

Das Leben ist viel zu kurz um
schlechten Wein zu trinken.

Johann Wolfgang von Goethe

Prosecco



Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut

DRUSIAN

Rebsorte: 100% Glera

Anbauregion: Venetien

Es gibt eine große Auswahl an feinfruchtigen Düften: Anklänge von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und frischem Gemüse.
Am Gaumen harmonisch in seiner lebendigen Frische, ist er trocken.

REGALPREIS (Außer Haus) **12,50 €** FLASCHE (Restaurant) **38,00 €**



Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Dry

DRUSIAN

Rebsorte: 100% Glera

Anbauregion: Venetien

Die Frische und der Duft dieses Weines, kombiniert mit der feinen und anhaltenden Perlage, machen ihn ideal für alle Gelegenheiten.

REGALPREIS (Außer Haus) **12,50 €** FLASCHE (Restaurant) **38,00 €**

Alle Weine enthalten Sulfite

Bianchi



Kleinstein Chardonnay Südtirol DOC
KELLEREI BOZEN

Rebsorte: 100% Chardonnay *Anbauregion:* Südtirol

In der Nase exotische Noten wie Ananas, Mango und Honigmelone, sowie Noten von Banane und Vanille. Im Geschmack elegant und frisch, mit gut eingebundener Säure und einer schönen, mineralischen Note.

REGALPREIS (Außer Haus) **14,00 €** FLASCHE (Restaurant) **43,00 €**



Südtirol Pinot Grigio DOC
MURI GRIES

Rebsorte: 100% Pinot Grigio *Anbauregion:* Südtirol

Das Bukett verführt mit frischen Früchten, reifen Williamsbirnen, Kräutern - darunter Minze, Melisse und schwarzem Tee.
Er ist würzig, leicht buttrig und nussig.

REGALPREIS (Außer Haus) **12,00 €** FLASCHE (Restaurant) **38,00 €**



GFILL Sauvignon DOC
ST.PAULS

Rebsorte: 100% Sauvignon *Anbauregion:* Südtirol

Er besticht durch einen kräftigen, eleganten Geschmack, mit Nuancen nach Holunder und exotischen Früchten. Am Gaumen vielschichtig mit einem mineralischen Abgang.

REGALPREIS (Außer Haus) **14,50 €** FLASCHE (Restaurant) **45,00 €**



Gavi di Gavi DOCG - La Meirana -
BROGLIA

Rebsorte: 100% Cortese di Gavi *Anbauregion:* Piemont

In der Nase fruchtig, zitronig.
Am Gaumen sehr weich und frisch mit einer ausgeglichenen Säurestruktur.

REGALPREIS (Außer Haus) **12,50 €** FLASCHE (Restaurant) **38,00 €**

Bianchi



Gavi del Comune di Gavi DOCG BRUNO BROGLIA
BROGLIA
Rebsorte: 100% Cortese di Gavi *Anbauregion:* Piemont

Er ist zart, sehr anhaltend, fruchtig und erinnert an den aristokratischen Duft der Trauben, aus denen er gewonnen wird. Im Geschmack trocken, angenehm, rein und harmonisch, dazu ausgeprägt mineralisch.

REGALPREIS (Außer Haus) **22,00 €** FLASCHE (Restaurant) **48,00 €**



Colli Tortonesi Timorasso DERTHONA
BROGLIA
Rebsorte: 100% Timorasso *Anbauregion:* Piemont

In der Nase zart, sehr anhaltend, fruchtig
und erinnert an den aristokratischen Duft der Trauben, aus denen er gewonnen wird. Im Geschmack trocken, angenehm, rein und harmonisch.

REGALPREIS (Außer Haus) **20,00 €** FLASCHE (Restaurant) **42,00 €**



Rossj-Bass Langhe DOC
GAJA
Rebsorte: Chardonnay mit etwas Sauvignon Blanc *Anbauregion:* Piemont

In der Nase Noten nach weißen Blumen und Zitrusfrüchten, mit einem Anklang von Honig. Entschlossener Charakter und gute Säure. Langanhaltender und frischer Abgang.

REGALPREIS (Außer Haus) **95,50 €** FLASCHE (Restaurant) **143,00 €**



Serra Lupini Roero Arneis DOCG
ANGELO NEGRO
Rebsorte: 100% Arneis *Anbauregion:* Piemont

Der Serra Lupini Roero Arneis DOCG zeigt Aromen von Pfirsich, gelbfleischigen Früchten sowie Akazienblüten und tropischen Noten. Am Gaumen weich und harmonisch mit anhaltendem, herzhaft-mineralischem Abgang.

REGALPREIS (Außer Haus) **12,50 €** FLASCHE (Restaurant) **38,00 €**



Perdaudin Roero Arneis Riserva DOCG
ANGELO NEGRO
Rebsorte: 100% Arneis *Anbauregion:* Piemont

Aromen von weißen Blüten wie Akazie und Orangenblüte, mit Noten von Ananas und Birne. Im Mund hat er einen entscheidenden, soliden und warmen Auftakt, mit langem Abgang und geprägt von einer angenehmen mineralischen Note.

REGALPREIS (Außer Haus) **17,50 €** FLASCHE (Restaurant) **54,00 €**

Alle Weine enthalten Sulfite

Bianchi



Pinot Grigio delle Venezie DOC
CORTE GIARA

Rebsorte: 100% Pinot Grigio *Anbauregion:* Venetien

Weich und zart im Ausdruck der Aromen. Subtile und elegant blumig, gefolgt von goldenem Apfel und einer klaren pflanzlichen Note. Am Gaumen trocken und mittelkräftig.

REGALPREIS (Außer Haus) **8,00 €** FLASCHE (Restaurant) **23,00 €**



Chardonnay Veneto IGT
CORTE GIARA

Rebsorte: 100% Chardonnay *Anbauregion:* Venetien

Mit einer intensiven Note von gelben Früchten, insbesondere Apfel und Birne. Am Gaumen anmutig, harmonisch und rein.
Der Körper ist gut präsent und wird von einer frischen Säure unterstützt.

REGALPREIS (Außer Haus) **8,00 €** FLASCHE (Restaurant) **23,00 €**



Montunal Lugana DOC
MONTONALE

Rebsorte: 100% Turbiana *Anbauregion:* Lombardei

Das Bukett hat blumige und fruchtige Düfte, dominiert von weißem Pfirsich und Zitronenschale mit basamischen Noten von Thymian und Salbei.
Perfekte Balance mit eleganten, mineralischen Noten im Finale.

REGALPREIS (Außer Haus) **16,50 €** FLASCHE (Restaurant) **50,00 €**



Lugana Mandolara DOC
LE MORETTE

Rebsorte: 100% Turbiana *Anbauregion:* Lombardei

Esbesitzt ein sehr delikates, angenehmes und charakteristisches Bukett.
Sein Geschmack ist trocken, frisch und dabei weich und harmonisch.

REGALPREIS (Außer Haus) **11,50 €** FLASCHE (Restaurant) **32,00 €**



Greco Sannio DOC
MASSERIA FRATTASI

Rebsorte: 100% Greco *Anbauregion:* Kampanien

Die Nase erinnert an Passionsfrucht, Feuerstein, Apfelblüte und eine feine Kräuterwürze. Am Gaumen entfaltet er Aromen von weißer Pflaume, Maulbeeren, weißen Johannisbeeren und Weißdorn, begleitet von einer angenehmen Frische.

REGALPREIS (Außer Haus) **14,00 €** FLASCHE (Restaurant) **41,00 €**

Alle Weine enthalten Sulfite

Bianchi



Bonea Falanghina del Sannio DOC

MASSERIA FRATTASI

Rebsorte: 100% Falanghina del Sannio Taburno DOP *Anbauregion:* Kampanien

Er besticht mit feinen floralen Aromen von Kirsch- und Birnenblüten, ergänzt durch reife Birnennoten und einen Hauch von Ginster. Am Gaumen saftig und mineralisch, mit frischer Säure und einem langen, eleganten Abgang.

REGALPREIS (Außer Haus) **14,00 €** FLASCHE (Restaurant) **41,00 €**



Pinot Grigio Friuli DOC

CASTELLO DI BUTTRIO

Rebsorte: 100% Pinot Grigio *Anbauregion:* Friaul

In der Nase elegante Anklänge von Birne, grünem Apfel, Weißdorn und Akazie. Im Geschmack ist er harmonisch, intensiv und ausgewogen.

REGALPREIS (Außer Haus) **17,00 €** FLASCHE (Restaurant) **41,00 €**



Sauvignon Friuli DOC

CASTELLO DI BUTTRIO

Rebsorte: 100% Sauvignon *Anbauregion:* Friaul

Das Bukett ist sehr aromatisch, aber zart. Gelber Pfeffer und Salbei sind mit Anklängen tropischer Früchte, Pfirsich und Melone erkennbar. Im Geschmack voll, elegant und samtig im Geschmack. Von ausgezeichneter Struktur und harmonischer Säure.

REGALPREIS (Außer Haus) **17,00 €** FLASCHE (Restaurant) **41,00 €**



Chardonnay Friuli DOC

CASTELLO DI BUTTRIO

Rebsorte: 100% Chardonnay *Anbauregion:* Friaul

Einladend und elegant Geruch, die an Früchte wie Melone und Ananas erinnert, angenehme Noten von Weißdorn. Im Geschmack harmonisch, mit ausgewogener Säure und Länge im Abgang.

REGALPREIS (Außer Haus) **17,00 €** FLASCHE (Restaurant) **41,00 €**



Friulano Friuli DOC

CASTELLO DI BUTTRIO

Rebsorte: 100% Tocai Friulano *Anbauregion:* Friaul

Aromatisch, intensiv und harmonisch mit Anklängen von Mandeln und reifen Früchten. Voller und runder Geschmack dank des richtigen Säuregehalts und des wichtigen Extraktgehalts. Mandeltextur mit intensiver aromatischer Beständigkeit.

REGALPREIS (Außer Haus) **17,00 €** FLASCHE (Restaurant) **41,00 €**

Alle Weine enthalten Sulfite

Bianchi



ARIOSO IGT Toscana Bianco Vermentino

CAMPO ALLA SUGHERA

Rebsorte: 100% Vermentino

Anbauregion: Toskana

In der Nase intensiven Düfte von Zitrusfrüchten, Blumen und Feldkräutern, grünem Apfel und Sommerbirnen. Ein körperreicher Weißwein, unterstützt von einem perfekten Säuregehalt, am Gaumen ist er angenehm weich, schmackhaft anhaltend mit einem mineralischen Nachhall.

REGALPREIS (Außer Haus) **17,50 €** FLASCHE (Restaurant) **36,00 €**



Pecorino Terre di Chieti IGT

UMANI RONCHI

Rebsorte: 100% Pecorino

Anbauregion: Marken

Fruchtige und blumige Aromen mit deutlichen, intensiven und anhaltenden mineralischen Noten. Am Gaumen zeigt er eine gute Struktur und angenehme Frische mit pikanten Anklängen von reifen Früchten.

REGALPREIS (Außer Haus) **9,00 €** FLASCHE (Restaurant) **23,00 €**



Mare Chiaro Cirò Bianco DOC

IPPOLITO

Rebsorte: 100% Greco Bianco

Anbauregion: Kalabrien

Im Geruch und Geschmack auffallend nach tropischen Früchten, Birnen und Pfirsich. Er ist blumig, frisch mit angenehm mineralischem Abgang.

REGALPREIS (Außer Haus) **9,00 €** FLASCHE (Restaurant) **25,00 €**

Alle Weine enthalten Sulfite

Bianchi



Terre di Toto - Grillo DOC Sicilia - BIO

BAGLIESI

Rebsorte: 100% Grillo
Anbauregion: Sizilien

In der Nase vereint sein Bukett Zartheit von Blumen bis hin zur Süße weißer Früchten. Frischegefühle werden am Gaumen von einer angenehmen Würze begleitet, fein und ausgewogen.

REGALPREIS (Außer Haus) **13,00 €** FLASCHE (Restaurant) **36,00 €**



Vermentino di Sardegna DOC

ANTONELLA CORDA

Rebsorte: 100% Vermentino
Anbauregion: Sardinien

Intensiv und duftend, vereint er die Essenzen mediterraner Gärten, Orangenblüten, Grapefruit, Zitrone, Salbei und Kapern.
Eine lebendige Säure kontrastiert die warmen Töne und seine Weichheit.

REGALPREIS (Außer Haus) **13,50 €** FLASCHE (Restaurant) **38,00 €**



Nuragus di Cagliari DOC

ANTONELLA CORDA

Rebsorte: 100% Nuragus
Anbauregion: Sardinien

Unter den Aromen stechen Herbstfrüchte wie Birne und Apfel hervor, begleitet von einer Note von Meersalz. Es ist ein frischer und ausgewogener Wein, der sich durch seinen charakteristischen Geschmack auszeichnet.

REGALPREIS (Außer Haus) **13,50 €** FLASCHE (Restaurant) **38,00 €**

Alle Weine enthalten Sulfite

Rosé



Chiaretto Bardolino Classico DOC
CASAL BUSOL

Rebsorte: 40% Corvina, 40% Rondinella, 20% Molinara *Anbauregion:* Venetien

Intensive Nase, nach reifen Trauben duftend, mit feinen Noten von Sauerkirsche und Johannisbeeren. Ausgewogen trockener Geschmack. Er ist würzig, sehr angenehm, frisch und fruchtig.

REGALPREIS (Außer Haus) **6,00 €** FLASCHE (Restaurant) **18,00 €**



Bardolino Chiaretto Classico Rosé DOC Stelvin
LE MORETTE

Rebsorte: 55% Corvina, 35% Rondinella, 10% Molinara
Anbauregion: Lombardei

Das Bukett ist harmonischen und blumig, der Geschmack voll, leicht fruchtig, lebhaft und trocken.

REGALPREIS (Außer Haus) **8,00 €** FLASCHE (Restaurant) **25,00 €**



Orcis Purpurea Campania Rosato IGP
MASSERIA FRATTASI

Rebsorte: 100% Aglianico *Anbauregion:* Kampanien

Zarte Aromen von Rosen, roten Äpfeln, Kirschen und roten Pflaumen. Im Geschmack frisch, fruchtig und angenehm trocken, dazu eine schöne Mineralität. Im Abgang lang anhaltend, sauber und fruchtbetont.

REGALPREIS (Außer Haus) **11,00 €** FLASCHE (Restaurant) **32,00 €**



Pescanera Rose IGT
Bester Rosé Italiens

IPPOLITO

Rebsorte: 100% Greco Nero *Anbauregion:* Kalabrien

Mit Noten frischer Zitrusfrüchte, Walderdbeeren und weißer Blüten. Der Geschmack ist frisch, voll und weich, mit einer ausgesprochen angenehmer Mineralität.

REGALPREIS (Außer Haus) **11,00 €** FLASCHE (Restaurant) **32,00 €**



Sciapó Rosé DOC Terre Siciliane - BIO
BAGLIESI

Rebsorte: 100% Nero d'Avola *Anbauregion:* Sizilien

Er hat fruchtige Noten von Walderdbeeren und rosa Grapefruit. Das Aroma, das er in der Nase hinterlässt, ist sehr angenehm. Im Mund ist er frisch, weich und angenehm anhaltend.

REGALPREIS (Außer Haus) **9,50 €** FLASCHE (Restaurant) **28,00 €**

Alle Weine enthalten Sulfite

Rosso



Aglianico del Vulture Superiore DOCG
SERPARA

Rebsorte: 100% Aglianico *Anbauregion:* Basilikata

Komplex, umfangreich und vollmundig. Üppig nach Sauerkirschen und Kräutern, dazu etwas Pfeffer und Vanille.
Im Geschmack ist er trocken, kräftig, ausgeglichen, elegant und würzig mit gut eingebundene Tanninen.

REGALPREIS (Außer Haus) **22,00 €** FLASCHE (Restaurant) **42,00 €**



Lagrein DOC Rosso
MURI GRIES

Rebsorte: 100% Lagrein *Anbauregion:* Südtirol

Fruchtig und frisch in der Nase. Im Geschmack elegant, überzeugt er mit samtiger Struktur und dicht verwobenen Gerbstoffen. Die perfekte Symbiose von Tradition und Moderne.

REGALPREIS (Außer Haus) **13,50 €** FLASCHE (Restaurant) **45,00 €**



Pelisa - Barbera D`Alba DOC
MONCHIERO CARBONE

Rebsorte: 100% Barbera- *Anbauregion:* Piemont

Das volle Aroma nach Kirsche, dunkle Beeren und ein bisschen Pflaume sorgen für eine feine Frucht. Sein Bukett is weinig, fruchtig und lebhaft.
Im Geschmack ist er voll, samtig und weich.

REGALPREIS (Außer Haus) **13,00 €** FLASCHE (Restaurant) **38,00 €**



Barolo DOCG 2021
ROCCHE DEI MANZONI

Rebsorte: 100% Nebbiolo für Barolo *Anbauregion:* Piemont

Das Bukett ist reich, zart, breit und elegant, es erinnert an Veilchen und Marascakirschen. Am Gaumen ist er weich, rund, streng mit einem Netzschlag und extrem samtigen Tanninen.

REGALPREIS (Außer Haus) **49,00 €** FLASCHE (Restaurant) **71,00 €**

Alle Weine enthalten Sulfite

Rosso



Barolo DOCG BIG`D BIG 2021

ROCCHE DEI MANZONI

Rebsorte: 100% Nebbiolo für Barolo *Anbauregion:* Piemont

Ein herausragender Barolo D.O.C.G., der die Essenz der Region Monforte d'Alba und die Tradition von Podere Rocche Manzoni verkörpert.
In der Nase blumige Veilchen und Marascakirschen. Am Gaumen sehr rund weich mit extrem samtigen Tanninen.

REGALPREIS (Außer Haus) **90,00 €** FLASCHE (Restaurant) **148,00 €**



Barbera D`Alba Sorito Mosconi 2022

ROCCHE DEI MANZONI

Rebsorte: 100% Barbera *Anbauregion:* Piemont

Reichhaltige weiche Düfte mit angenehmen würzigen Noten.
Im Geschmack ist er trocken, vollmundig, robust und kraftvoll, mit einer reichlichen und samtigen Textur.

REGALPREIS (Außer Haus) **39,00 €** FLASCHE (Restaurant) **70,00 €**



Giovanni Allegrini Recioto della Valpolicella Classico DOCG

ALLEGRINI

Rebsorte: 40% Corvina Veronese, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta
Anbauregion: Venetien

In der Nase Kirschkonfitüre, Feige, Zimt und Gewürznelken. Am Gaumen samtig und voll, mit präsenten, aber seidigen Tanninen, die dem Wein eine bemerkenswerte Länge verleihen.

REGALPREIS (Außer Haus) **55,00 €** FLASCHE (Restaurant) **95,00 €**



Amarone della Valpolicella Classico DOCG

ALLEGRINI

Rebsorte: 45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Anbauregion: Venetien

Kräftig und intensiv, in der Lage, Kraft und Eleganz gekonnt in Einklang zu bringen, bewahrt und verbessert er die Integrität der Frucht.

REGALPREIS (Außer Haus) **69,00 €** FLASCHE (Restaurant) **114,00 €**

Alle Weine enthalten Sulfite

Rosso



Palazzo Della Torre Veronese IGT
ALLEGRINI

Rebsorte: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella *Anbauregion:* Venetien

Es verflechten sich würzige und holzige Noten harmonisch mit fruchtiger Süße und aromatischer Tiefe. Pflaume und Kirsche vermischen sich mit den Nuancen des Unterholzes, während Balsamico Frische und Komplexität verleiht.

REGALPREIS (Außer Haus) **17,00 €** FLASCHE (Restaurant) **50,00 €**



Grola Valpolicella Classico Superiore DOC
ALLEGRINI

Rebsorte: 70% Corvina Veronese, 25% Corvinone, 5% Rondinella
Anbauregion: Venetien

Bukett von Früchten und Blumen wie Brombeeren und Veilchen, dazu Vanille, Tabak und Zartbitterschokolade. Die Tannine sind präsent und reif. Langer Abgang.

REGALPREIS (Außer Haus) **27,50 €** FLASCHE (Restaurant) **56,00 €**



ADÈO Bolgheri Rosso DOC
CAMPO ALLA SUGHERA

Rebsorte: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot *Anbauregion:* Toskana

Intensiv, unverfälscht und wunderbar komplex. Mit den Noten von Wildkräutern, schwarzen Beeren und Sauerkirsche. Weich und mineralisch, mit ausgewogenen Tanninen und einem Süßholz-Finale.

REGALPREIS (Außer Haus) **25,00 €** FLASCHE (Restaurant) **55,00 €**



ARNIONE Bolgheri Superiore DOC
CAMPO ALLA SUGHERA

Rebsorte: 50% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot *Anbauregion:* Toskana

Tiefgründige aromatische Komplexität mit den balsamischen Noten von Eukalyptus, Sauerkirsche und reifer Erdbeere. Elegant, fein, körperreich und weich.

REGALPREIS (Außer Haus) **51,00 €** FLASCHE (Restaurant) **88,00 €**



Campo alla Sughera Bolgheri CRU IGT Toscana Rosso
CAMPO ALLA SUGHERA

Rebsorte: 70% Petit Verdot, 30% Cabernet Franc *Anbauregion:* Toskana

In der Nase beeindruckt die Finesse und das stark balsamische Aroma mit den Noten von reifen schwarzen Beeren, Pfeffer und Heu.
Im Mund ist die Empfindung weich mit samtigen, nie aufdringlichen Tanninen.

REGALPREIS (Außer Haus) **75,00 €** FLASCHE (Restaurant) **123,00 €**

Alle Weine enthalten Sulfite

Rosso



Le Serre Nuove dell Ornellaia DOC 2018
ORNELLAIA

Rebsorte: 33% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 18% Cabernet Franc, 17% Petit Verdot *Anbauregion:* Toskana

Am Gaumen anschmiegsam und ausgewogen mit einer schönen Tanninstruktur und einem knackigen, schmackhaften Finale.

REGALPREIS (Außer Haus) **59,00 €** FLASCHE (Restaurant) **83,00 €**



Brunello di Montalcino DOCG
CASTELLO BANFI

Rebsorte: 100% Sangiovese *Anbauregion:* Toskana

Ätherisches, volles Bukett mit leichtem und angenehmen Vanilleton und Kaffee Röstaromatik. Voller, weicher, samtiger und intensiver Geschmack, mit Tönen von Lakritze, Gewürzen und einem Hauch von Goudron.

REGALPREIS (Außer Haus) **32,50 €** FLASCHE (Restaurant) **65,00 €**



Poggio alle Mura Brunello di Montalcino DOCG
CASTELLO BANFI

Rebsorte: 100% Sangiovese *Anbauregion:* Toskana

Ein verführerisches Bukett mit Noten von Pflaumen, Kirschen und Beerenkonfitüre und Andeuteungen von Schokolade, Zigarrenkiste, Vanille und Lakritze.
Er hat einen vollen Körper und eine angenehme Gerbsäure im Geschmack.

REGALPREIS (Außer Haus) **50,00 €** FLASCHE (Restaurant) **81,00 €**



AIRES Montepulciano D'Abruzzo DOC
FOSSO CORNO

Rebsorte: 100% Montepulciano *Anbauregion:* Abruzzen

Er besticht durch ein fruchtiges und feines Bukett, welches an Pflaumen und Kirschen erinnert. Im Geschmack ist er trocken und schmackhaft.

REGALPREIS (Außer Haus) **6,00 €** FLASCHE (Restaurant) **19,00 €**



Spelt Montepulciano d'Abruzzo DOC 1,5l Magnum
LA VALENTINA

Rebsorte: 100% Montepulciano *Anbauregion:* Abruzzen

In der Nase getrocknete Veilchen, Kaffeesatz und heller Tabak. Im Nachhall auch gedörrte Pflaume. Zeigt sich am Gaumen kraftvoll, mit satter Frucht, und mit viel Tannin, trocknet minimal nach, kann noch reifen.

REGALPREIS (Außer Haus) **42,50 €** FLASCHE (Restaurant) **76,00 €**

Alle Weine enthalten Sulfite

Rosso



Docheio Montepulciano d'Abruzzo DOC - BIO
LA VALENTINA

Rebsorte: 100% Montepulciano *Anbauregion:* Abruzzen

In der Nase intensiv und reif mit Brombeere, Kirsche und Bitterschokolade. Trocken und wuchtig. Austrocknende, kräftige Schokolade, etwas Lakritze, leichte Rumtopfaromatik mit Blutorangen. Anhaltend.

REGALPREIS (Außer Haus) **55,00 €** FLASCHE (Restaurant) **100,00 €**



Primitivo di Manduria Passo del Cardinale Rosso DOP
PAOLOLEO

Rebsorte: 100% Primitivo *Anbauregion:* Apulien

Intensives Bukett. Angenehm würzig, wichtig und ausgewogen im Mund mit einem anhaltender Abgang.

REGALPREIS (Außer Haus) **9,00 €** FLASCHE (Restaurant) **27,00 €**



GIUNONICO Primitivo di Manduria Rosso DOP
PAOLOLEO

Rebsorte: 100% Primitivo *Anbauregion:* Apulien

Er hat einen breiten und intensiven Duft mit Anklängen von Brombeeren und Morello-Kirsche, einen runden Geschmack mit einer langanhaltenden Oberfläche.

REGALPREIS (Außer Haus) **22,50 €** FLASCHE (Restaurant) **46,00 €**



Luna Canta Primitivo IGT
TORREVENTO

Rebsorte: 100% Primitivo *Anbauregion:* Apulien

In der Nase ein intensives Aroma von fruchtigen Noten, mit Anklängen von Kirsche und Pflaume. Gute Balance zwischen den weichen Tanninen und der Säure. Am Gaumen anhaltend, angenehm weich und samtig.

REGALPREIS (Außer Haus) **6,00 €** FLASCHE (Restaurant) **18,00 €**



160 ANNI Rosso Calabria IGT
IPPOLITO

Rebsorte: 100% Gaglioppo *Anbauregion:* Kalabrien

Der Geruch und Geschmack sind komplex mit einem überzeugenden Aroma nach Unterholz, Veilchen und Rosinen. Er hat eine schöne Struktur, ist rund und langanhaltend.

REGALPREIS (Außer Haus) **25,00 €** FLASCHE (Restaurant) **48,00 €**

Alle Weine enthalten Sulfite

Rosso



San Giu Rosso IGT
BRUNI 1901
Rebsorte: 50% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah und 25% Galioppo
Anbauregion: Kalabrien

Ein sehr anhaltendes Aroma mit Noten von schwarzer Kirsche und reifer Brombeere. Am Gaumen ist er strukturiert, aber noch entwickelnd, weich mit leichten Resttaninen.

REGALPREIS (Außer Haus) **17,50 €** FLASCHE (Restaurant) **46,00 €**



Scialusu Rosso IGP Terre Siciliane - BIO
BAGLIESI
Rebsorte: Verschiedene schwarze Trauben *Anbauregion:* Sizilien

In der Nase Anklänge von kleinen Beeren, Kirsche und Sauerkirsche.
Am Gaumen ist er weich, ausgewogen mit einem angenehmen fruchtigen Nachgeschmack.

REGALPREIS (Außer Haus) **10,00 €** FLASCHE (Restaurant) **30,00 €**



Calos - Syrah DOC Sicilia - BIO
BAGLIESI
Rebsorte: 100% Syrah *Anbauregion:* Sizilien

Er ist harmonisch, gut ausgewogen und lang anhaltend.
Im Geschmack samitg und weich, mit einem anhaltenden Nachgeschmack mit Lakritzspuren.

REGALPREIS (Außer Haus) **15,00 €** FLASCHE (Restaurant) **39,00 €**



Maior Rosso DOC Sicilia - BIO
BAGLIESI
Rebsorte: 50% Merlot, 50% Petit Verdot *Anbauregion:* Sizilien

In der Nase Aromen von Kirsche und Sauerkirsche.
Sein Geschmack ist samtig, harmonisch, intensiv mit einem vollmundigen angenehmen Nachgeschmack.

REGALPREIS (Außer Haus) **19,00 €** FLASCHE (Restaurant) **43,00 €**



Cannonau di Sardegna DOC
ANTONELLA CORDA
Rebsorte: 100% Cannonau *Anbauregion:* Sardinien

In der Nase Kirsche, Himbeere, Brombeere, Rose und eine zart würzige Note von weißem Pfeffer. Die entscheidende Frische harmoniert mit den warmen Noten und der außergewöhnlichen Weichheit der Tannine.

REGALPREIS (Außer Haus) **17,00 €** FLASCHE (Restaurant) **52,00 €**

Alle Weine enthalten Sulfite