



WEINKARTE
CARTA DI VINO

Vini aperti / offene Weine

1 dl

BIANCHI / WEISS

Pinot Grigio delle Venezie 4.00

Soave classico superiore „il Roccolo“ DOC MO 5.50

Tenuta Villa Girardi, San Pietro in Cariano

Südtiroler Chardonnay „Terra“ DOC 6.00

Kellerei Ritterhof, Kaltern/Italien

ROSATO / ROSE

„Trasquanello“ Toscana IGT 5.50

Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti

Sangiovese/Canaiolo – fruchtig, fein und elegant

1 dl

7.5 dl

SPUMANTI / SCHAUMWEINE

Prosecco «Villa Danzia» Extra Dry, MO 8.00 48.00

Villa Danzia - Proprietà Tommasi, Pedemonte

Moscato d'Asti «Bricco del Sole» 8.00 48.00

1 dl

ROSSO / ROT

Chianti Trasqua DOCG
Riserva della Casa

4.50

Negroamaro Salento „Sasso al Vento“
Vigneto Bure Alto, Villa Girardi, San Pietro in Cariano

6.00

Montepulciano d'Abruzzo DOC MO
Az. Agr. Masciarelli, S.Martino s.M.

5.60

Merlot „Santoro“ DOC
Ritterhof, Caldaro

6.50

Valpolicella classico superiore Ripasso DOC MO
Vigneto Bure Alto, Villa Girardi, San Pietro in Cariano

6.50

Primitivo di Salento „Terragnolo“ IGT MO
Casa Vin. Apollonio, Monteroni di Lecce – Puglia

6.50

Oppidum IGT MO
Azienda Vin. Cìù Cìù, S.Maria in Carro, Marche

7.30

La scelta dei vini bianchi / Die Weisswein-Auswahl

7,5 dl

PIEMONTE

Gavi di Gavi DOCG MO

Bonfante & Chiarle, Bazzana

39.00

VENETO

Soave classico superiore „il Roccolo“ DOC MO

Tenuta Villa Girardi, San Pietro in Cariano

39.00

SICILIA

Santagostino bianco „Baglio Soria“ IGT MO

Cataratto & Chardonnay

Casa Vinicola Firriat

42.00

SÜDTIROL

Chardonnay „Terra“ DOC

Kellerei Ritterhof, Kaltern / Italien

42.00

ROSATO / ROSE

„Trasquanello“ Toscana IGT

Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti

Sangiovese/Canaiolo – fruchtig, fein und elegant

35.00

La scelta dei vini rossi / Die Rotwein-Auswahl

7,5 dl

TOSCANA

Chianti Classico Gran Selezione

46.00

Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti

„Trasgaia“ -- Sangiovese & Cabernet-Sauvignon IGT

51.00

Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti

Vino Nobile di Montepulciano „il Faggeto“ DOCG MO

48.00

Cantine Baroncini, San Gimignano/Montepulciano

Brunello di Montalcino DOCG MO

75.00

Borgo Villa a Tolli, Montalcino

PIEMONTE

Barolo „Vigna la Volta“ DOCG MO

65.00

Tenuta la Volta, Barolo

Barbera d 'Asti superiore „Gessara“ DOC MO

46.00

Bonfante & Chiarle, Bazzana

VENETO

Amarone della Valpolicella classico DOC MO

79.00

Vigneto „Bure Alto“ – Tenuta Villa Girardi, San Pietro in Cariano

Valpolicella classico superiore Ripasso DOC MO

42.00

Vigneto Bure Alto, Villa Girardi, San Pietro in Cariano

SARDEGNA

Cannonau di Sardegna „Marghia“ DOC MO

42.00

Casa Vinicola Jerzu, Jerzu

Carignano del Sulcis Riserva „Rocca Rubia“ DOC

52.00

Cantina di Santadi, Santadi, Sardinien / Italien

Assajé Isola dei Nuraghi IGT

75.00

Tenuta di Capichera, Sardinien / Italien

La scelta dei vini rossi / Die Rotwein-Auswahl

7,5 dl

SICILIA

Santagostino Rosso „Baglio Soria “ IGT MO

Nero d'Avola & Syrah – Casa Vinicola Firriato, Paceco

46.00

MONTEPULCIANO

Montepulciano d'Abruzzo DOC MO

Az. Agr. Masciarelli, S.Martino s.M.

38.00

Etwas nicht alltägliches. Das ist der Beweis, was man Gutes aus der Montepulciano-Traube machen kann. Gambero rosso 2004; Kellerei des Jahres und Oskar für den besten Italienischen Wein in Preis-Leistung.

Oppidum IGT MO

Azienda Vin. Ciu' Ciu', S.Maria in Carro, Marche

48.00

Spätlese aus Montepulciano / Barrique – Mit der Liebe und Zuwendung der Winzer, entsteht ein Produkt, dass keine Vergleiche scheut. Spezielle Bodenbeschaffenheit und Mikroklima, spielen bei diesem Wein eine besondere Rolle. Die Parzelle aus welcher dieser Wein stammt, liegt in der Gemeinde von Acquaviva Picena, auf ca. 250 m über Mer und besteht zum grössten Teil aus Schiefer. Trotz heissem Klima findet die Lese für diesen Wein erst ende Oktober statt.

PUGLIA

Primitivo di Salento „ Terragnolo „ IGT MO

Casa Vin. Apollonio, Monteroni di Lecce – Puglia

42.00

Feines Bouquet nach reifen Früchten, warm und voll, langanhaltend mit Gewürznoten im Abgang

Negroamaro Salento „Sasso al Vento“ IGT

Provinco Italia SpA, Rovereto

42.00

Blickdichtes Rubinrot. In der Nase vielschichtig, mit Aromen von reifen, schwarzen Beeren und dunklem Steinobst, würzig und dezente Röstnoten. Im Gaumen samtene Gerbstoffe, mitteltgewichtig und ausgewogen.

Quelli un po più particolari / Die etwas aussergewöhnlichen

7,5 dl

ROSSO / ROT

Montepulciano d'Abruzzo „Marina Cvetic“ DOC MO

Az. Agr. Masciarelli, S. Martino s.M – Abruzzo

Dieser edle Rotwein wird aus der Traubensorte Montepulciano vinifiziert. Tintiges Purpurrot, mittelintensives Bukett mit dunklen Früchten, Röstaromen, Veilchen. Im Gaumen dichte Struktur, in der Rückaromatik wieder Röstaromen. Präsentes, angenehmes Tannin, langer Abgang.

Die Abruzzesen erwachsen langsam aber sicher aus ihrem Dornrösschenschlaf. Mit ein Verdienst sicher auch von Gianni Masciarelli, der seit Jahren hochklassige, beeindruckende Weine aus der Sorte Montepulciano keltert. Mit Intelligenz und Hartnäckigkeit produzieren er und seine Frau Marina Cvetic Weine, die dem sogenannten neuen italienischen Stil durchaus gerecht werden. Nicht umsonst haben sie für ihre Weine von der nationalen und internationalen Weinpresse schon mehrfach hohe Auszeichnungen erhalten.

Le Serre Nuove „dell'Ornellaia“

Ornellaia S.r.l., – LOC. Bolgheri, Castagneto Carducci

Für diese Assemblage aus französischen Edelsorten wird jede Rebsorte und Parzelle separat vinifiziert. Der Wein reift 18 Monate in neuen Barriques. Ein vielschichtiges Gewächs mit beerig-würzigem Bouquet, dichter Struktur und elegantem Holz.

Die Trauben für den Le Serre Nuove werden von Hand geerntet und streng selektioniert. Jede Rebsorte und Parzelle wird separat vinifiziert. Die alkoholische Gärung erfolgt zwei Wochen lang in Edelstahl bei Temperaturen zwischen 26° und 30°C, gefolgt von einer Maischestandzeit, die insgesamt 10-15 Tage dauert. Die Jungweine reifen 15 Monate in zu 25% neuen und zu 75% gebrauchten Barriques. Nach den ersten zwölf Monaten Reifezeit werden sie zu einer Cuvée vermählt und weitere drei Monate in Barriques verfeinert. Danach ruht der Jungwein rund sechs Monate in der Flasche vor der Freigabe für den Markt.

„Tignanello“ Antinori

Marchesi Antinori S.r.l., Firenze, in San Casciano V.P.

40 Jahre und kein bisschen müde: 1971 brachte Marchese Piero Antinori den ersten Tignanello auf den Markt. Indem er Sangiovese mit internationalen Rebsorten vermählte und den Wein in Barriques reifen liess, schuf er den ersten «Supertuscan». Ein kraftvoller Tropfen mit generösen Aromen – super eben.

Die Lese erfolgt von Hand und getrennt nach Sorten. Als Erstes wurde 2011 der Sangiovese geerntet, etwas später der Cabernet franc und am Schluss der Cabernet Sauvignon. Nach dem sanften Entrappen und Anquetschen der Trauben gärt die Maische in 50-l-Holzbottichen, gefolgt vom biologischen Säureabbau in neuen französischen Barriques. Die Reifung der jungen Weine, immer noch getrennt nach Rebsorten, erfolgt in französischen und ungarischen Barriques für 12 bis 14 Monate. Nach der Assemblage der Partien ruht und verfeinert sich der junge Tignanello weitere Monate vor der Abfüllung in die Flasche.

58.00

90.00

120.00

Quelli un po più particolari / Die etwas aussergewöhnlichen

7,5 dl

ROSSO / ROT

„Sassicaia“ Bolgheri

210.00

Tenuta San Guido, Castagneto Carduzzi

Es gibt Weine, die will man im Leben zumindest einmal probiert haben. Sassicaia ist der italienische Kultwein schlechthin, reift in der Barrique und betört mit Duftnoten von schwarzen Beeren, Rauch und Eukalyptus. Ein beeindruckender Balanceakt von Kraft und Eleganz – schlicht eine Klasse für sich!

Die Trauben werden aus verschiedenen Rebbergen oberhalb des Dörfchens Bolgheri angeliefert und sorgfältig nach Qualitäten sortiert. Nach dem sanften Anquetschen folgt eine rund 15-tägige Maischegärung im Edelstahltank. Anschliessend wird der Jungwein während 24 Monaten in französischen Barriques ausgebaut. Im Spätherbst gelangt der Wein jeweils auf die Flasche, wo er ein weiteres Jahr ruht.

„Ornelaia“ Bolgheri

240.00

Ornellaia S.r.l., – LOC. Bolgheri, Castagneto Carduzzi

Der Bordeaux-Blend aus der Toskana machte 1985 Furore. Dies hat sich bis heute nicht geändert. Modern gemacht und doch ganz der regionalen Tradition verpflichtet, deswegen lecken sich Weinfreaks die Finger nach ihm.

Die von Hand in 15-kg-Boxen gelesenen Trauben werden bereits im Weinberg einer strengen Selektion unterzogen. Anschliessend werden die Trauben abermals auf dem Sortiertisch kontrolliert. Jede Traubensorte sowie jede Parzelle wird separat in Edelstahltanks vinifiziert. Daraus entstehen insgesamt 66 verschiedene Basisweine, die die unterschiedlichen Terroirs des Weingutes widerspiegeln. Die Weine werden zwölf Monate in zu 70% neuen und zu 30% einjährigen Barriques gereift, bevor sie zur endgültigen Cuvée vermählt werden. Zum Schluss reift der Wein weitere sechs Monate in Barriques und zwölf Monate in der Flasche.

„Solaia“ Antinori

280.00

Antinori Agricola S.r.l., Firenze

Im 1978 geschaffenen Solaia dominiert der Cabernet, ergänzt durch etwas Sangiovese. Cassis, Kaffee, Lakritze, nobles Holz; ein kerniges, edles, saftiges Gewächs, das 18 Monate in Barriques reifen darf.

Die verschiedenen Traubensorten werden separat und bei optimalem Reifezeitpunkt gelesen. Nach der Entrappung und der sanften Anquetschung des Traubenguts erfolgt die Maischegärung in 50-l-Holzbottichen. Danach reift der Jungwein getrennt nach Rebsorten in Barriques aus französischer und ungarischer Eiche während ca. 18 Monaten. Darauf werden die Weine assembliert und ruhen nochmals einige Zeit vor dem Abfüllen in Flaschen. Es werden pro Jahr nur gerade ca. 35'000 Fl. produziert!

Wer sich nur an Bekanntem orientiert, wird keine Enttäuschung erleben;
aber auch keine Überraschungen!