

VINI SPUMANANTI

PROSECCO RAFFAELLO EXTRA DRY DOC

Im Bouquet frische Aromatik, blumig und nach süssen Äpfeln, grünen Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten duftend. Am Gaumen wiederum frisch, lebendig und mit einer delikaten Mousse und Aromen von weissen Blüten, grünem Apfel, Zitronen und etwas helle Melonen. Traubensorte: Glera, Ausbau imahltank vergoren
Passt sehr gut zu: Apéritif, geräuchertem Fisch, Krustentieren, Antipasti und Käse

1dl CHF 10.00

75cl CHF 60.00

MOSCATO D'ASTI OLTREPO PAVESE

Ein leichter Süsswein, moussierend und prickelnd im Gaumen. Genau das Richtige zu einem feinen Dessert...

75cl CHF 60.00

ROSATO

VENETO

* * * * *

ROSATO BARDOLINO CHIARETTO DOC 2021 - Monte del Frà

Delikater Duft von kleinen Waldbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren, sowie von Wiesenblumen begleitet von zarten Noten von unreifen Äpfeln und ein Hauch feiner Würze der an Zimt, Nelken und Vanille erinnert. Trockener Rosewein
Farbe leuchtend kirschrosa wie Pfirsichblüten. Am Gaumen begeistern faszinierende Aromen von kleinen roten Früchten begleitet von einer animierenden, jugendliche Frische. Harmoniert gut mit italienischen Antipasti wie z.B. Prosciutto und Melone oder Feige, Salami und allen Pastagerichten, weissem Fleisch sowie natürlich mit vielen Fischgerichten. Rebsorten: 65% Corvina 30% Rondinella 5% Sangiovese
Die Weinberge befinden sich in Sommacampagna, auf einem Moränenhügelgebiet aus kalk-, ton-, kieshaltigen und sandigen Böden, südöstlich vom Gardasee

75cl CHF 49.50

VINI BIANCHI

TICINO

* * * * *

VALLOMBROSA BIANCO DEL TICINO DOC 2018

Der "vallombrosa" Bianco del Ticino beweist, dass der Tessiner Merlot - als Weisswein vinifiziert und mit Chardonnay gepaart - ebenfalls höchst verführerisch sein kann. Der trockene, fruchtige Wein mit viel Charakter beeindruckt durch seine Frische und Lebhaftigkeit.

Leuchtendes Hellgelb mit lindenblütenfarbenen Reflexen. Feingliedrig und elegant, mit blumigen Aromen, intensive Frucht. Reichhaltig und doch fein, schöne Frische, sehr lebhaft. Geschmeidig und doch kräftig, trocken.

Mit seiner samtigen Weichheit schmeckt er ebensogut als Aperowein wie zu Süsswasserfisch, weisses Fleisch und Käse

75cl CHF 55.00

PIEMONTE

* * * * *

ROERO ARNEIS TERRE DI MONTE OLMO DOCG 2021

Offenes, intensives Bouquet mit den Arneis typischen Fruchtaromen von gelben Pfirsich, Aprikose und Birne, dazu kommen noch Anklänge nach Akazienblüten und Kamille.

Am Gaumen frisch, elegant, voller Finesse mit seinem anhaltend mineralischen Abgang.

Passt zu Apéro, diverse Vorspeisen, Spargel, Melone, Charcuterie, Fisch, Zwiebelkuchen.

Die Arneis, eine antike, doch erst in den letzten 20 Jahren aufgewertete Rebsorte, bringt in den östlich und südöstlich ausgerichteten Hügelweingebirgen, besonders des Roero, ausgezeichnete Resultate. Ausbau im Stahltank

75cl CHF 55.00

VINI BIANCHI

FRIULLI

* * * * *

PINOT GRIGIO TERRE DI GIOIA DOC 2020 - A. Armani

Goldgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase Noten von Holunder und Pfirsich. Am Gaumen spritzig, mit einer angenehmen Zitrus-aromatik und leichten Honig- und Mandelnoten. Erfrischende Säure und ein harmonisches Finale.

Blühende und fruchtbare Landschaften Friaul schenken uns diese Trauben, aus denen der Winzer vom italienischen Weingut Albino Armani mit Raffinesse und Erfahrung diesen Weisswein hervorzaubert.

Passt als: Apérowein oder zu leichten Fischspeisen

75cl CHF 45.50

ABRUZZEN

* * * * *

CHARDONNAY GRAN SASSO DOC 2021 - Farnese

Strohgelb mit goldenen Reflexen. Ein frischer und betont fruchtiger Weisser mit Noten von tropischen Früchten; Ananas- und Maracuja-Noten, an frische Sablés (Bisquits) erinnernd und doch trocken. Chardonnay ist wahrscheinlich die wandlungsfähigste unter den weissen Edelreben. Der Gran Sasso war nicht im Holzfass, sondern zu 100% im Stahltank ausgebaut. Ideal zum Apéro und als Essensbegleiter. Passt hervorragend zu Antipasti, Fischgerichten und weissem Fleisch, Vitello tonnato, weisser Pizza und Halbhartkäse

75cl CHF 48.00

VINI BIANCHI

ABRUZZEN

* * * * *

PECORINO TERRE DI CHIETI VANITA IGP 2021 – Farnese

Pecorino ist nicht nur ein italienischer Käse, sondern auch eine weiße Rebsorte Mittelitaliens, die durch ihre intensive Fruchtigkeit und feine Säure besticht. Im Zug der Rückbesinnung auf traditionelle Weinreben gewinnt sie wieder an Bedeutung, nachdem sie wegen ihrer schwankenden Erträge bei vielen Winzern als schwierig galt. Die mit Pecorino bestockte Rebfläche in Italien hat sich zwischen dem Jahr 2000 und 2010 fast verzehnfacht. Bei vielen Weingütern der Abruzzen ist er die Top-Weißweinsorte, der Trebbiano sorgt häufig für die Basisweine.

Farnese produziert seinen Vanita Pecorino in Terre di Chieti in den Abruzzen, der Ausbau findet hauptsächlich in Stahltanks statt, 20% lagern in großen Holzfässern. So entsteht ein sanfter Weißwein mit fruchtiger Note, Birne und Zitrusfrüchte sind wahrnehmbar, mineralisch, guter Struktur, fruchtig, gut balanciert der Körper ist von mittlerem Gewicht, das Finale ausgewogen und weich. Ein sehr überzeugender Weißwein! Dieser Wein passt sehr gut zu Aperitif, mit Salat, Gegrilltes Fleisch oder Meeresfrüchte

75cl CHF 48.00

VINI ROSSI

ABRUZZEN

* * * * *

DI FALCORÉ MONTEPULCIANO d'ABRUZZO 2014 DOC

Dunkles Rubinrot. In der Nase rote Beeren und leichte Rauchnote spürbar. Unkompliziert im Gaumen, leicht mineralischer Fluss und angenehm trocken zum Schluss.
Passt hervorragend zu Antipasti, Pizza und Pasta

75cl 2014 CHF 52.50

TICINO

* * * * *

MERLOT DEL TICINO PASSO DI TAMBO DOC 2020 - Tamborini

In der Nase duftende, blumige und fruchtige Noten gepaart von leicht getrockneten Rosenblüten- und Erdbeermarmeladen- Aromatik. Würzige Noten, die sich bestens der Frucht anpassen. Am Gaumen ein fein strukturierter Wein, viel Fülle, weiche und anhaftende Gerbstoffe, langanhaltend, der ideale Wein während des Essens

Der «Passo di Tambo» ist ein Ripasso-ähnlicher Wein, dem die Merlot-Maische nochmals kurz zugefügt wird. Er wird so geschmeidiger, etwas kräftiger und gewinnt an Dichte und Extrakt – eben wie ein Ripasso. Sein Alkoholgehalt ist durch den 2. Maischedurchgang mit 13.8% vol. leicht höher, ohne an Eleganz und Frische zu verlieren

Mit rund 30ha Rebläche ist der Luganese Betrieb von Claudio Tamborini einer der grossen Player im Tessin. Das Haus wird mittlerweile von der jungen Valentina, Tochter von Claudio Tamborini unterstützt. Sie bringt frische Ansätze in Sachen Kommunikation und Nachhaltigkeit in der Vinifikation der Weine ein

Produziert wird neben der Linie Terre di Gudo vorwiegend in diversen Lagen im Sottoceneri bei Lugano und Morcote. Auf höchstem Niveau werden Merlot und moderne Cuvée in Lamone in der eigenen Kellerei vinifiziert. Der süffig-fruchtige «Passo di Tambo»-Merlot mit dem Ripasso-Charakter hat es uns als Weinauslese-Auswahl von Tamborini leichtgemacht. Dieser Wein schmeckt jedermann, ohne dass er anbiedern oder übertrieben aus Süsse getrimmt ist

75 cl CHF 55.50

VINI ROSSI

PIEMONTE

* * * * *

BARBERA LA BRUNESCA DOC 2020 – Tamborini

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, fruchtig-blumiges Bukett, das an reife Kirschen und Rosen erinnert, warm, intensiv und nachhaltig, mit soliden Tanninen ausbalanciert durch gute Säure

Er passt gut zu Vorspeisen, Pasta mit Fleischsaucen, Risottos und Pizza

75 cl CHF 45.50

TOSCANA

* * * * *

CHIANTI CLASSICO DOCG 2019 – Bibbiano

Dieser Wein hat eine brillante rubinrote Farbe, einen intensiven Duft mit deutlich fruchtiger Note. Der Geschmack ist ausladend, sehr frisch und lebhaft, harmonisch, elegant mit ausgeprägtem Charakter, kräftig und mit klaren Geschmacksnoten. Am besten passt der Chianti zu Bistecca alla Fiorentina oder Spaghetti mit Salsiccia

Die Tenuta di Bibbiano liegt im historischen Chianti Classico Gebiet und ist in der Gemeinde Castellina in Chianti zuhause. Man blickt von dort auf das Elsatel und in Richtung Castello di Monteriggioni. In dieser Gegend wurde bereits zur Zeit der Etrusker und auch in spätrömischer Zeit Wein angebaut. Vor dem Hintergrund dieses unermesslichen, natürlichen und historischen Erbgutes hat die Familie Marrocchesi Marzi, im Besitz von Bibbiano seit dem Jahr 1865, den Wein- und Olivenanbau mit großer Leidenschaft weitergeführt. Dank der seit Generationen überlieferten Unternehmenstradition arbeitet das Weingut heute lebendig, fortschrittlich und modern. Derzeit leiten dort die Brüder Tommaso und Federico Marrocchesi Marzi die Geschicke und das nun bereits in der fünften Generation. Umgeben von weiten Olivenhainen mit mehr als dreitausend Olivenbäumen erstrecken sich die Weinberge von Bibbiano über eine Gesamtfläche von circa 25 Hektar in 270 bis 300 Metern Höhe über dem Meeresspiegel, an Hängen mit idealer Sonnenbestrahlung und einem optimalen Mikroklima

Unser Bibbiano ist im wunderbaren Chianti Classico gewachsen und zählt zum Syndikat der «Gallo Nero»

75 cl CHF 59.00

Alle Preise inkl. gesetzlicher MWST
DELU.04.2023

VINI ROSSI

PUGLIA

* * * * *

PRIMITIVO GRAN SASSO IGT 2021 - Farnese

Der Gran Sasso Primitivo von Farnese Vini aus dem italienischen Weinanbaugebiet Apulien ist ein unkomplizierter, rebsortenreiner und verführerischer Rotwein

Im Glas leuchtet dieser Wein in einem tiefen Rubinrot mit violetten Glanzlichtern. Die Nase wird von intensiven Aromen nach sonnengereiften Kirschen und saftigen Pflaumen eingenommen, begleitet von fein-würzigen Nuancen nach Rosmarin und Vanille. Auch am Gaumen zeigt sich bei diesem italienischen Rotwein das Aromenspiel der Nase, besonders Kirsche ist präsent. Der Körper ist wundervoll vollmundig und ausgewogen mit weichen Tanninen. Das Finale wartet mit einer schönen Länge auf

Sobald die Primitivo-Trauben im Weinkeller angekommen sind, werden diese entrappt und sanft gepresst. Daran schließt der temperaturkontrollierte Gärprozess in Edelstahltanks an. Abschließend verbleibt dieser Wein in den Edelstahltanks um harmonisch abzurunden

Genießen Sie diesen trockenen Rotwein aus Italien bei einer Temperatur von 15 bis 18 Grad zu herzhaften ersten Gängen, Pizza, rotem Fleisch Wild und reifem Käse

Auszeichnungen für den Gran Sasso Primitivo von Farnese Vini
Berliner Wine Thropy: Gold Medaille für 2018

75 cl CHF 54.00