

# Weinkarte

RESTAURANT  
*Piste 21*



## CHAMPAGNER

---

**Champagne Laurent-Perrier La Cuvée** 75cl 102.00

**Rebsorte:** Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

**Produzent:** Laurent-Perrier

**Herkunft:** Champagne

Blassgoldene Farbe. Fein aufsteigende Perlen bilden einen beständigen Schaumkranz. Zartes Bukett von frischen Zitrusfrüchten & weißen Blüten.

Die Komplexität des Weines zeigt sich in den aufeinanderfolgenden Noten von Weinberg-Pfirsich & weißen Früchten.

Perfekte Ausgewogenheit zwischen Frische & Finesse mit ausdrucksvollen Fruchtaromen im Finale.

**Champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé** 75cl 132.00

**Rebsorte:** Pinot Noir 150cl 264.00

**Produzent:** Laurent-Perrier

**Herkunft:** Champagne

Sehr frisches, klares & ausdrucksvolles Bouquet.

Kleine rote Beeren dominieren in der Duftpalette.

Auch der fruchtige Geschmack von Erdbeeren,

Johannisbeeren & Himbeeren findet sich im Gaumen wieder.

Ein weicher & runder Champagner.

**Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle Itération** 75cl 188.00

**Rebsorte:** Chardonnay, Pinot Noir

**Produzent:** Laurent-Perrier

**Herkunft:** Champagne

Die besten Chardonnay- & Pinot Noir Trauben aus Grand Cru & aus drei hervorragenden Jahren werden geschickt

miteinander vermählt. So reift über die Jahre ein komplexer, harmonischer

Wein von großer Klasse heran: Auf ein intensiven Blütenduft

folgt eine seltene Symphonie aus Opulenz & Sanftheit, die mit großer

Vornehmheit ausklingt. Der Geniesser denkt an Kraft und Freiheit.

## FRANCIACORTA

---

**Franciacorta Brut** 10cl 11.00

**Traubensorte:** Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero 75cl 79.00

**Produzent:** Plozza

**Herkunft:** Lombardei

Aromen von Trockenfrüchten wie Mandel, Haselnuss

oder getrocknete Feigen. Feine Würze, frisch und harmonisch.

Als Apéro ein Klassiker schlechthin.

## WEINE IM OFFENAUSSCHANK

---

### WEISSWEIN

	<b>10cl</b>
Cale Reale, Vermentino di Sardegna	7.00
Tormaresca Chardonnay, Puglia IGT	8.00
Pinot Grigio DOC, Venetien	7.00

### ROSÉWEIN

Oeil de Perdrix, Château d'Auvernier	7.00
--------------------------------------	------

### ROTWEINE

Cicero Pinot Noir Malans, Graubünden	8.00
Santarita, Mamete Prevostini, Veltlin	6.50
Sforzato, Plozza Veltlin	9.00
Ripasso della Valpolicella Superiore, Venetien	8.50
Centine, Toscana IGT	7.00

## WEISSWEIN

---

### SCHWEIZ

<b>Bündner Blanc de Noir</b>	75cl	59.00
------------------------------	------	-------

**Rebsorte:** Pinot Noir (Weiss gekeltert)

**Produzent:** Von Salis

**Herkunft:** Bündner Herrschaft

Die roten Pinot Noir-Trauben werden sofort nach dem Entbeeren abgepresst und dann wie ein Weisswein im Edelstahltank gekeltert und ausgebaut. Durch Filtration der Farbpartikel ist dieser Wein weiss wie ein Weisswein. Ein beerenfruchtiger, duftig-leichter und süffiger Wein. Frisch und fein am Gaumen. Aromatisch und weich mit einer dezenten, verführerischen Süsse im Auftakt und erfrischender feiner Säure im Abgang. Herrlich als Apéro aber auch zu jeglichen Fischgerichten zu geniessen.

<b>Lampert Maienfelder Cuvée Blanc AOC</b>	75cl	69.00
--	------	-------

**Rebsorte:** Riesling Silvaner, Chardonnay, Sauvignon Blanc

**Produzent:** Thomas Lampert

**Herkunft:** Maienfeld

Eine lebhaft und fruchtige Cuvée, komponiert aus den Rebsorten Riesling-Silvaner, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Es eignet sich hervorragend als Aperitif und begleitet frische Spargelgerichte, Fisch und Meeresfrüchte perfekt.

<b>Aigle „Les Murailles“ AOC Chablis</b>	70cl	54.00
<b>Rebsorte:</b> Chasselas, Gutedel		
<b>Produzent:</b> H. Badoux		
<b>Herkunft:</b> Chablais		
Er hat eine feine und delikate Nase, erinnert an Lindenblüte und wird begleitet von mineralischen und kreidehaltigen Noten. Im Gaumen behält er seine Lindenblütenaromen welche nun noch von Mango begleitet werden. Fisch-, Kalb- und Krustentiergerichte passen ebenso zu diesem Wein wie Hartkäse. Ein Alleskönner.		

<b>Bianco Rovere</b>	75cl	78.00
<b>Rebsorte:</b> Merlot		
<b>Produzent:</b> Guido Brivio		
<b>Herkunft:</b> Mendrisio, Tessin		
Ein wunderbarer weisser Merlot. Das wuchtige und präsenste Aroma von Vanille, Kokosnuss werden von würziger Eiche und süssem Zimtucker begleitet, wiederum abgelöst von reif-fruchtigen Noten wie Banane und getrocknete Birne. Dicht und breit im Körper, wunderschöne Fruchtaromatik mit den klassischen Toastnoten vom Barriqueausbau, saftig im Körper und enorm lang im Finale. Passt zu Vorspeisen, Fischvariationen, leichten Fleischgerichten und nicht zu rezenten Käsen.		

## ITALIEN

<b>Pinot Grigio delle Venezie DOC</b>	75cl	46.00
<b>Rebsorte:</b> Pinot Grigio		
<b>Produzent:</b> Cantina Zeni		
<b>Herkunft:</b> Veneto		
Im Glas leuchtet der Wein in einem üppigen Strohgelb mit goldenen Reflexen. Das Bouquet verführt mit Aromen von weissen Blüten und reifen Birnen. Am Gaumen ist dieser charmante Chilene frisch und weich mit einer mittleren Struktur, einem zarten Schmelz und einem langen, komplexen Finale.		

<b>Tormaresca Chardonnay, Puglia IGT</b>	75cl	54.00
<b>Rebsorte:</b> Chardonnay		
<b>Produzent:</b> Tormaresca		
<b>Herkunft:</b> Apulien, Italien		
Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase feine Noten von exotischen Früchten, Zitrusfrüchten, weissen Blüten, Thymian, Orangenschalen, Honig und Vanille. Im Gaumen gut strukturiert, dicht und ausgewogen. Dezente Honignoten, Vanille und reife Birnen. Der Abgang ist fruchtig und lang anhaltend.		

<b>Cala Reale Vermentino DOC</b>	75cl	47.00
<b>Rebsorte:</b> Vermentino		
<b>Produzent:</b> Sella & Mosca		
<b>Herkunft:</b> Sardinien, Italien		
Von strohgelber Farbe mit leuchtend grünen Reflexen, hat er ein intensives Bouquet das ein verführerisches tropisches Aroma mit klassischen Nuancen von mediterranen Sträuchern, Heilkräutern und Beeren. Im Mund ist er warm, mit Anklängen von reifen Früchten, die sich mit einer überschwänglichen, salzigen Note vermischen. Der lange Nachgeschmack weist mineralische Noten auf und ist ausgesprochen frisch und geschmackvoll.		

## ROSÉWEIN

---

### SCHWEIZ

**Oeil de Perdrix** 75cl 51.00

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Produzent:** Château d'Auvernier

**Herkunft:** Drei-Seen-Region

Frisch und lebendig, die feinen Terroirnoten kommen gut zur Geltung. Himbeeren und etwas getrocknete Küchenkräuter. Erfrischender Auftakt mit reifer Beerenaromatik. Elegante Struktur, gepaart mit schmeichelnder Frucht sowie einem Hauch von weichen Tanninen im wiederum fruchtigen Finale. Passt als Apéro, Vorspeisen und leichten Fischvariationen.

## ROTWEIN

---

### SCHWEIZ

**Cicero Pinot Noir Malans AOC** 75cl 58.00

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Produzent:** Rutishauser

**Herkunft:** Malans

Duftet nach roten Gartenbeeren und fleischigen Kirschen wie frisch vom Baum. Die markanten Fruchtnoten treten erst in der Nase und dann auch am Gaumen in Erscheinung. Das Ganze wird von einer samtigen Weichheit abgerundet.

**Maienfelder Pinot Noir** 75cl 59.00

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Produzent:** von Salis

**Herkunft:** Maienfeld

In der Nase ausdrucksstark und offensiv, Aromen von roten Waldbeeren und feiner Würze. Am Gaumen kraftvoller Auftakt mit viel Frucht, Himbeeren und etwas Zimt, die sanfte Tanninstruktur trägt den Wein in sein aromatisches Finale. Geniessen zu Fleischgerichte, kalte Platte, Bündnerspezialitäten, Hartkäse.

**Lampert Maienfelder Cuvée Rouge AOC** 75cl 98.00

**Rebsorte:** Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

**Produzent:** Thomas Lampert

**Herkunft:** Maienfeld

Eine gekonnte Mischung aus den 3 Traubensorten: Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot und 18 Monate Barriqueausbau ergeben diesen kräftigen dunkelroten mit hochwertigen Tanninen ausgestatteten Wein. Wir können uns ihn zu einem rosa gebratenem Rinds- oder Hirschfilet bestens vorstellen.

<b>Fläscher Pinot Noir</b>	75cl	61.00
<b>Rebsorte:</b> Blauburgunder		
<b>Produzent:</b> Andrea Davaz		
<b>Herkunft:</b> Fläsch		
Klassische & anspringende Burgunderfrucht in der Nase. Mit gut eingebundenen Röstaromen & einem langanhaltenden, eleganten Finale. Ausbau nach klassischer Art imahltank mit Abrundung im grossen Eichenfass.		

<b>Passo di Tambo Tamborini Vini Ticino Rosso DOC</b>	75cl	66.00
<b>Rebsorte:</b> Merlot		
<b>Produzent:</b> Tamborini		
<b>Herkunft:</b> Tessin		
Passo di Tambo ist das önologische Ergebnis eines Merlot, der auf getrocknetem Trester fermentiert und ausgebaut wurde, daher reich an Zucker und Aromen bleibt. Im Valpolicella Gebiet wird diese Verfahrensweise (Ripasso) mit den Traubensorten Corvina, Rondinella und Molinara angewendet. Hier handelt es sich um die Tessiner Version, die aus Merlot Trauben hergestellt wird, die in unseren Weinbergen angebaut werden. Duftende und würzige Noten gepaart mit feiner Struktur, Fülle und Weichheit ist er der ideale Essensbegleiter.		

## ÖSTERREICH

<b>Unplugged</b>	75cl	64.00
<b>Rebsorte:</b> Zweigelt		
<b>Produzent:</b> Hannes Reeh		
<b>Herkunft:</b> Burgenland		
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, Wuchtige, dichte Frucht nach Cassis und Brombeeren, Mokka, frisch aufgebrochene Vanilleschoten, warme Eiche und Zigarrenkiste. Opulenter Körper, saftig und dicht, breiter Fluss, typische Ecken und Kanten eines reinen Cabernets, wunderschöne Länge mit dunkler Beerenfrucht im Finale. Kräftigen Fleischgerichten wie Braten oder Grilladen, auch sehr schön zu dunklem Geflügel oder nicht zu rezenten Hartkäsen.		

<b>Josanna Grand Cuvée Salz</b>	75cl	74.00
<b>Rebsorte:</b> Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon		
<b>Produzent:</b> Salz		
<b>Herkunft:</b> Österreich, Neusiedlersee		
Dunkles Granatrot mit violetten Reflexen. Viel Frucht in der Nase, wie Cassis und reife Kirsche, welche von würzigen Komponenten wie Lakritze und Schwarztee und dezenten Nuancen von Orangenzeste unterstützt werden. Am Gaumen wiederum die dunkle Frucht mit gut integrierten, saftigen Tanninen und mittlerem Körper. Im Abgang Anklänge von Schokolade, schwarzen Oliven und etwas Nougat.		

## ITALIEN

<b>Santarita «Riserva Schraemli»</b>	75cl	45.00
<b>Rebsorte:</b> Nebbiolo		
<b>Produzent:</b> Mamete Prevostini		
<b>Herkunft:</b> Veltlin		
Frisch und fruchtig mit Anklängen von roten Beeren, etwas Minze, Lebkuchen und warmem Leder, leicht fliessend und einfach zu trinken. Passt zu: Pasta, verschiedenen Arten von Fleisch, Geflügel und leichten Käsen.		

<p><b>Sforzato «Selezione Schraemli»</b>  <b>Rebsorte:</b> Nebbiolo  <b>Produzent:</b> Plozza  <b>Herkunft:</b> Veltlin</p> <p>Glänzendes Granatrot. Herrlicher Duft nach roten Beeren und Würze. Im Gaumen wuchtig, ausdrucksstark und mit feinen Holzaromen, Noten von Kirschen und roten Beeren. Ein Spitzen-Veltliner von besonderer Kraft und reifem, würzigem Bouquet. Ein rustikaler Begleiter zu Wild, Innereien und reifem Hartkäse.</p>	<p>75cl</p>	<p>65.00</p>
<p><b>Terre di San Leonardo Dolomiti IGT</b>  <b>Rebsorte:</b> Carmenère, Cabernet Sauvignon, Merlot  <b>Produzent:</b> Tenuta San Leonardo  <b>Herkunft:</b> Trient-Südtirol</p> <p>Tiefgründiges Rubinrot; kraftvolle, noble Beerennase mit Noten von Zwetschgen, Brombeeren und süsslichen Gewürznuancen. Weicher, geschmeidiger Auftakt, leckere Beerendaromen werden untermalt von edlen Barriquetönen. Ein Wein von grosser Harmonie mit herrlich aromatischen Finale. Passt zu Pastagerichten, Risotto, Geflügel oder Fleisch vom Grill.</p>	<p>75cl</p>	<p>57.00</p>
<p><b>Lagrein Kurtatsch Alto Adige DOC</b>  <b>Rebsorte:</b> Lagrein  <b>Produzent:</b> Kurtatsch  <b>Herkunft:</b> Südtirol</p> <p>Saftige Gerbstoffe mit einer fleischigen Lagreinfucht, begleitet von herzhaften Gewürznoten. Vinifikations Kontrollierte Gärführung, Ausbau im grossen Eichenholzfass. Dichte rote Farbe. Angenehme Frucht nach Kirschen und Waldbeeren in der Nase. Kraftvoll, mit gut strukturierten Gerbstoffen und Aromen von Veilchen, Schwarzen Beeren und feinwürzigem Lorbeer, typisch für die Rebsorten, im Finale wieder schmeichelnd und fein ausklingend. Passt zu dunklem Fleisch, Wild, Wildgeflügel &amp; Hartkäse.</p>	<p>75cl</p>	<p>51.00</p>
<p><b>Merlot Kurtatsch Alto Adige DOC</b>  <b>Rebsorte:</b> Merlot/Cabernet  <b>Produzent:</b> Kurtatsch  <b>Herkunft:</b> Südtirol</p> <p>Vinifikation: Gärung im Edelstahltank, Ausbau in der grossen Eiche. Sehr präsender Duft mit intensiven Aromen nach Waldbeeren, Pflaumen, etwas Kirsche, unterlegt von einer leichten Würzigkeit. Im Gaumen Auftakt eine herrlich frische, fruchtbetonte und jugendlichen Art, die Tannine sind präsent, aber nicht dominant, die dichte Frucht sorgt für einen guten Trinkfluss und einen schön abgerundeten Körper. Passt zu Pasta Gerichten, verschiedene Fleischvariationen und Käseplatte.</p>	<p>75cl</p>	<p>52.00</p>
<p><b>Barbera d'Alba Tre Vigne DOC</b>  <b>Rebsorte:</b> Barbera  <b>Produzent:</b> Vietti  <b>Herkunft:</b> Piemont</p> <p>Vielschichtiges Aromabild nach reifen Früchten mit asiatischen Gewürzen, Leder und Rauch. Weicher und runder Körper mit einer sehr guten, strukturierten Tiefe. Passt zu Pastavariationen, hellem Fleisch und Geflügel, sowie schön zu Hartkäsen.</p>	<p>75cl</p>	<p>64.00</p>

<p><b>Barbera d' Asti DOCG</b>  <b>Rebsorte:</b> Barbera  <b>Produzent:</b> Rocca Grande  <b>Herkunft:</b> Piemont</p> <p>Die Ernte findet zwischen der letzten Septemberwoche und der ersten Oktoberwoche statt. Die Trauben werden entrappt, gequetscht und in Edelstahltanks gelagert, wo zunächst die alkoholische Gärung und dann die malolaktische Gärung stattfindet. Nach zwei Abfüllungen verbringt er den Winter in diesen Fässern. Im Sommer des folgenden Jahres, vor der neuen Ernte, wird er zubereitet und in Flaschen abgefüllt. Geschmack rund und sanft, im Nachgeschmack werden die gleichen Aromen wie im Aroma wahrgenommen, mit einer zusätzlichen würzigen Note. Der Abgang ist frisch und anhaltend</p>	<p>75cl</p>	<p>58.00</p>
<p><b>Barbera d'Asti superiore Alfiera</b>  <b>Rebsorte:</b> Barbera  <b>Produzent:</b> Marchesi Alfieri  <b>Herkunft:</b> Piemont</p> <p>Charakter: Tief rubinfarben mit granatroten Reflexen. Intensives, an reife Kirschen, Pflaumen und Waldfrüchte erinnerndes Bukett mit perfektem Ausgleich von Vanille und Kakao. Am Gaumen voll und saftig zugleich mit einem langen und fruchtigen Finale. Gutes Lagerpotenzial.</p>	<p>75cl 150cl</p>	<p>98.00 196.00</p>
<p><b>Valpolicella Ripasso Superiore DOC, Torre del Falasco</b>  <b>Rebsorte:</b> Cabernet Sauvignon, Corvina, Rondinella, Corvinone Veronese  <b>Produzent:</b> Cantina Sociale della Valpantena  <b>Herkunft:</b> Venetien</p> <p>Ein intensives Rubinrot mit purpurroten Reflexen. Köstliche Harmonie von elegant fruchtig feinsüßen Beeren- und Fruchtaromen, wie Kirsche und Brombeer mit sehr dezentem Bouquet von Pflaumen, Zwetschgen, Rosinen sowie leichten Lakritz- und Zimtnote, Gewürzen und ein Hauch von dunkler Bitterschokolade. Langer und fruchtiger Abgang. Passt zu rotem Fleisch, Wildgerichte, Hartkäse.</p>	<p>75cl</p>	<p>62.00</p>
<p><b>Amarone della Valpolicella DOCG, Pagus Bisano</b>  <b>Rebsorte:</b> Corvina, Molinara, Rondinella  <b>Produzent:</b> Cantina Sociale della Valpantena  <b>Herkunft:</b> Venetien</p> <p>Ausgewogen, fruchtig, gehaltvoll und nachhaltig präsentiert sich dieser typische Amarone, im Glas Granatrot mit einigen Violettreflexen. Mittelkräftig steigt sein Bukett von Dörripflaume, Feige und Rosine in die Nase, ergänzt von Steinobst- und Beerennoten. Im Gaumen ist er leicht süsslich, frisch und aromatisch, recht weich, füllig und harmonisch. Hervorragender Begleiter zu diversen Fleischgerichten und würzigen Pasta Speisen.</p>	<p>75cl</p>	<p>84.00</p>
<p><b>Centine Toscana IGT</b>  <b>Rebsorten:</b> Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon  <b>Produzent:</b> Banfi  <b>Herkunft:</b> Toskana, Italien</p> <p>Dichter, klarer Rubin mit purpurnen Reflexen. Intensive, reife und schön proportionierte Fruchtaromen in der Nase. An Pflaumen, Kirschen und Brombeeren erinnernd. Am Gaumen einladend feingliedrig und saftig strukturiert. Mit dichter Textur und sanften, gut integrierten Tanninen. Reife, schwarze Beerenfrucht, elegant und süffig. Abgang von guter Länge.</p>	<p>75cl</p>	<p>49.00</p>

<p><b>Vino Nobile di Montepulciano DOCG</b>  <b>Rebsorten:</b> Prugnolo Gentile Colorino, Canaiolo, Merlot  <b>Produzent:</b> Poliziano  <b>Herkunft:</b> Toskana</p> <p>Verführerisch lange anhaltende Noten von Sauerkirschen abgerundet mit blumigen Nuancen. Im Bukett Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und leichte Röstaromatik. Kalbfleischgerichten, Pasta, Ideal zu würzigen Gerichten oder gereiftem Käse.</p>	<p>75cl 69.00</p>
<p><b>Sasso Bucato IGT</b>  <b>Rebsorten:</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot  <b>Produzent:</b> Azienda Vinicola Russo  <b>Herkunft:</b> Toskana / Maremma</p> <p>Intensive Aromen nach reifen Brombeeren und schwarze Kirschen, schokoladige Noten getragen von einem würzigen Touch Bourbon-Vanille. Fruchtsüßer Auftakt, opulent und breit, den Übergang zu einem sanft fließenden Körper, abgelöst von einer kraftvollen, aber sehr elegant bleibenden Aromatik, geprägt von schwarzer Beerenfrucht, unterlegt mit Caramel und etwas Pfeffer, viel Schmelz und Körper, lange anhaltendes Finale. Rahmpasta, kräftigen Fleischspeisen und reifem Käse.</p>	<p>75cl 71.00  150cl 142.00</p>
<p><b>Villa Donoratico, Bolgheri DOC</b>  <b>Rebsorten:</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot  <b>Produzent:</b> Tenuta Argentiera  <b>Herkunft:</b> Toskana</p> <p>Reichhaltige Aromen von Früchten wie Pflaume, Brombeere &amp; Kirsche mit begleitenden Aromen von Lakritze &amp; schwarzem Pfeffer. Ein hervorragender Wein zum Châteaubriand.</p>	<p>75cl 79.00</p>
<p><b>Trasgaia Toscana IGT</b>  <b>Rebsorten:</b> Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  <b>Produzent:</b> Tenuta Villa Trasqua  <b>Herkunft:</b> Toskana</p> <p>Dieser Wein besticht durch sein tiefes rubinrot. Aromatisch intensiv mit Röstaromen von Kaffee &amp; Kakao aber auch von Nelkengewürzen. Passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten wie zum Beispiel Lamm.</p>	<p>75cl 74.00</p>
<p><b>Castello di Bolgheri Superiore DOC</b>  <b>Rebsorten:</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  <b>Produzent:</b> Castello di Bolgheri  <b>Herkunft:</b> Toskana</p> <p>Dunkles, tintenfarbiges Kirschrot. In der Nase sehr satt und intensiv. Noten von reifen Kirschen und dunklen Beeren, feine Röstaromen. Rund und füllig im Gaumen mit eleganten, süßen Tanninen. Im Ansatz saftig und doch weich. Ein harmonischer, eleganter Wein mit viel Charme &amp; einem lang anhaltenden Abgang. Passt zu Grilladen, Weichkäse aus Italien, Pizza, Risotto &amp; diversen Pastagerichten.</p>	<p>75cl 128.00  150cl 256.00</p>

<b>Le Serre Nuove dell'Ornellaia DOC</b>	75cl	115.00
<b>Rebsorten:</b> Cabernet Sauvignon-Franc, Merlot, Petit Verdot		
<b>Produzent:</b> Ornellaia		
<b>Herkunft:</b> Toskana		
Dieser Wein weist ein vielschichtiges Bouquet von beerig-würzigen Aromen auf mit einem Hauch von Gewürzen, Tabak & blumigen Noten. Dieser Wein darf einfach so genossen werden.		

<b>Negroamaro Ripa di Sotto IGT</b>	75cl	58.00
<b>Rebsorte:</b> Negroamaro		
<b>Produzent:</b> Cantine del Borgo Reale		
<b>Herkunft:</b> Apulien, Italien		
Purpurrot, etwas aufgehellter Rand. Viel schwarze Kirschfrucht, Blaubeeren und eine Spur Lakritze in der fein aromatischen Nase, schliesslich auch Brownies. Am Gaumen zeigt sich eine sehr schöne Fruchtsüsse und Typizität der Rebsorte, nun auch Brombeerfrucht und etwas Bittermandel, begleitet von einigen mediterranen Kräutern; die Tannine sind reif und gekonnt integriert, ausgewogener Finish.		

<b>Rocca Rubia Carignano Riserva DOC</b>	37.5cl	34.00
<b>Rebsorte:</b> Carignano	75cl	62.00
<b>Produzent:</b> Cantina Santadi	150cl	124.00
<b>Herkunft:</b> Sardinien		
Sattes Rubinrot, viele dunkle Beeren im Bouquet mit wilden Kräutern, Malz, Leder und viel schwarze Schokolade, wird an Komplexität zulegen, viel fruchtsüsse und Schmelz am Gaumen mit klarer Süswürze und Rumtopf, reifes kräftiges Tannin und strukturbetonter Abgang. Viele dunkle Beeren im Bouquet mit wilden Kräutern, Malz, Leder und viel schwarzer Schokolade. Passt zu Kalbfleisch, Grilladen und Wild.		

## SPANIEN

<b>Figuro 12 Crianza, DO Ribera del Duero</b>	75cl	77.00
<b>Rebsorte:</b> Tempranillo		
<b>Produzent:</b> Vinedos y Bodegas Garcia Figuero		
<b>Herkunft:</b> Kastilien/Leon, Ribera del Duero		
Der Ausbau von zwölf Monaten in Barriques ist klar in den Aromen von schwarzer Schokolade, Kokos & Zeder erkennbar. Nicht die frischen Fruchtaromen, sondern der Duft von Dörrpflaumen, Orangenzeste & gedörrten Kirschen lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Das Bouquet bietet dazu vielfältige Würznoten von Minze, Zimt & Pfeffer ergänzt durch Tulpen- und Hyazinthenduft. Mit seiner Saftigkeit & den stoffigen Tanninen bietet dieser elegante Wein perfekten Genuss zu vielfältigen Gerichten. Vineyard ist dieser Sorte gewidmet, die durch die lange, warme Wachstumsaison auf gut drainiertem Boden besonders herrlich gedeiht.		

## PORTUGAL

<b>Aneto Vinho Tinto Reserva</b>	75cl	69.00
<b>Rebsorte:</b> Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz		
<b>Herkunft:</b> Cima Corgo - Castedo do Douro		
Nach einer Reifezeit von 12 Monaten sowohl in gebrauchten als auch neuen Barrique-Fässern präsentiert sich dieser Wein in einer eleganten und äußerst harmonischen Form, die seine Jugendlichkeit bewahrt hat. Seine Aromenvielfalt ist beeindruckend, da er neben fruchtigen und würzigen Noten auch florale Nuancen aufweist, die charakteristisch für die Weine aus Castedo de Douro zu sein scheinen. Hierzu zählen Lavendel, Veilchen und Flieder. Der ausgeprägte Geschmack breitet sich nachdrücklich im Mund aus und verweilt mit bemerkenswerter Länge. Die Tannine sind präsent, jedoch von zarter Struktur. Dieser Wein wird in den kommenden Jahren großes Vergnügen bereiten und mit jeder weiteren Reifeperiode neue Facetten seines Aromas entfalten.		