Offene Weine Vini aperti Open wines

Weissweine und Schaumwein / Vini bianchi e spumanti / White wines and sparkling wines

Pinot Grigio ca' Livenza	*10 cl / 50 cl*	*6.00 / 29.20*
Spinalba azienda agricola Venea	*10 cl / 75 cl*	*6.80 / 43.00*
Prosecco Contessa Giulia	*10 cl / 75 cl*	*7.50 / 48.00*

Rosè Wein / Vino rosè/ Rosè wine

Far niente rosè	*10 cl / 50 cl*	*6.50 / 29.00*

Rotwein / Vini rossi / Redwines

Hausewein Primitivo Sorpasso	*10 cl / 75 cl*	*6.00 / 40.00*
Nero d'Avola terre Siciliane IGT Baroncelli	*10 cl / 50 cl*	*6.80 / 33.00*
Maienfelder Pinot Noir Lampert	*10 cl / 50 cl*	*6.90 / 34.00*
Rocca Rubia Carignano del Sulcis DOC Santadi	*10 cl / 75 cl*	*8.20 / 55.00*
Primitivo Senza Parole	*10 cl / 75 cl*	*6.80 / 45.00*

Weissweine Vini bianchi White wines

Schweiz / Svizzera / Switzerland

St. Saphorin Faverges Etat de Fribourg 70 cl 49.50

-Rebsorte: Chasselas Vinifikation
-Ausbau: Stahltank
-Nase: Strahlendes, helles Gelb. In der Nase zarte Aromen von Lindenblüten und Birnen
-Gaumen: Am Gaumen lebhaft, feinfruchtig und mit vollmundiger Struktur. Harmonisches Finale
-Passt zu: Apérogebäck, Süsswasserfisch an Rahmsauce, Fondue, Raclette und leichten Sommervorspeisen

Italien / Italia / Italy

Pinot Grigio Kurtatsch 75 cl 45.00

-Rebsorte: Pinot Grigio
-Ausbau: Im Edestahltank verfeinert.
-Nase: Das frisch-fruchtige Bouquet schmeichelt der Nase, eine feingliedrige, mineralische Würze entströmt dem Glas, unterlegt mit dem feinen Duft nach Linden- und Akazienblüten.
-Gaumen: Frischer Weißwein, reich an Extrakt
-Passt zu: Pilzen, gekochtem Fisch, Meeresfrüchten und Fischsuppe. Wird auch als Aperitif getrunken.

Spinalba azienda agricola Venea *75 cl* *42.00*

-Rebsorte: Trebbiano und Sauvignon Blanc

-Ausbau: Im Edelstahltank ausgebaut.

-Nase: Gelbfruchtige Noten nach reifem Apfel, Netzmelone, etwas Eukalyptus sowie ganz elegant etwas Zitronengras mitschwingend.

-Gaumen: Feingliedriger Körper mit elegantem Trinkfluss, eleganter Frucht, Aprikose, schöne Frische, aromatisch mit fruchtigem Finale.

-Passt zu: Aperitif, Sommergerichten und leichten Fischvariationen.

Österreich / Austria / Austria

Sauvignon Blanc Markowitsch *75 cl* *55.00*

-Rebsorte: Sauvignon Blanc

-Ausbau: 90% Stahltank auf der Feinhefe, 10% in französischer. Eiche 3ter Füllung

-Nase: Reifer Duft nach Stachelbeeren und weissem Flieder, ein Hauch von exotischen Früchten mischt sich in den mineralischen Grundton

-Gaumen: Frische und Füllig spielen gegeneinander an und werden von intensiven Fruchtkomponenten begleitet, runder Fluss bis in das Finale

-Passt zu: Als kräftiger Apérowein möglich, aber auch ein idealer Begleiter zu allen Schalentiergerichten, kräftigen Fischspeisen und verschiedenen Hartkäsevariationen

Roséwein Vino rosè Rosè Wein

Italien / Italia / Italy

Rosato Monrose Mamete Prevostini *75 cl* *44.00*

-Rebsorte: Nebbiolo

-Ausbau: Gärung und Ausbau im Edelstahltank, der Most bleibt nur 12 Stunden an der Schale.

-Nase: Frische Noten nach roten Beeren und blumige Anklänge, fein unterlegt mit würzigen Komponeneten und einem Hauch Minze.

- Gaumen: Angenehm frisch und fruchtig mit einem aromatischen Körper, Hagebutten, Pflaumen und weisser Flieder, wunderschön trocken gehalten, weich fliessend bis ins anhaltend fruchtige Finale.

Rotweine Vini rossi Red wines

Schweiz / Svizzera / Switzerland

Maienfelder Pinot Noir Lampert 70 cl 48.50

-Rebsorte: Blauburgunder

-Ausbau: Kurze Maischeerwärmung zur besseren Ausbeute von Farb- und Inhaltsstoffen Gärung mit Reinhefen während ca. 7 Tagen. Ausbau im Inox-Tank

-Nase: Dunkle Beeren und reife Pflaumennoten sind mit wenig Pfefferwürze reizvoll unterlegt

-Gaumen: Im Gaumen zeigt er sich weich mit einer leichten Cremigkeit. Der mittelkräftige Körper ist sehr ausgewogen und endet auf einem anregenden Finale. Ein unkomplizierter, gefälliger Wein

-Passt zu: Fleischgerichten, Bündner Gerichte und Pasta

Merlot Riserva Roncaia Vinattieri 75 cl 69.00

-Rebsorte: Merlot

-Ausbau: Im französischen Barrique 2ter und 3ter Füllung

-Nase: Kräftige Aromen nach Brombeeren und Pflaumen, Caramel und dunkle Schokolade, wunderschön begleitet von einer würzig-ledrigen Note

-Gaumen: Breiter Körper, intensiv und mit einer vollen Struktur ausgestattet, schwarzbeerig geprägt, Süssholz und Zimtzwetschgen, trotz seiner Kraft runder Trinkfluss, die Tannine sind reif und weich

-Passt zu: Roten Fleischvariationen, kräftiger Pasta und Hartkäsen

Fläscher Pinot Noir Alte Reben Auslese Marugg *70 cl* *79.50*

-Rebsorte: *Pinot Noir*

-Ausbau: *Sechs Monate im gebrauchten französischen Barrique.*

-Nase: *Feine Röstaromatik gepaart mit dichter Frucht, Plaumen, schwarze Kirschen und ganz fein etwas Rauchspeck.*

-Gaumen: *Dichter Körper, der trotz leichten würzigen Komponenten von einer kräftigen Frucht getragen wird, reife Tannine und ein anhaltendes Finale.*

-Passt zu: *Fleischgerichten, sämiger Pasta, Hartkäsen.*

Italien / Italia / Italy

Veltliner Casa la gatta Triacca *75 cl* *45.00*

-Rebsorte: *Nebbiolo*

-Ausbau: *Die Trauben werden bei kontrollierten Temperaturen vergoren, um ein Maximum an Blume und Geschmeidigkeit zu gewinnen. Der Ausbau*

-Nase: *Intensive Noten, geprägt würzigen Aromen und von reifen Waldbeeren.*

-Gaumen: *Robust bei mittlerer Kraft, mit dichtem Gerüst ausgestattet, gradlinig im Körper mit langem Finale.*

-Passt zu: *Kräftiger Pasta, rotem Fleisch und Käse*

Amarone Classico La Giaretta *75 cl / 150 cl* *74.00 / 150.00*

- Rebsorten: *Corvina, Rondilnella, Molinara*

-Ausbau: *die Trauben werden nach der Ernte auf Holzgittern bis Januar getrocknet. Nach der Gärung folgt ein Ausbau von einem Jahr in neuem Barrique, die Abfüllung erfolgt nach zwei weiteren Jahren im grossen Eichenfass.*

-Nase: *frische, fruchtige Aromen mit dunklen Beeren, fein eingekochten Zwetschgen, Nelken, aromatische Kräuter, warme Holznoten und ein Hauch von Schokolade.*

- Gaumen: *herzhafte Fruchtfülle im Auftakt, feste Tanninstruktur, anhaltend, nuancenreich, samtige Tannine und eine gute Struktur runden das wunderbare Geschmackserlebnis ab.*

- Passt zu: *Rotem Fleisch, wunderbar auch mit reifem Käse oder ganz einfach um den Abend ausklingen zu lassen*

Sforzato Veltliner Sforzato Triacca *75 cl* *67.00*

-Rebsorte: *Nebbiolo*

-Ausbau: *Die Trauben werden während der Ernte selektioniert und in gut belüfteten Räumen getrocknet. Die rosinierten Beeren verlieren 30% ihres Wassergehaltes. Entsprechend gering und konzentriert ist die Mostausbeute. Ausbau während 2 Jahren im grossen Holzfass.*

-Nase: *Ausgeprägtes sortentypisches Bouquet mit eleganten Gewürznoten und Anklängen an Sultaninen und Dörrpflaumen.*

-Gaumen: *Barm, voll und kräftig, weich, rund und anhaltend im Gaumen mit betonten Geschmackseindrücken von Pflaumenkompott und rosinen*

-Passt zu: *Passt hervorragend zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Wild und würzigem Käse.*

Nero D'Avola terre siciliane IGT Baroncelli *75 cl / 150 cl* *45.00 / 92.00*

-Rebsorte: *Nero d'Avola*

-Ausbau: *Stahltank*

-Nase: *Erdbeermarmelade sowie Kirsche und Pflaume dominieren das recht kräftige Bukett dieses rubinroten, nachhaltigen und ausgewogenen Weins. Ergänzt wird die Frucht von etwas Pfefferaromen und Röstnoten*

-Gaumen: *Im Gaumen zeigen sich eine markante Frische und angenehme Tannine, die erwähnten Aromen werden von einer fülligen Struktur gestützt.*

-Passt zu: *Ein perfekter Begleiter für den Genuss von italienischen Gerichten, Schinken, Trockenfleisch und Salami, gebratenem Fleisch und sizlianischem Gebäck.*

Ripasso La Giaretta *75cl* *59.00*

-Rebsorte: *30% Corvina, 30% Corvinone, 40% Rondinella*

-Ausbau: *Die Besonderheit dieses Weins liegt in der traditionellen Nachgärung. Der Jungwein wird ein zweites Mal ungefähr Anfang März mit dem Trester des Amarone vereint, was ihm die kräftigere Farbe, Struktur und einen höheren Alkoholgehalt gibt*

-Nase: *Die intensive Aromen von dunklen sehr reifen Früchten (Kirschen, Feigen und Brombeeren) vereinen sich mit den Noten von Schwarztee und Kräuterwürze zu einem anregenden schönen Aromabild*

-Gaumen: *Der Gaumen zeigt sich cremig weich, mit einer guten Fülle und einer präsenten aber harmonisch eingebauten Struktur. Der Abgang ist anregend und lebendig*

-Passt zu: *Ideal zu Braten, Wildbret und Käse*

Rocca Rubia Carignano del Sulcis DOC Santadi *75 cl / 150 cl* *55.00 / 112.00*

-Rebsorte: *Carignano*

-Ausbau: *Traubenselektion von sehr alten Reben, die alle noch nach der antiken Anbaumethode (vigna latina) kultiviert werden und nur sehr kleine Mengen erzeugen. Der Wein reift während einem Jahr im Barrique.*

-Nase: *Schönes Kirschenaroma mit viel Eleganz*

-Gaumen: *Weiche und fast süsse Tannine, elegant, würzig und ausgewogen*

Primitivo amabile Senza Parole *75cl* *45.00*

-Rebsorte: Primitivo

-Nase: *komplexes Bouquet, viel Steinobstfrüchte (Zwetschge, Kirsche, Sauerkirsche), dazu etwas Dörrfrucht (Dörrpflaume) und Beerenfrucht (Brombeere). Im Weiteren Würznoten (Pfeffer, Lakritze, Vanille) und leichte Rauchnote.*

-Gaumen*: leicht süsslicher Antrunk, die Struktur zeigt sich weich, füllig und harmonisch. Im recht dominanten Rückgeruch werden die erwähnten Aromen präzise wiederholt, die Röstaromatik ist noch leicht ausgeprägter. Mittellanger Abgang.*

-Passt zu: *Pilzgerichte. Gemüsegratins. Kräftige Pasta und Pizza. Fleischgerichte (Rind, Wild). Käseplatte (auch Blauschimmelkäse).*

Vino Nobile di Montepulciano Santavenere Triacca *75cl* *49.50*

-Rebsorte: *50%* Sangiovese, 50% Canaiolo

-Nase: *Elegante Noten nach Schwarzee, Minze und süssem Holz, Vanille sowie einer Spur Caramel.*

-Gaumen*: Fülliger Ansatz, alles präsent, gut ausbalanciert, sehr schöner, lange anhaltendes Finale.*

-Passt zu: *Braten, Geflügel, dunklem und weissem Fleisch, Käse.*

Sangiovese Serpaia Dono *75cl* *64.00*

***-Rebsorte**: Sangiovese 100%*

***-Ausbau:** 30-tägiger Maischekontakt,Reifezeit von1 Jahr in leicht getoasteten Barriques,8 Monate in großen Eichholzfässern. Danach reift der Wein noch 4 Monate in der Flasche.*

***-Nase**: Aromen von Kirsche und Johannisbeeren sowie feine würzige Anklänge mit blumigen Nuancen.*

***-Gaumen:** Am Gaumen mit dichter Frucht und einer harmonisch eingebundenen Tanninstruktur, die eine angenehme Weichheit verleiht. Ein Wein mit kraftvoller, dabei sehr eleganter Präsenz lange anhaltend im Gaumen*

***-Passt zu:** Wildgerichten,gegrilltem Fleisch und gereiftem Käse*

Poggio al Grillo Tenuta Ceralti *75cl* *55.00*

***-Rebsorte:** Cabernet Sauvignon und Merlot.*

***-Ausbau::** drei Monate im französischen Barrique danach ein Jahr im Edelstahltank.*

***-Nase**:: reife Kirschen, süsse Himbeeren unterlegt mit einer eleganten Note von getrockneten Küchenkräutern, leichte Mineralik und ein Touch Cassis.*

***-Gaumen:** weicher Körper, fruchtig und ausgewogen, leichter Fluss, angenehm, gut eingebundene Tannine .*

***-Passt zu:** Fleischvariationen, Pasta, Pizza, Käse…. ein echter Allrounder!*

Argentinien / Argentina / Argentina

Malbec Reserva Kaiken *75cl* *58.00*

***-Rebsorte:** 100% Malbec*

***-Ausbau**: 6 Monate in amerikanischen Barriques*

***-Nase:** Blaubeeren, ein Hauch Minze, süße Schokolade und Cassis*

***-Gaumen:** Weiche, samtige Textur, ausgewogener Abgang*

***-Passt zu:** Fleisch, Wild, reifem Käse*

Österreich / Austria / Austria

Zweigelt Umathum 75cl 62.00

-Rebsorte: 100% Blaufränkisch
-Ausbau: Ausbau für ca. ein Jahr in gebrauchten Eichenfässern.
-Nase: rote Beerenfrucht, Johannisbeeren, Granatapfel, würzig-florale Töne, Graphit.
-Gaumen: sehr ausgewogen mit Anklängen von schwarzen Johannisbeeren, würzig und körperreich mit einem sanften langen Finale.
-Passt zu: kräftigen Fleischgerichten, Hartkäse.

Spanien / Spagna / Spain

Carramimbre Crianza Bodegas Pingon Ribero del Duero 75cl 56.00

-Rebsorte: Tempranillo
-Ausbau: Ein Jahr im amerikanischen und französischen Barrique
-Nase: Würzige Noten nach Zimt, Minze, Vanille, ergänzt mit süssen Aromen von eingekochten roten Früchten und einem Touch Mokka
-Gaumen: Zunächst ein überraschend mächtiger Auftakt, dann weich und harmonisch, würzig und reif, wiederum viel eingekochte Frucht und einem weinig-süssem Finale
-Passt zu: Pasta aller Arten, Fleischgerichten und Käseplatten

Mauro Bodegas Castilla y Leòn DO 75cl 98.00

-Rebsorte: Tempranillo und Syrah
-Ausbau: 16 Monate in französischen und amerikanischen Barricas.
-Nase: Ansprechend delikate rote Frucht, leicht rauchige Nuancen.
-Gaumen: Intensive, rund und fruchtig mit schön eingebundenen Tanninen und floralen Noten, langes, fruchtig-frisches Finale
-Passt zu: Kräftigen Pastavariationen, Fleischgerichten aller Art und auch zu reifem Käse.

Schaumweine Spumanti Sparkling wines

Italien / Italia / Italy

Prosecco di Naonis Extra Dry, vini la Delizia *75cl* *48.00*

-Rebsorte: *Glera*

-Gaumen: *Dieser Extra Dry ist angenehm fruchtig mit tiefer Säure, leichtem Körper, einer wunderbar frischen Perlage und rund fliessend. Für jenen, die es nicht so trocken aber dennoch fruchtig mögen.*

Frankreich / Francia / France

Champagner Laurent Perrier Brut *37cl / 75cl* *65.00 / 130.00*

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

-Ausbau: *Méthode champenoise*

-Nase: *Leicht und erfrischen, gelbe Früchte, etwas Mandeln, Agrumen und getrocknete Aprikosen*

-Gaumen: *Erfrischend im Auftakt, komplexe Leichtigkeit, delikat fliessend mit cremiger Perlage*

-Passt zu: *jeder Gelegenheit*

Wir haben immer eine Auswahl an Wein des Monats, fragen Sie welche edlen Tropfen, zurzeit zur Verfügung stehen

Vi offriamo una scelta di vini del mese, per saperne quali ci siano attualmente in vendita, richiedete il nostro servizio

We always have a wine of the month list, for information which are open at the moment, don't hesitate to ask us

Unsere Schatztruhe *Il nostro scrigno prezioso* *Our treasure chest*

Spanien / Spagna / Spain

Mauro Vendimia Seleccionada Bodegas *75cl* *160.00*

Rebsorte: *Tempranillo, Syrah*
Ausbau:: *26 Monate in französischen und amerikanischen Barricas.*
Nase: *Dicht und dunkelfruchtig, begleitet von Noten nach Toastbrot, Espresso, Trüffel, schwarzen Kirschen und Brombeere.*
Gaumen: *Im Auftakt enorme Konzentration der Frucht, komplex und blumig Holznoten mit einem frischen, powervollen Finish.*
Passt zu: *Raffinierten Fleischerichten und edler Käseauswahl.*

Italien / Italia / Italy

Kairos Azienda Agricola Zymè *75cl* *135.00*

Rebsorte: *Garganega, Trebbiano toscano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syraz, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino.*
Ausbau: *zwei Jahre in fransösischem Barrique.*
Nase: *hochkonzentriert, extrem vielschichtig, Schokolade pur, Zimt, Zigarrenkiste und eine Wagenladung süsser Beeren.*
Gaumen: *schwarze Kirschen, Kräuter, Graphit, wiederum viel Kakao, saftiger Körper mit viel Muskeln, breit und heftig bis in das berauschende Finale – Einfach Bumm, Bumm, Bumm!*
Passt zu: *Rotes Fleisch, Braten, Hartkäsen*

Monteverro *75cl* *255.00*

Rebsorte: *Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot*
Ausbau: *Zwei Jahre im neuen französischen Barrique.*
Nase: *Heftig und dicht strömen die Aromen aus dem Glas! Dunkle Früchte, Cassis, Brombeergelee, füssige Schokolade, feine Würzaromen, etwas Leder und über allem eine angenehme Rauchnote*
Gaumen: *Bereits im Auftakt berauscht der weicher, voller Körper mit seiner opulenten Frucht, das Gefühl zieht sich weiter mit geschlifenen, aber präsenten Tanninen, alles eingebetet in einem saftigen Schmelz, enorme Länge im Finale.*
Passt zu: *Rafinierten Gerichten mit dunklem Fleisch, oder zu reifen Hartkäsen*

Le Serre Nuove Tenuta dell'Ornellaia *75cl* *108.00*

Rebsorte: *Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Cabernet Franc.*
Ausbau: *18 Monate in neuem französischen Barrique.*
Nase: *Dicht und komplek im Auftakt, dunkle Kirschnoten, kräftige Vanillearomatik, Mocca und feine Röstnöten.*
Gaumen: *Vollmundig mit besonders seidigen, aber deutlich markierenden Tanninen, nun gewinnen die würzigen Noten der Cabernet-Sorten die Oberhand, Küchenkräuter, warmes Leder, Nelken, etwas verblühende Rosenblätter, breit fliessend, von einer fest gewobenen Struktur ins enorm anhaltende Finale getragen.*
Passt zu: *Kräftigen Fleischgerichten wie Wild, Lamm, Rind oder dunklem Geflügel, sowie zu reifen, aber nicht zu rezenten Hartkäsen.*

Grappa

Grappa BERTA di amarone La Musa 41° *Grappa di Amarone Barrique*	*2 cl*	*15.00*
Grappa Nebbiolo Valtellina Triacca 45° *Grappa di Nebbiolo*	*2 cl*	*9.00*
Grappa Paesanella bianca 37,5° *Grappa di moscato*	*2 cl*	*6.60*
Grappa BERTA Bric del Gaian 41°	*2 cl*	*17.00*

Fragen Sie über Unsere Nonino Grappa Selection

Grappa di moscato Barrique

Grappa Nonino Moscato 41° *Grappa di Moscato*	*2 cl*
Grappa Nonino Merlot 41° *Grappa di Merlot*	*2 cl*
Grappa Nonino Chardonnay 41° *Grappa di Chardonnay Barrique*	*2 cl*
Grappa Nonino Prosecco 41° *Grappa Prosecco Barrique*	*2 cl*

Digestiv Digestivi Digestive

Braulio 21°, Appenzeller 29° , Montenegro 23°	2 cl / 4 cl	4.50 / 7.80
Limoncello 28°	2 cl / 4 cl	4.50 / 7.80
Ramazzotti 30°, Averna 29°	4 cl	8.00
Tequila 38°, Wodka 40°	2 cl / 4 cl	4.50 / 8.50
Amaretto 28°	2 cl / 4 cl	4.50 / 8.50
Sambuca 40°, Baileys 17°	2 cl / 4 cl	4.50 / 8.50

Whiskey

Red Label 40°	2 cl / 4 cl	8.00 / 13.00
Oban 43°	2 cl / 4 cl	14.00 / 22.00

Öbstbrände Acquaviti Distillate

Kirsch 37.5°, Pflümli 37.5°	2 cl	7.50
Vielle Prune Etter 41°	2 cl	12.00
Williams Morand 43°	2 cl	9.50

Cognac

Remy Martin 40°	2 cl	14.00