

## *Unsere persönlichen Empfehlungen aus Portugal*

### *Alentejo*

50 cl      75 cl

***Mariana, 2020***

32.--      44.--

Frischer, fruchtiger Wein mit ausgewogenem Körper. Schöne Aromen von reifen, dunklen Früchten.

Rebsorten: Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Nacional

***Rocim, Vinho Regional Alentejano Reserva Herdade do Rocim, 2017***

40.--      56.--

Die Perle vom Alentejo. Sattes Rubinrot, enorm beeriges Bukett, dunkle Früchte, malzig-süss, Lakritze, viel Fruchtsüsse am Gaumen, reifes Tannin, und ein langer Abgang.

Rebsorten: Alicante, Tempranillo, Touriga Nacional

***Encostas de Estremoz (Reserva), 2015***

69. --

Sehr elegant durch reife Tanine und die ausgewogene Säure. Kompakter und schonender Abgang, durchzogen von reifen Früchten.

Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Franca und Alicante Bouschet

***Encostas de Estremoz 2018***

59. --

Sehr elegant durch reife Tanine und die ausgewogene Säure Kompakter und schonender Abgang, durchzogen von reifen Früchten.

Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Franca und Alicante Bouschet

## Vini Spumanti – Schaumweine

	50 cl	75 cl
<b>Prosecco</b>		44.--
<b>Champagner, Moët &amp; Chandon</b>		99.--

## Vini Bianchi – Weissweine

<b>San Vincenzo, Roberto Anselmi</b>	35.--	49.--
Dieser Weisswein zeigt eine unverwechselbare Frische, die von hocharomatischen Früchten getragen wird. Rebsorten: Chardonnay, Garganega und Sauvignon Blanc		
<b>Capitel Croce, Soave Classico, Roberto Anselmi</b>	37.--	51.--
Ein trockener Weisswein aus dem Veneto. Empfohlen als Aperitif und begleitet sehr gut jedes Fischgericht. Rebsorten: Garganega, Trebbiano di Soave		
<b>Pinot Grigio</b>	29.--	40.--
Fruchtig und sanft. Passend als Aperitif, zu Meeresfrüchten, Fisch und weissem Fleisch. Rebsorten: Pinot Grigio		
<b>Roero Arneis, Beni di Batasiolo</b>	35.--	49.--
Ein trockener Wein von mittlerem Körper und einer zartbitteren Note aus Piemont. Empfohlen als Aperitif oder zu Fisch. Rebsorten: Arneis		
<b>Lugana Bianco, Ca dei Frati</b>	35.--	49.--
Ein angenehm frischer, reiner Wein mit ausgewogener Säure aus der Lombardei. Empfohlen als Aperitif, zu Salat oder Fisch. Rebsorten: Trebbiano di Lugana		
<b>Vila Nova, Alvarinho</b>	35.--	49.--
Ein voluminöser Wein mit tropischen Aromen wie Zitrusfrüchte und Ananas. Empfohlen zu Fisch und Meeresfrüchten sowie Fleisch. Rebsorten: Alvarinho		

## **Vini Rossi – Rotweine**

### *Ticino*

75 cl

#### ***Vinattieri Ticinesi, Zanini, 2015***

190.--

Sattes Rubinrot, offene Aromatik, tiefgründige Waldbeerenaromatik, ätherische Hölzer und komplexe Fruchtkomponenten, harmonischer Gaumen mit sattem Fruchtkern, reifem Tannin und eleganter Säure bis in den gut strukturierten Abgang.

Rebsorten: Merlot

#### ***Roncaia Riserva, 2017/2018***

59.--

Der Name Roncaia stammt vom gleichnamigen Rebberg, aus dem die Trauben für diesen Merlot kommen. Er hat die typisch fruchtigen Merlot Aromen mit der leichten Rauchnote und wirkt im Gaumen harmonisch und ausgewogen. Passt zu Teigwaren und rotem Fleisch.

Rebsorten: Merlot

#### ***Ligornetto, 2016/2018***

85.--

Tiefes Rubinrot. Reiche Fruchtaromatik (Brombeeren und Erdbeeren) mit einer Spur von Vanille. Am Gaumen kraftvoll, würzig mit einem wunderschönen komplexen Finale. Harmonische Textur. Perfekt zu Grilladen, Lamm und Wild sowie zu Hartkäse.

Rebsorten: Merlot

## Veneto

	50 cl	75cl
<b><i>La Musa, Ripasso della Valpolicella, 2018</i></b>	32.--	46.--
Sehr ausgewogen, voll und samtig am Gaumen. Rebsorten: Rondinella, Corvina Veronese und Molinara		
<b><i>Amarone (Tedeschi), 2015</i></b>	52.--	72.--
Die Trauben stammen aus den verschiedenen Reblagen rund um Mezzane und Tregnago. Anziehendes Bukett aus Holunder, frischen Feigen, Mokka, Tyhmian und delikaten Röstaromen. Am Gaumen griffig, strukturiert, herrlich druckvoll und präsent mit reifen Tanninen und einem langen Finale. Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola		
<b><i>La Musa, Amarone della Valpolicella Classico, 2016</i></b>	46.--	63.--
Ein Bündel von Harmonie, Vitalität, Wärme, Körperreichtum, Aromendichte und Eleganz. Rebsorten: Corvina, Rondinella und Molinara		
<b><i>Amarone della Valpolicella Classico, Zenato, 2015</i></b>	79.--	110.--
Cremig, mit feiner Tanninstruktur. Am Gaumen sehr fleischig erobert er sich als Begleiter zu kräftigen Gerichten bei Feinschmeckern seinen Platz. Ergänzt rotes Fleisch, Wild, Parmesan und würzigen Käse ideal. Rebsorten: Corvina, Rondinella, Sangiovese und Molinara		

## Calabria

<b><i>Artino, Tenuta Iuzzolini, 2015/2016</i></b>	39.--	54.--
Vollmundig, kraftvoll im Geschmack, mit beerigen Aromen. Rebsorten: Gaglioppo und Magliocco		
<b><i>Gravello, Val di Neto, Librandi, 2015/2016</i></b>	50.--	69.--
Wunderbar rund und samtig im Gaumen Rebsorten: Cabernet Sauvignon und Gaglioppo		
<b><i>Ciró Classico, 2020</i></b>	30.--	42.--
Rote und schwarze Früchte. Grapefruit und Vanille durchsetzt mit eleganten Würznoten sind die Düfte von der reinsortigen Gaglioppo Traube. Weicher, fülliger und ausgewogener Geschmack. Rebsorten: Gaglioppo		

## Piemonte

	50 cl	75 cl
<b>Barolo, Beni di Batasiolo, 2015</b>	55.--	76.--
<p>Typisches Nebbiolo-Bukett mit Noten von Dörrfrüchten, Unterholz und Gewürzen. Dazu ätherische Noten mit etwas Minze. Feurig und temperamentvoll im Gaumen, schön voll und samtig-weich. Rebsorten: Nebbiolo</p>		
<b>Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti, Braida, 2015</b>		119.--
<p>Im Gaumen vollmundig mit seidenen Tanninen, dunklen Kirschen, noblen Barriquearomen und hoher Aromenvielfalt. Rebsorten: Barbera</p>		
<b>Dolcetto d'Alba, Pio Cesare, 2016</b>	43. --	59. --
<p>Frisches, lebendiges Aroma von Kirschen und Himbeeren, sehr animierend und mit einem Hauch von Küchenkräutern begleitet. Rebsorte: Dolcetto</p>		
<b>Barbera d'Alba, Pio Cesare, 2016</b>	43. --	59. --
<p>Vom Signore vino Piemontese Pio Cesare. Harmonische, angenehme, mittelkräftige Struktur. Raucharomatik mit fruchtigem Abgang. Rebsorten: Barbera</p>		
<b>Nebbiolo, Pio Cesare, 2018</b>		69. --
<p>Dieser Nebbiolo aus der Langhe ist nicht zu üppig und wuchtig, sondern leicht und schon in jungen Jahren sehr elegant. Rebsorte: Nebbiolo</p>		
<b>Barolo, Pio Cesare, 2013</b>		99. --
<p>Intensiv, rassig und komplex mit einem Aroma nach roten Kirschen, Lakritzen und Tabak. Der Barolo ist rund, kraftvoll und sehr langanhaltend im Abgang. Rebsorte: Nebbiolo</p>		

## *Lombardia*

### ***Ronchedone, Cà Dei Frati, 2014***

Voll, rein und temperamentvoll

Rebsorten: Gropello, Marzimino, Marlot und Cabernet

50 cl 75 cl  
59. --

## *Sicilia*

### ***Maharis, Feudo Maccari, 2013***

Sattes Rubin, Duft von Heidelbeere und Holunderbeere,  
intensives Fruchtroma, mit geschliffenem weichem Tannin.

Rebsorten: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon und Syrah

66. --

## *Puglia*

### ***Primitivo Cubardi, 2016***

Überaus kräftiges und würziges Bukett mit vielschichtigen Fruchtaromen  
sowie feinen Anklängen von dunkler Schokolade und geröstetem Kaffee.

Rebsorten: Primitivo

35. -- 49. --

### ***Salice Salentino Riserva, 2017***

Dieser Riserva stammt aus der grossen Traditionslinie von der Castris  
und wird zwei Jahre gelagert, davon ein Jahr im Fass ausgebaut.

Rebsorten: Negroamaro, Malvasia Nera

30. -- 42. --

## *Sardinien*

### ***Sincaru Cannonau di Sardegna, 2017***

Sincaru brilliert in dunklem Rubinrot und dem dichten Bukett aus Aromen  
schwarzer Johannisbeere, Kakao und einer floralen Note milder Kräuter.

Der Auftakt in der Nase ist verlockend und komplex: reife Früchte, Waldbeeren,  
Kräuter vom Mittelmeer.

Rebsorten: Cannonau

35. -- 49. --

## Toscana

	50 cl	75 cl
<b><i>Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia, 2018</i></b>	44.--	62.--
<p>Im Gaumen schön fruchtig mit einer guten Dichte. Modern strukturiert, gehaltvoll, saftig und mit einem frischen Finale. Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon und Sangiovese</p>		
<b><i>Poggio al Grillo, Bolgheri Rosso, 2019</i></b>	35.--	49.--
<p>Das Faszinierende an diesem Wein ist seine wunderbare und intensive Frucht. Mit einer schönen Fülle und einer unverfälschten Aromatik von Kirschen und reifen Beeren, getragen von einer schönen Tanninstruktur. Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon</p>		
<b><i>Peppoli, Chianti Classic, Marchese Antinori, 2017</i></b>	35.--	49.--
<p>Moderner Chianti mit einer überdurchschnittlichen Aromatik und jugendlicher Frische. Rebsorten: Merlot und Sangiovese</p>		
<b><i>Vino Nobile di Montepulciano, Poliziano, 2018</i></b>	43.--	59.--
<p>Ausgewogen und präzise. Im Gaumen intensiv. Rebsorten: Merlot, Sangiovese und Colorino</p>		
<b><i>Eco di Mare, 2018</i></b>	35.--	49.--
<p>Der Eco di mare aus der Tenuta Argentiera ist ein sehr fruchtiger und nach Waldbeeren riechender Bolgheri. Ein ausgewogener Wein, dessen gute Säurestruktur mit Hilfe der Tannine den Alkohol dominiert. Am Gaumen präsentiert er sich zuerst mit sehr angenehmen Aromen von frischen Pflaumen. Rebsorten: Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon</p>		
<b><i>Podalirio, Querceto di Castellina, 2012</i></b>	150 cl 143.--	75 cl 69.--
<p>Rauchig, harzig und mit einem Duft nach frischen Waldfrüchten. Weicher Auftakt, elegant und gleichzeitig schön strukturiert. Im Abgang ein feinkörniges und süßes Tannin. Rebsorten: Merlot</p>		
<b><i>Villa Donoratico, Bolgheri, Tenuta Argentiera, 2016</i></b>	123.--	59.--
<p>Rubinrot. Duftnote von Waldbeeren, Karamell und würzig. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc</p>		

## ***Vini da Desert – Dessertweine***

	50 cl	75 cl
<b><i>Moscato d`Asti</i></b> Süsser Dessertwein, passt gut zu pikantem, rassigem Käse, zu süssem Gebäck oder um eine Freundschaft zu vertiefen.		42.--
<b><i>Portwein, 10 Jahre Alt</i></b> Portugiesischer Süsswein, der traditionell als Digestif nach dem Essen serviert wird.		65.--
<b><i>Portwein, 20 Jahre Alt</i></b> Portugiesischer Süsswein, der traditionell als Digestif nach dem Essen serviert wird.		80.--



	50 cl	75 cl
<b><i>Pinèa, Bolgheri, Azienda Ceralti, 2016/2017</i></b>	53.--	74.--
<p>Dichtes Rot. Vollmundiges Aroma von dunklen Früchten und feinen Röstaromen. Im Gaumen sehr komplex und erfrischend. Gut ausgereifte Gerbstoffe, mit langem Abgang. Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc</p>		
<b><i>Il Pino di Biserno, 2018</i></b>	70.--	98.--
<p>Herrlich satte aber feinkörnige Tannine und eine perfekt integrierte Säure sorgen für die nötige Struktur. Dazu noch Noten von süssen Kräutern. Langer, intensiver und cremiger Abgang. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot, Cabernet Franc</p>		
<b><i>Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgheri, 2018</i></b>	70.--	98.--
<p>Eine Rarität mit dunkelrotem Reflex. Geschmacklich rund, kräftig und sehr samtig. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc und Merlot</p>		
<b><i>Brunello di Montalcino, Banfi, 2013</i></b>	63.--	88.--
<p>Ein klassischer Brunello, vier Jahre im Fass gelagert. Rebsorten: Sangiovese</p>		
<b><i>Il Carbonaione, Alta Valle della Greve, 2017</i></b>	62.--	86.--
<p>Betörendes, tiefgründiges, finessenreiches Bukett. Rebsorten: Sangiovese</p>		
	150cl	75cl
<b><i>Argentiera, Bolgheri, 2015</i></b>		129.--
<p>In der Farbe dunkles und intensives Rubinrot. Im Bukett sehr komplex mit Aromen von Minze, Eukalyptus, Lakritze und Kaffee gefolgt von Fruchtnoten wie Pflaumen, Cassis, Brombeeren und Kirschen. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc</p>		
<b><i>Orma, Bolgheri, 2015</i></b>	203.--	99.--
<p>Die Nachbarin der Tenuta Ornellaia. Intensives Bouquet nach Muskat, Cassis, Holunder, reifen Kirschen und feinen Röstaromen; im Gaumen straffes aber fein verwobenes Tannin, vollmundig und saftig, baut sich Schicht um Schicht auf; im Abgang edel und sehr lang. Rebsorten: Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon</p>		
<b><i>Volpolo, Bolgheri, Podere Sapaio, 2016</i></b>	155.--	75.--
<p>Farbe fast undurchdringlich dunkelrot. Duft von wilden Kirschen und Cassis, mit, etwas verborgen, Nuancen von Pflaumen, Minze und Vanille. Im Gaumen überwältigt die Dichte. Zuerst fein beim Antrunk, explodiert im Mund und hält für Minuten an. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot</p>		

## *I nostri „Supertuscans“*

### *Antinori*

Als eigentlicher Erfinder der Supertuscans revolutionierte Piero Antinori als Vertreter der 26. Generation in den 60er-Jahren mit seiner Meisterkomposition Tignanello den italienischen Weinbau. Unterstützt wird er von seinen drei Töchtern Albiera, Allegra und Alessia sowie dem Önologen Renzo Cotarella. Neben den Weingütern in der Toscana ist die Familie Antinori stolze Besitzerin der Weingüter: Castello della Sala, Umbria; Montenisa, Lombardia; Prunotto, Piemonte; Tormaresca, Puglia.

#### *Tignanello, Toscana IGT, Antinori, 2019*

75 cl

149.--

Genau nach Süden ausgerichtet, auf steinigem Boden, in einer Höhe zwischen 350 und 400 m.ü.M. herrscht im Weingut Santa Cristina ein ideales Mikroklima. Der Weinberg, in früherer Zeit nur mit Sangiovese-Reben bepflanzt, wurde anfangs der siebziger Jahre auch mit Cabernet Reben bestockt. Nach langen Versuchen war Antinori überzeugt, dass die Heirat von Sangiovese und Cabernet zu qualitativ aussergewöhnlichen Ergebnissen führen kann. Nachdem der Tignanello anfangs ausschliesslich aus Sangiovese produziert wurde, wandte man ab 1975 die neue Formel an. Seither wird Tignanello zu 80% aus Sangiovese und 20% aus Cabernet (3/4 Cabernet Sauvignon und 1/4 Cabernet Franc) zubereitet. Der Ausbau erfolgt während 18-24 Monaten in vorwiegend neuen Barriques à je 225 l, nach der Abfüllung ruht der Wein noch mindestens ein weiteres Jahr in der Flasche. Reich im Aroma, trocken, körperreich und samtig - ein Wein von grosser Eleganz und Würde.

#### *Marchese Antinori 2016, Chianti classico*

75. --

Intensive Nase. Kleine, schwarze Beeren, etwas Cassis, „Mon Cherie“, verführerische Röstnoten. Dicht und vielschichtig. Im Gaumen kräftig, gehaltvoll und klar strukturiert. Ein dicht gewobenes Tanningerüst und eine saftige Säure geben dem Wein viel Kraft und Länge. Im Abgang anhaltend aromatisch und sehr harmonisch.

## Tenuta San Guido

Als Marchese Mario Incisa della Rocchetta 1944 die ersten Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc-Setzlinge in Bolgheri anpflanzte, hätte er sich wohl den fulminanten Erfolg seines Sassicaia nicht träumen lassen. Der Marchese wollte auf "Tenuta San Guido" einen Wein mit der Eigenart eines Bordeaux erzeugen. Er pflanzte versuchsweise die ersten, aus Frankreich eingebrachten Cabernet Klone an. Darauf folgte eine langwierige Experimentierphase. Mit der Anpflanzung des Rebgartens SASSICAIA (steiniger Boden) im Jahre 1963 wurde der Grundstein gelegt.

Der internationale Durchbruch gelang Sassicaia mit dem Jahrgang 1972: Anlässlich einer Degustation des Weinmagazins Decanter in London wurde der elegante Toskaner aus einer Serie von 33 Weinen aus elf Ländern zum besten Cabernet Sauvignon der Welt erkoren.

Die Anbaufläche der Sassicaia-Rebberge umfasst im Augenblick 25 ha und ist mit gut 70% Cabernet Sauvignon sowie knapp 30% Cabernet Franc bestockt. Das Weingut ist in 3 Hauptzonen unterteilt:

- **Castiglioncello:** 1.5 ha an Hanglage, das Weingut um rund 330 bis 350 m überragend; über 30-jährige Reben
- **Sassicaia:** 12 ha, 60 bis 80 m.ü.M., durchschnittlich 20-jährige Reben
- **Aianova:** 12 ha, 60 bis 80 m.ü.M., durchschnittlich 20-jährige Reben

Die Weine der verschiedenen Zonen weisen gleiche Basisqualitäten, aber unterschiedliche Nuancen auf. Assemblage und Lagerung in Barriquen aus französischer und slowenischer Eiche (zu 50-70% neu) ergeben die herausragenden Eigenschaften des Sassicaia.

### *Sassicaia, Bolgheri, Toscana DOC, Tenuta San Guido, 2017/2018*

75 cl

240.--

Die Trauben werden aus verschiedenen Rebbergen, oberhalb des Dörfchens Bolgheri, angeliefert und stark nach Qualitäten selektioniert. Nach der sanften Anquetschung der Trauben folgt die Maischegärung während rund 15 Tagen. Anschliessend wird der Jungwein während 22 Monaten in französischen Barriques ausgebaut. Im Spätherbst gelangt der Wein jeweils auf die Flasche, wo er nochmals für ca. 1 Jahr ruht und sich verfeinert.

Sehr dunkel, violett-schwarz. Gezügelt die Nase; schwarze Beeren, etwas Cassis, nobles Holz und leichte Minzetöne. Im Gaumen herrlich seidig, elegant, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc typische Aromen von Peperoni und weissem Pfeffer. Beeindruckend die Eleganz in Balance mit Frucht, Säure und Holz.