



## **In Vino Veritas – Im Wein liegt die Wahrheit!**

Lieber Weinfreund!

Als eines der ältesten alkoholischen Getränke darf mit Fug und Recht der Wein betrachtet werden.

Die klassischen Schriftsteller des Altertums wetteiferten in Lobpreisungen um das köstliche Nass, und damals schon wurden Regeln für den Weinbau aufgestellt, die noch heute gelten.

Mit viel Liebe, sensiblem Gaumen und vor allem viel, viel Freude haben wir gute und nicht immer teure Tropfen für Sie ausgesucht, denn

***zu einem schönen Abend gehört auch ein gutes Glas Wein!***

Unser Weinsortiment möge den Freunden unseres Hauses viel Freude bereiten!

Selbstverständlich stehen wir Ihnen bei der Wahl Ihres Weines gerne mit Rat und Tat zur Verfügung.

**Salute! – Sehr zum Wohle!**

wünscht Ihnen

**Marco Serri & Team**



## *Vini bianchi - Weissweine* \*

<b>PAIARA BIANCO</b>	<b>2015</b>	<b>0,75 €</b>	<b>17,00</b>
[Chardonnay & Bombino bianco] Cantina Paiara, Bari / Apulien - strohgelb mit grünen Reflexen, im Bouquet frischer Zitrus und grüner Apfel, am betont fruchtig, leicht im Alkohol.			
<b>COSTAMOLINO D.O.C.</b>	<b>2015</b>	<b>0,75 €</b>	<b>24,50</b>
Vermentino di Sardegna Antonio Argiolas, Serdiana / Sardegna Prämierung: 90 Punkte Robert Parker - hell goldfarben mit Grünreflexen, zartes Fruchtspiel mit würzigen Nuancen, elegante Struktur mit feingliedriger Säure, rauchige Würze im Finish – ideal zu heller Pasta und Fisch.			
<b>FALANGHINA DEL SANNO, D.O.C.</b>	<b>2015</b>	<b>0,75 €</b>	<b>25,50</b>
Feudi di San Gregorio, Sorbo Serpico / Campagna - feiner Duft nach Vanille und Trockenfrüchten, frisch und fruchtig mittelkräftig am Gaumen, langanhaltend im Finish.			
<b>GRECO DI TUFO D.O.C.</b>	<b>2015</b>	<b>0,75 €</b>	<b>29,00</b>
Feudi di San Gregorio, Sorbo Serpico Avellino / Campagna - 100% Greco di Tufo; gelbe Farbe mit goldenen Reflexen, ausgewogen-typischer Duft, spürbar Noten von reifen Früchten und Vanille, im Geschmack ausgewogen, fruchtig und lang im Nachhall			
<b>GAVI DI GAVI, D.O.C.G.</b>	<b>2015</b>	<b>0,75 €</b>	<b>24,50</b>
Tenuta San Pietro, Tassarolo / Piemonte Duft nach frischen Akazienblüten und Zitrus, am Gaumen erfrischend und kraftvoll zugleich, idealer Begleiter zu allen Krustentieren und auch Austern.			
<b>FRATI I FRATI LUGANA, D.O.C.</b>	<b>2015</b>	<b>0,75 €</b>	<b>31,00</b>
Cá die Frati, Sirmone di Lugana / Lombardia [Spezialität] - strohgelb mit Grünreflexen, intensiv-fruchtiger Duft mit exotischen Fruchtklängen, harmonische Säurestruktur, ausgewogene Aromatik, eleganter Fruchtschmelz mit langem Abgang			
<b>ROSA DEI FRATI, D.O.C.</b>	<b>2015</b>	<b>0,75 €</b>	<b>31,00</b>
Cá die Frati, Sirmone di Lugana / Lombardia - Rosa, in der Nase frischer Duft mit Noten von Aprikosen und Mandeln, am Gaumen sehr schmeichelhaft, vollmundig, mit delikater Säure und elegantem Abgang.			

## *Weine aus Österreich* \*

<b>GRÜNER VELTLINER, ALTE REBEN, RESERVE</b>	<b>2015</b>	<b>0,75 €</b>	<b>28,50</b>
Weingut M. Sax, Lagenlois / Kamptal - Mittleres Gelbgrün, in der Nase feine Nuancen von gelber Birne, zart nach Honigmelone, tabakige Noten, am Gaumen saftig, feine Extrakt Süße, angenehme Würze, gute Mineralik im Nachhall.			
<b>RIESLING, KAMPTAL DAC</b>	<b>2015</b>	<b>0,75 €</b>	<b>23,50</b>
Weingut M. Sax, Lagenlois / Kamptal - Strahlendes Grüngelb, in der Nase sehr erfrischend nach Marille, Wiesenblumen und etwas Weingartenpfirsich, eleganter Stil			
<b>RIESLING RIED KLAUS</b>	<b>2015</b>	<b>0,75 €</b>	<b>34,00</b>
Federspiel Weingut Josef Jamek, Joching / Wachau - mineralischer, fruchtiger Riesling mit einer feinen, zarte Note vom Weingartenpfirsich			
<b>BIG JOHN</b>	<b>2013</b>	<b>0,75 €</b>	<b>30,00</b>
[Zweigelt, Merlot, Pinot noir] Weingut Erich Scheiblhofer, Andau / Neusiedlersee - schwarzrot; fette, dichte, kompakte Dunkelfrucht; viel Schmalz und Substanz; ein breitschultriger Zehnkämpfer, welcher schon in toller Harmonie schwingt.			

## *Vini rossi - Rotweine* \*

<p><b>PAIARA ROSSO</b>            [Cab. Sauvignon &amp; Negro amaro]            Cantina Paiara, Bari / Puglia            - intensives Rubinrot mit violetten Reflexen; Kirsch-, Himbeer- sowie Vanillenoten;            am Gaumen sehr komplex, delikate Aromatik, samtige Tannine, langer Abgang</p>	<b>2013</b>	<b>0,75 €</b>	<b>17,00</b>
<p><b>COSTERA</b>            Cannonau di Sardegna, D.O.C.            Antonio Argiolas, Sardinia / Sardegna            - tiefdunkle Kirschfarbe mit schwarzen Farbtönen; in der Nase reife Früchte            und ein angenehmer Vanilletouch; weich, angenehm und vollmundig im            Geschmack mit Gewürznelken und Süßholz; anhaltender Abgang</p>	<b>2013</b>	<b>0,75 €</b>	<b>26,50</b>
<p><b>ETNA ROSSO</b>            Tenuta delle Terre Nere, Cotrada / Sizilien            - Rein und elegant, mit würzigen Kräuteraromen und frischen Fruchtnoten von Kirsche und Johannisbeere.            Subtil und mit der nahezu burgundischen Finesse eines Pinot Nero.</p>	<b>2011</b>	<b>0,75 €</b>	<b>23,50</b>
<p><b>„LIANTI“ CARIGNANO, D.O.C.</b>            Azienda Capichera, Isola dei Nuraghi / Sardegna            - Dunkle Früchte im Duft, voll und reich am Gaumen mit schöner Würze, abgerundetem Tannin und guter Länge</p>	<b>2010</b>	<b>0,75 €</b>	<b>29,50</b>
<p><b>DOLCETTO D'ALBA, D.O.C.</b>            Giovanni Corino, Alba - Piemonte            - Rubinrote Farbe mit violetter Einschlag, ein Bouquet nach Kirschen und der Hauch von            Bittermandel und Lakritze. Der Gaumen wird umschmeichelt vom eleganten Körper und der Fruchtfülle.</p>	<b>2013</b>	<b>0,75 €</b>	<b>24,50</b>
<p><b>RUBERPAN</b>            Valpolicella Superiore, D.O.C.            Societa Agricola Pieropan, Soave / Veneto            - Dunkelrot, in der Nase reife Kirschen, Brombeeren, Pflaumen- und Schokonuanzen, am Gaumen reife Fruchtaromen,            geschmeidige Tannine, langer Abgang.</p>	<b>2009</b>	<b>0,75 €</b>	<b>32,50</b>
<p><b>MORELLINO DI SCANSANO, D.O.C.</b>            Azienda Agricola Poliziano, Montepulciano            - intensives Rubinrot mit violetten Reflexen; Kirsch-, Himbeer- sowie Vanillenoten;            am Gaumen sehr komplex, delikate Aromatik, samtige Tannine, langer Abgang</p>	<b>2013</b>	<b>0,75 €</b>	<b>19,50</b>
<p><b>LE VOLTE- TOSCANA IGT</b>            Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri-Livorno            - rubinrot mit violetten Reflexen, feines Fruchtbukett mit Kirscharomen und floralen Nuancen,            zarte Würze, komplexer Körper mit Eleganz und Frucht, harmonische Tannine, samtig,            mit feinen Fruchtaromen im Abgang</p>	<b>2014</b>	<b>0,75 €</b>	<b>32,50</b>
<p><b>IL BRUCIATO</b>            [60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah]            Bolgheri D.O.C, Tenuta Guado al Tasso            - Auf den ersten Blick präsentiert sich der Wein von intensivem Rubinrot. Das Bukett ist            sehr fruchtig, es duftet nach roten Beeren, zu denen sich die Wohlgerüche der Verfeinerung            in Holz gesellen. Der Wein zeigt eine gute lang anhaltende Struktur, er ist sehr ausgewogen,            mit einem weichen Tannin.</p>	<b>2014</b>	<b>0,75 €</b>	<b>35,00</b>
<p><b>MONGRANA</b>            [Sangiovese, Merlot, Cabernet]            Agricola Querciabella, Greve – Toscana            - mittleres Granat mit leuchtendem Rubin, sortentypische Nase nach Himbeere, Erdbeere und ein Hauch von            Brombeeren, am Gaumen extrakt süß, fruchtcharmant, abgerundete Tannine, anhaltendes Finish</p>	<b>2009</b>	<b>0,75 €</b>	<b>31,00</b>

## *Vini rossi - Rotweine* \*

<b>CHIANTI CLASSICO, D.O.C.G. „Bio“</b>	<b>2012</b>	<b>0,75 €</b>	<b>42,50</b>
Azienda Agricola Fontodi, Greve in Chianti - rubinrot, rebsortentypisches Bukett nach roten Beeren mit gut eingearbeiteten Holznoten, weich, würzig, mit süßen und haltenden Tanninen			
<b>ROSSO DI MONTALCINO, D.O.C.</b>	<b>2012</b>	<b>0,75 €</b>	<b>33,00</b>
Fattoria dei Barbi, Montalcino - Rubinrote Farbe, sein Bukett erinnert an Kirschen, Beeren und Pflaumen, unterlegt mit einer feinen Würzaromatik, am Gaumen gute Struktur mit Schmelz und Fülle, perfekte Balance und Länge, gutes Reifepotenzial.			
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO, D.O.C.G</b>	<b>2009</b>	<b>0,75 €</b>	<b>65,00</b>
Fattoria dei Barbi, Montalcino - intensive Nase, nachhaltig mit einem Duft von Vanille und Brombeeren, vollmundiger, tiefgründiger, kräftiger Geschmack mit ausgewogenem Tanningehalt			
<b>BAROLO, D.O.C.G.</b>	<b>2011</b>	<b>0,75 €</b>	<b>60,00</b>
Domenico Clerico, Monforte d`Alba / Piemonte - rubinrot, weiniges, leicht nach Gewürzen duftendes Bukett mit charakteristischen Noten, die an kleine Beeren erinnern; warm und angenehm im Geschmack, im Abgang kraftvoll und langanhaltend.			

## *Prosecco - Spumante* \*

<b>PROSECCO „PRADE“, BRUT</b>		<b>0,75 €</b>	<b>24,50</b>
ANGELO BORTOLIN, Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. - Helles Gelbgrün, feine Perlage, in der Nase einladendes Bukett, Apfel- und Birnennoten, floral unterlegt, am Gaumen feine Frucht, frische und zarte Stilistik.			
<b>PROSECCO, SPUMANTE BRUT</b>		<b>0,75 €</b>	<b>27,00</b>
ANGELO BORTOLIN, Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. - Weißgold, feine Perlage, in der Nase fruchtig nach frischen Äpfeln, Birnen, Pfirsich, zarte Honignuancen, am Gaumen florale Akzente, dezente Mandelnoten, sehr cremig mit perfekter Balance.			
<b>PROSECCO, SPUMANTE EXTRA DRY</b>		<b>0,75 €</b>	<b>27,00</b>
ANGELO BORTOLIN, Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. - Helles Strohgelb, Pfirsich und Apfel, feines Zusammenspiel von Zitrus und floralen Noten, sowie Spuren von Akazie, voller Körper mit dezenter Fruchtausprägung, feines Mousseux, sehr erfrischender Charakter.			

Weintrinker sehen gut aus, sind  
intelligent, sexy und gesund!

(Hugh Johnson, engl. Weinkritiker)

Inklusivpreise  
\*) Weine enthalten Sulfite