

# WEINKARTE

## Prosecco

### Veneto

Prosecco Spumante Brut DOC 29

*Tenuta San Giorgio* <sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Helles Strohgelb. Sehr feine und persistente Perlage.*

*Feinfruchtiges Bukett mit Noten von Birne und weißen Blüten.*

*Wohlschmeckend und frisch am Gaumen. Exzellentes Finale.*

## Italien Weiß

### Südtirol

Chardonnay „Caliz“ DOC 35

*Kurtatsch* <sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Strohgelber Chardonnay mit Bananen- und*

*Lebkuchengewürzaromen. Mediterrane Fruchtfülle mit feiner Säurestruktur.*

*Elegante Würze.*

Pinot Grigio DOC 31

*Kurtatsch* <sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Intensiver Duft von weißem Pfirsich, frischen Blüten und*

*Zitrusfrucht. Saftig und rund am Gaumen mit cremiger Textur und*

*animierender Säure. Ausdrucksstarker Wein mit mineralischem Finale.*

### Piemont

Roero Arneis DOC 36

*Cascina Chicco* <sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Strohgelb mit grünem Schimmer. Intensives und*

*persistentes Bukett mit Noten von Aprikose, Apfel und dezenten Anklängen*

*von Kamille und Gewürzen. Am Gaumen würzig, gut strukturiert*

*und harmonisch.*

### Lombardei

Fior di Lago 29

*Bulgarini* <sup>16, L</sup>

*Beschreibung: "Helle strohgelbe Farbe mit glänzenden Reflexen.*

*Das Bukett ist fein und langhaltig mit intensiven sortentypischen Noten.*

*Am Gaumen weich, harmonisch, frisch und lang anhaltend.*

Lugana „010“ DOC 41

*Bulgarini* <sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Intensive strohgelbe Farbe mit fruchtigen Aromen von*

*Pfirsich und Aprikose, begleitet von Honig und Gewürzen.*

*Am Gaumen kraftvoll und langanhaltend fruchtig.*

## Italien Weiß

### Friaul

Ribolla Gialla „Vinnae“ IGT 62

*Jermann* <sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Leuchtet in hellem Strohgelb; zeigt in der Nase intensive fruchtige Noten, feine mineralische Töne, entfaltet sich mit Eleganz, trocken, frisch und saftig, bietet schönen Trinkfluss.*

### Toskana

Vernaccia di San Gimignano „I Macchioni“ DOCG 31

*Casa alle Vacche* <sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Üppiges Bukett mit Noten von Honig und Früchten. Am Gaumen trocken, harmonisch mit angenehmer Frische und gut eingebundener Mandelnote.*

### Abruzzen

Trebbiano „Dama“ DOC 24

*Marramiero* <sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Helles Strohgelb mit dezenten, grünlichen Reflexen. Frisch-blumiges Bukett mit fein-fruchtigen Noten. Trockener und frischer Geschmack.*

### Marken

Verdicchio Classico DOC 28

*Piersanti* <sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Strohgelb mit hellen grünlichen Reflexen. Dezentes, frisches Bukett mit Noten von frischen Früchten und weißen Blüten. Der Geschmack ist ausbalanciert mit verführerischer Eleganz.*

Verdicchio Superiore DOC 37

*Piersanti* <sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Strohgelb mit grünen bis goldenen Reflexen. Intensives Bukett mit Noten von reifen exotischen Früchten. Am Gaumen voll, sehr ausbalanciert und einzigartig in seiner Art.*

### Sardinien

Vermentino di Sardegna „Benas“ DOC 29

*Cantina della Vernaccia* <sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Leuchtendes Strohgelb. Intensives Bukett mit edlen Noten von Zitrusfrüchten und weißen Blumen. Trockener Geschmack. Am Gaumen weich mit mittlerem Körper.*

## Italien Rosé

### Abruzzen

Cerasuolo „Dama“ DOC 24

*Marramiero*<sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Helles, klares, leuchtendes Kirschrot. In der Nase fruchtig und persistent. Im Mund abgerundet, trocken und harmonisch.*

## Italien Rot

### Südtirol

Pinot Nero „Krafuss“ DOC 143

*Alois Lageder*

*Beschreibung: Mitteltiefe, granatrote Farbe. Aromen von roten Beeren, Kirschen und Gewürzen. Vollmundiger Geschmack, frischer Abgang mit spürbarer Gerbstoffstruktur.*

### Piemont

Barbera d'Asti Superiore DOCG 35

*Tenuta Garetto*<sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Intensives Rubinrot, Aromen von roten Beeren, Pflaume, Vanille und Lakritz. Kräftige Tannine, voller Körper, beeindruckendes, lang anhaltendes Finish.*

Barolo „Rocche di Castelletto“ DOCG 95

*Cascina Chicco*

*Beschreibung: Intensives Rubinrot. Elegantes Bukett mit komplexen Noten von Himbeerkonfitüre, Lakritze und Gewürzen. Am Gaumen körperreich, intensiv und harmonisch mit weichen Tanninen, die das Finale charakterisieren.*

### Lombardei

Rosso Bruno 33

*Bulgarini*<sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Intensive rote Farbe. Bukett fein und anhaltend, würzig und mit Noten von Kakao, Lakritze und kleinen roten Beeren. Am Gaumen leicht tanninhaltig, harmonisch, weich und anhaltend.*

### Venezien

Valpolicella Classico Superiore DOC 29

*Campo Reale*<sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Die Farbe ist intensives Rubinrot, ein breites, elegantes Bukett aus roten Früchten und Kirschen mit leicht würzigen Noten. Der Geschmack ist warm und einhüllend. Sehr gute Struktur.*

Amarone della Valpolicella DOCG 104

*Campo Reale*<sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Die Farbe ist intensiv rot mit Granatfarben. Der Duft ist warm und unglaublich komplex mit den typischen Aromen eines Valpolicella, wo Kirschen, Trockenfrüchte, Marmelade und Gewürze vorherrschen.*

## Italien Rot

### Toscana

Lagone Toscana IGT 34

*Aia Vecchia*<sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Intensives Dunkelrot. Frisches Bukett mit dezenten Noten von Waldbeeren, Holz und Vanille. Der Geschmack ist strukturiert und elegant von einzigartiger Weichheit und Persistenz im Zusammenspiel mit Gewürz- und Kirscharomen.*

SorUgo Bolgheri Superiore DOC 85

*Aia Vecchia*<sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Intensives Dunkelrot. Üppiges Bukett mit Noten von Waldbeeren und Gewürzen. Lang, tief, komplex und vollmundig mit mineralischen Noten. Sehr gute Struktur und Konzentration.*

Chianti Classico DOCG 37

*Fattoria Rodano*<sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Intensives Rubinrot. Ausgeprägtes Bukett mit erdigen Tönen und Noten von roten Kirschen und Tabak. Mittlerer Körper, Fruchtaromen und exzellente Struktur. Persistent im Finale.*

Rosso di Montalcino DOC 54

*Renieri*<sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Intensives Rubinrot mit Transparenz. Klassisches Bukett von Kirschen und Pflaumen, begleitet von raffinierten Schiefernoten. Komplexer Geschmack mit ausgewogenen Tanninen, lebendiger, saftiger Körper. Spannender, reicher Abgang mit Rückkehr von reifer Frucht.*

Brunello di Montalcino DOCG 199

*Renieri*

*Beschreibung: Tiefes, intensives, tintenschwarzes Rubinrot. Breites Bukett von reifen Früchten, begleitet von würzigen und mineralischen Noten. Am Gaumen griffige Tannine, ausgewogene Säure und ein intensiver Abgang.*

### Abruzzen

Montepulciano „Dama“DOC 29

*Marramiero*<sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Sattes Rubinrot mit granatroten Nuancen. In der Nase langlegig mit Lakritznoten. Am Gaumen reichhaltig, harmonisch und vollmundig.*

Montepulciano d’Abruzzo Riserva „Inferi“ DOC 70

*Marramiero*<sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Sattes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensives, sortentypisches Bukett mit Vanillenoten. Persistenter warmer Geschmack, körperreich und harmonisch. Vornehmer und charismatischer Wein.*

## Italien Rot

### Apulien

Primitivo Salento Rosso IGP 27

*Mocavero*<sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Violett durchfunkeltes, tiefes Rot; eindringlicher Duft mit Konfitürenoten; gut ausbalanciertes Tanningerüst.*

Primitivo Riserva „Santufili“ DOC 58

*Mocavero*<sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Violett strahlendes, eindringliches Rot; Anspielungen auf Gewürze und Konfitüre im intensiven Duft; ausgewogene Tannine.*

### Sizilien

Nero d'Avola IGT 33

*Ferreri*<sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Rubinrot mit violetten Nuancen. Reichhaltiges, konzentriertes Bukett mit Noten von reifen roten Früchten und Vanille. Am Gaumen lang anhaltend, weich und voll. Persistentes Finale.*

## Italien Dessertwein Weiß

### Piemont

Arcass Vendemmia Tardiva 58

*Cascina Chicco*<sup>16, L</sup>

*Beschreibung: Brillantes, bernsteinfarbenes Erscheinungsbild. Intensive Aromen von getrockneten Feigen, Datteln, Akazienhonig und Zitrusfrüchten. Harmonisch süß und erfrischend im Geschmack.*

Alle Weine in 0,75 l Flaschen

Preise in EUR inklusive Mehrwertsteuer.

Zusatzstoffe: 16) alkoholhaltig

Allergene: L) Sulfite

*Villa Al Porto*  
RISTORANTE  
2023