

Region: Piemont

- 07er** **Barbera d'Alba Superiore DOC Funtani Cordero di Montezemolo** **68,00 €**
100% Barbera-Traube. Sehr konzentriert, in der Nase Leder, Tabak, dunkle Waldbeeren, zarte Vanille und Sahne. Am Gaumen voll und fruchtig, weich, anhaltend.
- 08er** **Barbera d'Asti DOC Costalunga / Bersano** **27,00 €**
Ein weiniger, ausdrucksstarker Duft, der an Weichselkirschen erinnert, ein feinherbes, herzhaftes und körperreiches Bouquet und ein vollmundiger Geschmack zeichnen diesen klassischen Barbera d'Asti aus. Die Piemonteser genießen ihn zu fast allen Gelegenheiten und zu den unterschiedlichsten Speisen.
- 06er** **Barolo DOCG Monfalletto Cordero di Montezemolo** **72,00 €**
Aus Nebbiolo-Traube vergoren, die Vinifikation ist traditionell mit einer 20-tägigen Maischengärung auf diese Weise erhält man einen robusten Wein der mehrere Jahre eingelagert werden kann und dabei immer besser Duft- und Geschmackseigenschaften annimmt. Er Reift 2 Jahren. In Holzfässern Farbe: granatrot ins orange tendierend trocken, vollmundig, würzig aber gleichzeitig samtig im Geschmack.
- 06er** **Barolo DOCG/ Enrico VI Cordero di Montezemolo** **98,00 €**
Dieses Spitzengewächs aus dem Hause Gianni Gagliardo wird aus Nebbiolo-Trauben der schönsten Lagen im Barolo erzeugt. Eingelagert mindestens 24 Monate in neuen Barrique-Fässern. Farbe: granatrot ins orange tendierend. Besonders strukturiert, vollmundig, am Gaumen begeistert er mit einer unglaublich dichten und sanften Frucht, die an verblühte Rosen erinnert.
- 07er** **Barbaresco DOCG/ Enrico Serafino** **42,00 €**
ein sehr intensives dunkles Granatrot, ein Bouquet von roter Frucht, im Hintergrund von Vanille und Lakritz, ein körperreicher, kräftig ausgeprägter Geschmack, ein langer stetiger Abgang, erinnert an Pflaumenkonfitüre, mit weichen Tanninen.

Region: Veneto

- 06er** **Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOC Masi** **72,00 €**
Intensive und granatrote Farbe. In der Nase finden sich ätherische Noten und ein intensiv duftende Frucht-Potpourri. Am Gaumen komplex, samtig und warm auf der Zunge. Lang anhaltender Abgang mit Aromen von Lakritz, Brombeeren, und reifen Kirschen. Rebsorten: Corvina Veronese, Rondinella und Molinara.

Region: Südtirol

- 04er** **Costasera Riserva Amarone Classico DOC Masi** **98,00 €**
Volle und intensive rubinrote Farbe. Er duftet besonders nach Frucht, Moschus und Gewürzen. Trockener, warmer und leicht bitterer Geschmack mit Nuancen nach Veilchen, Lakritze, Brombeeren und reifen Kirschen. Rebsorten: 70% Corvina Veronese, 30% Rondinella.
- 07er** **Rosso del Veronese Campofiorin IGT Masi** **28,00 €**
Volle und intensive rubinrote Farbe. Duftet nach kandierten Früchten, Kräutern und Vanille. Trockener, warmer und leicht bitterer Geschmack, an Veilchen, Lakritze und reifen Brombeeren erinnernd. Rebsorte: Corvina Veronese, Molinara.
- 07er** **Gries Lagrein DOC Riserva / Cantina Terlan** **33,00 €**
Aus einer klassischen Lagereinlage bei Bozen stammen die Trauben für diesen granatroten Einzellagenwein. In großen Holzfässern und im Barrique gereift, beindruckt er durch seinen äußerst samtigen und angenehm nachhaltigen Geschmack. Er erinnert an Sauerkirschen, Pfeffer und Mandelkrokant.

Region: Toskana

- 00er** **Pian delle Vigne Brunello di Montalcino DOCG Antinori** **98,00 €**
Der Wein besticht durch seine intensive, rubinrote Farbe, die gar zum Granatrot tendiert. Das Bouquet ist groß angelegt und komplex mit blumigen Noten und Nuancen von Vanille und Kakao. Am Gaumen zeigt sich die volle samtige Struktur. Der Pian delle Vigne Brunello ist ein sehr ausgewogener Wein von äußerster Nachhaltigkeit.
- 04er** **Brunello di Montalcino DOCG / San Felice** **54,00 €**
Dieser Brunello zeigt eine bemerkenswerte Noblesse, die sich konzentriert und geschmeidig auf der Zunge präsentiert. Das imposante, hochklassige Tanningerüst ruht wie in einem Seidenkissen zwischen den weichen Frucht- Komponenten
- 08er** **Rosso di Montalcino /San Felice** **32,00 €**
100% San Giovese Traube. Der Wein ist jugendlich und ansprechend. Am Gaumen ist er vielschichtig mit viel Frucht (nach Kirschen Beeren) wiederum hat er eine feine Würze. 12 Monate - Edelholzfass.

- 05er** **Chianti Riserva del Conte DOCG/Villa da Filicaja** **37,00 €**
Mit dieser großartiger Riserva von den Hügeln um Montaione verleiht Antonio Conte da Filicaja seinem Verständnis von einem fassgereiften Chianti Ausdruck. Über 12 Monate in Barrique-Fässern aus Französischer Eiche gelagert besticht die reife Riserva del Conte mit herrlichsten Beerenaromen feiner Würze und einem für einen Chianti fast unglaublichen weichen Abgang Rebsorten: 90% Sangiovese und 10% Canaiolo.

Region: Toskana

- 06er** **Chianti Classico Riserva DOCG/ Antinori** **44,00 €**
Rubinrot in der Farbe mit einem Hauch von Granatapfel in der Nase, Aromen von Kirschen, Veilchen und Tabak, körperreich und harmonisch mit weichen Tanninen, harmonisch abgerundet mit einer bemerkenswerten Tiefe und Struktur. Rebsorten: 90% Sangiovese / 10% Cabernet Sauvignon.
- 06er** **Vino Nobile di Montepulciano DOCG La Braccessa/Antinori** **42,00 €**
Diese Cuvée ist Ausdruck der langjährigen Erfahrung Fassatis in der Produktion von "Vino Nobile". 2 Jahre reift dieser nach Früchten, Honig und Vanille duftende Rotwein im Eichefass und wird 6 Monate in Flaschen verfeinert.
- 07er** **Peperino Toscana IGT Teruzzi e Puthod** **26,00 €**
Der Peperino zeigt sich mit brillant rubinroter Farbe. Das Bouquet ist herrlich intensiv mit einer angenehmen Holznote, die gut mit der feinen Fruchtigkeit verbunden ist. Im Mund gleichermaßen ausgeprägt und vollmundig, mit gut eingebundenen Tanninen und nachhaltigem Abgang 80% Sangiovese 20% Merlot.

Region: Puglia

- 06er** **Primitivo di Manduria DOC / Feudi di San Marzano** **44,00 €**
100% Primitivo. Dieser charaktervolle, rubinrote Wein hat ein fruchtiges Bouquet und einen starken harmonischen Geschmack. Hervorragender Begleiter aller Fleisch und Wildgerichte.
- 08er** **Primitivo di Manduria Sud DOC / Feudi di San Marzano** **28,00 €**
ein sehr intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, ein intensiver und fruchtiger Duft mit Noten von Kirschen und Pflaume, Nuancen von Rosmarin und Vanille. Rebsorten: 50% Merlot und 50% Primitivo.

Region: Sizilien

- 08er** **Harmonium Nero d'Avola / Firriato** **52,00 €**
Dunkle, dichte Rubinfarbe, Aromen von roten Früchten, Pflaumen und schwarzen Kirschen. Konzentrierter, kräftiger, warmer Abgang mit kräftigen, schmeichelnden Tanninen.
- 03er** **Il Canto IGT / Fondo Antico** **32,00 €**
ein konzentriertes und dichtes Rubinrot, ein Duft nach reifen roten Früchten mit Andeutungen von grünen Walnusschalen, ein feiner Geschmack, der die ausgedehnte Fass und anschließende Flaschenrunde genutzt hat, um seiner Tanninenausstattung einen schönen Feinschliff zu verpassen.
- 05er** **Regaleali Tasca d'Almerita Camastra IGT** **33,00 €**
Intensiv rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Duft von Waldfrüchte, Tabak und schwarzer Pfeffer, Vanille und Salbei. Rebsorte: Nero d'Avola, Merlot.
- 08er** **Chiamonte Rosso IGT / Firriato** **25,00 €**
Dieser Rosso gilt als der typischste Vertreter Siziliens wichtigster autochthoner Rebsorte, der Nero D'Avola. Ausgeprägt sind seine Duftnoten nach roten Beeren und Gewürzen. 6 Monate im Barrique ausgebaut, findet er eine faszinierende Balance zwischen Säure, Tannin und Vollmündigkeit.
- 08er** **Nero D'Avola IGT / Linea Fondo Filara** **27,00 €**
6 Monate in Barrique-Fässern gelagert. Er glänzt durch ein Aromenspiel zwischen Eukalyptus, Süßholz und Kaffee. Saftige Frucht und weiche Holznote in perfekter Harmonie vereint.

Region: Sardegna

- 05er** **Tanca Farra Alghero DOC/ Sella e Mosca** **35,00 €**
Ein gehaltvolles Kraftpaket mit jungendlichem Charme und voller Frucht von reifen Trauben. Kräftig, mit leichter Holznote. Rund 90% Cannonau, 10% Carignano und Bovale Sardo. Großes Holzfass, am Gaumen samtig und von guter Struktur.
- 07er** **Medeus isola dei Nuraghi IGT / Sella e Mosca** **62,00 €**
Ein wundervoller Wein von rubinroter Farbe und leicht violetten Reflexen. Das fruchtige Bouquet erinnert an Veilchen und frisch gemähtes Gras. Der Gaumen bezaubert mit einer ausgeprägten Frucht und samtig weichen Tanninen. Herrlich ausgewogen mit einem finalen Hauch von Vanille.

05er *Marchese di Villamarina Alghero DOC / Sella e Mosca* *75,00 €*
Der Wein leuchtet mit rubinroter Farbe und besitzt am Gaumen wunderschöne klassische Noten eines Cabernet Sauvignon. Harmonisch verfeinert zeigt der Geschmack durch die Lagerung in Barrique-Fässern.

Roséwein

08er *Regaleali Rosé Tasca d'Almerita* *24,00 €*
Er ist eine trockene Rosé mit harmonischem und fruchtigem Bukett. Die Farbe ist brillant und intensiv Rosa. Im Geschmack ist er herzhaft, geschmeidig und ausgewogen.

Liebe Gäste,

Wein ist ein Naturprodukt und nicht in unbegrenzten Mengen verfügbar.

Wenn ein Jahrgang ausgetrunken ist, servieren wir den darauf folgenden-Jahrgang

Jahrgangsänderungen bitten wir uns vorzubehalten.

Nach Ausverkauf servieren wir den Nachfolge-Jahrgang.