



RegenBOGen

ALLES FÜR MEINE ERHOLUNG

# So schmeckt Italien.

Unsere Weinauswahl für Sie.

# Unsere Auswahl: Erlesene 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

- 111 **Brut di Pinot – Rossello** FI 0,75l €22,10
- Der Brut di Pinot überzeugt durch sein feines und anhaltendes Perlen 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.
- 110 **Gran Rosé di Pinot – Piemont – Rossello** FI 0,75l €22,60
- 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.
- 290 **Valdobbiadene Prosecco DOCG Brut – Venetien – Carlo Stramaret** FI 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.
- 291 **Valdobbiadene Prosecco DOCG Extra Dry – Venetien – Carlo Stramaret** FI 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.



# Spumante NACH „CHAMPAGNER“-METHODE

## Herstellungsverfahren nach „Champagner“-Methode

Dieser Wein wird mit einem Zusatz geringer Mengen Hefe und Zucker in Champagnerflaschen abgefüllt und mit einem vorläufigen Kronkorken verschlossen. Diese setzen dann in der Flasche eine zweite Gärung in Gang, die im Laufe der Zeit das wunderbare Mousseux, den Schaum des Champagners, durch Kohlensäure entwickelt.

Die nach der Gärung abgestorbene Hefe bildet in der Flasche ein Depot, das aus der Flasche zu entfernen ist. Dazu werden die Flaschen in pupitres de remuage (Rüttelpulte) gestellt. Am ersten Tag liegen die Flaschen fast waagrecht, leicht zum Kronkorken hin geneigt, dann werden sie 21 Tage lang gerüttelt. In den ersten zwei Wochen belässt man sie im gleichen Winkel, dreht sie aber täglich um eine zehntel Umdrehung. In der letzten Woche werden sie dann Tag für Tag immer weiter auf den Kopf gestellt, damit sich die Hefe im Flaschenhals sammelt.

Für das große Prickeln und Schäumen ist das CO<sub>2</sub> verantwortlich, die Kohlensäure. Sie sammelt sich nach und nach durch den Gärungsprozess in der Flasche an, kann aber durch den Korken nicht entweichen. Im Laufe der Zeit und mit steigendem Druck verteilt sie sich daher gleichmäßig in der Flüssigkeit, in Form feiner Perlen, die beim späteren Trinken die Besonderheit des Champagners ausmachen.

So sind zahlreiche Schritte, viel Geschick und Geduld erforderlich, um einen „Champagner“ mit seiner einzigartig edlen und individuellen Note zu versehen.

123 **Brut di Qualita Metodo Classico – Piemont / Gavi – La Chiara** FI 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.

170 **Vino Spumante Metodo Classico Brut – Piemont – Prinsi** 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. Herstellung nach Champagnerart.  
Aromen: Himbeere und schwarze Johannisbeere mit hellem Hintergrund aus reifen Früchten. Optimal als Aperitif, zu Vorspeisen, weißem Fleisch und Fisch.

143 **Vino Spumante „Blauwal“ Metodo Classico – Trentino – Cesconi** FI 0,75l €40,00

144

145 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. FI 3,00l €185,00

146 **Vino Spumante „Blauwal“ Rosé DOC – Trentino – Cesconi** FI 0,75l €48,30

Dieser Schaumweini besteht zu 100% aus Pinot Noir-Trauben aus den Weinbergen von Pressano und wird nach der klassischen „Champagner“ Methode hergestellt.

## Roséwein

238 **Monferrato Chiaretto Tinetta – Piemont – La Bollina** 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.

# Roséwein

271	<b>Rosabel DOC – Venetien – Sgreva</b>	Fl 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.		
101	<b>Lagrein Kretzer DOC – Südtirol – Muri Gries</b>	Fl 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.		
114	<b>Soviro – Piemont – Rosello</b>	Fl 0,75l	€20,70
	Junger Roséwein. Eine Cuvée aus roten Barberatrauben und weißen Cortesetrauben.		
287	<b>Teroldego Rotaliano Rosato „Go Pink“ DOC – Trentino – A. Martinelli</b>	Fl 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.

105	<b>Sauvignon DOC – Muri Gries</b>	Fl 0,75l	€29,20
	Die Pinot Grigio Trauben für die Herstellung dieses intensiven Weines werden behutsam selektiert. Ragt meilenweit über einen normalen Pinot Grigio hinaus.		
103	<b>Silvaner DOC – Muri Gries</b>	Fl 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.		
104	<b>Müller-Thurgau DOC – Muri Gries</b>	Fl 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.

131	<b>Nosiola Bianco IGT – Cesconi</b>	Fl 0,75l	€29,40
	<p>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.</p>		
130	<b>Manzoni Bianco Biowein – Cesconi</b>	Fl 0,75l	€29,40
	<p>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.</p>		
284	<b>Chardonnay DOC – Andrea Martinelli</b>	Fl 0,375l	€13,90
285		Fl 0,75l	€27,40
	<p>Dieser Chardonnay-Weinberg liegt an der Grenze zu Südtirol, wo 1960 rund 3200 m<sup>2</sup> 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.</p>		
286	<b>Chardonnay Barrique DOC – Andrea Martinelli</b>	Fl 0,75l	€34,00
	<p>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.</p>		
133	<b>Sauvignon Blanc „Linea Cru“ IGT Biowein – Cesconi</b>	Fl 0,75l	€38,20
	<p>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.</p>		
132	<b>Pinot Grigio Classico Biowein – Cesconi</b>	Fl 0,75l	€24,30
	<p>Die Pinot Grigio Trauben für die Herstellung dieses intensiven Weines werden behutsam selektiert. Ragt meilenweit über einen normalen Pinot Grigio hinaus.</p>		
134	<b>Garli „Cru“ Cardonnay Riserva DOC – Cesconi</b>	Fl 0,75l	€49,00
	<p>Vollmundiger und fruchtiger Biowein, Er reift 10 Monate in großen Eichenfässern. Von diesem edlen Wein werden nur 2000 Flaschen pro Jahr produziert.</p>		

# Weißwein

137	<b>Olivar „Linea Cru“ IGT – Cesconi</b>	Fl 0,75l	€38,20
138			
139	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.	Fl 1,50l Fl 3,00l	€79,90 €161,50

## Venetien & 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 ausgebaut. 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 Südufer des Gardasees. Die Weißweine vom Gardasee sind durchweg knackig-frische, leichte Weine.

262	<b>„Mael“ Custoza DOC – Corte Gardoni</b>	Fl 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.		
270	<b>Sirmio Lugana DOC – Sgreva</b>	Fl 0,75l	€23,90
	Ausgewogener Traditionslugana. Traube Trebbiano di Lugana. 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**.

300 **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 Kupferon.

301 **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.

150 **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.

151 **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.

152 **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.

# Weißwein

195	<b>Moscato d´Asti DOCG – Sassi</b>	Fl 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.		
230	<b>Gavi DOCG – La Bollina</b>	Fl 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.		
232	<b>Chardonnay Armason DOC – La Bollina</b>	Fl 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.		
231	<b>Chardonnay Beneficio DOC – La Bollina</b>	Fl 0,75l	€23,80
	Der Wein hat reichhaltige, komplexe und fruchtige Aromen. Er ist ideal als Aperitif oder begleitet angenehm Vorspeisen, feines Fleisch, Fisch und Schalentiere.		
120	<b>Gavi di Gavi DOCG – La Chiara</b>	Fl 0,75l	€23,10
124	Aus dem piemontesischem Örtchen Gavi von unverkennbarer Mineralität.	Fl 1,50l	€48,70

# 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.

102 **Lagrein DOC – Muri Gries** FI 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.

141 **Lagrein Riserva Pletter „Linea Cru“ Biowein – Cesconi** FI 0,75l €38,20

142 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. FI 1,50l €79,90

135 **Moratel Biowein – Cesconi** FI 0,75l €29,40

136 Der Moratel ist eine Cuvée der besten Rebsorten, welche das Trentino 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. FI 1,50l €60,30

280 **Teroldego Rotaliano Classico DOC – Andrea Martinelli** FI 0,375l €17,20

281 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. FI 0,75l €34,00

# Rotwein

282 **Teroldego Rotaliano „Maso Chini“ Riserva DOC 2016/2018 – A. Martinelli** FI 0,75l €46,10

283 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.

140 **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 & 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.

260 **Bardolino Le Fontane DOC – Corte Gardoni** FI 0,375l €11,80

261 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. FI 0,75l €22,40

265 **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 ausgezeichnete Bardolino Rotwein.

264 **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.

251 **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

272	<b>Suono di Gong</b> – Sgreva	FI 0,75l	€31,50
	Der Wein aus einer Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Marzemino und Barbera 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.		
263	<b>Becco Rosso IGT</b> – Corte Gardoni	FI 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.		
210	<b>Valpolicella Classico DOC</b> – Villa Spinosa	FI 0,375l	€12,30
211		FI 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.		
212	<b>Valpolicella Ripasso Sup. „JAGO“</b> – Villa Spinosa	FI 0,375l	€16,80
213		FI 0,75l	€31,10
214		FI 1,50l	€73,40
	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.		
221	<b>Recioto Valpolicella Classico DOCG</b> – Villa Spinosa	FI 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

215	<b>Amarone Della Valpolicella CL – Villa Spinosa</b>	2008	Fl 0,75l	€68,20
216				
217	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.	2015	Fl 0,75l	€66,40
		2017	Fl 0,75l	€52,10
218	<b>Albasini Amarone Della Valpolicella DOCG – Villa Spinosa</b>		Fl 0,75l	€69,50
	Magie in der Flasche, Harmonie für Herz und Gefühl. Ein ausgezeichneter granatroter Wein, der die Weintrauben Corvina Veronese, Corvinone und Rondinella beinhaltet. Am Gaumen vollkräftig und strukturiert. 3 Gläser von Gambero Rosso.			
219	<b>„Guglielmi di Jago“</b>	15 Jahre	Fl 0,75l	€147,00
220	<b>Amarone Della Valpolicella Classico 1998 – Villa Spinosa</b>	20 Jahre	Fl 0,75l	€232,00
	Dieser großartige Amarone ist ein Wein für Anspruchsvolle. Er begeistert durch eine opulente Beerenaromatik und feinste balsamische Nuancen. 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.

304	<b>Cabernet Franc DOC – Ronco delle Betulle</b>		Fl 0,75l	€29,60
	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.			
302	<b>Merlot DOC – Ronco delle Betulle</b>		Fl 0,75l	€29,60
	Intensiv violetter Wein mit angenehmem Fruchtbouquet, mittlerem Körper und einem leicht herben, an Kräuter anklingenden Geschmack.			
303	<b>Narciso DOC – Ronco delle Betulle</b>		Fl 0,75l	€40,40
	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.			
305	<b>Cabernet Merlot DOC Biowein – Ronco delle Betulle</b>		Fl 0,75l	€22,80
	Ein fruchtiger und vollmundiger Biowein aus einer Cuvée von Cabernet und Merlot. Durch die speziellen Anforderungen wird dieser Wein nur in sehr geringen Mengen produziert.			

# 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.

196	<b>Dolcetto d´Alba DOC – Sassi</b>	Fl 0,375l	€13,65
197			
198	Eine rubinrote bis violette Farbe zeichnen diesen Wein aus. Sein frischer und fruchtiger	Fl 0,75l	€26,40
199	Duft, der trockene Geschmack, der mit Vollmundigkeit und Harmonie abgerundet wird,	Fl 1,50l	€49,70
200	findet seine Vollendung in einem angenehmen Nachgeschmack nach bitterer Mandel.	Fl 3,00l	€101,60
201		Fl 5,00l	€153,50
		Fl 12,00l	€368,00
165	<b>Barbera d´Alba Much Superiore DOC – Prinsi</b>	Fl 0,375l	€14,60
166			
167	Der Wein wird 18 Monate in kleinen französischen Eichenfässern ausgebaut. Er hat ein	Fl 0,75l	€28,80
168	intensives Purpurrot und gibt sich im Geschmack ausgewogen und zugleich komplex	Fl 1,50l	€52,80
	und elegant. Sein Aroma ist von Blaubeeren, Himbeeren und Kirschen geprägt.	Fl 3,00l	€109,00
121	<b>Il Bicocco Barbera del Monferrato DOC – La Chiara</b>	Fl 0,75l	€21,30
	Dieser Wein ist von sattem Rubinrot, hat einen angenehmen und eleganten		
	Duft mit zarten Nuancen von frischen Früchten und Marasca-Kirschen. Sein		
	Geschmack ist trocken, vollmundig, harmonisch, mit eleganter Struktur. Er passt		
	gut zu Wild, rotem Fleisch, herzhaften Vorspeisen und gereiftem Käse		
115	<b>Nebbiolo d´Alba DOC – Rossello</b>	Fl 0,75l	€27,30
	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.		

# Rotwein

194	<b>Langhe Nebbiolo DOC – Sassi</b>	Fl 0,75l	€32,60
	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.		
169	<b>Vino Rosso Ca´del Prinsi – Prinsi</b>	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.		
154	<b>Vino Rosso 3 Uve – Prinsi</b>	Fl 0,75l	€23,40
155			
156	Zusammen mit seinem Vater Franco bewirtschaftet Daniele Lequio die Weinberge in	Fl 1,50l	€44,20
157	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	Fl 3,00l	€95,00
	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.	Fl 5,00l	€169,00
163	<b>Barbaresco Gaia Principe DOCG 2007/2008 – Prinsi</b>	Fl 0,75l	€60,70
164	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.		
158	<b>Barbaresco Fausone Riserva DOCG 2011/2015 – Prinsi</b>	Fl 0,75l	€71,90
159			
160	Ein anspruchsvoller Wein, der 48 Monate in großen Eichenfässern ausgebaut wird. Er ist reich und	Fl 1,50l	€137,90
161	komplex mit Noten von Lakritze, Tabak und Kakao. Der Geschmack wird durch sanfte Tannine	Fl 3,00l	€283,30
162	abgerundet und macht diesen Wein zu einem angenehmen Begleiter zu Fleischgerichten.		
190	<b>Barbaresco Riserva San Cristoforo DOCG 2015/2016 – Sassi</b>	Fl 0,75l	€62,60
191	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.		
192	<b>Barbaresco DOCG 2012/2016 – Sassi</b>	Fl 0,75l	€49,00
193	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.		
112	<b>Barolo DOCG 2015/2018 – Rosello</b>	Fl 0,75l	€47,30
113	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.

233	<b>Cletus IGT – La Bollina</b>	FI 0,75l	€24,90
	<p>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.</p>		
236	<b>Aros OGT – La Bollina</b>	FI 0,75l	€23,50
	<p>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.</p>		
237	<b>Cabernet Sauvignon Eklektós – La Bollina</b>	FI 0,75l	€44,80
	<p>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.</p>		
235	<b>Atos IGT – La Bollina</b>	FI 0,75l	€39,40
	<p>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.</p>		

# Rotwein

## Apulien

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

239 **Primitivo Puglia IGT – La Bollina** FI 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!

234 **Primitivo di Manduria TAVROS DOP – La Bollina** FI 0,75l €36,60

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

