

SCHAUMWEINE – SPUMANTI

Prosecco Müller Thurgau, Quota 650, Mezzacorona 26,00 €

Aus der Müller Thurgau Traube mit frischer Säure und strohgelber Farbe mit eleganten grünen Reflexen. Fruchtige Aromen nach Pfirsich, Melone und hellen Blüten. Langanhaltende Perlage, mineralische Elemente und doch blumige und fruchtige Noten. Ausgezeichnet als Aperitif, passend zu Meeresfrüchten Vorspeisen und hors d'oeuvres, Fisch und weißem Fleisch, frischen bzw. leicht gereiftem Käse.

Vino ottenuto da uve Müller Thurgau che garantisce una perfetta maturazione aromatica e il mantenimento di un'elegante e minerale acidità. Vino dal colore giallo paglierino scarico con eleganti riflessi verdi. Presenta un profumo molto fruttato, con note di pesca bianca, melone bianco e fiori bianchi di glicine e mughetto. Al palato, fragrante, con spiccata acidità e mineralità. La spuma è persistente, elegante e fine. Abbinamenti Ottimo come aperitivo, si abbina a formaggi freschi o leggermente stagionati, a primi a base di pesce e verdure, a secondi a base di carni bianche e pesce fritto.

Arunda Brut Metodo Classico, Mölten, Meltina 38,00 €

Mit seiner äußerst reichen und anhaltenden Perlage, der satt strohgelben bis grünlichen Farbe, mit seiner Brillanz und Leuchtkraft zeigt der ARUNDA Brut ein fruchtiges, breit gefächertes Bukett, dazu feine zurückhaltende Hefearomen. Hervorragend als Aperitif, passend zu Spaghettini mit Garnelen und Tomaten, Rohschinken mit Melone, Mozzarella und Käseknödel auf Krautsalat.

Con il suo perlage particolarmente ricco e persistente e un brillante e luminoso colore giallo paglierino con sfumature verdoline l'ARUNDA Brut porge al naso un bouquet fruttato ampio e fragrante che richiama le uve da cui nasce, arricchito da delicate note di lievito. Abbinamento come aperitivo; spaghettini con pomodoro, basilico e gamberi, Prosciutto crudo con melone, mozzarella di bufala e Canederli di formaggio su insalata di crauti.

La Farra Millesimato, Prosecco, Treviso, Valdadobbiadene 26,00 €

Die Gärung des Weines erfolgt in schonender Weise mit einer Temperatur von 18 Grad, dann Weitergärung in Stahltanks, Zuführung des Kohlendioxid in der Charmat Methode. Der Wein passt ausgezeichnet zu Antipasti als Aperitif.

Vinificazione in bianco con pressatura soffice; la fermentazione avviene in modo lento, 15 giorni circa, ad una temperatura controllata di 18°C; successivamente il vino viene travasato e conservato in appositi serbatoi di acciaio inox termoisolati a basse temperature ove, per circa tre mesi, si affina sulla feccia nobile. Spumantizzazione viene eseguita con il metodo Charmat, procedimento tradizionalmente adottato per vini delicati e fruttati. La presa di spuma, attraverso rifermentazione naturale in autoclave ha una durata di circa 20-25 giorni, mentre l'affinamento è di 2 mesi. Ottimo come aperitivo, accompagna perfettamente gli antipasti leggeri

WEIßWEINE AUS SÜDTIROL – VINI BIANCHI DELL'ALTO ADIGE

Weißburgunder „Satto“, Ansitz Schmid Oberrautner, Bozen 21,00 €

Pinot bianco „Satto“, Tenuta Schmid Oberrautner, Bolzano

Hellgelb mit leuchtender Farbe und feiner Nase nach Pfirsich, ausgeglichener Körper mit runder Frucht. Empfehlung: Ideal zu Vorspeisen aller Art, Fisch- und Spargelgerichte.

Colore giallo chiaro brillante, note delicate di pesca, gusto armonico, fruttato e rotondo. Abbinamenti: Ideale per accompagnare i primi piatti di ogni tipo e i piatti a base di pesce o di asparagi.

Sylvaner, Eisacktaler Kellerei 21,00 €

Sylvaner, Cantina Valle Isarco

Wuchtiger, vollmundiger, langlebiger Weißwein. Farbe: grün bis hellgelb. Fruchtig, erinnert an Apfel, Birne und Banane, körperreich, angenehme Säure und langer Abgang. Empfiehlt sich zu gegartem und gebratenem Fisch, Vorspeisen, leichten Fleischgerichten, Gemüsegerichten; ideal als Aperitif.

Vino bianco gradevolmente fresco, con corpo armonioso giallo chiaro a verdognolo delicato, caratteristico, fruttato con sentori di pesca, mela e albicocca secco, fruttato, aromatico; adatto per antipasti leggeri, asparagi, zuppa di vino, pesce (bollito o alla griglia); ideale come aperitivo.

Chardonnay „St. Magdalena“, Kellerei Bozen 22,00 €

Chardonnay „S. Maddalena“, Cantina Bolzano

Ganz leicht holzwürziger und auch etwas vegetabiler Duft mit Kernobst- und Zitrusnoten. Relativ fest gewirkte Frucht im Mund, kandiert-nussige und holzige Töne, pflanzliche und eine Spur mineralische Töne; Farbe grünlich bis helles strohgelb; Passt ausgezeichnet zu Geflügel, vegetarischen Gerichten – auch als Aperitif.

Colore: giallo verdognolo; profumo: frutta tropicale; sapore: secco, morbido, caratteristico, sapore di noci e legno, ideale come aperitivo, con pesce e crostacei, piatti vegetariani.

Riesling, Kellerei St. Pauls, Eppan 23,00 €

Riesling, Cantina San Paolo, Appiano

In der Nase sehr fruchtig offenbart er zarte, feine Pfirsich- und Aprikosenuancen, im Gaumen durch seine kernige Säure sehr frisch und durch seine dezente Mineralität belebend im Abgang.

Vino fruttato con leggeri sentori di pesca e albicocca, al palato caratterizzato da una fresca acidità ben amalgamato dalla mineralità nel retrogusto.

Riesling, Aristos, Kellerei Eisacktal

23,00 €

Die Farbe ist grünlich bis hellgelb, der Geruch zart, elegant, mineralisch, nach Pfirsich, Marille, Quitte, der Geschmack ist frisch, fein, saftige Würze, lebhaft Fülle. Passt ausgezeichnet zu leichten Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchten, asiatischen Gerichten, Austern, als Aperitif

Profumo delicato, elegante e minerale, con sentore di pesca, albicocca e mela cotogna Sapore fresco, fine, speziato, struttura notevole e raffinata. ABBINAMENTO antipasti leggeri, pesce, frutti di mare, piatti asiatici, ostriche e come aperitivo

Sauvignon „Mock“, Kellerei Bozen

25,00 €

Sauvignon „Mock“, Cantina Bolzano

Zitrus- und Apfelnoten sowie grasigen Aromen. Säuerlich und gleichzeitig ein wenig süßlich-schmelzig im Mund, grasige und wieder fast ein wenig krautige Töne, lebendige Säure, leichter Gerbstoff, Spuren von Holunder und Paprika am Gaumen, Farbe: grünlich-gelb, passt ausgezeichnet zu vegetarischen Gerichten, Salaten, Spargel und Geflügel.

Colore giallo paglierino profumo: aromatico, sambuco, peperoni, fico, pompelmo rosa, pesca bianca, pietra focaia sapore: fresco, morbido, sapido, di grande persistenza aromatica in bocca. Da servire: con piatti vegetariani, insalate, asparagi, volatili

Kerner, Stiftskellerei Neustift, Eisacktal

25,00 €

Kerner, Abbazia di Novacella, Valle Isarco

Aromatischer Weißwein, grünlich bis hellgelb in der Farbe; Pfirsich, Aprikosen und Mandarinennoten an der Nase; sehr lebhaft, saftig und rassig am Gaumen, mit mineralischem Abgang. Passend zu Salatgerichten, sommerlichen Nudelspeisen, gegrilltem Fisch; Frischkäse oder mittelgereiftem Käse.

Da giallo paglierino a giallo verdognolo nel colore; abbina a note floreali, sentori di pesca ed albicocca. Fresco, sapido, con note minerali. Abbinamenti consigliati: insalate, primi piatti, con condimenti saporiti. Eccezionale come aperitivo. Formaggi a latte crudo di media stagionatura.

Grüner Veltliner „Aristos“, Eisacktaler Kellerei

24,00 €

Grüner Veltliner „Aristos“, Cantina Valle Isarco

Frischer angenehm würziger Weißwein, hellgelb grünlich in der Farbe, der nach Blumen und Kräutern erinnert, mit einem aromatischen langen Abgang. Ideal zum Aperitif, zu einer Südtiroler Brettlmarende, zu Risotto, gebratenem Fisch oder hellem Fleisch.

Da giallo paglierino a giallo verdognolo nel colore; abbina a note floreali, sentori di pesca ed albicocca. Fresco, sapido, con note minerali. Abbinamenti consigliati: insalate, primi piatti, con condimenti saporiti. Eccezionale come aperitivo, formaggi a latte crudo di media stagionatura.

Gewürztraminer Selida, Kellerei Tramin Gewürztraminer Selida, Cantina Termeno

25,00 €

Ein stroh- bis goldgelber, aromatischer und körperreicher Weißwein. Er hat ein ausgeprägtes Aroma nach Rosenblättern, Zimt und Nelken. Feine, kräuterige, getrocknet-florale und herb-würzige Nase mit Melonentönen, Kernobst und etwas Kumquat. Herbe, würzige Frucht im Mund, wieder Kernobst, Melone und dazu getrocknete Orangenschalen. Der Wein eignet sich gut zu Fischvorspeisen, Pasteten und aromatischen, hellem gut gewürztem Fleisch.

Il vino è ricco e di tessitura setosa, minerale e strutturato, con un elegante e intenso aroma di Moscato, di petali di rose, spezie e frutti orientali come il litchi. Il Gewürztraminer è diventato uno dei vini più richiesti, fra quelli prodotti in Alto Adige. Abbinamento: questo vino si abbina con antipasti di pesce, pasticci e carni bianche saporite.

Goldmuskateller (trocken) Kellerei Meran

25,00 €

Dieser Meraner Wein begeistert bereits in der Farbe durch sein zartleuchtendes gelb. Verführerische Aromen nach Orangen, Zitronen und Muskat. Im Mund und am Gaumen wieder viel exotische Frucht und wunderbarer Frische. Empfehlung: zu Spargel, gegrilltem Gemüse, Fisch, Ziegenkäse.

Colore giallo paglierino. Al naso ricorda di arance, limoni e moscato. Al palato aromatico e fresco, persistenza armonica. Abbinamento: Ideale con asparagi, verdure grigliate, pesce e formaggio di capra.

Pinot Grigio Kellerei Tramin

24,00 €

Farbe: intensiv strohgelb; der Wein ähnelt farbmäßig sehr der Traube. Leichte Nuancen von Obst und Gewürzen; gerösteten Nüssen oder Mandeln, wenig Säure im Vergleich zur großen Struktur, körperreich und weich im Abgang, geschmacksvoll, öliger Abgang. Passend zu Vorspeisen, Meeresfrüchten, Fisch, Gemüse, weißem Fleisch und Eierspeisen.

Il vino è di colore giallo paglierino, con lontani riflessi che ricordano il colore dell'uva. E' un vino fruttato; nel tempo, assume sentori di fieno secco, mallo di noce, mandorle tostate. Morbido al palato con acidità discreta in grande sinergia con l'imponente struttura, matura offrendo sensazioni olfattive più complesse. Abbinamenti: E' un vino adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, dei piatti a base di pesce e di uova.

Stoan Cüvee, Kellerei Tramin Stoan cuvee, Cantina Termeno

40,00 €

Cüvee aus: Chardonnay 65%, Sauvignon 20%, Weißburgunder 10%, Gewürztraminer 5% Helle Goldfarbe, der Wein duftet elegant und raffiniert, fruchtige Noten von Pfirsich, Marillen (Aprikosen), Birne, Holunder, Kumquat, weiße Blumen mit feinen Gewürznoten, Jasmin, Mimosen. Im Geschmack finden sich tiefe Fruchtaromen von Ananas, Banane, Birne, Tomatenblättern, grüner Paprika, Zitruszesten, harmonisch und ausgeglichen, zart salzige Mineralik, leicht schmelzig, mit lang anhaltendem, fein-cremigem Abgang. Dieser Wein ist idealer Speisenbegleiter für viele geschmacksvollen Vorspeisen, ausgezeichnet zu Fischgerichten und gewürztem, weißem Fleisch oder auch zu würzigem Schweinefleisch mit Pilzen.

Vitigno: Chardonnay 65%, Sauvignon 20%, Pinot Bianco 10%, Gewürztraminer 5% Questo fino ha un colore colore giallo dorato con profumi eleganti e raffinati, dalle note fruttate di pesca, albicocca, pera, sambuca, kumquat (mandarino cinese);

fiori bianchi dalle fini note speziate, gelsomino, mimosa. I sapori consistono di profondi aromi fruttati di ananas, banana, pera, foglia di pomodoro, peperone verde e buccia di agrumi. Armonico ed equilibrato, dalla delicata mineralità e sapidità. Finale molto fine e persistente, morbido, mineralico. Abbinamento: ottimo e versatile accompagnamento per antipasti e primi piatti saporiti, stupendo con piatti di pesce, con carni bianche speziate o con carne di maiale speziato con funghi.

ROTWEINE AUS SÜDTIROL – VINI ROSSI DELL'ALTO ADIGE

Vernatsch „Mediaevum“, Markus Prackwieser, Gumphof, Völs 22,00 €

Schiava „Mediaevum“, Markus Prackwieser, Gumphof, Fie

Klarer Duft nach roten Beeren und eingemachten hellen Kirschen mit Mandelnoten, zarten Kräuternoten und einer Spur schwarzer Beeren. Klare, geradlinige und recht geschliffene Frucht im Mund, wieder zarte Mandel- und Kräutertöne, moderates Tannin, harmonisch und schön zu trinken, recht guter Abgang.

Varietà fra le più classiche in Alto Adige, è allevata ancora con la tradizionale pergola che permette gestione perfetta dell'insolazione e comodità nella lavorazione delle vigne. Colore abbastanza profondo, metà della massa affina in legno. Al naso: lampone, ciliegie, mandorle, note di erbe e ribes nere; Bocca: erbe, note di mandorle, tanina moderata, armonico e fruttoso. E' una schiava di montagna, grande passepartout a tavola.

Klassischer St. Magdalener, Ansitz Waldgries, Bozen

23,00 €

S. Maddalena classico, Tenuta Waldgries, Bolzano

Cuvée aus Vernatsch, Lagrein und Merlot; In der Farbe ein kräftiges Rubinrot, duftiges blumiges Bukett, erinnert an Mandel, Veilchen, Nelken, süße Früchte, trocken und samtig im Geschmack, rassiger Körper, milde Säure, feines Tannin. Passt ausgezeichnet zu Fleisch und kräftigen Käsesorten.

Cuvée di Schiava, Lagreno e Merlot. Colore: da rosso rubino carico a rosso granato profumo: intenso, che ricorda la mandorla, il garofano e la viola sapore: gustoso, con stoffa rotonda e carezzevole Da abbinare a: carni rosse, pollame nobile, formaggi teneri saporiti.

Klassischer St. Magdalener „Huck am Bach“, Kellerei Bozen

22,00 €

S. Maddalena classico „Huck am Bach“, Cantina Bolzano

Der Ansitz Huck am Bach befindet sich in St. Magdalena, Bozen auf einer Höhe von 250- 500 hm. Säuerlicher Duft nach eingemachten und kandierten Sauerkirschen und schwarzen Beeren und einer Spur Lakritz. Klare, sehr geschliffene, saftige Frucht im Mund, schokoladene Beiztöne und zarte Kräuternoten, feines Tannin, passt zu Fleischgerichten, Wild, Geräuchertem oder Pasta und Hartkäse.

La tenuta *Huck am Bach* si trova in località S. Maddalena della città di Bolzano, 250 - 500 m di altitudine. Colore: rosso rubino profumo: floreale, viole, mandorle, ciliegie rosse, rose sapore: pieno, rotondo, corposo, persistente Abbinamento con carni, selvaggina, salumi, pasta o formaggi stagionati.

Blauburgunder „Patricia“, Kellerei Girlan 24,00 €

Pinot Nero „Patricia“, Cantina Cornaiano

Sehr gut strukturierter und ausgeprägt fruchtiger, vielseitiger Blauburgunder. Dank seiner strukturierten und samtigen Fülle passt der Blauburgunder „Patricia“ hervorragend zu Fleischgerichten.

Pinot Nero strutturato e fruttato, arricchito da gradevoli sentori di vaniglia grazie all'affinamento in parte nelle barrique. Grazie alla sua pienezza strutturata e vellutata il Pinot Noir „Patricia“ si accompagna in modo eccellente con piatti di carne.

Blauburgunder „Tolloy“, Salurn 24,00 €

Pinot Nero Tenuta „Tolloy“, Salorno

Farbe: granatrot, intensiver vielschichtiger Geschmack, trocken, angenehme Tannine, Kirsch- und Waldbeerennoten; passt ausgezeichnet zu rotem gegrilltem Fleisch, Braten, gereiftem Käse.

Colore: rosso granato Profumo: complesso, etereo, caratteristico. Sapore: secco, retrogusto amarognolo, pieno, piacevolmente tannico, note di ciliegia e piccoli frutti di bosco. Abbinamento: Carni rosse da arrosto e alla griglia, volatili, formaggio stagionato saporito.

Merlot Riserva „Siebeneich“ Praedium, Kellerei Schreckbichl 26,00 €

Merlot Riserva „Siebeneich“ Praedium, Cantina Colterenzio

Duft nach vollreifen Waldbeeren und Zartbitterschokolade. Sehr dicht und komplex mit feinen Gerbstoffen. Eleganter Merlot mit sehr gutem Reifepotential. Passt hervorragend zu kräftigem Fleisch, Wurzelgemüse und gewürzten, dunklen Soßen sowie Wildspeisen und Käse.

Al naso si presentano splendidi profumi di frutti di bosco maturi e cioccolato amaro. Denso e complesso in bocca con tannini sottili. Un Merlot elegante con ottimo potenziale di invecchiamento. Indicato in particolare per carni saporite, e salse scure e speziate, ma anche selvaggina e formaggi.

Cabernet Sauvignon, Campaner, Kellerei Kaltern 25,00 €

Cabernet Sauvignon, Campaner, Cantina di Caldaro

Dunkles Rubinrot mit Noten nach reifen Brombeeren, Weichselkirsche und Schokolade, gehaltvoll und kräftig im Körper, viel Frucht und Schmelz am Gaumen und langer Abgang. Empfehlung: passend zu Wild und rotem Fleisch aller Art, auch mit reifem Hartkäse.

Colore rosso rubino scuro, bouquet ricco di prugne mature e ribes nero, more e cioccolato, un vino morbido con tannini ben integrati.

Verlab Kellerei St. Pauls, Eppan

25,00 €

Verlab, Cantina San Paolo, Appiano

Dieser Cuvée erhielt seinen Namen durch die Komposition der drei typischen Südtiroler Rebsorten Vernatsch, Lagrein, Blauburgunder, wobei jede Sorte ihren besonderen Charakter entfalten kann. Getrennte Vergärung der einzelnen Sorten im Edelstahl; Verschnitt der verschiedenen Sorten mit Ausbau im großen Holzfass für 8 Monate.

Questa cuvée è il frutto di una composizione da tre varietà tipiche altoatesine diverse, cioè da Schiava, Lagrein e Pinot nero mentre ognuna di queste può esprimere il suo carattere particolare.

Zweigelt, Weingut Ebner, Ritten

27,00 €

Zweigelt, Tenuta Ebner, Renon

Der Blaue Zweigelt stammt ursprünglich aus Österreich und ist in Südtirol eine rare Rebsorte. Konsequente Ertragsregulierung lässt einen kräftigen Rotwein mit samtigen Tanninen und feiner Würze entstehen. Typisch für den Blauen Zweigelt ist sein intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Aroma erinnert an dunkle Beeren, Holunderbeeren, Pflaumen und leichte Röstaromen. Empfohlene Speisen: Ideal zu leichten Gerichten der Südtiroler Küche.

Originario dell'Austria, in Alto Adige il Blauer Zweigelt è considerato una perla rara. Una coerente disciplina del raccolto dà vita a un vino rosso corposo dai tannini morbidi e dagli aromi delicati. Tipico di questo vino è il colore rosso rubino intenso dai riflessi violacei. All'olfatto ricorda le bacche scure, quelle di sambuco e la prugna, oltre a presentare delicate note di tostatura. Abbinamenti consigliati: pietanze sostanziose a base di carne e selvaggina.

Lagrein „Collection- Baron Carl Eyrl“, Kellerei Bozen

26,00 €

Lagrein „Collection- Baron Carl Eyrl“, Cantina Bolzano

Säuerlicher, nach eingemachten Sauerkirschen und schwarzen Beeren mit pflanzlichen bis floralen und auch leicht erdigen Tönen sowie einer Spur Lakritz, deutlich schokoladige Aromen, etwas Kräuter und florale Spuren, feinsandiges, überwiegend mürbes Tannin, etwas süßlicher Schmelz am Gaumen. Passt zu Gegrilltem, Gebratenen, Wild und würzigem Hartkäse.

Colore: rosso granato intenso con riflessi violacei; profumo: varietale: viole, frutti di bosco, spezie, terra bagnata, aromi di cioccolata, sapore: morbido ed elegante, tannini nobili; da servire 18 °C , con carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati saporiti.

Lagrein „Prestige“ Riserva, Kellerei Bozen

40,00 €

Lagrein „Prestige“, Riserva Cantina Bolzano

Das Anbaugebiet sind warme, sandige Schwemmböden rund um Gries bei Bozen. Nach der traditionellen Rotweinvergärung im Holzfass reift der junge Wein für ca. ein Jahr in französischen Barriques und im großen Holzfass. Farbe: dunkles Granatrot mit violetten Reflexen Geruch: fruchtig nach reifen Kirschen, erinnert an Humus, leichter Ton nach Vanille und Kakao. Geschmack: Kräftig und harmonisch mit geschmeidigen und eleganten Tanninen. Passt zu reifem Käse und roten Fleisch

Zona di coltivazione: terreni alluvionali, caldi e sabbiosi a Gries (Bolzano) Vinificazione: fermentazione in botti di legno, affinamento per circa un anno in barrique francesi, e botti grandi. Caratteristiche: Colore: rosso granato scuro con riflessi violacei Sentore: fruttato di ciliegie mature, humus, vaniglia e cacao, speziato Sapore: intenso e persistente, con tannini eleganti e morbidi Abbinamento: con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

Loam (Cabernet, Merlot), Kellerei Tramin

40,00 €

Loam (Cabernet, Merlot), Cantina Termeno

Von granat- bis dunkelgranatroter Farbe, erinnert im Geruch an herbe Aromen von wilder Kirsche, schwarzer Johannisbeere, Dörrobst, Schokolade und Zedernholz. Empfehlung: Sein vollmundiger Geschmack kann hervorragend zu Braten, Gerichten vom Wild und würzigem reifen Käse kombiniert werden.

Colore rosso rubino brillante, il profumo è molto vinoso, intenso e gradevole. Al palato il vino è sapido, pieno e generoso. Abbinamento: È sicuramente un ottimo vino da pasto, particolarmente indicato per accompagnare arrostiti, cacciagione e formaggi piccanti.

ROTWEINE AUS ITALIEN – VINI ROSSI ITALIANI

Teroldego „Rotaliano“ Riserva, Mezzacorona Trentino

21,00 €

Der Wein trägt auch den Namen „der Prinz der Trentiner Weine“ Farbe: kräftiges Rubinrot Bukett: kräftig, typisch, mit einem Aroma, das an Waldbeeren erinnert. Geschmack: trocken, harmonisch und weich. Passend zu gebratenem und gegrilltem Fleisch sowie zu reifen Käsesorten.

Pigiatura con separazione dei raspi. Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso, ricco di sfumature che ricordano i frutti di bosco, caratteristico, sapore secco, armonico, vellutato.

Cantodoro Feudi Aranci Sicilia

25,00 €

Der Nero d'Avola und der Cabernet Sauvignon aus Sizilien ist sehr fruchtig mit intensiven Brombeer- Erdbeer- und Himbeeraromen. Durch den Ausbau in Barriquefässern kommen weitere Aromen wie die der Johannisbeere, Tabak, Lakritz und Zwetschgen dazu, dadurch wird der Körper sehr elegant und tief. Dieser elegante Rotwein passt zu rotem Fleisch, Ragout, Wild, Salami und Wurstwaren. Ausgezeichnet auch zu Thun- oder Schwertfisch.

Il Nero D'Avola apporta la spiccata componente fruttata che si identifica in aromi intensi e maturi di more, fragolina selvatica e lampone, ben integrate nelle note distintive del Cabernet Sauvignon. Raggiunge in Sicilia livelli di maturazione eccellenti e apporta al blend sia aromi di ribes e frutti rossi, sia la struttura e la corposità che danno longevità e spessore al prodotto finale. In ultimo le note aromatiche più evolute derivano dalla lunga ma oculata gestione della maturazione in barriques e si esprimono con aromi di liquirizia, tabacco e prugne che fuse in un lieve tocco di vaniglia, rendono questo vino di grande spessore qualitativo.

Vino rosso di grande struttura che accompagna primi piatti ricchi e complessi a base di ragù, carni rosse, e selvaggia, oltre che secondi a base di carne alla griglia, salami e formaggi stagionati. Inoltre si apprezza con pesce alla griglia e tagliate di tonno e pesce spada.

ROSÉWEINE AUS SÜDTIROL- VINI ROSATI DELL'ALTO ADIGE

Rosé „Pischl“, Kellerei Bozen

23,00 €

Rosato „Pischl“, Cantina Bolzano

Farbe: hellrubinrot; Geruch: zart, angenehm, nach Kirsche, Marzipan, Erdbeere und Himbeere; Geschmack: frisch, lebhaft. Hervorragend als Aperitif, zu Fisch und Krustentieren oder vegetarischen Gerichten.

Colore: rubino chiaro; profumo: ciliegia rossa, fragola e lampone, marzapane; sapore: fresco, sapido, armonico; abbinamento: come aperitivo, con pesce e crostacei, piatti vegetariani.

Merlot Rosé, Kellerei St. Pauls, Eppan

22,00 €

Merlot rosato, Cantina San Paolo, Appiano

Die Kellerei St. Pauls keltert als einzige Kellerei Südtirols einen Merlot Rosè. Dieser frische, leuchtende, rosa schimmernde Trendwein entwickelt im Glas sein feines vielschichtiges Aroma und ist durch seine runde Säure ein hervorragender Begleiter für alle Gelegenheiten.

La cantina di San Paolo è l' unica cantina in tutto l' Alto Adige che produce un rosato dal' uva Merlot. Vino con un colore rosa tenue, un profumo delicato e fruttato, una rotondità sul palato, per chi ama un aperitivo fuori dal comune è sempre più gettonato.

T-Cüvee Kellerei Tramin

24,00 €

T-Cüvee cantina di Termeno

Cüvee: Blauburgunder, Merlot, Lagrein. Er ist ein spannendes Zusammenspiel zwischen drei edlen Rebsorten Ausdruck. Bezeichnend ist sein angenehm frischer Charakter, der mit zarten Fruchtnoten der Erdbeere und Himbeere besticht. Empfehlung: Im Geschmack anregend und frisch bietet der T-Cuvée, begleitet von Häppchen, idealen Genuss für heiße Sommertage.

Uvaggio: Merlot, Lagrein, Pinot Nero. Delicato e gradevole con un sapore fresco e stimolante. Si sentono profumi di fragole e lamponi. Ideale per il periodo estivo come aperitivo.

SÜßWEINE AUS SÜDTIROL – VINI DA DESSERT DELL'ALTO ADIGE

Goldmuskateller, Kellerei Tramin

21,00 €

Moscato Giallo amabile, Cantina Termeno

Der Goldmuskateller ist ein lieblicher, aromatischer Wein mit stroh- bis goldgelber Farbe. Er duftet angenehm nach Muskat, hat etwas von Honigmelone, Nelke- und Rosenduft. Er ist geprägt von einem süßen, würzigen Geschmack, der weich und rund ist. Passend zu Krapfen, Strudel und Kuchen.

Il moscato giallo è un vino raffinato e aromatico, di colore giallo paglierino. Al naso si presenta con note di melone, garofano e petali di rosa. È caratterizzato da un sapore dolce, morbido e molto sapido. Questo vino si abbina con krapfen, strudel e torte.

Rosenmuskateller, Kellerei Kaltern

21,00 €

Rosenmuskateller, cantina di Caldaro

In der Farbe helles Kirschrot, feiner Duft von Rosenblüten und Muskat, sein Aroma ist vollmundig, lieblich und würzig. Ausgezeichnet zu Mohnstrudel, Crêpes, Erdbeer- und Schokoladendesserts.

Di colore rosso rubino chiaro e dal caratteristico profumo di petali di rose e moscato, al palato si presenta pieno, amabile ed aromatico. Abbinamenti: strudel al papavero, crepes e dolci al cioccolato o alle fragole

UNSERE LIEBLINGE – I NOSTRI PRFERITI

Weissburgunder Hofstatt, Kellerei Kurtatsch

28,00 €

Pinot Bianco Hofstatt, cantina di Cortaccia

Granit, Schiefer, Porphy: die Mauern der ältesten Häuser der Hofstatt sind wie ein exaktes geologisches Abbild der Böden. In seiner Jugend ist er noch wild. Ist das Stadium der Genussreife einmal erreicht, dann begeistert er mit filigraner Bergapfel Frucht und mit Zitronenmelisse. Das Aromenbukett ist unaufdringlich, es erinnert an den zarten Duft von Blumen, die oberhalb der Baumgrenze aus Felsritzen sprießen. Durch eine vorsichtige Holzpassage gewinnt der Wein an geschmeidiger Textur, welche mit der ungebrochenen frischen Säurestruktur sehr harmonisch gelungen ist.

Granito, scisto, porfido: i muri delle case più antiche di Penone-Hofstatt sono l'esatta riproduzione geologica dei terreni. Da giovane è ancora indomito. una volta raggiunta la maturità sa ammalciare con un delicato frutto di mela di montagna e con erba cedrina. Il bouquet di aromi è discreto e ricorda il delicato profumo di fiori che spuntano dalle fessure di roccia al di sopra del limite della vegetazione arborea.

Cüvee Roat, Kellerei Meran

25,00 €

Cüvee roat (rosso), cantina di Merano

Die Rotwein-Cuvée „Roat“ der Kellerei Meran lässt die Frucht des Vernatsch mit der Eleganz des Blauburgunders und der Geschmeidigkeit des Merlots verschmelzen. In dunklem Rubinrot tritt der „Roat“ ins Glas und mit einem Bukett aus roten und dunkle Beerenfrüchten an die Nase. Die abschließenden Aromen von Zartbitterschokolade hallen am Gaumen nach. Dort zeigt die Cuvée ihre facettenreiche Fülle und die feingliedrige Gerbstoffstruktur. Dieser ausgesprochen ausdrucksstarke Verschnitt passt ausgezeichnet zu kräftigem gereiftem Käse und feinem Aufschnitt.

Vino rosso Cuvée „Roat“ della Cantina di Merano combina il frutto della Schiava con l'eleganza del Pinot nero e la morbidezza del Merlot. Il „Roat“ si tuffa nel bicchiere tinto di un rosso rubino lasciando avvertire all'olfatto un bouquet di bacche rosse e scure. Gli aromi finali di cioccolato fondente riecheggiano al palato: è proprio qui che il Cuvée mostra la sua poliedrica pienezza insieme ad una delicata struttura tannica. Questa miscela molto espressiva si sposa molto bene con formaggi stagionati e salumi pregiati.

Cüvee Dunkl, Kellerei Meran

28,00 €

Cuvee Dunkl (scuro), cantina di Merano

Die Verschnittgrundlage wird von Merlot, Blauburgunder und Cabernet Sauvignon gebildet, die separat in Edelstahl tanks mazeriert und vergoren werden. Nach der Assemblage wird der Wein in große Eichenfässer fünf Monate lang ausgebaut. Wie es der Name bereits ahnen lässt, trägt die Cuvée ein dunkles Granatrot ins Glas, durchzogen von purpurnen Schimmern. Im Bukett nehmen Johannisbeere und Maulbeere den Vordergrund ein, veredelt von feinen Würzaromen. Am Gaumen zeigt sich die weiche Fülle des Merlot, verfeinert von der Kraft des Cabernet und der Ausgewogenheit des Blauburgunders. Der „Dunkl“ ist ein schöner, gewichtiger und vollmundiger Verschnitt, der wie geschaffen dafür ist, Wild, rotes Fleisch und gereifte Käse zu begleiten.

Con il vino rosso Cuvée „Dunkl“, la Cantina di Merano tinge il paesaggio vinicolo altoatesino di bordeaux. La base del taglio è costituita da Merlot, Pinot Nero e Cabernet Sauvignon, che vengono macerati e fatti affinare separatamente in serbatoi di acciaio inox. Dopo l'assemblaggio, il vino viene affinato in grandi botti di rovere per cinque mesi. Come suggerisce il nome, che in altoatesino significa „scuro“, la Cuvée porta nel bicchiere un rosso granata scuro, intervallato da riflessi violacei. Il bouquet è dominato da ribes e more ed innestato con raffinati aromi speziati. Al palato si avverte chiaramente la morbidezza del Merlot, raffinata da un Cabernet vigoroso e dall'equilibrio del Pinot nero. Il „Dunkl“ è una gradevole miscela consistente e corposa, perfetta nell'accompagnare selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

Cabernet Riserva „Kirchhügel“, Kellerei Kurtatsch

40,00 €

Cabernet riserva „Kirchhügel“, cantina di Cortaccia

Der anspruchsvolle Cabernet Sauvignon seine zarte Frucht (schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, zerdrückte Holunderbeeren) und der würzige Cabernet Franc seine Gewürz- und Kräuteraromen (Pfeffer, Pfefferminze)

voll entfalten. Selbst in ausgesprochen sonnigen Jahren wird der Cabernet „Kirchhügel“ nicht wuchtig und breit. Ein typischer Unterländer Säurenerv gibt dem muskulösen Körper Sehnen und ein beeindruckendes Durchhaltevermögen in der Flasche. Wer Geduld hat mit dem Cabernet „Kirchhügel“, der wird nach längerer Flaschenlagerung mit spannenden Tertiäraromen belohnt, die an eine orientalische Teezeremonie erinnern: Zedernholz, Wildleder, Tabak, geröstete Haselnuss, Biskuit und getrocknete Brombeeren.

Il Cabernet Sauvignon, di maturazione tardiva e perciò esigente, riesce a sviluppare appieno il suo frutto delicato (ribes nero, more, bacche di sambuco schiacciate), come pure il fragrante Cabernet Franc i suoi aromi di spezie, erbe e ortaggi (pepe, peperoncino rosso, menta piperita). Perfino nelle annate particolarmente ricche di sole il Cabernet „Kirchhügel“ non diventa largo e pesante. Un nervo acido tipico della Bassa Atesina rifornisce il corpo muscoloso di tendini e di una impressionante capacità di resistenza in bottiglia. Chi si dimostra paziente con il Cabernet „Kirchhügel“, dopo un lungo affinamento in bottiglia sarà ricompensato con aromi terziari appassionanti che evocano una cerimonia del tè orientale: legno di cedro, pelle scamosciata, tabacco, nocciola tostata, pan di Spagna, more secche.

Mauritius (Cabernet, Merlot), Kellerei Bozen

40,00 €

Mauritius (Cabernet, Merlot), Cantina Bolzano

Frucht und Struktur – Gerbstoffe und Eleganz – all diese Eigenschaftenträgt dieser Cuvée von Lagrein und Merlot in sich. Beheimatet in den warmen Böden in Moritzing/Gries, trägt der Wein den antiken lateinischen Namen des Dorfes Moritzing. Nach der traditionellen Maischegärung im Holzfass reift der junge Wein für ca. ein Jahr in französischen Barriques und im großen Holzfass. Charakteristik Farbe: dunkles Granatrot Geruch: konzentrierte Frucht, wie reife Waldbeeren, leichte Gewürznoten, schöne Kakaotöne Geschmack: Dichter und komplexer Wein mit feinen Gerbstoffen und langem Abgang. Passend zu kräftigen Gerichten, mit gegrilltem dunklen Fleisch, Wild, Wildgeflügel und würzigem Hartkäse.

Frutto e struttura, tannino ed eleganza: queste sono le caratteristiche della cuvée di Lagrein e Merlot. I due vitigni crescono alle porte della città di Bolzano in località San Maurizio, in latino Mauritius. fermentazione in botti di legno, affinamento per circa un anno in barriques francesi e botti grandi Caratteristiche Colore: rosso granato intenso Bouquet: frutti rossi surmaturi, leggera nota speziata di cacao Sapore: intenso e persistente, complesso con tannini fini Abbinamento: con carne rossa alla griglia, elvaggina, selvaggina da piuma e formaggi stagionati