

# Weinkarte

RESTAURANT & PIZZERIA  
*Cresta Run*



## CHAMPAGNER

---

**Champagne Laurent-Perrier La Cuvée** 75cl 99.00

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

**Produzent:** Laurent-Perrier

**Herkunft:** Champagne

Blassgoldene Farbe. Fein aufsteigende Perlen bilden einen beständigen Schaumkranz. Zartes Bukett von frischen Zitrusfrüchten & weißen Blüten.

Die Komplexität des Weines zeigt sich in den aufeinanderfolgenden Noten von Weinberg-Pfirsich & weißen Früchten.

Perfekte Ausgewogenheit zwischen Frische & Finesse mit ausdrucksvollen Fruchtaromen im Finale.

**Champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé** 75cl 129.00

**Rebsorte:** Pinot Noir 150cl 259.00

**Produzent:** Laurent-Perrier

**Herkunft:** Champagne

Sehr frisches, klares & ausdrucksvolles Bouquet.

Kleine rote Beeren dominieren in der Duftpalette.

Auch der fruchtige Geschmack von Erdbeeren,

Johannisbeeren & Himbeeren findet sich im Gaumen wieder.

Ein weicher & runder Champagner.

**Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle Itération** 75cl 185.00

**Rebsorte:** Chardonnay, Pinot Noir

**Produzent:** Laurent-Perrier

**Herkunft:** Champagne

Die besten Chardonnay- & Pinot Noir Trauben aus Grand Cru & aus drei hervorragenden Jahren werden geschickt

miteinander vermählt. So reift über die Jahre ein komplexer, harmonischer

Wein von großer Klasse heran: Auf ein intensiven Blütenduft

folgt eine seltene Symphonie aus Opulenz & Sanftheit, die mit großer Vornehmheit ausklingt. Der Geniesser denkt an Kraft und Freiheit.

## FRANCIACORTA

---

**Franciacorta Brut** 10cl 11.00

**Traubensorte:** Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero 75cl 79.00

**Produzent:** Plozza

**Herkunft:** Lombardei

Aromen von Trockenfrüchten wie Mandel, Haselnuss oder getrocknete Feigen. Feine Würze, frisch und harmonisch.

Als Apéro ein Klassiker schlechthin.

## WEINE IM OFFENAUSSCHANK

---

### WEISSWEIN

	<b>10cl</b>
Goldene Sonne Riesling-Silvaner Felsberg AOC	7.50
Chardonnay Altkirch DOC, Schreckbichl	8.00
Pinot Grigio DOC, Venetien	6.50

### ROSÉWEIN

Oeil de Perdrix, Château d'Auvernier	7.00
--------------------------------------	------

### ROTWEINE

Cicero Pinot Noir Malans, Graubünden	7.50
Santarita, Mamete Prevostini, Veltlin	6.50
Ripasso della Valpolicella Superiore, Venetien	8.00
Mille Rosso, Toscana Rosso IGT	7.00

## WEISSWEIN

---

### SCHWEIZ

<b>Bündner Blanc de Noir</b>	75cl	57.00
------------------------------	------	-------

**Rebsorte:** Pinot Noir (Weiss gekeltert)

**Produzent:** Von Salis

**Herkunft:** Bündner Herrschaft

Die roten Pinot Noir-Trauben werden sofort nach dem Entbeeren abgepresst und dann wie ein Weisswein im Edelstahltank gekeltert und ausgebaut. Durch Filtration der Farbpartikel ist dieser Wein weiss wie ein Weisswein. Ein beerenfruchtiger, duftig-leichter und süffiger Wein. Frisch und fein am Gaumen. Aromatisch und weich mit einer dezenten, verführerischen Süsse im Auftakt und erfrischender feiner Säure im Abgang. Herrlich als Apéro aber auch zu jeglichen Fischgerichten zu geniessen.

<b>Goldene Sonne Riesling-Silvaner Felsberg</b>	75cl	54.00
---	------	-------

**AOC Graubünden**

**Rebsorte:** Riesling-Silvaner

**Produzent:** Rutishauser

**Herkunft:** Felsberg, Graubünden

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Dezente Muskatnote und Aromen Von Zitrus, Äpfeln und Mirabellen. Weicher, leicht salziger Auftakt, spritzig frischer Mittelteil, voluminöser Körper. Fruchtig-frischer und nachhaltiger Abgang, leicht mineralisch.

**Lampert Maienfelder Cuvée Blanc AOC** 75cl 66.00

**Rebsorte:** Riesling Silvaner, Chardonnay, Sauvignon Blanc

**Produzent:** Thomas Lampert

**Herkunft:** Maienfeld

Eine lebhaft und fruchtige Cuvée, komponiert aus den Rebsorten Riesling-Silvaner, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Es eignet sich hervorragend als Aperitif und begleitet frische Spargelgerichte, Fisch und Meeresfrüchte perfekt.

**Aigle „Les Murailles“ AOC Chablis** 70cl 52.00

**Rebsorte:** Chasselas, Gutedel

**Produzent:** H. Badoux

**Herkunft:** Chablais

Er hat eine feine und delikate Nase, erinnert an Lindenblüte und wird begleitet von mineralischen und kreidehaltigen Noten. Im Gaumen behält er seine Lindenblütenaromen welche nun noch von Mango begleitet werden. Fisch-, Kalb- und Krustentiergerichte passen ebenso zu diesem Wein wie Hartkäse. Ein Alleskönner.

**Bianco Rovere** 75cl 75.00

**Rebsorte:** Merlot

**Produzent:** Guido Brivio

**Herkunft:** Mendrisio, Tessin

Ein wunderbarer weisser Merlot. Das wuchtige und präsenze Aroma von Vanille, Kokosnuss werden von würziger Eiche und süssem Zimtzucker begleitet, wiederum abgelöst von reif-fruchtigen Noten wie Banane und getrocknete Birne. Dicht und breit im Körper, wunderschöne Fruchtaromatik mit den klassischen Toastnoten vom Barriqueausbau, saftig im Körper und enorm lang im Finale. Passt zu Vorspeisen, Fischvariationen, leichten Fleischgerichten und nicht zu rezenten Käsen.

## ITALIEN

**Pinot Grigio DOC** 75cl 42.00

**Rebsorte:** Pinot Grigio

**Produzent:** Azienda Agraria Fidora

**Herkunft:** Venetien

Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Intensive Nase mit Nuancen von Birne, Apfel, weissen Blüten & Blumen. Rassiger Auftakt am Gaumen, fruchtbetont mit mineralischen Noten, ausgewogener Körper mit harmonischer Säure. Erfrischender Abgang.

**Chardonnay Altkirch DOC** 75cl 52.00

**Rebsorte:** Chardonnay

**Produzent:** Kellerei Schreckbichl

**Herkunft:** Südtirol

Den Schreckbichl Chardonnay Altkirch zeichnet ein delikates, sortentypisches Bukett nach exotischen Früchten wie Papaya, Maracuja, Kiwi, Limetten und Kokos aus mit gut eingebundener Säure. Der Südtiroler Wein präsentiert sich mit einer schönen hellgelblichen Farbe mit grünen Nuancen, sehr delikates und edles Bukett. Harmonisch ausbalanciert am Gaumen mit typischen exotischen Noten wie Ananas und Mango. Der Altkirch Chardonnay von Colterenzio ist ein Wein der sich heute besonderer Gunst erfreut. Der Apérowein schlechthin.

<b>Kryos Toscano Bianco IGT</b>	75cl	47.00
<b>Rebsorte:</b> Viognier, Sauvignon Blanc, Trabbiano, Vermentino		
<b>Produzent:</b> Garibaldi		
<b>Herkunft:</b> Toskana		
Die toskanische Küste ist eine Landschaft mit weißen Sandstränden, Schirmkiefern, Erdbeerbäumen, Eichen und Heidekraut, die, wenn man ins Landesinnere fährt, einer klassischen toskanischen Hügellandschaft mit Olivenbäumen und herrlichen Weinbergen weicht. Auf diesem fruchtbaren Boden ernten wir die Trauben, aus denen sich unser Toscano Bianco zusammensetzt. Die handverlesenen Trauben werden sanft gepresst. Die Klärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 14-15°C, das fertige Produkt wird gefiltert und bei 16-18°C vergoren.		

## ROSÉWEIN

---

### SCHWEIZ

<b>Oeil de Perdrix</b>	75cl	49.00
<b>Rebsorte:</b> Pinot Noir		
<b>Produzent:</b> Château d'Auvernier		
<b>Herkunft:</b> Drei-Seen-Region		
Frisch und lebendig, die feinen Terroirmoten kommen gut zur Geltung. Himbeeren und etwas getrocknete Küchenkräuter. Erfrischender Auftakt mit reifer Beerenaromatik. Elegante Struktur, gepaart mit schmeichelnder Frucht sowie einem Hauch von weichen Tanninen im wiederum fruchtigen Finale. Passt als Apéro, Vorspeisen und leichten Fischvariationen.		

## ROTWEIN

---

### SCHWEIZ

<b>Cicero Pinot Noir Malans AOC</b>	75cl	55.00
<b>Rebsorte:</b> Pinot Noir		
<b>Produzent:</b> Rutishauser		
<b>Herkunft:</b> Malans		
Duftet nach roten Gartenbeeren und fleischigen Kirschen wie frisch vom Baum. Die markanten Fruchtnoten treten erst in der Nase und dann auch am Gaumen in Erscheinung. Das Ganze wird von einer samtigen Weichheit abgerundet.		
<b>Maienfelder Pinot Noir</b>	75cl	57.00
<b>Rebsorte:</b> Pinot Noir		
<b>Produzent:</b> von Salis		
<b>Herkunft:</b> Maienfeld		
In der Nase ausdrucksstark und offensiv, Aromen von roten Waldbeeren und feiner Würze. Am Gaumen kraftvoller Auftakt mit viel Frucht, Himbeeren und etwas Zimt, die sanfte Tanninstruktur trägt den Wein in sein aromatisches Finale. Geniessen zu Fleischgerichte, kalte Platte, Bündnerspezialitäten, Hartkäse.		

<b>Lampert Maienfelder Cuvée Rouge AOC</b>	75cl	98.00
<b>Rebsorte:</b> Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot		
<b>Produzent:</b> Thomas Lampert		
<b>Herkunft:</b> Maienfeld		
Eine gekonnte Mischung aus den 3 Traubensorten: Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot und 18 Monate Barriqueausbau ergeben diesen kräftigen dunkelroten mit hochwertigen Taninen ausgestatteten Wein. Wir können uns ihn zu einem rosa gebratenem Rinds- oder Hirschfilet bestens vorstellen.		

<b>Fläscher Pinot Noir</b>	75cl	59.00
<b>Rebsorte:</b> Blauburgunder		
<b>Produzent:</b> Andrea Davaz		
<b>Herkunft:</b> Fläsch		
Klassische & anspringende Burgunderfrucht in der Nase. Mit gut eingebundenen Röstaromen & einem langanhaltenden, eleganten Finale. Ausbau nach klassischer Art imahltank mit Abrundung im grossen Eichenfass.		

<b>Passo di Tambo Tamborini Vini Ticino Rosso DOC</b>	75cl	64.00
<b>Rebsorte:</b> Merlot	150cl	128.00
<b>Produzent:</b> Tamborini		
<b>Herkunft:</b> Tessin		
Passo di Tambo ist das önologische Ergebnis eines Merlot, der auf getrocknetem Trester fermentiert und ausgebaut wurde, daher reich an Zucker und Aromen bleibt. Im Valpolicella Gebiet wird diese Verfahrensweise (Ripasso) mit den Traubensorten Corvina, Rondinella und Molinara angewendet. Hier handelt es sich um die Tessiner Version, die aus Merlot Trauben hergestellt wird, die in unseren Weinbergen angebaut werden. Duftende und würzige Noten gepaart mit feiner Struktur, Fülle und Weichheit ist er der ideale Essensbegleiter.		

## ÖSTERREICH

<b>Unplugged</b>	37.5cl	32.00
<b>Rebsorte:</b> Zweigelt	75cl	62.00
<b>Produzent:</b> Hannes Reeh	150cl	124.00
<b>Herkunft:</b> Burgenland		
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, Wuchtige, dichte Frucht nach Cassis und Brombeeren, Mokka, frisch aufgebrochene Vanilleschoten, warme Eiche und Zigarrenkiste. Opulenter Körper, saftig und dicht, breiter Fluss, typische Ecken und Kanten eines reinen Cabernets, wunderschöne Länge mit dunkler Beerenfrucht im Finale. Kräftigen Fleischgerichten wie Braten oder Grilladen, auch sehr schön zu dunklem Geflügel oder nicht zu rezenten Hartkäsen.		

<b>Josanna Grand Cuvée Salzl</b>	75cl	72.00
<b>Rebsorte:</b> Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon	150cl	144.00
<b>Produzent:</b> Salzl		
<b>Herkunft:</b> Österreich, Neusiedlersee		
Dunkles Granatrot mit violetten Reflexen. Viel Frucht in der Nase, wie Cassis und reife Kirsche, welche von würzigen Komponenten wie Lakritze und Schwarztee und dezenten Nuancen von Orangenzeste unterstützt werden. Am Gaumen wiederum die dunkle Frucht mit gut integrierten, saftigen Tanninen und mittlerem Körper. Im Abgang Anklänge von Schokolade, schwarzen Oliven und etwas Nougat.		

## ITALIEN

<b>Santarita «Riserva Schraemli»</b>	75cl	43.00
<b>Rebsorte:</b> Nebbiolo	150cl	86.00
<b>Produzent:</b> Mamete Prevostini		
<b>Herkunft:</b> Veltlin		
Frisch und fruchtig mit Anklängen von roten Beeren, etwas Minze, Lebkuchen und warmem Leder, leicht fließend und einfach zu trinken. Passt zu: Pasta, verschiedenen Arten von Fleisch, Geflügel und leichten Käsen.		
<b>Sforzato «Selezione Schraemli»</b>	75cl	63.00
<b>Rebsorte:</b> Nebbiolo		
<b>Produzent:</b> Plozza		
<b>Herkunft:</b> Veltlin		
Glänzendes Granatrot. Herrlicher Duft nach roten Beeren und Würze. Im Gaumen wuchtig, ausdrucksstark und mit feinen Holzaromen, Noten von Kirschen und roten Beeren. Ein Spitzen-Veltliner von besonderer Kraft und reifem, würzigem Bouquet. Ein rustikaler Begleiter zu Wild, Innereien und reifem Hartkäse.		
<b>Terre di San Leonardo Dolomiti IGT</b>	75cl	55.00
<b>Rebsorte:</b> Carmenère, Cabernet Sauvignon, Merlot		
<b>Produzent:</b> Tenuta San Leonardo		
<b>Herkunft:</b> Trient-Südtirol		
Tiefgründiges Rubinrot; kraftvolle, noble Beerennase mit Noten von Zwetschgen, Brombeeren und süsslichen Gewürznuancen. Weicher, geschmeidiger Auftakt, leckere Beereneromen werden untermalt von edlen Barriquetönen. Ein Wein von grosser Harmonie mit herrlich aromatischen Finale. Passt zu Pastagerichten, Risotto, Geflügel oder Fleisch vom Grill.		
<b>Lagrein Kurtatsch Alto Adige DOC</b>	75cl	49.00
<b>Rebsorte:</b> Lagrein		
<b>Produzent:</b> Kurtatsch		
<b>Herkunft:</b> Südtirol		
Saftige Gerbstoffe mit einer fleischigen Lagreinfucht, begleitet von herzhaften Gewürznoten. Vinifikations Kontrollierte Gärührung, Ausbau im grossen Eichenholzfass. Dichte rote Farbe. Angenehme Frucht nach Kirschen und Waldbeeren in der Nase. Kraftvoll, mit gut strukturierten Gerbstoffen und Aromen von Veilchen, Schwarzen Beeren und feinwürzigem Lorbeer, typisch für die Rebsorten, im Finale wieder schmeichelnd und fein ausklingend. Passt zu dunklem Fleisch, Wild, Wildgeflügel & Hartkäse.		
<b>Merlot Kurtatsch Alto Adige DOC</b>	75cl	50.00
<b>Rebsorte:</b> Merlot/Cabernet		
<b>Produzent:</b> Kurtatsch		
<b>Herkunft:</b> Südtirol		
Vinifikation: Gärung im Edelstahltank, Ausbau in der grossen Eiche. Sehr präsender Duft mit intensiven Aromen nach Waldbeeren, Pflaumen, etwas Kirsche, unterlegt von einer leichten Würzigkeit. Im Gaumen Auftakt eine herrlich frische, fruchtbetonte und jugendlichen Art, die Tannine sind präsent, aber nicht dominant, die dichte Frucht sorgt für einen guten Trinkfluss und einen schön abgerundeten Körper. Passt zu Pasta Gerichten, verschiedene Fleischvariationen und Käseplatte.		

<p><b>Barbera d'Alba Tre Vigne DOC</b>  <b>Rebsorte:</b> Barbera  <b>Produzent:</b> Vietti  <b>Herkunft:</b> Piemont</p> <p>Vielschichtiges Aromabild nach reifen Früchten mit asiatischen Gewürzen, Leder und Rauch. Weicher und runder Körper mit einer sehr guten, strukturierten Tiefe. Passt zu Pastavariationen, hellem Fleisch und Geflügel, sowie schön zu Hartkäsen.</p>	<p>75cl</p>	<p>62.00</p>
<p><b>Barbera d' Asti DOCG</b>  <b>Rebsorte:</b> Barbera  <b>Produzent:</b> Carlin de Paolo  <b>Herkunft:</b> Piemont</p> <p>Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Aromen von Kirschen, Pflaumen und dunklen Beerenfrüchte (Waldfrüchten). Vollmundiger Geschmack und gute Dichte, mit einer ausgewogenen Säure und einer harmonischen Tannin Struktur.</p>	<p>75cl</p>	<p>56.00</p>
<p><b>Barbera d'Asti superiore Alfiera</b>  <b>Rebsorte:</b> Barbera  <b>Produzent:</b> Marchesi Alfieri  <b>Herkunft:</b> Piemont</p> <p>Charakter: Tief rubinfarben mit granatroten Reflexen. Intensives, an reife Kirschen, Pflaumen und Waldfrüchte erinnerndes Bukett mit perfektem Ausgleich von Vanille und Kakao. Am Gaumen voll und saftig zugleich mit einem langen und fruchtigen Finale. Gutes Lagerpotenzial.</p>	<p>75cl 150cl</p>	<p>98.00 196.00</p>
<p><b>Ripasso Superiore Valpolicella DOC, Torre del Falasco</b>  <b>Rebsorte:</b> Cabernet Sauvignon, Corvina, Rondinella, Corvinone Veronese  <b>Produzent:</b> Cantina Sociale della Valpantena  <b>Herkunft:</b> Venetien</p> <p>Ein intensives Rubinrot mit purpurroten Reflexen. Köstliche Harmonie von elegant fruchtig feinsüßen Beeren- und Fruchtaromen, wie Kirsche und Brombeer mit sehr dezentem Bouquet von Pflaumen, Zwetschgen, Rosinen sowie leichten Lakritz- und Zimtnote, Gewürzen und ein Hauch von dunkler Bitterschokolade. Langer und fruchtiger Abgang. Passt zu rotem Fleisch, Wildgerichte, Hartkäse.</p>	<p>75cl</p>	<p>59.00</p>
<p><b>Amarone della Valpolicella DOCG, Pagus Bisano</b>  <b>Rebsorte:</b> Corvina, Molinara, Rondinella  <b>Produzent:</b> Cantina Sociale della Valpantena  <b>Herkunft:</b> Venetien</p> <p>Ausgewogen, fruchtig, gehaltvoll und nachhaltig präsentiert sich dieser typische Amarone, im Glas Granatrot mit einigen Violettreflexen. Mittelkräftig steigt sein Bukett von Dörripflaume, 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. Hervorragender Begleiter zu diversen Fleischgerichten und würzigen Pasta Speisen.</p>	<p>75cl</p>	<p>82.00</p>



<p><b>Mille Rosso Toscano Rosso IGT</b>  <b>Rebsorten:</b> Sangiovese, Merlot  <b>Produzent:</b> Garibaldi  <b>Herkunft:</b> Toskana</p> <p>Dieser Rotwein ist das Ergebnis einer Auswahl von Trauben aus Weinbergen an der toskanischen Küste, nur wenige Kilometer vom Meer entfernt, auf einem fruchtbaren Boden, der hauptsächlich aus Sand und Ton besteht und reich an fossilen Muscheln ist. Traditionelle Weinbereitung: die reifen Trauben werden von Hand gelesen, die Gärung und die Mazeration mit den Schalen finden bei kontrollierter Temperaturen statt.</p>	<p>75cl</p>	<p>48.00</p>
<p><b>Vino Nobile di Montepulciano DOCG</b>  <b>Rebsorten:</b> Prugnolo Gentile Colorino, Canaiolo, Merlot  <b>Produzent:</b> Poliziano  <b>Herkunft:</b> Toskana</p> <p>Verführerisch lange anhaltende Noten von Sauerkirschen abgerundet mit blumigen Nuancen. Im Bukett Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und leichte Röstaromatik. Kalbfleischgerichten, Pasta, Ideal zu würzigen Gerichten oder gereiftem Käse.</p>	<p>75cl</p>	<p>67.00</p>
<p><b>Sasso Bucato IGT</b>  <b>Rebsorten:</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot  <b>Produzent:</b> Azienda Vinicola Russo  <b>Herkunft:</b> Toskana / Maremma</p> <p>Intensive Aromen nach reifen Brombeeren und schwarze Kirschen, schokoladige Noten getragen von einem würzigen Touch Bourbon-Vanille. Fruchtsüßer Auftakt, opulent und breit, den Übergang zu einem sanft fließenden Körper, abgelöst von einer kraftvollen, aber sehr elegant bleibenden Aromatik, geprägt von schwarzer Beerenfrucht, unterlegt mit Caramel und etwas Pfeffer, viel Schmelz und Körper, lange anhaltendes Finale. Rahmpasta, kräftigen Fleischspeisen und reifem Käse.</p>	<p>75cl 150cl</p>	<p>69.00 135.00</p>
<p><b>Villa Donoratico, Bolgheri DOC</b>  <b>Rebsorten:</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot  <b>Produzent:</b> Tenuta Argentiera  <b>Herkunft:</b> Toskana</p> <p>Reichhaltige Aromen von Früchten wie Pflaume, Brombeere &amp; Kirsche mit begleitenden Aromen von Lakritze &amp; schwarzem Pfeffer. Ein hervorragender Wein zum Châteaubriand.</p>	<p>75cl</p>	<p>73.00</p>
<p><b>Trasgaia Toscana IGT</b>  <b>Rebsorten:</b> Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  <b>Produzent:</b> Tenuta Villa Trasqua  <b>Herkunft:</b> Toskana</p> <p>Dieser Wein besticht durch sein tiefes rubinrot. Aromatisch intensiv mit Röstaromen von Kaffee &amp; Kakao aber auch von Nelkengewürzen. Passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten wie zum Beispiel Lamm.</p>	<p>75cl</p>	<p>72.00</p>

<b>Castello di Bolgheri Superiore DOC</b>	75cl	126.00
<b>Rebsorten:</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	150cl	246.00
<b>Produzent:</b> Castello di Bolgheri		
<b>Herkunft:</b> Toskana		
Dunkles, tintenfarbiges Kirschrot In der Nase sehr satt und intensiv. Noten von reifen Kirschen und dunklen Beeren, feine Röstaromen. Rund und füllig im Gaumen mit eleganten, süssen Tanninen. Im Ansatz saftig und doch weich. Ein harmonischer, eleganter Wein mit viel Charme & einem lang anhaltenden Abgang. Passt zu Grilladen, Weichkäse aus Italien, Pizza, Risotto & diversen Pastagerichten.		
<b>Le Serre Nuove dell'Ornellaia DOC</b>	75cl	113.00
<b>Rebsorten:</b> Cabernet Sauvignon-Franc, Merlot, Petit Verdot		
<b>Produzent:</b> Ornellaia		
<b>Herkunft:</b> Toskana		
Dieser Wein weist ein vielschichtiges Bouquet von beerig-würzigen Aromen auf mit einem Hauch von Gewürzen, Tabak & blumigen Noten. Dieser Wein darf einfach so genossen werden.		
<b>Primitivo 1932 Salento IGT</b>	75cl	42.00
<b>Rebsorte:</b> Primitivo		
<b>Produzent:</b> Produttori di Manduria		
<b>Herkunft:</b> Salento		
Tiefe und intensive rote Farbe mit fast schwarzen Reflexen. Intensives Bouquet, im Gaumen zeigt er sich betont würzig und intensiv, in der Aromatik sofort Vanille und rote Früchte, Gewürze. Süssholz und eine kräftige Struktur, sehr reife Tannine. Perfekt zu Risotto, Spaghetti Bolognese, Pizza, Grilladen.		
<b>Rocca Rubia Carignano Riserva DOC</b>	37.5cl	32.00
<b>Rebsorte:</b> Carignano	75cl	60.00
<b>Produzent:</b> Cantina Santadi	150cl	117.00
<b>Herkunft:</b> Sardinien		
Sattes Rubinrot, viele dunkle Beeren im Bouquet mit wilden Kräutern, Malz, Leder und viel schwarze Schokolade, wird an Komplexitätzulegen, viel fruchtsüsse und Schmelz am Gaumen mit klarer Süswürze und Rumtopf, reifes kräftiges Tannin und strukturbetonter Abgang. Viele dunkle Beeren im Bouquet mit wilden Kräutern, Malz, Leder und viel schwarzer Schokolade. Passt zu Kalbfleisch, Grilladen und Wild.		
<b>Terra della Baronia Rosso Sicilia DOP</b>	75cl	74.00
<b>Rebsorte:</b> Nero D'Avola, Perricone, Barbera		
<b>Produzent:</b> Milazzo		
<b>Herkunft:</b> Sizilien		
Tiefdunkles Violett. Das Bukett dieses stets hoch bewertenden Weines ist äusserts vielschichtig: Aromen von Steinpilzen, Mandeln, Feigen Veilchen, Rauch und schwarzen Kirschen steigen in die Nase. Extrem dicht und komplex am Gaumen mit sehr guter, fester Struktur. Mit weiterer Reifung werden sich die jetzt noch jugendlichen, präsenten Tannine sehr schön einbinden. Unglaublich langes und intensives Finale. Es lohnt sich diesen Wein zu dekantieren. Passt zu gegrilltem Fleisch, Braten, Gerichte mit Wild und würzige Speisen.		

<b>Tancredi Terre Siciliane IGT</b>	75cl	82.00
-------------------------------------	------	-------

**Rebsorte:** Cabernet Sauvignon  
**Produzent:** Donnafugata  
**Herkunft:** Sizilien

Ungemein dichtes, festes Rubinrot in der Farbe. Das weitgefächerte Bouquet eröffnet den Reigen mit Fruchtnoten wie roten Beeren, reifen Pflaumen und Süsskirschen, gefolgt von Fassaromen wie Balsamico und Lakritz. Am Gaumen einerseits mit starken Muskeln, fester Struktur und immenser Dichte, andererseits aber mit frischer Mineralität, feingereiften Tanninen und grosser Eleganz.

## SPANIEN

<b>Figuro 12 Crianza, DO Ribera del Duero</b>	75cl	75.00
---	------	-------

**Rebsorte:** Tempranillo  
**Produzent:** Vinedos y Bodegas Garcia Figuro  
**Herkunft:** Kastilien/Leon, Ribera del Duero

Der Ausbau von zwölf Monaten in Barriques ist klar in den Aromen von schwarzer Schokolade, Kokos & Zeder erkennbar. Nicht die frischen Fruchtaromen, sondern der Duft von Dörrpflaumen, Orangenzeste & gedörrten Kirschen lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Das Bouquet bietet dazu vielfältige Würznoten von Minze, Zimt & Pfeffer ergänzt durch Tulpen- und Hyazinthenduft. Mit seiner Saftigkeit & den stoffigen Tanninen bietet dieser elegante Wein perfekten Genuss zu vielfältigen Gerichten. Vineyard ist dieser Sorte gewidmet, die durch die lange, warme Wachstumsaison auf gut drainiertem Boden besonders herrlich gedeiht.

## PORTUGAL

<b>Aneto Vinho Tinto Reserva</b>	75cl	68.00
----------------------------------	------	-------

**Rebsorte:** Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz  
**Herkunft:** Cima Corgo - Castedo do Douro

Nach einer Reifezeit von 12 Monaten sowohl in gebrauchten als auch neuen Barrique-Fässern präsentiert sich dieser Wein in einer eleganten und äußerst harmonischen Form, die seine Jugendlichkeit bewahrt hat. Seine Aromenvielfalt ist beeindruckend, da er neben fruchtigen und würzigen Noten auch florale Nuancen aufweist, die charakteristisch für die Weine aus Castedo de Douro zu sein scheinen. Hierzu zählen Lavendel, Veilchen und Flieder. Der ausgeprägte Geschmack breitet sich nachdrücklich im Mund aus und verweilt mit bemerkenswerter Länge. Die Tannine sind präsent, jedoch von zarter Struktur. Dieser Wein wird in den kommenden Jahren großes Vergnügen bereiten und mit jeder weiteren Reifepériode neue Facetten seines Aromas entfalten.