

SALUTE !

# FLASCHENWEINE

ROTWEINE

75 cl

## PIEMONTE

### Barbera d'Asti DOC superiore – Martinette 2006

BOERI, Costigliole d'Asti

Rebsorte: Barbera

Ausbau: 8 Monate in Barriques

Intensives Rubinrot; in der Nase erkennt man frisches Obst; im Gaumen rund und samtig.

42.00



### Dolcetto d'Alba DOC 2009

MASSOLINO, Serralunga d'Alba

Rebsorte: Dolcetto

Ausbau: im Stahltank

Kräftiges Rubinrot mit intensiven violetten Reflexen. Kräftige, frische, fruchtige, liebliche und elegante Duftnoten.

43.00



### Nebbiolo d'Alba DOC 2007/8

MARCO PORELLO, Canale

Rebsorte: Nebbiolo

Ausbau: 1 Jahr in grossen slowenischen Eichenholzfässern

Intensives Rubinrot; unverwechselbare Aromen von Himbeeren, Brombeeren und Veilchen mit leichten Holznoten.

47.00



### Barolo DOCG – Le Aje 2006

PODERI LE AJE, Piemonte

Rebsorte: Nebbiolo

Ausbau: 4 Jahre im Holzfass

Sehr konzentrierter, weicher Barolo von dunkler Farbe; einem sauberen, fruchtbetonten Bukett mit Anklängen an Pflaumen und Brombeeren.

61.00



# FLASCHENWEINE

## ROTWEINE

75 cl

### VENETO

#### Valpolicella Valpantena DOC sup. – Ripasso 2008 CORTE FIGARETTO, Poiano

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara  
Ausbau: 18 Monate in franz. Eichenholzfässern

Dunkles Rubinrot; breites und typische Bouquet; angenehme Noten von roten reifen Früchten und würzigen Döfen.



49.00

#### Amarone della Valpolicella classico DOC 2007

ANIMA DI VERGANI / Le Croiße, Negrar

Rebsorten: 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone,  
15% Rondinella

Ausbau: 18 Monate im Eichenfass und Barrique

Dichtes, kompaktes Rubinrot mit granatfarbenen Nuancen. Sehr intensives und anhaltend liebliches Bukett. Blumige Düfte von Trockenblumen und süssen Gewürzen; im Geschmack strukturreich, weich, mit samtigem Tanningehalt.



68.00

### ROMAGNA

#### Ravenna rosso igt – Marziano 2005/6 ZERBINA, Marzeno

Rebsorten: 75% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon,  
8% Syrah, 7% Merlot

Ausbau: 15 Monate in franz. Barriques

Delikater Duft mit Anklängen an Veilchen und Erdbeeren; im Geschmack trocken, gehaltvoll und harmonisch. Einer der ganz grossen Weine der Romagna.



59.00

#### Colli Piacentini DOC – Gutturino 2009 LA TOSA, Vigolzone

Rebsorten: 65% Barbera, 35% Bonarda  
Ausbau: im Stahltank

Rubinrot; weiniger, delikater Duft mit Anklängen an Veilchen und Erdbeeren, gehaltvoll und ausgewogen, im Geschmack trocken mit weichen Tanninen; mit einem angenehmen Mandelton im Abgang.



45.00

# FLASCHENWEINE

ROTWEINE

75 cl

## TOSCANA

### Chianti classico DOCG – Villa Nazzole 2006

TENUTA DI NOZZOLE, Greve in Chianti

Rebsorte: Sangiovese

Ausbau: 12 Monate in slowenischen Holzfässern

Intensives Rubinrot; geordnetes und anhaltendes Bukett mit Noten von Veilchen; am Gaumen trocken, kompakt und gehaltvoll; eleganter und lang anhaltender Abgang.



49.00

### Val di Comia DOC – Ceppitaio 2009

RUSSO, Suvereto, Livorno

Rebsorten: 50% Sangiovese, 20% Merlot,  
20% Cabernet Sauvignon, 10% andere

Ausbau: 50% während 6 Monaten in Barriques

Tiefe, dunkelviolette Farbe; kräftige Nase, gut dosiertes Toasting, welches die Frucht nicht erdrückt; dicht und saftig am Gaumen; schöne Struktur, gute Länge.



47.00

### Toscana igt – Orcaio 2006

PIANESE, Capalbio

Rebsorte: Sangiovese

Ausbau: 18 Monate in Barriques

Tiefes Rubinrot; eindrücklicher Duft von Tabak mit süßem Nachgeschmack von Lakritze; würzig mit lang anhaltendem Abgang.



68.00

### Vino Nobile di Montepulciano DOCG – Riserva 2004

TALOSA, Montepulciano

Rebsorten: 90% Prugnola gentile, 8% Canaiolo, 2% Mammolo

Ausbau: 3 Jahre in grossen Holzfässern

Kräftiges Rubinrot; ausdrucksvolles Bukett, am Gaumen grosses aromatisches Volumen; gut eingebundenes Tannin; kraftvoll strukturierter Wein mit langem und ausgewogenem Abgang.



52.00

# FLASCHENWEINE

## ROTWEINE

75 cl

### TOSCANA

#### Toscana igt – Gaiaccio 2007

LE SORGENTI, Bagno a Ripoli

Rebsorten: 70% Sangiovese, 30% Merlot

Ausbau: 16 Monate in Barriques

Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen; reichhaltiges Bukett von reifen roten Früchten und Heidelbeermarmelade; würzige Untertöne von Vanille und Balsamico; grosszügiger seidiger Geschmack; langer Abgang mit hölzernen Noten von Kirschen und Obst.



69.50

#### Toscana igt – Modus 2006/7

TENIMENTI RUFFINO, Pontassieve

Rebsorten: 50% Sangiovese, je 25% Cabernet Sauvignon und Merlot

Ausbau: 12 Monate in franz. Barriques

Rubinrot; komplexes fruchtig, würziges Bukett von Kirschen, Pfeffer, Vanille und Zimt; im Gaumen sehr elegant und gehaltvoll, gute Struktur; tolle Röstaromen, Schokolade und süsser Tabak bleiben im langen Abgang haften.



72.00

#### Carmignano DOCG – Riserva 2006

PIAGGIA DI MAURO VANNUCCI, Carmignano

Rebsorten: 70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon,  
10% Merlot

Ausbau: 24 Monate in Barriques

Lebhaftes Rubinrot; ausdrucksvolles Bukett mit leichtem Vanilleduft und Brombeeren; tiefer, saftiger, eleganter Gaumen; weiche Tannine; eine tolle, intensive Aromatik. Grossartiger Wein!



79.50

#### Brunello di Montalcino DOCG 2005

LA RASINA, Montalcino

Rebsorte: Sangiovese grosso

Ausbau: 3 Jahre in grossen Eichenholzfässern

Dichtes Rubinrot; betörende Pflaumenaromatik; am Gaumen lecker und harmonisch; endet lang auf Noten von reifen Früchten und Leder. Süffiger Wein.



79.50

# FLASCHENWEINE

## ROTWEINE

75 cl

### UMBRIA

#### Rosso di Montefalco DOC 2007

A. CAPRAI, Montefalco

Rebsorten: 70% Sangiovese, je 15% Merlot und Sagrantino

Ausbau: 12 Monate in grossen Holzfässern

Sattes Rubinrot; vollumföngliche und ausgeglichene Nase; im Gaumen trotz seines würzigen, mineralischen Charakters unheimlich lang und elegant; gute Struktur. Ein stattlicher Wein mit Finesse, Kraft und Tradition.



46.00

#### Sagrantino di Montefalco DOCG – Collepiano 2005

A. CAPRAI, Montefalco

Rebsorte: Sagrantino

Ausbau: 20 Monate in Barriques

Dunkles Rubinrot; feines, sortentypisches Bukett erinnert an Brombeeren mit Röst- und Veilchennoten; im Geschmack trocken, harmonisch, voluminös mit schön eingebundenen Tanninen; lang anhaltender Abgang. Überzeugt mit seiner Fruchtigkeit und verführerischen Eleganz.



75.00

### MARCHE

#### Rosso Conero DOC 2006/7

LE TERRAZZE, Numana

Rebsorte: Montepulciano

Ausbau: 12 - 15 Monate in Holzfässern

Rubinrot mit granatroten Reflexen; Noten von Cassismarmelade und schwarzen Kirschen; gute Kraft und Fülle, schön eingepasste Säure, Süsse und Fruchtigkeit; langes, warmes und geschmeidiges Finale.



44.00

#### Rosso Piceno DOC 2006/7

BOCCADIGABBIA, Civitanova

Rebsorten: je 50% Montepulciano, Sangiovese

Ausbau: 10 - 12 Monate in franz. Barriques (1+2 Jahr alte)

Wunderschönes Rubinrot; kräftiger Auftakt; neben süssen Brombeeraromen taucht auch eine bodenständige Mineralität auf; im Gaumen saftige Frucht mit pfeffrigen Noten; schmeichelnde Gerbstoffe im Finale.



42.00

# FLASCHENWEINE

ROTWEINE

75 cl

## CAMPANIA

### Lacrima Christi del Vesuvio DOC 2009

DE ANGELIS, Sorrento

Rebsorten: 60% Piedrisso, 40% Aglianico

Ausbau: 3 Monate in Barriques

Kräftiges Rubinrot; in der Nase zuerst rauchig, danach einen Hauch von Vanille; vollmundig, saftig, voller ungestümer Kraft; würzig, aromatisch mit langem Abgang.



44.00

### Campania igt – Aglianico 2006

DI MEO, Salza Irpina

Rebsorte: Aglianico

Ausbau: 10 – 12 Monate in Barriques

Rubinrot; Bukett von Unterholz und Lakritze; im Geschmack trocken, harmonisch und samtartig.



46.00

### Taurasi DOCG – Riserva 2003

DI MEO, Salza Irpina

Rebsorte: Aglianico

Ausbau: 24 Monate in Holzfässern und franz. Barriques

Rubinrot mit orangen Reflexen; Duft von Waldfrüchten, Veilchen und schwarzem Pfeffer; trocken im Geschmack, harmonisch und ausgeglichen; leichte Tannintöne.



72.00

## CALABRIA

### Calabria igt - Jachello 2007

RUSSO&LONGO, Strangoli

Rebsorten: 40% Gaglioppo, 40% Greco Nero,  
20% Sangiovese

Ausbau: 24 Monate in Holzfässern

Harmonischer und würziger Duft mit Noten von Waldfrüchten und Kakao; weicher und sehr angenehmer Geschmack.



54.00

# FLASCHENWEINE

ROTWEINE

75 cl

## CALABRIA

Vigna Garrone DOC – Scavigna 2004

ODOARDI, Nocera Terinese

Rebsorten: 80% Gaglioppo, 10% Nerello, 5% Cabernet Franc,  
5% Cabernet Sauvignon und Merlot

Ausbau: 18 Monate in Barriques

Intensives Dichtes Rubinrot; tiefes Bouquet mit Nuancen von Beeren, Tabak und feinen Holznoten. Im Geschmack harmonisch, mit gut ausgewogener Struktur; tiefer und langer Nachhall.



69.00

## BASILICATA

Aglianico del Vulture DOC – Synthesi 2006

PATERNOSTER, Borile

Rebsorte: Aglianico

Ausbau: 80% reifen in grossen slovenischen Fässern/ 20% in franz. Barriques

Tiefrote Farbe; Geschmack nach roten Früchten und Pflaumen; im Gaumen fruchtig und weich; gut eingebundene Tannine.



48.00

## PUGLIA

Primitivo igt – Salento 2010

VINOSIA, Luogosano

Rebsorte: Primitivo

Ausbau: im Stahltank

Sattes Rot mit violettfarbenen Reflexen; intensiver charakteristischer Duft; im Gaumen wohlschmeckend und fruchtbetont mit schönen Kirschen- und Beerenaromen; dezent süsslich im Abgang.



44.00

Salice Salentino DOC – Riserva 2006

LEONE DE CASTRIS, Salice

Rebsorten: 90% Negroamaro, 10% Malvasia Nero

Ausbau: 12 Monate in grossen Holzfässern

Intensives Violett; ausdrucksvoller beeriger Duft; im Ansatz gute Substanz mit würziger Kräuternote, toller Frucht und Schmelz; potenter Nachhall.



46.00

# FLASCHENWEINE

ROTWEINE

75 cl

## PUGLIA

Salento igt – IlleMos 2005

LEONE DE CASTRIS, Salice

Rebsorten: 50% Primitivo, je 20% Montepulciano und Merlot,  
10% Negroamaro

Ausbau: 14 Monate in Barriques

Dichtes Rubinrot; potente Nase mit Anklängen von Kakao und dunklen Beeren; voller Gaumen, weich, rund, schön eingebundenes Tannin, viel Eleganz. Toller Wein!



52.00

Salento igt – Graficciaia 2005

VALLONE, Brindisi

Rebsorte: Negroamaro

Ausbau: 12 Monate in Barriques

Dunkelviolett; dichte, reife Nase mit angenehmer Eiche; ausladend im Gaumen, leicht süß, homogene Tannine, perfekt definierte Frucht, herrliches Finale. Komplexer Wein, der an einen Amarone erinnert.



102.00

## SARDEGNA

Carignano del Sulcis DOC – Is Solus 2008

SARDUS PATER, Sant'Antioco

Rebsorte: Carignano

Ausbau: 3 Monate in Barriques zweiter Durchgang

Rubinrot; finessenreicher Duft nach dunklen Beeren mit leichten Gewürznoten; am Gaumen weich und rund.



39.00

Carignano del Sulcis DOC Riserva – Is Arenas 2006

SARDUS PATER, Sant'Antioco

Rebsorte: Carignano

Ausbau: 12 Monate in Barriques

Glänzendes Granatrot; Duft von Leder mit leichten Noten von Schokolade und Pflaumenkonfitüre; schön eingebundenes Tannin; am Gaumen gehaltvoll, harmonisch, rund und vielschichtig.



49.00

# FLASCHENWEINE

ROTWEINE

75 cl

## SARDEGNA

**Cannonau di Sardegna DOC – Bingias 2008**

TREXENTA, Senorbi

Rebsorten: 85% Cannonau, 10% Cabernet, 5% Bovale

Ausbau: 12 Monate in grossen Eichenholzfässern

Tiefes Rubinrot; sauberer Duft nach feinen Kräutern und süssen getrockneten Pflaumen; im Gaumen würzig, weich und geschmeidig; elegantes Finale.

45.00



**Isola dei Nuraghi igt – Barile 2005**

CONTINI, Cabras

Rebsorten: 85% Nieddera, 15% Caddiu

Ausbau: 12 Monate in Barriques

Dichtes Rubinrot; würzige Nase mit Aromen schwarzer Johannisbeeren; am Gaumen konzentriert und dicht; endet auf Noten von Kirschen, Pflaumen und Tabak

56.00



**Carignano del Sulcis sup. DOC – Terre Brune 2005**

SANTADI, Santadi

Rebsorten: 95% Carignano, 5% Bovoleddu

Ausbau: 16 - 18 Monate in neuen franz. Barriques

Ein grosser Italiener; reich an Aromen und Struktur, ausgewogen und rund, Frucht und Holz gut verwoben.

85.00



## SICILIA

**Sicilia igt – La Segreta rosso 2009**

PLANETA, Menfi

Rebsorten: 50% Nero d'Avola, 25% Merlot,  
20% Syrah, 5% Cabernet Franc

Ausbau: im Stahltank

Rubinrot mit klaren purpurnen Reflexen. In der Nase explosiver Duft nach Kakao, Tabak und frischen Früchten wie roten Maulbeeren und Pflaumen. Im Gaumen gut ausgereifte, nicht adstringierende Tannine verschmelzen mit einer frischen Alkoholstruktur.

42.00



# FLASCHENWEINE

ROTWEINE

75 cl

## SICILIA

### Sicilia igt – Santa Cecilia 2006

PLANETA, Menfi

Rebsorte: Nero d'Avola

Ausbau: 12 Monate in Barriques aus Allier-Eiche, von denen 1/3 neu sind

Purpurrot bis Violett; auf kräftige Noten von roten Früchten, Johannisbrot und Lakritze folgen mineralische Noten und Aromen von Graphit; kraftvolle Struktur; dichte und kompakte Tanninen; kräftiger Korpus; die Säure ist ausgeprägt und ermöglicht eine aussichtsreiche Verfeinerung.



65.00

### Sicilia igt – Merlot 2006

PLANETA, Menfi

Rebsorten: 95% Merlot, 5% Petit Verot

Ausbau: 12 Monate in Barriques aus Allier-Eiche, von denen 1/3 neu sind

Kompaktes Rubinrot; feine Aromen von schwarzen Johannisbeeren, reifen Zwetschgen und kandierten Veilchen; leichte balsamische Noten und Aromen von Heilkräutern. Der Geschmack ist voll und dicht, vibrierend; dichte Struktur; die Tanninen sind von der Struktur und der Persönlichkeit des Weines gebündigt; endloses Finale.



65.00

### Sicilia igt – Majo San Lorenzo 2005

MICEU, Sciacca

Rebsorten: je 50% Cabernet Sauvignon und Merlot

Ausbau: 12 Monate in Barriques

Tiefes Rubinrot; ein wichtiger Wein mit dichter Struktur und feinstem Bukett mit Anflügen an Honig und reife Früchte; im Geschmack delikat, vollmundig, warm mit langem Abgang.



65.00

### Sicilia igt – Duca Enrico 2005/6

DUCA DI SALAPARUTA, Casteldaccio

Rebsorte: Nero d'Avola

Ausbau: 18 Monate in Barriques

Dunkles Rubinrot; ausgewogen, zart und weich im Auftakt, unterstützt von einer gut eingebundenen Säure; leichter Duft nach Vanille; einzigartige Finesse und Vollmundigkeit.



105.00

# FLASCHENWEINE

WEISSWEINE / ROSATO

75 cl

## MARCHE

**Verdicchio dei Castelli di Jesi classico sup. DOC 2009/10**

FELICI ANDREA, Apiro

Rebsorte: Verdicchio

Ausbau: im Stahltank

Strohgelb; Duft von Pfirsich, Apfel und Rose; am Gaumen mit einem frischen, mineralischen Geschmack, was typisch für diese Rebsorte ist; schöne stützende Säure im Abgang.



41.00

## TOSCANA

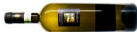
**Vernaccia di San Gimignano DOCG – Mandorli 2009/10**

NICCOLAI "Il Palagetto", San Gimignano

Rebsorte: Vernaccia di San Gimignano

Ausbau: im Stahltank

Leuchtendes Strohgelb; lieblicher und feiner Duft mit anhaltenden Noten von frischen Blumen, feine Anklänge von Mandeln im Abgang; ausgeglichener Säuregehalt. Das Finale vereint die Düfte des Weines in abgestimmter Form.



41.00

## SICILIA

**Sicilia igt – Alastro 2009**

PLANETA, Menfi

Rebsorten: 60% Grecanico, 40% Chardonnay

Ausbau: 10% Chardonnay in Barriques

Kräftiges Strohgelb; Intensiver, zarter Duft; Aromen von Mispel, weißem Pfirsich und rosa Grapefruit mit einem Hauch Vanille. Am Gaumen weich, strukturiert; Überraschend komplexes Finale.



45.00

## SCHWEIZ

**Dezaley AOC – grand Cru 2009/10**

CAVE D'AUCRÈT, Grandvaux

Rebsorte: Chasselas

Ausbau: im Stahltank

Leuchtendes Gelb; frischer, fruchtbetonter Duft; im Gaumen schöne Harmonie mit perfekter Säureader und mineralischen Noten - typisch für diese Lage; im Abgang vollmundig und elegant.



52.00

## TOSCANA

**Rosatello igt**

RUFFINO, Pontassieve

Rebsorten: Sangiovese, verschiedene Traubensorten

Ausbau: im Stahltank

Intensives Pink; fruchtiger und sehr einladender Duft mit Noten von Himbeeren und Pfirsiche; im Geschmack angenehm frisch und aromatisch mit fruchtigen dominierenden Noten; zartes und lang anhaltendes Finale.



38.00

# GRAPPE

PIEMONTE Vol.% 2cl

---

BERTA, Mombaruzzo

Moscato d'Asti Valdavi		40		7.50
Nebbiolo da Barolo Nibbio		40		7.50
Chardonnay Giulia	Barriques	40		7.50
Barbera Monpra	Barriques	40		7.50

Roccanivo 2000	Barbera d'Asti	45		15.00
----------------	----------------	----	---	-------

VENETO Vol.% 2cl

---

Distillato d'Uva Evae CARPENE MALVOLTI, Conegliano		40		7.50
Merlot Pò di Poli JACOPO POLI, Schiavon		40		9.50
Amarone La Musa BERTA, Mombaruzzo	Barriques	40		9.50

TOSCANA Vol.% 2cl

---

Brunello L'ANIMA DI VERGANI		40		7.50
Chianti Le Sorgenti, Bagno a Ripoli		43		7.50

TRENTO Vol.% 2cl

---

Acqua di Giori	Marzemino / Teroldego	40		7.50
----------------	-----------------------	----	--	------

## OFFENWEINE

Weissweine		1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Pinot Grigio DOC del Friuli	selezione cVo	4.30	8.60	12.90	21.50

### Weisswein aus der 75 cl Flasche

#### SICILIA

La Segreta bianco igt	Planeta	4.80	9.60	14.40	24.00
-----------------------	---------	------	------	-------	-------



### Rosato

Rosato del Salento igt – Il Trullo	Vallone	4.80	9.60	14.40	24.00
------------------------------------	---------	------	------	-------	-------

### Rotwein

Primitiva del Salento igt	Leone de Castris	4.10	8.20	12.30	20.50
---------------------------	------------------	------	------	-------	-------

### Rotwein aus der 75 cl Flasche

#### SICILIA

Sicilia igt – Nero d'Avola	Enzo di Sette Rue	6.50	13.00	19.50	32.50
----------------------------	-------------------	------	-------	-------	-------



Prosecco		Cüpli			75 cl
Prosecco di Conegliano DOCG	Carpene Malvolti	7.50			49.00





CARTA DEI VINI

WEINKART