



Aperitif

*Cüpli
Prosecco*

*Prosecco Cüpli
Prosecco Hausmarke DOC*

*pro Glas 7,50
pro Flasche 46,00*

Weisswein

Pino Grigio

Pino Grigio DOC
Collalto, Veneto
Traubensorte: Pino Grigio

42,00

Rosé

Rosato

Rosato senza Parole IGT
Vinosia Kampanien
Traubensorte: Aglianico

32,00

Hauswein

Vino del Chef

Sangiovese Fantini

Produzent: Luccarelli, Ortona, Abruzzen

Produkt: Fantini Daunia IGT

Trauben: 100 % Sangiovese

Alkohol: ca. 12.5° Vol.

Ausbau: Edelstahltanks

Degustation: Granatrote Farbe. Intensiver und anhaltender Duft. Fruchtig nach Erdbeeren, Kirschen mit wenig Holznoten. Geschmack ist mittelmundig, tanninhaltig, gut ausgewogen.

Passt zu: Teigwaren, Risotto, Wurstwaren, Fleisch



Preis

Pro dl Fr. 6.10

FL Fr. 41.00



Barbera d'Alba

Über den Wein

Neben einer kleinen Ortschaft in der Region Piemont steht der Name Barolo auch für eine faszinierende Weingeschichte, mit der die Cantina Marchesi die Barolo stark verknüpft ist. Es waren die Markgrafen Falletti und ehemaligen Besitzer der Kellerei, die anfangs des 19. Jahrhunderts der Wein der Könige – den Barolo – kreierten. Unter den Persönlichkeiten, die mit dem Namen Barolo verbunden sind, gibt es einige wenige, die als historisch, ja als wirkliche Pioniere bezeichnet werden können. Diese Vorreiterrolle gehörte auch dem Commandatore Pietro Emilio Abbona – ein Vorfahre der heutigen Besitzer-Familie - der als unumstrittener Pionier den Wein seines Landstrichs und mit ihm die Cantina Marchesi di Barolo auf der ganzen Welt bekannt machte.

Von den Flaschenpöstlern empfohlen: Barbera d'Alba DOC Ruvei,

Holzkiste harmoniert ausgezeichnet mit kräftigem,

dunklem Fleisch, Pasta und Antipasti

[Marchesi di Barolo](#)

[Rotwein | 75cl](#)

[Italien, Piemont](#)

[14.5](#)

Barbera d'Alba DOC, Ruvei

45,00

Marchesi di Barolo

Traubensorte: 100% Barbera Barrique

Ripasso

Über den Wein

Der Winzer vom italienischen Weingut Recchia beherrscht absolut sein Handwerk. Stil und Finesse sind die Charakteristika dieses Rotweins, der in der schönen und blühenden Landschaft in Venetien seinen Ursprung hat. Dieser dominante Corvina 2014 – Ripasso Valpolicella Classico DOC Le Muriae krönt jedes festliche Mahl mit Eleganz und Finesse. Die Flaschenpöstler versprechen ein kulinarisches Erlebnis, wenn Sie diesen Corvina zu Braten oder kräftigen Fleischgerichten anbieten.

Farbe: Sattes Dunkelrot mit mittleren Violettreflexen. Aromatik: Intensive, kompottartige Noten nach Kirschen und Cassis, feine röstige Ausbaueromen nach Kaffee, Dörrnote, erdig im Finale mit einem animalischen Hauch, Leder. Körper: Langer, weicher Antrunk, kräftige Säure, präzenter Gaumen, leicht wärmend, retronal eine feine Ausbaunote, feine vegetale Nuance. Qualität: Ein kleiner Amarone - vinöser Charakter.

[Recchia](#)

[Rotwein | 75cl](#)

[Italien, Veneto](#)

[14.5](#)

Corvina, Rondinella, Molinara

Ripasso Le Muriae, Valpolicella Classico Superiore DOC 55,00

BarriqueAz. Recchia, Masua di Jago, Negrar, Veneto Traubensorten: Corvina, Rondinella, Sangiovese



Amarone della Valpolicella



Über den Wein

Im Herzen des Tals Valpantena nordöstlich von Verona liegt die Cantina Sociale della Valpantena. 1958 als Genossenschaft aus dem Zusammenschluss einiger Veroneser Weinbauern gegründet, zählt die Cantina Sociale heute etwa 300 Mitgliedsbetriebe und 600 Hektaren Rebberge. Hier werden mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung des Veroneser Hügellands vorwiegend die autochthonen Sorten Corvina und Rondinella angebaut. Engagement und professionelle Sorgfalt begleiten alle Produktionsphasen, in deren Tradition und technische Innovation verschmelzen. Das hervorragende Qualitätsniveau der Produkte beweist, dass alle Eigenschaften der von den Mitgliedsbetrieben angelieferten Weintrauben und Oliven von der Cantina Sociale Valpantena aufs Beste verarbeitet werden.

Ausgewogen, fruchtig, gehaltvoll und nachhaltig ist dieser typische Amarone, im Glas granatrot mit einigen Violettreflexen. Mittelkräftig steigt sein Bukett von Dörrpflaume, 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. Auch hier präsentiert er seine Beeren- und Dörrfruchtnoten, hinzu kommen Andeutungen von Gewürznelke, Pfeffer und Toastbrot sowie ein angenehmer Abgang

Cantina Valpantena

Rotwein | 75cl
Italien, Veneto
14.5

Amarone della Valpolicella DOC

68,00

Terre di Verona, Valpantena Veneto Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella

Primitivo Puglia



Über den Wein

Der provokante Rotwein 2011 – Primitivo IGT Luccarelli Terre di Sava ist das fehlende Puzzleteil in Ihrem Weinregal. Sonnige und fruchtbare Landschaften in Apulien schenken uns diese Trauben, aus denen der Winzer vom italienischen Weingut Farnese Vini Ortona mit Raffinesse und Erfahrung diesen Rotwein hervorzaubert. Flaschenpöstler-Tipp: Kombinieren Sie diesen Primitivo zu Pizza oder Brasato.

Farnese Vini Ortona

Rotwein | 75cl
Italien, Apulien

14.0

100% Primitivo

Primitivo del Salento IGT

39,50

*Casa Vinicola Luccareli, Apulien
Traubensorte: 100% Primitivo*

Chiantari Nero d'Avola



Über den Wein

Dieser provokante Rotwein 2016 – Chiantari Nero d'Avola/Merlot Sicilia IGP ist im wahrsten Sinne des Wortes ein Triumph bis zum letzten Tropfen! Der Winzer vom italienischen Weingut Vigneti Zabù beherrscht absolut sein Handwerk. Eleganz und Finesse sind die Charakteristika dieses Rotweins, der in der blühenden und fruchtbaren Landschaft auf Sizilien seinen Ursprung hat. Flaschenpöstler-Tipp: Kombinieren Sie diesen Merlot zu Geflügel oder leicht scharfem, rotem Fleisch.

Vigneti Zabù Rotwein

75cl

Italien, Sizilien

13.0

Nero d'Avola, Merlot

Nero d'Avola, Chiantari IGT, 44,00

*Barrique Vinteti Zabu, Sambuca di Sicilia,
Agrigento
Traubensorte: 100% Nero d'Avola*



Salute !

Ribelle

grande vino italiano

Primitivo amabile Puglia, Italia



Produkt: RIBELLE Igt

Trauben: 100 % Primitivo (Cuvée)

Jahrgang: 2022

Alkohol: 14.0%

Ausbau: Edelstahltanks

Degustation: Der Ribelle begeistert junge Erwachsene und Leute welche die Einfachheit und das Geschmeidige an einem Wein suchen und lieben. Schönes Violett, mit einem vielschichtigem, fruchtigem Duft. Noten von getrockneten Früchten, im Gaumen rund und mit Erdbeere und Kirscharomen. Beeindruckt mit feinen, weichen Tanninen.

Passt zu

Begleitet bestens die mediterrane Küche wie Antipasti, Aufschnitt wie Carpaccio oder Schinken, Fleisch-, Geflügel- und Pasta, Eintopf, Pizza, Käse oder einfach zum Geniessen. Ein Alleskönner!

Preis:

Pro dl
Flasche 75 cl

Fr. 6.10
Fr. 41.00120h