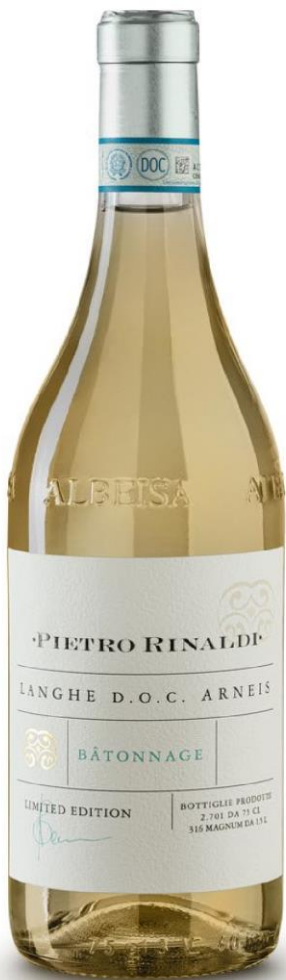




Langhe Arneis

Báttonage



Farbe: Beladenes Strohgelb

Bouquet: Intensiv, weiße Blumen, Noten von Salbei und Rosmarin

Geschmack: Fruchtig mit einer klassischen Mandelnote im Abgang

Herstellungsgebiet: Madonna di Como (Alba) und Canale D`alba

Langlebigkeit Des Weins: Ein Wein, der mindestens zehn Jahre in der Flasche reifen kann, wodurch das aromatische Profil immer komplexer und charaktvoller wird.

Servierempfehlungen: Vorspeisen, Nudelgerichte und Fisch.

Fl. 60.00 CHF

1 dl. 8.00 CHF



Langhe Nebbiolo

Argante



Farbe: Zartes Rubinrot, granatrote Reflexe

Bouquet: Intensive blumige Aromen von Rosen und Veilchen in der Nase

Geschmack: Elegant und ausgewogen, angenehmer Geschmack mit einer leichten Lakritznote

Herstellungsgebiet: Alba auf ca. 300 m.ü.d.M

Langlebigkeit Des Weins: Langsame Reifung von 12 Monaten in 500-Liter-Eichenfässern.

Servierempfehlungen: Risotto, Vorspeisen, Rotem Fleisch

Fl.69.00 CHF

1 dl. 9.50 CHF



Poggio Ridente

Del Marusé



Farbe: Intensives Rubinrot und bemerkenswerte Struktur

Bouquet: Weinig mit Noten von roten Früchten und Beeren

Geschmack: Weich im Mund, voll und reichhaltig

Herstellungsgebiet: Albarossa del Marusé, 400 m ü.d.M.

Langlebigkeit Des Weins: 12 Monate in Barriques und Tonneaux

Servierempfehlungen: Erste Gänge, Käse, Wurstwaren und zweite Gänge mit Fleisch

Fl.58.00 CHF

1 dl. 8.00 CHF



Dolcetto D'alba

Madonna Di Como



Farbe: Leuchtendes Rubinrot mit intensiven violetten Reflexen

Bouquet: Intensiv, mit hervorstechenden fruchtigen Aromen

Geschmack: Im Mund bietet der Wein eine harmonische und komplexe Geschmacksbalance

Herstellungsgebiet: Madonna di Como (Alba) 280 mt. ü.d.M

Langlebigkeit Des Weins: In Edelstahl für 6 Monate

Servierempfehlungen: Vorspeisen, Salate, erste Gänge, rote und weiße Fleischsorten

Fl.48.00 CHF

1 dl. 7.00 CHF



Dedica

Barbera D'asti



Farbe: Intensives Rubinrot mit granatrotem Rand

Bouquet: Fruchtige Aromen von Pflaumen und Kirschen und leichte balsamische pflanzliche Noten

Geschmack: Frisch und schmackhaft am Gaumen

Herstellungsgebiet: Schierano (Asti) 440 mt. ü.d.M.

Langlebigkeit Des Weins: Rostfreier Stahl, 12 Monate in Barriques

Servierempfehlungen: Hauptgerichte aus rotem Fleisch, reife Käsesorten und Wild

Fl. 63.00 CHF

1 dl. 8.50 CHF



Apocalisse

Bianco del Ticino



Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bouquet: Frisch, fruchtig-blumig

Geschmack: Trocken, pikant, intensiv und anhaltend

Herstellungsgebiet: Tessin

Langlebigkeit Des Weins: 3 Jahre

Servierempfehlungen: Fettarme Vorspeisen, Käse, Fisch

Fl. 59.00 CHF

1 dl. 8.50 CHF



Rosa Di Luna

Rosato del Ticino



Farbe: Lachsrosa

Bouquet: Intensiv und fruchtig nach roten Beeren

Geschmack: Himbeere und Erdbeere, zart und wohlriechend

Herstellungsgebiet: Tessin

Langlebigkeit Des Weins: 3 Jahre

Servierempfehlungen: Suppe, Risotto, Frischkäse

Fl. 56.00 CHF

1 dl. 7.50 CHF



Gudo

Merlot Ticino



Farbe: Rubinrot mit violetten Reflexen

Bouquet: Intensiv, anhaltend, würzig

Geschmack: Trocken und charaktervoll

Herstellungsgebiet: Tessin

Langlebigkeit Des Weins: 5 Jahre

Servierempfehlungen: Rote Fleischsorten und Wild

Fl.61.00 CHF

1 dl. 8.70 CHF



San Carlo

Merlot del Locarnese



Farbe: Rubinrot

Bouquet: Intensiv, fein und elegant

Geschmack: Voll, typisch, gute aromatische Persistenz

Herstellungsgebiet: Locarno-Hügel

Langlebigkeit Des Weins: 7 Jahre

Servierempfehlungen: Rotes Fleisch und Wild

Fl.68.00 CHF

1 dl. 9.00 CHF



Carato

Merlot del Ticino



Farbe: Rubinrot

Bouquet: Intensiv, vanille, wenig

Geschmack: Voll und reichhaltig

Herstellungsgebiet: Locarno-Hügel

Langlebigkeit Des Weins: 10 Jahre

Servierempfehlungen: Rotes Fleisch
und Trüffel.

Fl 88.00 CHF

1 dl. 11.50 CHF



Tunella

Cabernet Sauvignon



Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen

Bouquet: Fruchtig und leicht würzig, mit Noten von Beeren.

Geschmack: Leicht und elegant mit ausgezeichneter Struktur

Herstellungsgebiet: Friaul

Langlebigkeit Des Weins: 7-8 Jahre

Servierempfehlungen: Braten, Haxen und Koteletts

Fl 55.00 CHF

1 dl. 7.80 CHF



Vermentino

Di Sardegna



Farbe: Strohgelb mit leicht grünen Reflexen

Bouquet: Ausgeprägte Fruchtnoten und blumige Anklänge

Geschmack: Harmonisch und lebhaft mit Zitrusfrüchten und aromatischen Kräutern im Abgang

Herstellungsgebiet: Sardinien

Langlebigkeit Des Weins: 3 Jahre

Servierempfehlungen: Fisch, Käse, Vorspeisen

Fl 45.00 CHF

1 dl. 6.40 CHF



Davore

Rosso Piceno



Farbe: Tiefes, dichtes Rubinrot mit granatroten Reflexen

Bouquet: Intensives Bouquet mit Noten von roten Früchten

Geschmack: Im Mund bietet der weine eine komplexe Geschmacksbalance

Herstellungsgebiet: Piceno (Italien)

Langlebigkeit Des Weins: Jetzt bis 7 Jahre ab Jahrgang

Servierempfehlungen: Rassige Teigwarengerichte, rotes Fleisch, mittelreifer Käse, Grilladen

Fl 58.00 CHF

1 dl. 7.70 CHF



Borgonero

Rosso Toscana



Farbe: Ausgeprägtes intensives Rot

Bouquet: An der Nase Aromen von Kirschen, Waldbeeren und Lorbeer mit schön eingebunden Röstaromen

Geschmack: Im Gaumen sehr vollmundig, weich, ausgewogen mit einer komplexen Struktur.

Herstellungsgebiet: Toscana (Italien)

Langlebigkeit Des Weins: Jetzt bis 10 Jahre ab Jahrgang

Servierempfehlungen: Braten, Grillfleisch, Trüffelspeisen, Pilze, gereifter Käse

Fl 59.00 CHF

1 dl. 7.80 CHF



Father's Eyes

Chardonnay Friuli



Farbe: Goldgelb

Bouquet: Ein rauchiger Chardonnay mit Vanille- und Haselnussnoten

Geschmack: Im mund ist reichhaltig und erfrischend

Herstellungsgebiet: Friaul (Italien)

Langlebigkeit Des Weins: 8 Jahre

Servierempfehlungen: Kalbskoteletts, Geflügel, Schalentiere, Fettfische, Hartkäse, Wildpilze

Fl 55.00 CHF

1 dl. 7.30 CHF



Costa Di Rose

Sangiovese Rosé



Farbe: Altrosa mit seidigen Reflexen

Bouquet: In der Nase Aromen von Erdbeere, Himbeere, Kirsche und Granatapfel

Geschmack: Lang und aromenreich im Gaumen mit ausgeprägten Kirschnoten im Finale

Herstellungsgebiet: Emilia-Romagna (Italien)

Langlebigkeit Des Weins: 3 Jahre

Servierempfehlungen: Aperitif, mediterrane Vorspeisen, vegetarische Gerichte, junger Käse, Fisch, Meeresfrüchte

Fl 48.00 CHF

1 dl. 6.40 CHF



Lugana

Campovalentino



Farbe: Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen

Bouquet: Leichte Pressung mit kurzem Kontakt mit den Schalen

Geschmack: Intensiver, feinfruchtiger Duft mit zarten Anklängen von Holunderblüten.

Herstellungsgebiet: Venetien (Italien)

Langlebigkeit Des Weins: 3 Jahre

Servierempfehlungen: Italienische Vorspeisen, Meeresfrüchte und Fisch, besonders harmonisch zu Barsch, Zander oder Forelle

Fl 50.00 CHF

1 dl. 6.60 CHF



Terebinto

Grillo Sicilia



Farbe: Goldgelb

Bouquet: In der Nase Aromen von Granatapfel, ananas.

Geschmack: Intensiver, feinfruchtiger Duft von melone

Herstellungsgebiet: Sizilien

Langlebigkeit Des Weins: 3 Jahre

Servierempfehlungen: Meeresfrüchte und Fisch, besonders harmonisch zu Barsch, Zander oder Forelle

Fl 44.00 CHF

1 dl. 5.90 CHF



Girlan

LAGREIN SÜDTIROL



Farbe: Rubinrot

Bouquet: Voll, samtig und leicht säuerlich

Geschmack: Fein und angenehm

Herstellungsgebiet: Trentino Alto Adige

Langlebigkeit Des Weins: 4 Jahre

Servierempfehlungen: Wild, Fleisch, Käse und Vorspeisen

Fl 58.00 CHF

1 dl. 7.70 CHF

Fanti

Brunello Di Montalcino



Farbe: Rubinrot

Bouquet: Kraftvoller Auftakt, eröffnet mit einem schönen Volumen in der Mitte des Mundes und einem langen Abgang.

Geschmack: Intensiv, mit Noten von roten und reifen Früchten, Muskatnuss und Vanille

Herstellungsgebiet: Toskana

Langlebigkeit Des Weins: 15 Jahre

Servierempfehlungen: Fleisch, Trüffel und Wild.

Fl 159.00 CHF



Girlan

Trattmann Pinot Noir Riserva



Farbe: Rubinrot

Bouquet: Zart, wenig mit einer ausgezeichneten Struktur

Geschmack: Intensive und komplexe Aromen mit einem Hauch von Früchten

Herstellungsgebiet: Trentino alto Adige

Langlebigkeit Des Weins: 12 Jahre

Servierempfehlungen: Wild, Fisch, Fleisch und Käse

Fl 108.00 CHF