

Weine im Offenausschank

Schaumwein

Contessa Giulia 2023/ Prosecco Spumante DOC extra dry 11% Vol.	1dl / 7.5 dl	7.50 / 45.-
Produzent:	Montresor	
Region:	Venetien, Italien	
Rebsorte:	Galera (Prosecco)	
Ausbau:	Der Schaumwein wird nach der Charmat-Methode (Tankgärverfahren) produziert	
Beschreibung:	Im Bouquet ein lieblicher Duft nach Akazienblüten und frischen Äpfeln. Im Gaumen prickelnd, erfrischend und sehr harmonisch. Die feine und anhaltende Perlage macht diesen Prosecco zu einem wahren Genuss.	
Passend zu:	Aperitif, Antipasti, Vorspeisen, Fisch, Dessert, spezielle Gelegenheiten	

Rotweine

Valpolicella Ripasso DOC 2021 13.5% Vol.	1dl / 7.5dl	7.50 / 49.-
Produzent:	Cantina di Verona S.C.A.	
Region:	Veneto, Italien	
Rebsorte:	Corvina, Molinara, Rondinella	
Ausbau:	Er gilt als kleiner Bruder des Amarone: Für den Ripasso vermählt der Winzer jungen Rotwein aus dem Valpolicella mit dem Trester, also den ausgepressten Schalen und Stielen, des Amarone und vergärt ihn ein zweites Mal. Das Resultat dieser Methode ist das Beste aus zwei Welten.	
Beschreibung:	Ein intensiv fruchtiger und würziger Tropfen, welcher doch schlank und trinkfreudig bleibt.	
Passend zu:	Pasta, Fleisch, Pizza	
Barbera D'Asti 2023 DOCG / La Lipa 13.5% Vol.	1dl / 7.5dl	7.50 / 49.-
Produzent:	La Gironda	
Region:	Piemont, Italien	
Rebsorte:	Barbera	
Ausbau:	Mazeration auf den Schalen in Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur während 6-8 Tage. Anschliessend werden die Trauben gepresst und die alkoholische Gärung in Edelstahltanks abgeschlossen. Der Wein reift mehrere Monate in den Edelstahltanks und wird im folgenden Sommer nach der Ernte ohne Schönung oder Filtration in die Flaschen abgefüllt.	
Beschreibung:	Intensiver, rootbeerig-fruchtiger Duft. Am Gaumen saftig, sehr frisch und schöne Fülle.	
Passend zu:	Pasta Gerichte mit Fleisch- und Tomatensaucen, Risotto, Pizza	
Nero D'Avola 2022 Gabal Sicilia DOC 13.5% Vol.	1dl / 7.5dl	7.50 / 49.-
Produzent:	Casa Vinicola Fazio	
Region:	Sizilien, Italien	
Rebsorte:	Nero D'Avola	
Ausbau:	In Edelstahltanks gekeltert und ausgebaut	
Beschreibung:	In der Nase Aromen von Sauerkirschen und Waldbeeren. Am Gaumen erscheint er fruchtig weich und füllig mit feiner Mineralität. Die Tannine sind harmonisch eingebunden. Angenehm, weicher trinkfreudiger Rotwein, der zu jeder Gelegenheit passt.	
Passend zu:	Pasta Gerichte mit Fleisch- und Tomatensaucen, Risotto, Pizza, Antipasti	

Antichi Poderi Rosso 2022 / Ticino DOC Merlot ANTP 13.5% Vol. 1dl / 7.5dl 8.- / 58.00

Produzent: Castello di Cantone

Region: Tessin, Schweiz

Rebsorte: Merlot

Ausbau: Tankausbau, wobei 30% des Weines während 12 Monate in Barrique Fässer verfeinert werden

Beschreibung: In der Nase ein elegantes und intensives Bouquet aus roten Früchten, Veilchen und leichten balsamischen Noten. Im Gaumen ist er mit einer dezenten Mineralik und einer samtigen Tanninstruktur

Passend zu: Lasagne, Fleisch Gerichte, Antipasti, Käse, Pizza

Weissweine

Pinot Grigio 2023/ Friuli DOC 13% Vol. 1dl / 7.5dl 7.50 / 49.00

Produzent: Di Lenardo

Region: Friaul, Italien

Rebsorte: Pino Grigio

Ausbau: Ausbau in Stahltanks

Beschreibung: Das Bouquet ist angenehm mit harmonischer Auswahl an stereotypischen Aromen wie Birne, Banane, Aprikose. Ein unverkennbarer Duft, der an Kräuter und Honig erinnert. Im Gaumen aromatisch und erfrischend mit einem anhaltenden Abgang.

Passend zu: Vorspeisen, Antipasti, Nudel Gerichte und Risotto, Meeresfrüchte, Pasta, Pizza

Sauvignon L'Aquilone 2022 13% Vol. 1dl / 7.5dl 8.- / 56.00

Produzent: La Gironda

Region: Piemont, Italien

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Ausbau: Gärung und Ausbau ausschliesslich im Stahltank

Beschreibung: Der Sauvignon Blanc präsentiert sich strahlend und klar. Weisse Blüten und Buchs in der Nase, begleitet von tropischer Frucht, Ananas, Lychees und Zitrusnote. Im Abgang lang und anhaltend und harmonisch.

Passend zu: Aperitif, Antipasti, Meeresfrüchte, vegetarische- und vegane Küche, Pizza

Antichi Poderi 2022/ Bianco di Merlot ANTP Ticino DOC 13% Vol. 1dl / 7.5dl 8.- / 58.00

Produzent: Castello di Cantone

Region: Tessin, Schweiz

Rebsorte: Merlot

Ausbau: Tankausbau, inkl. 3 Monate Ausbau in Barrique

Beschreibung: In der Nase sehr aromatisch mit einer intensiven Zitrusnote. Im Gaumen zeigt er sich mineralisch, frisch und saftig. Ein weisser Merlot, der Lust auf ein weiteres Glas macht.

Passend zu: Ein perfekter Apérowein, ideal auch für vegetarisch, leichte mediterrane Küche, Pizza

Rosé

Costa di Rose 2023 / Sangiovese Rosé IGT 12.5% Vol. 1dl / 7.5dl 8.- / 56.00

Produzent: Umberto Cesari

Region: Emilia Romagna, Italien

Rebsorte: Sangiovese

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Beschreibung: In der Nase Aromen von Erdbeere, Himbeere, Kirschen und Granatapfel. Lang und aromatisch im Gaumen mit ausgeprägten Kirschnoten im Finale.

Passend zu: Aperitif, mediterrane Vorspeisen, vegetarische Gerichte, Meeresfrüchte, Roastbeef

Flaschen Weine rot

Sangiovese di Romagna 2020 / DOC Riserva 14% Vol. 7.5dl 59.-

Produzent: Umberto Cesari

Region: Emilia Romagna, Italien

Rebsorte: Sangiovese, Merlot, Colorino

Ausbau: In temperaturüberwachten Edelstahltanks, teilweise Ausbau während 24 Monaten in Slavonia und Allier-Eichenfässer

Beschreibung: Delikater Duft mit Anklängen nach Veilchen und Erdbeeraromen. Im Gaumen würzige Note von Zimt, Pfeffer und Zedernholz, unterstützt von angenehmen Röstaromen. Der stoffige und robuste Riserva besitzt eine großartige Struktur.

Passend zu: Lasagne, Fleisch Gerichte, Wild, Antipasti, Käse, Pizza

Langhe Nibbiolo 2021 / DOC-Angelo 14% Vol. 7.5dl 62.-

Produzent: Mauro Veglio

Region: Piemont, Italien

Rebsorte: Nebbiolo

Ausbau: Mazeration auf den Schalen in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur für ca. 6 Tage, bevor die Trauben gepresst werden und die alkoholische Gärung in Edelstahl abgeschlossen wird (ca. 20 Tage), wobei die malolaktische Gärung auch bei kontrollierter Temperatur stattfindet. Der Wein wird in kleine Fässer aus Eichenholz umgefüllt und anschliessend ohne Schönung oder Filtration in die Flaschen abgefüllt.

Beschreibung: Frisch, blumig, fruchtig mit Note von Hagebutten, Kirschen und zarte Himbeeren. Im Gaumen von mittlerer Dichte mit schöner Frische und leicht zarten Tanninen. Angenehm ausgewogener Körper mit feiner aromatischer Nachhaltigkeit.

Passend zu: Lasagne, Fleisch Gerichte, Antipasti, Käse, Pizza