



ALLES FÜR MEINE ERHOLUNG

So schmeckt Italien.

Unsere Weinauswahl für Sie.

Unsere Auswahl: Ausgelesene Weine. Auch zum Mitnehmen.

Ganz gleich, ob frisch zubereitete Gourmet-Gerichte mit Fischspezialitäten aus der Ostsee oder typisch herzhaftes Hausmannskost – in unserem Restaurant „Das Landhaus“ bekommen Sie immer das Beste aus der Region und den passenden italienischen Wein zu Ihrem Essen.

Was unsere Weine besonders macht? Wir überzeugen uns persönlich von der Qualität, besuchen die Weingüter vor Ort und pflegen ein vertrauensvolles Verhältnis zu den Winzern. Das garantiert beste italienische Weine – lassen Sie sich von unserer Weinkarte inspirieren, probieren Sie einige Sorten oder genießen Sie einen guten Wein zu Ihrem Essen.

Prosecco / Spumante

Brut di Pinot – Rossello

Fl 0,75l €22,10

Der Brut di Pinot überzeugt durch sein feines und anhaltendes Perlenspiel auf der Zunge. Sein typischer und angenehmer Säuregrad macht diesen Brut aus Pinot-Noir-Trauben zu einem perfekten Aperitif. Grandios passt er zu mediterranen Gemüse-Pfannen, gebratenem Hähnchenbrustfilet und Fisch.

Gran Rosé di Pinot – Rossello Piemont

Fl 0,75l €22,60

Fl 1,50l €54,80

Der Gran Rosé di Pinot ist ein Spumante der Extraklasse! Das feine Bouquet und der herrlich weiche und runde Geschmack machen diesen Schaumwein aus feinen Pinot Noir Trauben zu einem fantastisch prickelnden Aperitif und harmonischen Begleiter von Fischgerichten.

Valdobbiadene Prosecco DOCG – Carlo Stramaret Venetien

Fl 0,75l €25,40

Der Brut ist von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen und weist eine feine, lang anhaltende Perlage auf. Vielfältig die feinfruchtigen Aromen: grüner Apfel, Zitrusfrüchte und frische vegetabile Noten, angenehmer Anklang an Brot. Am Gaumen präsentiert er sich lebhaft frisch, trocken in der Geschmacksrichtung und dabei sehr harmonisch. Ideal als Aperitif und zu Fischgerichten oder, wie im Produktionsgebiet üblich, einfach zu jeder Gelegenheit.

Valdobbiadene Prosecco DOCG Extra Dry – Carlo Stramaret Venetien

Fl 0,75l €25,40

Charmatmethode. Der ideale Aperitif und Begleiter zu Meeresfrüchten und Schalentieren. Ist in der Nase floral und fruchtig, im Mund samtig und harmonisch mit einer angenehmen Säure. Trinktemperatur 6-8 °C.

Brut di Qualita Metodo Classico – La Chiara Piemont / Gavi

Fl 0,75l €31,70

Der Geschmack ist vollmundig, sanft und harmonisch mit einer feinen und eleganten Struktur, mit frischen Zügen. Er ist perfekt als Aperitif oder spritziger Begleiter von Meeresfrüchten und Fingerfood. Der Spumante wird in traditioneller Herstellung nach Champagnerart produziert.



Prosecco / Spumante

Vino Spumante Metodo Classico Brut – Prinsi Piemont

FI 0,75l €38,00

Der Wein, der in Holz ruht, wird einer Batonnage (Aufrühren der Hefe) unterzogen, um ihm Rundheit und Struktur zu verleihen. Nach dem Entwurf entwickelt der Flaschenwein, dank der Hefe, die zweite Gärung. Der Sekt reift bis zur Degorgation (Hefedepot aus der Flasche entfernen) nach Erreichen einer optimalen Reifung. Herstellung nach Champagnerart. Aromen: Himbeere und schwarze Johannisbeere mit hellem Hintergrund aus reifen Früchten. Optimal als Aperitif, zu Vorspeisen, weißem Fleisch und Fisch.

Vino Spumante „Blauwal“ Metodo Classico – Cesconi Trentino

FI 0,75l €40,00

FI 1,50l €83,20

FI 3,00l €224,90

Der Blauwal ist ein spritziger, vollmundiger Spumante. Dieser reinsortige Chardonnay Schaumwein ist in drei bis sechs Jahre alten Barriques vergoren, schmeckt deutlich röstig-toastig, zeigt aber auch viel Frucht wie Steinobst, Kernobst und Grapefruit. Er ist sehr säurefrisch und strahlend, knackig und belebend und hergestellt nach Champagnerart.

Roséwein

Monferrato Chiaretto Tinetta – La Bollina Piemont

FI 0,75l €23,80

376 Rosés aus dem weltberühmten Piemont finden sich in der Datenbank des italienischen Weinexperten Luca Maroni. Und keiner hatte jemals eine höhere Bewertung als dieser Tinetta Rosato. Nur drei weitere Weine erreichten diese Bewertung. Und alle kommen vom Weingut La Bollina, wie dieser Tinetta Rosato. 96 Punkte von Luca Maroni. Dank der edlen Rebsorte Nebbiolo bietet dieser Rosato gleichzeitig Kraft und jugendliche Frische. Seine Aromen von Erdbeeren und roten Johannisbeeren werden am Gaumen von Saftigkeit und Fülle untermalt. Ein beeindruckender und seltener Rosato, der nicht nur in dieser legendären Region seinesgleichen sucht.

Sgreva – Rosabel DOC Venetien

FI 0,75l €22,00

Der angeschwemmte und steinige Boden ist reich an mineralischen Salzen, die dem Wein eine optimale Struktur schenken. Dies ergibt einen gehaltvollen, fruchtigen und frischen Rosato, mit viel Geschmack von Erdbeeren und Himbeeren. Er hat eine optimale Struktur mit leichter Mineralität. Als Begleiter zu Fischgerichten, kalten Vorspeisen und auch als Aperitif.

Lagrein Kretzer – Muri Gries Südtirol

FI 0,75l €28,30

Ein wunderbar ausbalancierter Rosé, dessen intensive Farbe an saftige Kirschen erinnert. Der trocken-fruchtige Lagrein Kretzer präsentiert sich frisch, wenig und saftig. Sorgt solo und als vielseitiger Essensbegleiter für viel Trinkfreude. Der Name Kretzer wird von Kretze abgeleitet: ein geflochtener Korb, durch den früher der Most abgeseiht und von den Beerenhülsen getrennt wurde.

Soviro – Rosello Piemont

FI 0,75l €18,70

Junger Roséwein. Eine Cuvée aus roten Barberatrauben und weißen Cortesetrauben.

Teroldego Rotaliano Rosato „Go Pink“ DOC - A. Martinelli Trentino

FI 0,75l €27,50

Fruchtiger und blumiger Rosé Wein aus 100% Teroldego Traube und sehr kleiner Auflage.

Weißwein

Südtirol

Die hier angebauten Rebsorten erinnern stark an deutsche Weinanbaugebiete. Sauvignon, Weißburgunder, aber auch Silvaner und Müller-Thurgau werden in Südtirol angebaut. Durch die unterschiedlichen Höhenlagen und Ausrichtungen zur Sonne in Kombination mit den unterschiedlichen Böden gibt es extrem gute Grundvoraussetzungen für hohe Qualitätsdichte.

Sauvignon DOC – Muri Gries

FI 0,75l €29,20

Dieser Sauvignon aus Südtirol entfaltet sein rebsortentypisches Bouquet mit Aromen von Passionsfrucht, Stachelbeere, Holunderblüte und schwarzer Johannisbeere. Der knackig frische Wein duftet ganz herrlich nach Frühling und ist ein totaler Klassiker zu Spargel, gegrilltem Gemüse und Ziegenkäse. Eine wunderbare Erfrischung auch als Aperitif.

Silvaner DOC – Muri Gries

FI 0,75l €26,30

Der Silvaner wird in Südtirol fast ausschließlich im Eisacktal angebaut, wo er vor allem die kühlen aber dennoch sonnenverwöhnten Hanglagen zwischen 500 bis 700 m schätzt. Hier entwickelt die Sorte sowohl genügend Körper als auch eine kernige Säure. Typisch für den Silvaner ist sein mineralisch erdiger Duft, unterlegt von Aromen nach frischen Kräutern oder Heu. Ein Wein für kräftige Vorspeisen, gebratene Fischgerichte und eine Käseplatte mit reifen Käsesorten.

Müller-Thurgau DOC – Muri Gries

FI 0,75l €26,30

Benannt nach dem Schweizer Rebforscher Hermann Müller aus dem Thurgau, bringt diese weltweit erfolgreiche Kreuzung aus Riesling und Madeleine Royal besonders spritzige aromatische Weißweine hervor. Neben dem typischen Muskataroma entwickelt dieser Weißwein einen Duft nach Flieder, Geranie und Zitrusfrüchten, bisweilen auch schwarzer Johannisbeere. Zu Antipasti, Fingerfood, Krustentieren und frischen Käsesorten ist er einfach köstlich.



Weißwein

Trentino

Die Weinberge befinden sich fast immer zu Füßen der steil aufragenden Alpen und können mitunter auch schon recht steil angelegt sein. Das Trentino kann einen recht breit angelegten Rebsortenspiegel vorweisen. Frische und lebhaft fruchtige Weißweine entstehen aus den Sorten Nosiola, Pinot Bianco, Pinot Grigio und aus internationalen Sorten wie Blanc, Sauvignon und Chardonnay.

Nosiola Bianco IGT – Cesconi

Fl 0,75l €29,40

Etwas nördlich von Trient befindet sich Pressano, eine äußerst interessante Gegend für den Weinanbau. Dort, wo das Zimmerstal und das Etschtal aufeinandertreffen, vereinigen sich Porphyrböden mit den dolomitischen Gesteinen. Große Mineralität, Schmackhaftigkeit und Langlebigkeit sind also die Eigenschaften der Weine, die aus dieser Gegend stammen. Die vier Cesconi Geschwister, die viele als aufsteigenden Stern am Wein-Himmel vom Trentino sehen, arbeiten genau hier. Hocheleganter Nosiola aus Steillagen mit sehr feiner Frucht und sanfter Säure. Eleganter Duft, wirkt frisch und annähernd ohne Holznote, Blütenaromen, sanfte Textur am Gaumen. Mit sehr feiner aber milder Säure und nur 11.5 % Alkoholgehalt.

Manzoni Bianco Biowein – Cesconi

Fl 0,75l €29,40

Die Rebsorte Manzoni Bianco ist eine Kreuzung aus Rießling und Weißburgunder. Hat im Glas eine intensive goldgelbe Farbe und zeichnet sich durch einen frischen fruchtigen Duft aus, mit angenehmen Nuancen von reifen Äpfeln und Mandeln. Er passt gut zu gegrilltem Fisch und frischen Pastagerichten.

Chardonnay DOC – Andrea Martinelli

Fl 0,75l €27,40

Dieser Chardonnay-Weinberg liegt an der Grenze zu Südtirol, wo 1960 rund 3200 m² gepflanzt wurden. Es werden nur ca. 2.400 Flaschen produziert. Die Trauben werden in zwei getrennten Zeiträumen geerntet: Anfang und Ende August und Mitte September.

Chardonnay Barrique DOC – Andrea Martinelli

Fl 0,75l €34,00

Für den Ausbau im Eichenfass sind nur kräftige Spitzenweine geeignet wie zum Beispiel Chardonnay. Weißweine reifen im Barrique lediglich, während der Rotwein durch die minimale Sauerstoffzufuhr eine Mikrogärung durchlebt. Doch gute Winzer können aus kräftigen Weißweinen wie etwa dem Chardonnay auch hervorragende Barrique-Weine erschaffen.

Sauvignon Blanc "Linea Cru" IGT Biowein – Cesconi

Fl 0,75l €38,20

Der „Blanc“ macht eine kurze Maischegärung nach dem Vorbild der sogenannten „Naturweine“. Dabei bleibt der Most für zwei bis drei Tage auf der Maische und extrahiert so ähnlich wie bei einem Rotwein mehr Farbstoffe, Gerbstoffe und Aromastoffe, was dem Wein ein dichteres Mundgefühl und eine vielschichtigere Aromatik gibt.

Weißwein

Pinot Grigio Classico Biowein – Cesconi

FI 0,75l €24,30

Die Pinot Grigio Trauben für die Herstellung dieses intensiven Weines werden behutsam selektiert. Ragt meilenweit über einen normalen Pinot Grigio hinaus.

Olivar "Linea Cru" IGT – Cesconi

FI 0,75l €38,20

Olivar ist eine Cuvée aus **Pinot Bianco**, **Pinot Grigio** und **Chardonnay**. Die Trauben stammen aus den Pressano-Weinbergen, die ständig die besten Ergebnisse liefern. Die Höhe liegt etwa 300 m über dem Meeresspiegel, mit einer West- und Süd-West-Ausrichtung. Die Böden sind von mittlerer Mischung, guter Tiefe und Fruchtbarkeit. Das Durchschnittsalter der Weinstöcke beträgt etwa 25 Jahre. Der Most wird innerhalb von 12 Stunden dekantiert, bevor er fermentiert wird. Fermentiert wird in großen Eichenfässern in Barrique, wo er für ungefähr zehn Monate bleibt. Nach dieser Zeit werden die verschiedenen Sorten sorgfältig vermischt. Abgefüllt wird normalerweise nach 18 Monaten ab der Ernte. Er ist hervorragend vollmundig und passt sogar zu Fleischgerichten.

FI 1,50l €79,90

FI 3,00l €161,50

Venetien und Gardasee

Venetien ist geographisch gesehen die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbauggebiete Venetiens ziehen sich vom Gardasee an den Voralpen entlang bis zur Adria-Lagune nahe Venedig und weiter nordöstlich an die Grenze zum Friaul. Durch die Alpen von kalten Nordwinden geschützt, befinden sich die Weingärten oft in südlichen Hanglagen. Gut Dreiviertel der Produktion entfallen auf Rotwein, der Rest wird als Weißwein angebaut.

Der Gardasee: Hier beginnt Italien, wenigstens bei den Weinen. Orte und Herkunftsbezeichnungen wie Bardolino und Custoza prägen seit Jahrzehnten unser Bild des italienischen Weins. Relativ neu in diesem Kreis: Der Lugana, ein kleines Gebiet am Südende des Gardasees. Die Weißweine vom Gardasee sind durchweg knackig-frische, leichte Weine.

Mael Custoza DOC – Corte Gardoni

FI 0,75l €27,80

Ein blitzblanker, fruchtig reintoniger, spritziger, unkomplizierter Weißwein aus Garganega, Trebbiano, Trebbianello und Riesling. Er präsentiert sich sehr elegant und rund, leicht aromatisch mit strohgelben und grünlichen Noten.

Sirmio Lugana DOC – Sgreva

FI 0,75l €23,90

Ausgewogener Traditionslugana der Familie Tiraboschi. Seine intensive strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Abtönungen bekommt mit der Reife goldene Reflexe. Das Bouquet ist voll und fruchtig mit einer angenehmen blumigen Note.

Weißwein

Friaul

Friuli-Venezia Giulia, wie es in Italien heißt, erstreckt sich von den Alpen bis zur Adriaküste. Das als Friaul genannte Gebiet gilt als die beste Weißweinregion Italiens. Weine aus den autochthonen Rebsorten Friulano sind ebenso Aushängeschilder der Region wie Sauvignon Blanc oder Pinot Grigio.

Bianco Villa Oleis – Ronco delle Betulle

FI 0,75l €23,00

Einfach trinkbarer und eleganter Wein, der aus mittelstrukturierten Trauben aus jungen Weinbergen von **Friulano** und **Pinot Bianco** gewonnen wird.

Pino Grigio DOC – Ronco delle Betulle

FI 0,75l €27,40

Der Pinot Grigio hat die Besonderheit, dass die Traubenhäute Farbpigmente besitzen. Durch einige Stunden Maischegärung bekommt dieser Wein einen leichten Kupferton

Friulano DOC – Ronco delle Betulle

FI 0,75l €27,40

Im Glas strahlendes Strohgelb, in der Nase elegant, komplex, frisch nach Birnen, Wiesenkräutern, Walnuss und Marzipan.

Piemont

Das Piemont im Nordwesten Italiens ist eine der reizvollsten Weinlandschaften und wer an das Piemont denkt, der denkt an zwei herausragende Rotweine, den Barolo und den Barbaresco. Aber auch an Weißweinen hat das Piemont einiges zu bieten. Der bekannteste Wein der Region ist sicherlich der Gavi aus der Commune Gavi, ein eher leichterer und neutral fruchtiger Weißwein aus der Sorte Cortese. Interessant ist auch der Arneis, eine Sorte, die beinahe ausgestorben wäre und erst in den letzten 20 Jahren wieder rekultiviert wurde, sodass heute wenigstens wieder eine akzeptable Menge dieses durchaus originellen Weines zur Verfügung steht. Bemerkenswert ist auch der leichte, zart schäumende und liebliche Moscato, der heute wieder richtig Qualität vorweisen kann.

Langhe Chardonnay Tre Fichi DOC – Prinsi

FI 0,75l €25,10

Dieser Wein hat seine perfekte Trinktemperatur bei ca. 12 Grad, er zeigt sich strohgelb im Glas und hat ein intensiv fruchtiges und blumiges Bouquet. Sein frischer aber kräftiger Geschmack passt perfekt zu Pizza und leckeren Fischgerichten.

Chardonnay Armason DOC – La Bollina

FI 0,75l €31,20

Sagenhafte Qualität aus dem Piemont mit 97 Punkten von Luca Maroni geehrt. Was das Weingut in der Monferato aus diesem Chardonnay zaubert ist spektakulär.

Chardonnay Bene icio DOC – La Bolina

FI 0,75l €24,90

Der Wein hat reichhaltige, komplexe und fruchtige Aromen. Er ist ideal als Aperitif oder begleitet angenehm Vorspeisen, feines Fleisch, Fisch und Schalentiere.

Weißwein

Langhe Arneis Il Nespolo DOC – Prinsi

FI 0,75l €27,00

Das Aroma ist sehr frisch und erinnert an Orangen und exotische Früchte. Im Glas zeigt er sich strohgelb mit grünen Reflexen und hat einen zarten Geschmack. Passt ideal zu Vorspeisen und weißem Fleisch.

Sauvignon Camp d´ Pietru – Prinsi

FI 0,75l €28,80

Von diesem Wein werden nur 2000 Flaschen produziert. Ein komplexer aber perfekt ausbalancierter Weißwein, mit langem Abgang. Das Aroma zeigt sich aromatisch mit Noten vom Salbei und Honig. Der Wein mit seiner strohgelben Farbe passt perfekt zu Fischspeisen.

Moscato d´ Asti DOCG – Sassi

FI 0,75l €27,10

Feinperliger, eleganter Schaumwein. Kräftig gelbe Farbe mit grünen Reflexen. Im Geschmack süß, aber dennoch frisch und voll fruchtig. Passt zum Dessert, Obstkuchen und auch als Aperitif.

Gavi DOCG – La Bollina

FI 0,75l €24,90

Cortese, die traditionelle Piemonteser Rebsorte, bringt frische, fruchtige und vor allem elegante Weißweine ins Glas. Der Wein strahlt in frischem Strohgelb mit grünen Reflexen und duftet nach Mandeln und Jasmin, Pfirsichblüten und grüner Birne. Im Hintergrund kann man einen Hauch von Vanille erkennen.

Gavi di Gavi DOCG – La Chiara

FI 0,75l €23,10

Aus dem piemontesischem Örtchen Gavi von unverkennbarer Mineralität.

Rotwein

Südtirol

Der italienische Name ist Alto Adige. Er entspricht geographisch der Autonomen Provinz Bozen (ital. Bolzano). Die Rätoromanen legten hier bereits 1.000 v. Chr. die ersten Weinberge an. Südtirol zählt damit zu den ältesten deutschsprachigen Weinbaugebieten. Seit dem 14. Jahrhundert ist der Lagrein als Bozner Spezialität bekannt. Ein Großteil der Weine stammt aus der Gegend rund um die Hauptstadt. Er gedeiht bevorzugt auf den warmen Lagen im Talkessel.

Lagrein DOC – Muri Gries

Fl 0,75l €29,20

Edle Würznoten durch den Ausbau in kleinen Eichenholzfässern verleihen dem dunkelroten Wein Charme und Charakter. Er beeindruckt zudem mit Aromen von Waldbeeren und frischen Kirschen und hat im Gaumen eine samtige Fülle. Zu Reh und Hirsch oder einem saftigen Entrecote mit Kräuterbutter verspricht er einen wunderschönen Abend.

Trentino

Seit jeher ist das Trentino ein wichtiges und erstklassiges Weinanbaugebiet. Dies beweist das reichhaltige ökologische Erbe dieses Landes.

Eine große Anzahl einheimischer und ausländischer Weine finden hier im Trentino hervorragende Bedingungen.

Unter den einheimischen Rotweinen verdient vor allem der Teroldego Rotaliano Beachtung. Zu den erstklassigen Rebsorten, die im Trentino angebaut werden, zählt auch der Lagrein und der Cabernet Sauvignon. Beachtung verdient auch der vollmundige Merlot, der hier in der Trentiner Hügellandschaft ideale Bedingungen vorfindet.

Lagrein Riserva Pletter "Linea Cru" Biowein – Cesconi

Fl 0,75l €38,20

Der Begriff Pletter weist im Trentiner Dialekt auf eine Art von Gestein sedimentären Ursprungs (Sandstein) hin. Die Trauben stammen von einem Weinberg mit leichter Westlage in Pressano, 300 m über dem Meeresspiegel, aus lockeren und tiefen Böden antiken Ursprungs. Die Reben haben ein Durchschnittsalter von 35 Jahren. Der Wein reift 12 Monate in Barriques. Die Abfüllung erfolgt in der Regel nach 18 Monaten ab der Ernte. Einmal abgefüllt reift Pletter noch für 6 Monate in der Flasche, bevor er vermarktet wird.

Fl 1,50l €79,90

Moratel Biowein – Cesconi

Fl 0,75l €29,40

Der Moratel ist eine Cuvée der besten Rebsorten, welche das Trentin zu bieten hat. **Merlot, Lagrein und Cabernet Franc** stehen in einem herrlichen Einklang. Die Farbe ist tiefviolett mit einer intensiven Fruchtaromatik, einem leichten, sanft eingebundenen Tannin und einer recht milden Säure.

Fl 1,50l €60,30

Teroldego Rotaliano Classico DOC – Andrea Martinelli

Fl 0,75l €34,00

Der Teroldego wird in historischen Weinbergen am Rande des Weingutes Martinelli produziert. Die Reben werden sorgfältig beschnitten und die von Hand gelesenen Trauben werden entsprechend ausgedünnt, um ein perfektes Gleichgewicht zwischen Ertrag und Qualität zu erreichen.

Rotwein

Teroldego Rotaliano Maso Chini Riserva DOC – Andrea Martinelli

FI 0,75l €46,10

Die Auswahl „Maso Chini“ ist ein privilegierter Abschnitt des Weinbergs, in dem die besten Reben ausgewählt wurden, die im Laufe der Jahre eine höhere Qualität für eine Produktion von nur 1.600 Flaschen gezeigt haben. Der Wein reift 24 Monate in Barrique und 6 Monate in der Flasche.

Merlot Pivier "Linea Cru" IGT – Cesconi

FI 0,75l €49,00

Nur in den besten Jahren wird dieser reinsortige Merlot produziert. Pivier verströmt einen intensiven und sehr dichten Duft von Brombeeren und Pflaumen. Nach 16 Monaten Reifung in Barrique landet dieser kräftige und volle Rotwein in der Flasche. Besonders hervorragend passt er zu Geflügel und rotem Fleisch.

Venetien und Gardasee

Venetien ist die drittgrößte italienische Weinbauregion. Sie liegt in den Ebenen an der Adriaküste, am Po und in den Bergen am Gardasee. Die Ausläufer der Alpen im Norden schützen vor rauem Wetter. Im hügeligen Hinterland mit kühlerem Klima werden hauptsächlich Weißweine und an der wärmeren Küste hauptsächlich Rotweine produziert. Die bekanntesten venetischen Weine sind die beiden Rotweine Bardolino und Valpolicella aus dem Bereich um den Gardasse.

Besonders beliebt ist der trockene Valpolicella Ripasso. Dabei wird der durchgegorene Wein mit den abgepressten Schalen für den Amarone vermengt und gärt noch einmal mit dem Ergebnis, dass er nicht ganz so mächtig wie der Amarone ist, aber doch mehr Frucht, Eleganz und Kraft als zuvor bekommt. Die roten Highlights der Region sind aber die Amarone-Weine. Sie entstehen aus getrockneten Trauben und sind daher kraftvoll, alkoholreich und mit intensiver Frucht ausgestattet.

Rarer Höhepunkt ist der Amarone Riserva: Die besten Fässer bester Jahrgänge ergeben je Wein kaum mehr als 2.500 Flaschen.

Bardolino Le Fontane DOC – Corte Gardoni

FI 0,75l €22,40

Dieser Rotwein zeigt sich intensiv mit blumigen Düften, er hat ein fröhliches Rubinrot und passt hervorragend zu Rindfleisch, Pasta, Lamm und Wildgerichten. Trauben 65% Corvina, 25% Rondinella und 10% Sangiovese.

Bardolino Superiore Prádicá – Corte Gardoni

FI 0,75l €27,80

Wurde gerade erst mit 3 Gläsern von Gambero Rosso, Höchstnote für „außergewöhnliche“ Weine, bewertet. Ein ausgezeichneter Bardolino Rotwein.

Rosso di Corte IGT – Corte Gardoni

FI 0,75l €33,30

Diese Cuvée aus **Cabernet Franc und Merlot** wurde 12 Monate in Barrique gereift. Rubinrot in der Farbe, harmonisch am Gaumen, ausgeglichen mit einer perfekten Frische und süßlichen Tanninen.

Cabernet Monte Della Guardia DOC – Ca´Lojera

FI 0,75l €25,40

Der erste geschmackliche Eindruck ist der eines noch jungen Weines mit einer frischen grünen Note, die an den Geschmack von Kräutern erinnert, und bei dem Alkohol mit Leichtigkeit zur Geltung kommt. Sein helles, intensives Rubinrot zeigt einen violetten Schimmer.

Rotwein

Suono di Gong – Sgreva

Fl 0,75l €31,50

Der Wein präsentiert sich klar mit einer noch jungen Farbe, deren Haupttöne Rubin und Granat sind. Das Bouquet des Weines ist üppig und komplex, begleitet unter anderem von Zimt, Pfeffer, Nelken und Holznuancen.

Becco Rosso IGT – Corte Gardoni

Fl 0,75l €27,80

Der Wein aus 100% Corvina Trauben präsentiert sich Rubinrot mit Granatreflexen, er ist im Glas nicht sehr schwer und dennoch warm und strahlend. Die Nuancen von Unterholz prägen das Bouquet, insbesondere der Duft von Johannisbeeren macht diesen Wein zu etwas Besonderem.

Valpolicella Classico DOC – Villa Spinosa

Fl 0,75l €22,10

Der Wein ist geprägt durch eine lebendige Frische, begleitet von einer leichten Tannin Textur, einer moderaten Struktur für gute Trinkbarkeit. Er hat einen langen und eleganten Abgang, duftet intensiv, jedoch sehr fein mit Noten von Kirschen, Preiselbeeren und Brombeeren.

Valpolicella Ripasso Sup. „JAGO“ Villa Spinosa

Fl 0,375l €26,20

Rote Früchte überwiegen bei diesem Wein, der Duft wird begleitet von starken Marasca-Kirschen und Kirschen. Leichte florale Noten, die an Hibiskusblüten erinnern, machen diesen Wein zu einem besonderen Erlebnis. Es gibt auch eine leichte Schärfe, die ein sehr komplexes aromatisches Bouquet vervollständigt.

Fl 0,75l €31,10

Recioto Valpolicella Classico DOCG

Fl 0,50l €44,10

Ein Süßer Wein mit Charakter. Er wurde der Großmutter des Winzers gewidmet, da sie der Meinung war, dass auch Männer den Vorzug von „süßen“ Weinen genießen sollten. Süß, elegant und ausgewogen, mit Aromen von Schwarzkirsche und Gewürzen, es ist der Wein des Herzens, der gute Laune macht, er belebt den Geschmack des Feierns. Ein Wein, der den Vorzug hat, Charakter mit Süße zu verbinden.



Rotwein

Amarone Della Valpolicella CL. Villa Spinosa / Venetien

2008 FI 0,75l €56,20

2015 FI 0,75l €46,40

2017 FI 0,75l €40,10

Der Amarone Della Valpolicella kommt mit tiefem Granatrot ins Glas und verströmt einen traumhaften Duft voller kirschfruchtiger Vielfalt. Weitere Waldfrüchte und Anklänge an orientalische Gewürze, Zimt, Nelke, Sandelholz, Zartbitter-Schokolade und feine Noten von hellem Burley Tabak ergänzen das Bouquet.

Albasini Amarone Della Valpolicella 2011 Villa Spinosa / Venetien

FI 0,75l €56,00

Magie in der Flasche, Harmonie für Herz und Gefühl.

Ein ausgezeichnete granatroter Wein, der die Weintrauben Corvina Veronese, Corvinone und Rondinella beinhaltet. Am Gaumen vollkräftig und strukturiert. 3 Gläser von Gambero Rosso.

„Guglielmi di Jago“ Amarone Della Valpolicella Classico 1998 Villa Spinosa

FI 0,75l €192,00

Dieser großartige Amarone ist ein Wein für Anspruchsvolle. Er begeistert durch eine opulente Beeraromatik und feinste balsamische Nuancen. 25 Monate in Barrique aus slawonischer Eiche. Eine wirkliche Rarität.

Friaul

Die Region Friuli Venezia Giulia grenzt im Norden an Österreich, im Osten an Slowenien, im Süden an das adriatische Meer und im Westen an Venetien. Die Hänge der Julischen Alpen schirmen das Friaul ab gegen kalte Winde aus dem Gebirge, so sind die Reben vor den gefürchteten Spätfrösten sicher. Fast die Hälfte aller Weine aus dem Friaul ist rot, obwohl die Region dafür wenig bekannt ist. Die internationalen Sorten Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot haben eine lange Tradition.

Cabernet Franc – Ronco delle Betulle

FI 0,75l €16,30

Diese in Friaul weit verbreitete Rebe hält auch in regnerischen Sommern gut. Intensive rubinrote Farbe, voll und vollmundig, hat einen charakteristischen Kräutergeschmack. Alles in allem reichhaltig und intensiv in Duft und Geschmack.

Merlot – Ronco delle Betulle

FI 0,75l €16,30

Intensiv violetter Wein mit angenehmem Fruchtbouquet, mittlerem Körper und einem leicht herben, an Kräuter anklingenden Geschmack.

Narciso – Ronco delle Betulle

FI 0,75l €27,60

Diese Cuvée aus **60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon und 10% Cabernet Franc und Rifosco** reift in neuen und halbneuen Barriques. Die in der Mischung verwendeten Trauben stellen die absolut beste Auswahl aus den Weinbergen des Friaul dar.

Rotwein

Piemont

Dieses Gebiet zwischen den Ausläufern der Alpen und dem Apenin zählt unbestritten zu den ganz großen Weinbauregionen der Welt. Dafür sorgen vor allem die Sorte Nebbiolo, aus der die Weine Barolo und Barbaresco entstehen. Der Barolo, der gerade mal auf knapp 1.500 Hektar wächst, zählt nicht nur zu den originellsten Rotweinen der Welt, sondern auch zu den besten. Heute steht ihm allerdings der Barbaresco, ebenfalls in einer kleinen, exklusiven Region und aus der Rebsorte Nebbiolo erzeugt, in nichts nach. Um die Regionen Alba und Asti werden gleichfalls bemerkenswerte Nebbiolo-Weine erzeugt, interessante Rotweine bringen hier allerdings auch die Rebsorten Dolcetto und Barbera hervor, die durch einen ganz eigenen Charakter gefallen können.

Dolcetto d'Alba DOC – Sassi

Eine rubinrote bis violette Farbe zeichnen diesen Wein aus. Sein frischer und fruchtiger Duft, der trockene Geschmack, der mit Vollmundigkeit und Harmonie abgerundet wird, findet seine Vollendung in einem angenehmen Nachgeschmack nach bitterer Mandel.

Fl 0,375l	€17,40
Fl 0,75l	€26,40
Fl 1,50l	€46,40
Fl 3,00l	€101,60
Fl 5,00l	€144,70
Fl 12,00l	€ 408,20

Barbera d'Alba Much Superiore DOC – Prinsi

Der Wein wird 18 Monate in kleinen französischen Eichenfässern ausgebaut. Er hat ein intensives Purpurrot und gibt sich im Geschmack ausgewogen und zugleich komplex und elegant. Sein Aroma ist von Blaubeeren, Himbeeren und Kirschen geprägt.

Fl 0,375l	€24,00
Fl 0,75l	€28,80
Fl 1,50l	€52,80
Fl 3,00l	€142,90

Monferrato Rosso Il Cucco DOC – La Chiara

„Il Cucco“ ist der Liebling. Dieser intensive und tiefrote **Cabernet Sauvignon** Wein hat einen kräftigen, angenehmen und eleganten Duft mit feinen Nuancen von frischem Obst und reifen Paprikas. Sein Geschmack ist durchweg trocken, voll und harmonisch mit einer eleganten Struktur.

Fl 0,75l	€21,30
----------	--------

Nebbiolo d'Alba DOC – Rossello

Der König aller piemontesischer Weine ist der Nebbiolo. Ein Klassiker, der im Keller eines Weinkenners nicht fehlen darf. Die edle, rubinrote Farbe und sein fruchtiges und leicht blumiges Bouquet mit würzigem Duft versetzen Sie in einen üppig geschmückten Thronsaal. Dieser wunderbare Wein ist ein traumhafter Fleischbegleiter und passt zu kraftvollen Pastagerichten.

Fl 0,75l	€27,30
----------	--------

Langhe Nebbiolo DOC – Sassi

Der Langhe Nebbiolo zeigt sich mit intensivem Granatrot und offenbart ein fruchtiges Bouquet mit Anklängen von Himbeeren und Kirschen. Im Mund überzeugt er mit intensivem, eleganten und kräftigem Körper, wobei die Frucht ausgezeichnet von vollen Tanninen und guter Säure unterstützt wird.

Fl 0,75l	€32,60
----------	--------

Rotwein

Vino Rosso Ca' del Prinsi – Prinsi

Fl 0,75l €31,60

Diese Cuvée aus **Barbera und Nebbiolo** hat ein perfektes Gleichgewicht von Säure und fruchtigen Noten. Er präsentiert sich in einem intensiven Granatrot und passt hervorragend zu gewürztem und aromatisiertem Käse.

Vino Rosso 3 Uve – Prinsi

Fl 0,375l €17,20

Fl 0,75l €23,40

Fl 1,50l €44,20

Fl 3,00l €133,60

Fl 5,00l €215,80

Zusammen mit seinem Vater Franco bewirtschaftet Daniele Lequio die Weinberge in der Region Neive. Die beiden wissen sehr genau worauf es bei gutem Wein ankommt: Jahr für Jahr finden sie heraus, wie der Wein werden möchte! Ein hervorragender Wein als Aperitif, er duftet angenehm und ist fruchtig, unkompliziert und hat ein tiefes Rubinrot im Glas. Der 3 Uve ist eine Cuvée aus **Nebbiolo, Barbera und Dolcetto**.

Barbaresco Gaia Principe DOCG 2007/2008 – Prinsi

Fl 0,75l €60,70

Das anhaltende Aroma mit Nuancen von Zimt, Beerenobst und Pfeffer wird abgerundet durch würzige Vanillenoten. Der rubinrote Wein mit Granatreflexen passt ideal zu Käse und kräftigen Fleischgerichten. Der Wein war 30 Monate in Barrique und gilt als Geheimtipp unter wahren Kennern.

Barbaresco Fausone Riserva DOCG – Prinsi

Fl 0,75l €71,90

Fl 1,50l €137,90

Fl 3,00l €283,30

Ein anspruchsvoller Wein, der 48 Monate in großen Eichenfässern ausgebaut wird. Er ist reich und komplex mit Noten von Lakritze, Tabak und Kakao. Der Geschmack wird durch sanfte Tannine abgerundet und macht diesen Wein zu einem angenehmen Begleiter zu Fleischgerichten.

Barbaresco Riserva San Cristoforo DOCG 2015/2016 – Sassi

Fl 0,75l €62,60

Der Barbaresco Riserva wird insgesamt 50 Monate, davon 9 Monate im Holzfass ausgebaut. Das ergibt einen intensiven, stark ausgebauten Wein aus ausgesuchten Trauben. Das Bouquet zeigt sich mit einem leicht erdigen, ledrigen und tabakigen Duft, ergänzt durch rote und schwarze Beeren. Passt zu Wild, Rind und auch zu würzigem Käse.

Barbaresco DOCG – Sassi

Fl 0,75l €49,00

Das Bouquet verströmt einen herrlichen fruchtigen Duft, der an Granatapfel und reife Trauben erinnert. Der intensive und kräftige Geschmack weist Noten von verschiedenen Gewürzen auf. Ein eleganter und vielseitiger Rotwein aus dem Piemont.

Barolo DOCG – Rosello

Fl 0,75l €47,30

Der Barolo wird als König des italienischen Weines bezeichnet und zählt zu den großen Gewächsen weltweit. Wird zu 100% aus der Nebbiolo Traube gekeltert. Deshalb drückt er die Eleganz und die typische Kraft von Barolo und dem wahren Barolo der Vergangenheit aus.

Rotwein

Toscana

Toscana ist die beliebteste italienische Urlaubsregion der deutschen Touristen und neben dem Piemont auch das qualitativ wichtigste Weinbaugebiet. Auf rund 65.000 Hektar Rebfläche bietet das Land zwischen sanften Hügellandschaften und einer schönen Küstenregion eine geradezu paradiesische Vielfalt verschiedener Rotweine. Eine enorme Rolle spielt dabei die Sangiovese-Rebe, die zumindest zum Teil in den meisten Weinen enthalten ist.

Cletus IGT – La Bollina

Fl 0,75l €24,90

Diese Cuvée aus **Merlot** und **Sangiovese** zeigt sich violett in der Farbe. Das Bouquet präsentiert sich intensiv und sehr offen. Düfte von reifen Kirschen und Erdbeeren. Unterschwellig klopft die Vanille an und zieht subtile Holztöne und Kakaoaromen an die Oberfläche. Am Gaumen sehr saftig und ordentlich strukturiert. Als beiße man in eine Handvoll dunkler Beeren, die mit zarter Schokolade glasiert sind. Der Corte Medicea Cletus Rosso bleibt noch lange präsent und gehört definitiv zu einem im Gedächtnis verbliebenen Wein. Mit 96 Punkten von Luca Maroni ausgezeichnet.

Aros OGT – La Bollina

Fl 0,75l €23,50

Aus **Cabernet Sauvignon** und **Sangiovese** Trauben. Jugendliche Frucht, konzentriert mit viel Power. Für das Auge eine intensive rubinrote Robe mit schwarzvioletten Nuancen am Rand. Die Robe ist leuchtend und dicht und besitzt eine gute Konzentration. Im Bouquet herrliche Fruchtnote. 96 Punkte bei Luca Maroni.

Cabernet Sauvignon Eklektós – La Bollina

Fl 0,75l €44,80

Der Corte Medicea Eklektós Toscana nimmt den Kampf auf mit den grossen Supertuscans. Dieser Cabernet Sauvignon präsentiert sich mächtig und opulent im Glas, tiefschwarz mit purpurnen Reflexen. Großartige 99 Punkte holt Italiens Kritiker-Koryphäe Luca Maroni hervor, so nahe an Perfektion kommt ein Wein dieser Liga selten heran.

Atos IGT – La Bollina

Fl 0,75l €39,40

Ein dunkel violetter und tiefgründiger Wein. Sein überragendes Bouquet füllt das Glas aus. Ein Merlot der Superlative. Wie sich der Wein präsentiert, ist schlicht spektakulär. 99 Punkte von Luca Maroni.

Rotwein

Apulien

Eine überwiegend Berg- und hügelarme Topographie ist verantwortlich für eine große Anbaufläche. Vor allem Rotweine aus Primitivoreben zählen hier zu den bekanntesten.

Primitivo Puglia IGT – La Bollina

Fl 0,75l €23,50

Wie ein Picknick inmitten eines sonnigen Olivenhaines: ein Korb mit dem Duft reifer Sommerfrüchte und einem würzigen Hauch, der Kräuterbüschen sanft entströmt. Dieser süditalienische Primitivo ist ein sinnliches Weinerlebnis, für das Luca Maroni 97 Punkte vergibt!

Primitivo di Manduria TAVROS DOP – La Bollina

Fl 0,75l €36,30

Die rigorose Auslese der besten und konzentriertesten Trauben sorgt für eine verschwenderische Fruchtfülle mit Aromen von Pflaumen und Feigen, Kirschen und Brombeeren, von Kräutern, Tabak und den feinen Vanille- und Röstaromen vom Holz. Der tief purpurrote Tavros begeistert schon im Duft. Unvergesslich wird er jedoch erst am Gaumen. Dort wird klar, wie elegant Andrea Bernardini die hochreife Frucht in eine Hülle aus schmelzendem Tannin und feinsten Holz-Textur verpackt hat.

Dieser Wein hat zum dritten Mal in Folge 98 Punkte bei Luca Maroni erhalten, ein Wein der sich mit den großen dieser Welt messen kann.



Ab 89,- EUR hier erhältlich

Smart: Die Weinkühler von Wice.

1. Kühlelement lockern



2. Kühlelement entfernen



3. Im Gefrierfach erneut kühlen

