



**WEINKARTE**  
**CARTA DI VINO**

## Vini aperti / offene Weine

1 dl

### BIANCHI / WEISS

Pinot Grigio Grave del Friuli DOC 4.50

Soave classico superiore „Villa Girardi“ DOC 6.00

*Tenuta Villa Girardi, San Pietro in Cariano*

Südtiroler Chardonnay „Terra“ DOC 6.50

*Kellerei Ritterhof, Kaltern/Italien*

### ROSATO / ROSE

„Trasquanello“ Toscana IGT 6.00

*Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti*

*Sangiovese/Canaiolo – fruchtig, fein und elegant*

1 dl

7.5 dl

### SPUMANTI / SCHAUMWEINE

Prosecco «Villa Danzia» Extra Dry 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  
*Az. Agr. Masciarelli, S.Martino s.M.*

6.00

Merlot Alto Adige „Santoro“ DOC  
*Ritterhof, Caldaro*

6.50

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

6.50

Primitivo di Salento „Terragnolo“ IGP  
*Casa Vin. Apollonio, Monteroni di Lecce – Puglia*

6.50

Marche rosso „Oppidum“ IGT BIO VEGAN  
*Azienda Vin. Cìù Cìù, S.Maria in Carro, Marche*

7.50

## La scelta dei vini bianchi / Die Weisswein-Auswahl

7,5 dl

### PIEMONTE

Gavi di Gavi DOCG

*Marco Bonfante, Nizza Monferrato*

42.00

### VENETO

Soave classico superiore „Villa Girardi“ DOC

*Tenuta Villa Girardi, San Pietro in Cariano*

42.00

### SICILIA

Santagostino bianco „Baglio Soria“ DOC

*Cataratto & Chardonnay*

*Casa Vinicola Firriat*

45.00

### SÜDTIROL

Chardonnay „Terra“ DOC

*Kellerei Ritterhof, Kaltern / Italien*

45.00

## ROSATO / ROSE

„Trasquanello“ Toscana IGT

*Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti*

*Sangiovese – fruchtig, fein und elegant*

40.00

## La scelta dei vini rossi / Die Rotwein-Auswahl

7,5 dl

### TOSCANA

Nerento Chianti Classico Gran Selezione DOCG

52.00

*Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti*

„Trasgaia“ rosso Toscana IGT Sangiovese & Cabernet-Sauvignon

51.00

*Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti*

Vino Nobile di Montepulciano „Pietra del Diavolo“ DOCG

48.00

*Cantine Baroncini, San Gimignano/Montepulciano*

Brunello di Montalcino DOCG

75.00

*Borgo Villa a Tolli, Montalcino*

### PIEMONTE

Barolo „Tenuta la Volta“ DOCG

65.00

*Tenuta la Volta, Barolo*

Barbera d 'Asti superiore „Menego“ DOC

46.00

*Marco Bonfante, Nizza Monferrato*

### VENETO

Amarone della Valpolicella classico DOC

79.00

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

Valpolicella classico superiore Ripasso DOC

42.00

*Vigneto Bure Alto, Villa Girardi, San Pietro in Cariano*

### SARDEGNA

Cannonau di Sardegna „Marghia“ DOC

42.00

*Casa Vinicola Jerzu, Jerzu*

Carignano del Sulcis Riserva „Rocca Rubia“ DOC

52.00

*Cantina di Santadi, Santadi*

Assajé Isola dei Nuraghi IGT

75.00

*Azienda Vinivola Capichera, Arzachena*

# La scelta dei vini rossi / Die Rotwein-Auswahl

7,5 dl

## SICILIA

Santagostino Rosso „Baglio Soria“ IGT  
*Nero d'Avola & Syrah – Casa Vinicola Firriato, Paceco*

50.00

## ABRUZZEN

Montepulciano d'Abruzzo „Masciarelli“ DOC  
*Az. Agr. Masciarelli, S.Martino s.M.*

40.00

*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.*

## MARKEN

Oppidum IGT BIO

*Azienda Vin. Ciù Ciù, S.Maria in Carro, Marche*

50.00

*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  
*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, mittelmäßig und ausgewogen.*

## SÜDTIROL

Merlot Alto Adige „Santoro“ DOC  
*Ritterhof, Caldaro*

40.00

# Quelli un po più particolari / Die etwas Aussergewöhnlichen

7,5 dl

## ROSSO / ROT

### Montepulciano d'Abruzzo „Marina Cvetic“ DOC

65.00

*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 Abruzzen 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“

95.00

*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

150.00

*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.*

# Quelli un po più particolari / Die etwas Aussergewöhnlichen

7,5 dl

## ROSSO / ROT

230.00

### „Sassicaia“ Bolgheri

*Tenuta San Guido, Castagneto Carducci*

*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.*

260.00

### „Ornelaia“ Bolgheri

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

*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.*

295.00

### „Solaia“ Antinori

*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!