSÉWEINE

Roséweine sind sehr hellfarbige Weine aus roten Trauben, die wie Weißwein hergestellt werden. Die Beeren dürfen dabei nicht oder nur wenige Stunden auf der Maische liegen.

In base alla fermentazione e al tipo di uva utilizzata, il vino rosé ha caratteristiche diverse. Molti vini rosati, infatti, assomigliano ai vini rossi, perché sono stati fermentati con uve rosse e, a livello sensoriale, risultano più morbidi e meno corposi. Al contrario, altri vini rosati risultano più bianchi perché sono stati prodotti con uve rosse, ma non sono state fatte fermentare con le bucce. Ne risulta quindi un aroma più fresco e aromatico, con prevalenza di note fruttate.

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

Rosalie 2023	Meran	38 €
"Merose" 2023	Kornell <i>Terlan</i>	44 €
Rose 20/26 2023	Elena Walch <i>Tramin</i>	45 €
Lagrein Kretzer 2023	Unterganzner <i>Kardaun</i>	46 €
La Rose de Manincor Bio 2023	Manincor <i>Kaltern</i>	52 €

LOMBARDIA | LOMBARDIA

Rosa dei frati 2023	Cà dei Frati <i>Sirmione</i>	44 €
---------------------	--------------------------------	------

TOSKANA | TOSCANA

"Scalabrone" 2023	Antinori <i>Bolgheri</i>	45 €
-------------------	----------------------------	------

VERNATSCH | SCHIAVA

Farnatzer oder Vernetzer – so lautet der ursprüngliche Name dieser autochthonen Rebsorte, die am Ende des Mittelalters erstmals schriftlich erwähnt wird und seit dem 16. Jh. eine zentrale Rolle im Südtiroler Weinbau spielt. Der Vernatsch bringt leichte, gerbstoffarme Weine mit moderatem Alkoholgehalt und individuellem, gebietstypischem Charakter hervor. So gilt etwa der St. Magdalener als füllig, der Kalterersee als weich und der Meraner als eher würzig. Empfehlung: generell zu allen Vorspeisen, besonders zu Speck, Wurstwaren, Käse, traditioneller Südtiroler Hausmannskost, Kalbfleisch.

Questo vitigno autoctono vanta tracce documentali che risalgono al tardo Medioevo, e dal Cinquecento è sempre stata la varietà di riferimento nella viticoltura altoatesina. La Schiava presenta aromi particolari che ricordano la ciliegia, il ribes, il lampone, ma anche la fragola. A questi si aggiungono sovente note di mandorla e violetta. Dalla Schiava s'ottengono vini leggeri, a basso contenuto tanninico, alcolico e con poca acidità con diverse individualità e tipicità. Abbinamenti consigliati: in generale tutti i primi piatti, e soprattutto speck, salumi, formaggi, piatti tradizionali altoatesini, vitello.

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

Vernatsch "Meraner Hügel" 2023	Innerleiterhof <i>Schenna</i>	39 €
Kalterer See "Per Sé" 2022	Elena Walch <i>Tramin</i>	45 €
Kalterer See "Bischofsleiten" 2023	Castel Sallegg <i>Kaltern</i>	46 €
Kalterer See "Der Keil" Bio 2022	Manincor <i>Kaltern</i>	48 €
St. Magdalener 2023	Pfannenstilhof <i>Bozen</i>	47 €
St. Magdalener "Antheos" 2022	Ansitz Waldgries <i>Bozen</i>	49 €
Vernatsch "Gschleier" 2022	Girland	50 €

BLAUBURGUNDER | PINOT NERO | PINOT NOIR

Der Burgunderkönig unter den Rotweinen wird in Südtirol seit Mitte des 19. Jhs. angepflanzt. In mittelhohen, nicht zu trockenen Lagen entfaltet diese Sorte ihr volles Potential und ergibt gut strukturierte Weine, die den burgundischen Vorbildern oft verblüffend nahekommen. Empfehlung: Wild, Wildgeflügel, Milchlamm, Kaninchen, Braten, Hartkäse.

Il "re di Borgogna" fra i rossi altoatesini si coltiva in Alto Adige dalla metà dell'Ottocento. Alle quote medio-alte e mediamente secche, il Pinot nero altoatesino esprime tutto il proprio potenziale, dando vita a vini strutturati quasi sovrapponibili, per qualità e caratteristiche, ai suoi parenti nobili francesi. I Pinot neri più tipici dell'Alto Adige si distinguono per il loro Profumo intenso di bacche rosse e scure, chiodi di garofano e violetta.

Abbinamenti consigliati: selvaggina ungulata e da penna, agnello da latte, coniglio, arrosti, formaggi stagionati.

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

Pinot Noir "Meczan" 2023	Hofstätter <i>Tramin</i>	44 €
Pinot Noir 2022 2023	Ploner <i>Marling</i>	49 €
Pinot Noir "Mazzon" 2019	Gottardi <i>Mazzon</i>	57 €
Pinot Noir 2022	Franz Haas <i>Montan</i>	58 €
Pinot Noir Ris. "MONTICOL" 2022	Terlan	60 €
Pinot Noir "Mason" Bio 2021	Manincor <i>Kaltern</i>	69 €
Pinot Noir Ris. "St. Valentin" 2021	St. Michael <i>Eppan</i>	74 €
Pinot Noir "Ludwig" 2021	Elena Walch <i>Tramin</i>	75 €
Pinot Noir Ris. "Anrar" 2020	Andrian	76 €
Pinot Noir Ris. "Trattmann" 2021	Girlan	80 €
Pinot Noir "Schweizer" 2021	Franz Haas <i>Montan</i>	81 €
Pinot Noir "Krafuss" Bio 2022	Alois Lageder <i>Magreid</i>	93 €
Pinot Noir "Pònkler" 2019	Franz Haas <i>Montan</i>	135 €
Pinot Noir Ris. "Vigna Ganger" 2015	Girlan	195 €

MERLOT

Der Merlot wurde gemeinsam mit anderen Bordeaux-Varietäten vor rund 120 Jahren erstmals in Südtirol angepflanzt. Diese frühreifende Sorte gedeiht vor allem in warmen Lagen auf tiefgründigen, lehmhaltigen Böden und ergibt fruchtige, körperreiche und vollmundige Weine mit südlichem Charme und weichem, reifem Tannin. Empfehlung: Wild, Wildgeflügel, klassische Fleischgerichte, Hartkäse.

Il Merlot fu piantato per la prima volta in Alto Adige circa 120 anni fa, insieme ad altri vitigni bordolesi. Lo spettro aromatico comprende la mora, il ribes nero, la composta di prugne e diverse spezie. Se ne ricavano dei vini fruttati, corposi e dal gusto pieno, dotati di fascino mediterraneo e con un sentore tanninico morbido e maturo. Abbinamenti consigliati: selvaggina ungulata e da penna, piatti di carne classici, formaggi stagionati.

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

Merlot "Huberfeld" 2021 2022	St. Pauls	42 €
Merlot 2023	Elena Walch <i>Tramin</i>	44€
Merlot Ris. 2021	Laimburg <i>Pfatten</i>	47 €
Merlot "Ywain" BIO 2021	Loacker <i>Bozen</i>	52 €
Merlot Ris. BIO 2019	Stachlburg <i>Partschins</i>	56 €
Merlot Ris. "MR20" 2020	Pitzner <i>Bozen</i>	69 €
Merlot Ris. "Brenntal" 2020	Kurtatsch	84 €
Merlot "MCMLVII" 2016	Alois Lageder <i>Magreid</i>	88 €
Merlot Ris. "Gant" 2019	Andrian	89 €
Merlot Ris. "KUNST.STÜCK" 2018	Kaltern	107 €

TOSKANA | TOSCANA

"Messiio" 2019	Fertuna	59 €
----------------	---------	------

LAGREIN

Er gehört – neben Blauburgunder und Vernatsch – zu Südtirols roten Leitsorten: der Lagrein, ein autochthoner, charaktvoller Wein, der in der Landeshauptstadt Bozen seine Wurzeln hat und gerade eine wahre Renaissance erlebt. Der Lagrein beeindruckt mit Aromen von Waldbeeren, frischen Kirschen und Veilchen, im Gaumen zeigt er samtige Fülle und weiche Säure. Edle Würznoten durch den Ausbau in kleinen Eichenholzfässern verleihen den Topselektionen zusätzlichen Charme und Charakter. In der Rosé-Version wird der Wein auch „Lagrein Kretzer“ genannt. Empfehlung: Wild, dunkles Fleisch, Hartkäse.

Insieme al Pinot nero e alla Schiava, il Lagrein è uno dei vitigni rossi di punta dell'Alto Adige. È una varietà autoctona da cui si ricava un vino di grande carattere. È prodotto soprattutto nella conca di Bolzano e da diversi anni sta riscuotendo sempre più favori. Il Lagrein si distingue per i suoi aromi di frutti di bosco, ciliegia fresca e violetta e al palato esprime una pienezza vellutata, impreziosita da una morbida acidità. Se affinato in piccoli fusti di rovere, sviluppa note speziate molto nobili che danno ulteriore smalto e carattere alle selezioni migliori. Nella versione rosé è noto anche col nome di Lagrein Kretzer. Abbinamenti consigliati: cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati.

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

Lagrein "Rubeno" 2023	Andrian	43 €
Lagrein "Vom Boden" 2022 2023	Pfannenstielhof Bozen	51 €
Lagrein "Gran Lareyn" BIO 2022	Loacker Bozen	53 €
Lagrein Ris. "Prestige" 2021	Bozen	60 €
Lagrein Ris. "ABTEI" 2021	Muri Gries Bozen	64 €
Lagrein "Mirell" 2020	Ansitz Waldgries Bozen	74 €
Lagrein Ris. "Tor di Lupo" 2021	Andrian	76 €
Lagrein Ris. "Taber" 2021	Bozen	83 €
Lagrein Ris. "Porphyr" 2020	Terlan	94 €
Lagrein Ris. "Klosteranger" 2017	Muri Gries Bozen	120 €
Lagrein Ris. "Perflabilis" 2018	Griesbauerhof Bozen	129 €
Lagrein "Lamarein" 2021	Unterganzner Kardaun	150 €

CABERNET

Die Cabernet-Sorten sind in Südtirol seit etwa 150 Jahren heimisch. Durch konsequente Ertragsreduktion zeigt der Cabernet heute vor allem Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Gewürz. Ein Anflug von Pfeffer trägt zur Komplexität bei. Dank seiner dichten Struktur gehört der Cabernet zu den langlebigsten Rotweinen Südtirols. Empfehlung: Wildgeflügel, Lamm, klassische Fleischgerichte, Hartkäse.

La coltivazione dei vitigni Cabernet iniziò in Alto Adige circa 150 anni fa. Grazie a una riduzione sistematica delle rese, oggi il Cabernet prodotto in Alto Adige si distingue soprattutto per i suoi aromi di ribes nero, mora e spezie, con un tocco di pepe che ne impreziosisce la complessità. La sua struttura vigorosa ne fa uno dei vini rossi altoatesini che si prestano meglio all'invecchiamento. Abbinamenti consigliati: selvaggina da penna, agnello, piatti di carne classici, formaggi stagionati.

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

Cabernet Ris. "GRAF" 2020	Meran	44 €
Cabernet Ris. "CAMPANER" 2021	Kaltern	45 €
Cabernet Sauv. "TURMHOF" 2022	Tiefenbrunner Kurtatsch	49 €
Cabernet Ris. "SASS ROÀ" 2021	Laimburg Pfatten	56 €
Cabernet "Istrice" 2022	Elena Walch Tramin	58 €
Cabernet Franc "Generation K" 2019	Andi Sölva Kaltern	59 €
Cabernet Ris. 2020	Unterganzner Kardaun	62 €
Cabernet Sauv. "COR RÖMIGBERG" 2018	Alois Lageder Magreid	93 €
Cabernet Franc "AMISTAR" 2016	Peter Sölva Kaltern	107 €
Cabernet Sauv. "LAFOA" 2019	Schreckbichl Girlan	125 €

TOSKANA | TOSCANA

"Lodai" 2018	Fertuna	48 €
"Sassicaia" 2020	San Guido	364 €

CUVÉE

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

"Zeder" 2022 (Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein)	Kornell <i>Terlan</i>	42 €
"Il Conte" Bio 2022 (Lagrein, Merlot, Cabernet)	Manincor <i>Kaltern</i>	49 €
"Mauritius" 2021 (Lagrein, Merlot)	Bozen	71 €
"Amistar" 2022 (Cabernet Sauvignon, Lagrein, Merlot)	Peter Sölva <i>Kaltern</i>	75 €
"Arzio" Ris. 2020 (Merlot, Cabernet)	Baron di Pauli <i>Kaltern</i>	78 €
"Anticus" Ris. 2020 (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	Nals Magreid <i>Nals</i>	79 €
"Loam" 2021 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)	Tramin	80 €
"Lacus" 2020 (Cabernet Franc, Merlot)	Walter Schullian <i>Kaltern</i>	87 €
"Composition Reif" 2022 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Lagrein, Petit Verdot)	Unterganzner <i>Kardaun</i>	90 €
"Kermesse" 2022 (Merlot, Lagrein, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah)	Elena Walch <i>Tramin</i>	93 €
"TAL 1908" 2020 (Lagrein, Cabernet, Merlot)	Bozen	180 €
"Tres" 2016 (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)	Kurtatsch	240 €

TOSKANA | TOSCANA

"Eccellenza" 2019 (Sangiovese, Cannaiolo, Sagrantino)	Graf Toggenburg	81 €
"Petra Rosso Toscano" 2021 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)	Petra	89 €
"Tignanello" 2020 (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	Tignanello	156 €

PRIMITIVO

Primitivo ist ein körperreicher Wein mit intensiven, vielschichtigen Aromen. Dunkle Früchte wie Brombeeren, Blaubeeren und Feigen prägen sein Geschmacksprofil, häufig mit einem marmeladigen, eingekochten Charakter. Würzige Nuancen von Zimt, Sternanis und schwarzem Pfeffer verleihen ihm zusätzliche Komplexität. In Holzfässern gereifte Primitivo-Weine betonen diese Facetten und bereichern das Bouquet um Noten von Schokolade und Karamell, die dem Wein noch mehr Tiefe und Eleganz verleihen.

Il Primitivo è un vino corposo con aromi intensi e complessi. Il suo profilo gustativo è caratterizzato da frutti scuri come more, mirtilli e fichi, spesso con una nota di confettura o frutta cotta. Sfaccettature speziate di cannella, anice stellato e pepe nero aggiungono ulteriore profondità. L'affinamento in botti di legno esalta queste caratteristiche, arricchendo il bouquet con sentori di cioccolato e caramello, conferendo al vino maggiore eleganza e struttura.

APULIEN | PUGLIA

Primitivo Neprica 2023	Tomaresca	36 €
Primitivo di Manduria "Il Bacca" 2019	Luccarelli	63 €

KAMPANIEN | CAMPANIA

Primitivo di Manduria 2023	Feudi di San Gregorio	39 €
----------------------------	-----------------------	------

NERO D'AVOLA

Nero d'Avola-Rotweine sind dunkel, vollmundig, samtig und kräftig zugleich. Sie schmecken nach Brombeere, Kirsche, Pflaume, rote Johannisbeere, aber auch nach Schokolade, Rosinen und Datteln. Sie können auch Nuancen von Pfeffer, Zeder und Leder aufweisen.

I vini rossi Nero d'Avola sono scuri, corposi, vellutati e allo stesso tempo potenti. Hanno un sapore di mora, ciliegia, prugna, ribes rosso, ma anche di cioccolato, uvetta e datteri. Possono anche presentare sfumature di pepe, cedro e cuoio.

SIZILIEN | SICILIA

"Plumbago" 2020	Planeta	40 €
-----------------	---------	------

AGLIANICO

Der Aglianico zeichnet sich durch einen vollmundigen, würzigen Körper aus. Gereifte Weine entfalten Aromen von Pflaume, Schokolade und dunklen Beeren wie schwarze Johannisbeere und Cranberry. Im Glas präsentiert sich der Wein in einem intensiven Rubin- bis Violettton. Am Gaumen überzeugen kräftige Tannine mit langem Abgang.

L'Aglianico si distingue per un corpo corposo e speziato. I vini invecchiati sviluppano aromi di prugna, cioccolato e frutti di bosco scuri come ribes nero e mirtilli rossi. Nel bicchiere, il vino si presenta con un intenso colore rubino fino al viola. Al palato, colpiscono i tannini decisi e un profilo gustativo unico con un lungo e intenso retrogusto.

KAMPANIEN | CAMPANIA

Aglianico 2019	Feudi di San Gregorio	40 €
----------------	-----------------------	------

GRENACHE

Cannonau, auch unter den Namen Grenache oder Garnacha bekannt. Sie gehört zu den am weitesten verbreiteten und beliebtesten Rebsorten der Insel. Cannonau zeichnen sich in der Regel durch einen vollmundigen Körper und eine intensive Farbe aus. Ihre Aromen variieren je nach Anbaugebiet, doch typische Merkmale umfassen oft fruchtige Noten von roten Beeren wie Himbeeren und Kirschen sowie würzige Nuancen von Zimt und Nelken.

Il Cannonau, noto anche come Grenache o Garnacha, è una delle varietà di uva più diffuse e apprezzate dell'isola. I vini Cannonau si distinguono generalmente per un corpo pieno e un colore intenso. I loro aromi variano a seconda della zona di coltivazione, ma i tratti tipici comprendono spesso note fruttate di frutti rossi come lamponi e ciliegie, accompagnate da sfumature speziate di cannella e chiodi di garofano.

SARDINIEN | SARDEGNA

CANNONAU 2022	Argiolas	43 €
---------------	----------	------

SYRAH

Syrah ist bekannt für kräftige, würzige Weine mit Aromen von dunklen Früchten, Pfeffer und rauchigen Noten. Sie hat eine tiefrote Farbe und eine ausgewogene Tanninstruktur, die ihr sowohl Kraft als auch Eleganz verleiht.

Syrah è conosciuta per i suoi vini corposi e speziati con aromi di frutti scuri, pepe e note affumicate. Ha un colore rosso intenso e una struttura tannica equilibrata che le conferisce sia forza che eleganza.

TOSKANA | TOSCANA

Syrah "Colle al Fico" 2020	Petra	56 €
----------------------------	-------	------

SANGIOVESE

Sangiovese präsentiert sich in einem leuchtenden Rubinrot, das mit zunehmender Reife in Granatnuancen übergeht. Sein Bukett entfaltet Aromen von Veilchen und reifen Kirschen, ergänzt durch subtil würzige Noten von Unterholz und Pfeffer.

Il Sangiovese si presenta con un brillante rosso rubino, che con l'invecchiamento evolve in sfumature granato. Il suo bouquet sprigiona aromi di violetta e ciliegie mature, arricchiti da sottili note speziate di sottobosco e pepe.

TOSKANA | TOSCANA

Chianti "Nipozzano" Riserva 2021	Frescobaldi	44 €
Chianti Classico Riserva 2021	Antinori	57 €
Chianti Riserva Marchese 2020	Tignanello	66 €
Rosso di Montalcino 2022	Frescobaldi	66 €
Nobile di Montepulciano 2020	Avignonesi	65 €
Brunello di Montalcino 2017	Il Poggione	83 €
Brunello di Montalcino 2018	Capanna	90 €

NEBBIOLO

Der Nebbiolo, die älteste noch kultivierte Rebsorte des Piemont, beeindruckt mit tanninreichen, charakterstarken Rotweinen. Ihre komplexe Aromatik reicht von reifen Pflaumen, Kirschen und roten Beeren bis hin zu Noten von Veilchen, Mandel, Gewürznelke und Zimt. Ergänzt wird das Profil durch Nuancen von schwarzem Pfeffer, Karamell, Trüffel, Leder, Tabak und Bitterschokolade, die dem Nebbiolo Tiefe und Eleganz verleihen.

Il Nebbiolo, la varietà di uva più antica ancora coltivata in Piemonte, si distingue per vini rossi tannici e caratteristici. La sua complessa aromaticità spazia da prugne mature, ciliegie e frutti rossi a note di violetta, mandorla, chiodi di garofano e cannella. Il profilo è arricchito da sfumature di pepe nero, caramello, tartufo, cuoio, tabacco e cioccolato fondente, che conferiscono al Nebbiolo profondità ed eleganza.

PIEMONTE | PIEMONTE

Nebbiolo "Langhe" 2022 2023	Produttori del	46 €
Barbaresco 2019 2020	Produttori del	59 €
Barolo "La Morra" 2020	Corino	65 €
Barolo "Tradizione" 2019	Marchesi di Barolo	87 €

BARBERA

Der Barbera begeistert mit seiner Lebhaftigkeit und Fruchtigkeit. Aromen von Kirsche, Erdbeere und Pflaume werden von einer frischen Säure begleitet. Am Gaumen zeigt er sich frisch, geschmeidig und mit einem lang anhaltenden Abgang. Aufgrund seiner Vielseitigkeit ist der Barbera ein hervorragender Begleiter zu Wurstwaren, Pasta und gegrilltem Fleisch.

Il Barbera affascina per la sua vivacità e fruttuosità. Aromi di ciliegia, fragola e prugna sono accompagnati da un'acidità fresca. Al palato si presenta fresco, morbido e con un finale lungo. Grazie alla sua versatilità, il Barbera è un eccellente compagno per salumi, pasta e carni grigliate.

PIEMONT | PIEMONTE

Barbera d'Asti "Montebruna" 2020	Braida	47 €
Barbera "Bricco dell'Uccellone" 2019	Braida	100 €

AMARONE

Der Amarone beeindruckt mit einer komplexen Aromatik aus Schokolade, Tabak, dunklen Beeren, Kirschen und Dörripflaumen. Sein intensiver Geschmack und einzigartiger Charakter heben ihn von anderen Rotweinen ab. Trotz seiner Kraft zeigt er am Gaumen eine bemerkenswerte Eleganz, wobei die angenehme Süße oft von einer subtilen Bitterkeit begleitet wird, die sich auch im Namen „Amarone“ widerspiegelt.

L'Amarone affascina con una complessa aromaticità che unisce cioccolato, tabacco, frutti di bosco scuri, ciliegie e prugne secche. Il suo gusto intenso e il carattere unico lo distinguono da altri vini rossi. Nonostante la sua forza, al palato rivela una notevole eleganza, con la dolcezza piacevole spesso accompagnata da una sottile nota amara, che si riflette anche nel nome "Amarone".

VENETIEN | VENETO

Amarone Cavolo Classico 2017	Brigaldara	47 €
Amarone della Valpolicella 2012	Terre di Leone	92 €
Amarone "Pietro Dal Cero" 2009	Cà dei Frati Sirmione	130 €

VALPOLICALLA RIPASSO

Der Ripasso-Wein zeichnet sich durch seine Komplexität und Tiefe aus. Er bietet ein reichhaltiges Aromenspektrum von dunklen Früchten wie Kirsche, Pflaume und Beeren, ergänzt durch subtile Gewürznoten. Der Ausbau in kleinen Eichenfässern bringt Noten von Vanille, Leder und Schokolade hervor. Mit seinem vollmundigen Körper und einer ausbalancierten Restsüße, die von frischer Säure unterstützt wird, präsentiert sich der Ripasso als harmonischer, vielschichtiger Wein.

Il vino Ripasso si distingue per la sua complessità e profondità. Offre un ampio spettro aromatico di frutti scuri come ciliegie, prugne e frutti di bosco, arricchito da sottili note speziate. L'affinamento in piccole botti di rovere fa emergere sfumature di vaniglia, cuoio e cioccolato. Con il suo corpo pieno e una dolcezza residua equilibrata da un'acidità fresca, il Ripasso si presenta come un vino armonioso e complesso.

VENETIEN | VENETO

Ripassa Valpolicella Superiore 2020	Zenato	50 €
Ripasso Valpolicella Il Vegro 2018 2020	Brigaldara	50 €
Valpolicella classico Ripasso 2019	Terre di Leone	62 €

DESSERTWEINE | VINI DA DESSERT

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

Rosenmuskateller 0,375 2021	Muri Gries <i>Bozen</i>	56 €
Chardonnay Passito 0,375 2017	Pardeller <i>Marling</i>	57 €
Roen 0,375 2023 (Gewürtztraminer Spätlese)	Tramin	62 €

LOMBARDAI | LOMBARDIA

Tre Filer Passito 0,375 2018 (Turbina, Chardonnay)	Cà dei Frati <i>Sirmione</i>	39 €
---	--------------------------------	------

FRANKREICH | FRANCIA

Sauternes 0,375 2017	Château Guiraud <i>Bordeaux</i>	87 €
----------------------	-----------------------------------	------