

## *SCHAUMWEINE – SPUMANTI*

Müller Thurgau Brut, Quota 650, Mezzacorona 30,00 €

Pfirsich, Melone und hellen Blüten. Langanhaltende Perlage, mineralische Elemente, blumige und fruchtige Noten. Ausgezeichnet als Aperitif, Meeresfrüchten und Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch, frischen bzw. leicht gereiftem Käse.

Vino dal colore giallo paglierino scarico con eleganti riflessi verdi. Al palato, fragrante, con spiccata acidità e mineralità. Abbinamenti: ottimo come aperitivo, formaggi freschi o leggermente stagionati, a primi a base di pesce e verdure,

Ca Marian Prosecco Millesimato 26,00 €

Cüvee aus Glera und 14% Pinot Nero, lange anhaltende Perlage, intensiv nach Rosen duftend, frisch und angenehme Säure; sehr elegant. Ausgezeichneter Begleiter zu jungem Käse, Fischgerichten, Schalentieren, Nudel, Reis; ideal als Aperitif

Le uve a bacca bianca, Glera Pinot Nero, dal perlage fine e persistente. Il gusto è fresco, acido e sapido ma ben strutturato ed elegante. Ottimo accompagnatore per formaggi freschi, piatti di pesche, crostacei, ideale come aperitivo.

Arunda Brut Metodo Classico, Mölten, Meltina 42,00 €

Reiche anhaltende Perlage, der satt strohgelben bis grünlichen Farbe, fruchtiges, breit gefächertes Bukett. Hervorragend als Aperitif, Vorspeisen, sowie Käseknödel.

Con il suo perlage particolarmente ricco e persistente e un brillante e luminoso colore giallo paglierino con un bouquet fruttato ampio e fragrante. Ottimo come aperitivo e abbinamento con pasta, antipasti freddi e canerdergli.

## *WEISSWEINE AUS SÜDTIROL – VINI BIANCHI DELL'ALTO ADIGE*

Weissburgunder Hofstatt, Kellerei Kurtatsch 29,00 €

Pinot Bianco Hofstatt, cantina di Cortaccia

Nach filigraner Bergapfel Frucht und mit Zitronenmelisse. Durch eine vorsichtige Holzpassage gewinnt der Wein an geschmeidiger Textur, welche mit der unebrochenen frischen Säurestruktur sehr harmonisch gelungen ist.

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.

Weißburgunder „Ebner“, Ansitz Ebner, Atzwang, Ritten 32,00 €

Pinot bianco „Ebner“, Tenuta Ebner, Campodazzo, Renon

Hellgelb mit leuchtender Farbe und feiner Nase nach Pfirsich, ausgeglichener Körper mit runder Frucht. 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.

Weissburgunder Wassererhof, Völserriedl, Völs 29,00 €

Pinot Bianco Wasserer, Novale di Fie, Fie

Der Weißburgunder vom Wassererhof überzeugt mit frischer Frucht, feiner Mineralität und eleganter Säure. Speiseempfehlung: ideal als Aperitif sowie zu Fischgerichten, leichten Vorspeisen, Spargel, Meeresfrüchten

Il Pinot Bianco del Wassererhof conquista con fresche note fruttate, mineralità raffinata ed elegante acidità. Si abbina perfettamente a piatti di pesce, antipasti leggeri, asparagi, frutti di mare e delicati piatti di pasta.

Chardonnay, Kellerei Bozen 25,00 €

Chardonnay, Cantina Bolzano

Holzwürziger vegetabiler Kernobst- und Zitrusnotenduft, kandiert-nussige und holzige Töne, pflanzliche, mineralische Töne; Farbe grünlich 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.

Pinot Grigio, Kellerei Kurtatsch  
Pinot Grigio, cantina di Cortaccia

26,00 €

Duft nach weißer Birne, frischen Blüten und Zitrusfrucht und mineralisch-salzigem Finale. Passt zu asiatischer Küche, mediterranen Vorspeisen, Nudelgerichten sowie herzhaften Fischgerichten, weißem Fleisch und würzigen Käsevariationen.

Colore giallo dorato molto chiaro, aromi, acidità rinfrescante e piacevolmente vivace. Ottimo con cucina asiatica, antipasti mediterranei, piatti di pasta, piatti di pesce saporiti, carni bianche e variazioni di formaggi piccanti.

Pinot Grigio, Kellerei Tramin  
Pinot Grigio, cantina di Termeno

27,00 €

Farbe: intensiv strohgelb; Duft nach Obst, Gewürzen, gerösteten Nüssen und Mandeln, wenig Säure, körperreich und weich, geschmacksvoll, öliger Abgang. Passend zu Vorspeisen, Meeresfrüchten, Fisch, Gemüse, weißem Fleisch und Eierspeisen.

Il vino è di colore giallo paglierino, mallo di noce, mandorle tostate. Morbido al palato 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.

Sylvaner, Eisacktaler Kellerei, Klausen  
Sylvaner, Cantina Valle Isarco, Chiusa

25,00 €

Farbe: grün bis hellgelb. Fruchtig, nach Apfel, Birne und Banane, körperreich, angenehme Säure und langer Abgang. Passt zu gegartem und gebratenem Fisch, Vorspeisen, leichten Fleischgerichten, Gemüsegerichten; ideal als Aperitif.

Vino bianco gradevolmente fresco, 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.

Grüner Veltliner „Aristos“, Eisacktaler Kellerei  
Grüner Veltliner „Aristos“, Cantina Valle Isarco

32,00 €

Hellgelb grünlich in der Farbe, nach Blumen und Kräutern 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; abbina a note floreali, sentori di pesca ed albicocca. Abbinamenti consigliati: insalate, primi piatti, con condimenti saporiti. Eccezionale come aperitivo, formaggi a latte crudo di media stagionatura.

Südtiroler Kerner, Kellerei Kurtatsch  
Kerner dell'Alto Adige, „cantina di Cortaccia

28,00 €

Goldgelbe Farbe, intensive Frucht- und Blumenaromen nach Pfirsich und Flieder. Die Mineralik stammt von den kalkhaltigen, kiesig-lehmigen Dolomitböden. Passend zu kräftigen Vorspeisen, gegrilltem Fisch, Gemüse-Terrinen, Käse

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Il bouquet è delicato con note di pesche e moscato. Al palato è ricco ed intenso, persistente. Abbinamenti consigliati: ricchi antipasti, pesce alla griglia e terrine di verdure.

Kerner, Stiftskellerei Neustift, Eisacktal 27,00 €  
Kerner, Abbazia di Novacella, Valle Isarco

Grünlich bis hellgelb in der Farbe; Pfirsich, Aprikosen und Mandarinennoten; mineralisch aber frischer Abgang. Passend zu Salatgerichten, sommerlichen Nudelspeisen, gegrilltem Fisch; Frischkäse oder mittelgereiftem Käse.

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

Kerner Vinschgau, Kellerei Meran 32,00 €  
Kerner, Val Venosta, cantina di Merano

Der Kerner aus dem Vinschgau begeistert mit aromatischen Noten von Pfirsich, Zitrusfrüchten und frischer Mineralität. Passt hervorragend zu Vorspeisen, Fischgerichten, Spargel, asiatischer Küche und würzigem Käse.

Il Kerner della Val Venosta conquista con aromi di pesca, agrumi e una fresca mineralità. Si abbina perfettamente ad antipasti, piatti di pesce, asparagi, cucina asiatica e formaggi saporiti.

Riesling, Aristos, Kellerei Eisacktal 34,00 €  
Riesling, Aristos, cantina della Valle d'Isarco

Grünlich bis hellgelb, 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, 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 28,00 €  
Sauvignon „Mock“, Cantina Bolzano

Zitrus- und Apfelnoten sowie grasigen Aromen. 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. Da servire: con piatti vegetariani, insalate, asparagi, volatili

Sauvignon Myra, Ansitz Waldgries, Bozen 33,00 €

Sauvignon Myra, Tenuta Waldgries Bolzano

Knackig, frisch und mineralisch bringt er das hervor, was in seinem Terroir steckt, dem Geburtsort Eppan Berg, passt hervorragend zu weißem und grünem Spargel, Fisch, Krustentieren und hellem Fleisch.

Affascinante, fresco e minerale ed è in grado di portare in superficie tutto ciò che si nasconde nel terroir in cui nasce: le colline di Appiano. Da servire: con piatti asparagi, verdi o bianchi, pesce, crostacei e carne bianca

Lenz Cuvée, Ritterhof, Kaltern 25,00 €

Cuvée Lenz, tenuta Ritterhof, Caldaro

Cuvée aus Chardonnay, Goldmuskateller und Müller Thurgau, fruchtig duftend nach Apfelblüten, Blumen und Gräsern ausgewogen und elegant. Als Aperitif, oder zu leichten Vorspeisen, Nudelgerichten, Risotto oder Fisch.

Vino bianco da Chardonnay, Müller-Thurgau e Goldmuskateller delle soleggiate colline dell'Alto Adige. Abbinamento con antipasti leggeri, piatti di pesce o un aromatico curry di pesce al cocco e lime.

Goldmuskateller, "Pfefferer", Kellerei Schreckbichl 25,00 €

Moscato Giallo "Pfefferer" cantina di Colterenzio

Goldgelbe Farbe, Blumennoten am Gaumen, spritzig und jugendlich, bietet sich sowohl hervorragend als Aperitif, als auch als Speisebegleiter an, wobei seine feine Muskatnote besonders Fischgerichte und Antipasti verfeinert.

Da giallo paglierino con nota di moscato e fini aromi fruttati. Abbinamento come aperitivo, sia come abbinamento con primi e piatti di pesce, i cui sapori sono esaltati dagli eleganti aromi di moscato.

Goldmuskateller (trocken) Graf v. Meran, Kellerei Meran 26,00 €

Moscato giallo Graf di Merano, cantina di Merano

Farbe durch sein zartleuchtendes gelb. Verführerische Aromen nach Orangen, Zitronen und Muskat, viel exotische Frucht und wunderbarer Frische. Empfehlung: zu Spargel, gegrilltem Gemüse, Fisch, Ziegenkäse.

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

Gewürztraminer Selida, Kellerei Tramin 29,00 €

Gewürztraminer Selida, Cantina Termeno

Ein stroh- bis goldgelber, aromatischer und körperreicher Weißwein. Herbe, würzige Frucht im Mund, wieder Kernobst, Melone und dazu getrocknete Orangenschalen. Passt zu Fischvorspeisen, 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 i litchi. Abbinamento con antipasti di pesce, pasticci e carni bianche saporite.

Stoan Cuvée, Kellerei Tramin

48,00 €

Stoan Cuvée, Cantina Termeno

Cuvée aus: Chardonnay 65%, Sauvignon 20%, Weißburgunder 10%, Gewürztraminer 5%. Helle Goldfarbe, fruchtige Noten von Pfirsich, Marillen (Aprikosen), Birne, Holunder, Kumquat, weiße Blumen mit feinen Gewürznoten. Passt zu 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%, colore giallo, note fruttate di pesca, albicocca, pera, sambuca, kumquat (mandarino cinese). Abbinamento con antipasti e primi piatti saporiti, piatti di pesce, con carni bianche speziate o con carne di maiale speziato con funghi.

## *ROTWEINE AUS SÜDTIROL – VINI ROSSI DELL'ALTO ADIGE*

Vernatsch „Mediævum“, Markus Prackwieser, Gumphof, Völs 27,00 €

Schiava „Mediævum“, Markus Prackwieser, Gumphof, Fie

Klarer Duft nach roten Beeren und eingemachten hellen Kirschen mit Mandelnoten, zarten Kräuternoten und einer Spur schwarzer Beeren.

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.

St. Magdalener klassisch; „Huck am Bach“, Kellerei Bozen 26,00 €

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

Duft nach Sauerkirschen und schwarzen Beeren. Klare, sehr geschliffene, saftige Frucht im Mund, schokoladene Beutöne und zarte Kräuternoten, feines Tannin, passt zu Fleischgerichten, Wild, Geräuchertem oder Pasta und Hartkäse.

Colore: rosso rubino profumo: floreale, viole, mandorle, ciliegie rosse, rose sapore: pieno, rotondo, corposo, persistente Abbinamento con carni, selvaggina, salumi, pasta o formaggi stagionati.

St. Magdalener klassisch, Anst. Waldgries, Bozen

28,00 €

S. Maddalena classico, Tenuta Waldgries, Bolzano

Cuvée aus Vernatsch, Lagrein und Merlot; kräftiges Rubinrot, duftiges blumiges Bukett, erinnert an Mandel, Veilchen, Nelken, süße Früchte, rassischer 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 gustoso, con stoffa rotonda e carezzevole. Da abbinare a: carni rosse, pollame nobile, formaggi teneri saporiti.

Blauburgunder „Patricia“, Kellerei Giraň 29,00 €

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 Riserva „Bachmannhof“, Kellerei Bozen 36,00 €

Pinot Nero Riserva, „Bachmannhof“, cantina di Bolzano

Rubinrot, Pflaumen und Waldbeeren Zimt- und Nelkentöne, unterlegt von Tabak und Vanille, durch den Ausbau im Barriquefass, (6 Monate) idealer Begleiter schmackhafter Fleischgerichte sowie Wildbraten und gereiftem Käse.

colore rosso rubino. Con frutti di bosco, cannella e chiodi di garofano, sostenuti da tabacco e vaniglia. Abbinamento con gustosi piatti di carne, arrostiti di selvaggina e formaggi stagionati.

PN Blauburgunder Riserva, Pitzner, Karneid 40,00 €

PN Pinot Nero Riserva Pitzner, Cornedo all'Isarco

Farbe rubinrot mit granatrottem Schimmer. feinfruchtiges Bouquet mit Duft nach Waldbeeren und Kirschen. Milde würzig-kräutrige Nuancen. Speiseempfehlung: Passend zu Wildgerichten, Lamm, Kaninchen und Hartkäse

Colore di osso rubino succoso con riflessi granati aromi di frutti di bosco e ciliegie.. Consigli per l'abbinamento: Si abbina a piatti di selvaggina, agnello, coniglio e formaggi a pasta dura.

Lagrein „Collection– Baron Carl Eyrł“, Kellerei Bozen 30,00 €

Lagrein „Collection– Baron Carl Eyrł“, Cantina Bolzano

Dunkelrot-violett, nach Sauerkirschen, schwarzen Beeren leicht erdigen Tönen sowie einer Spur Lakritz und schokoladige Aromen, angenehme Tanine. Passt zu Fleisch (gebraten, gegrillt) Wild und würzigem Hartkäse.

Colore rosso granato intenso, profumo di viole, frutti di bosco, spezie, terra bagnata, aromi di cioccolata, sapore: morbido ed elegante, tannini nobili; abbinamento con carne rossa, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati saporiti.

Lagrein „Prestige“ Riserva, Kellerei Bozen 50,00 €  
Lagrein „Prestige“, Riserva, Cantina Bolzano

Farbe: kräftiges granatro, Duft 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

Colore: rosso granato scuro con riflessi violacei, 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

Merlot „Graf von Huyn“ Kellerei Bozen 30,00 €  
Merlot „Conte Huyn“, Cantina di Bolzano

Farbe dunkles rubin- granatro und Duft fruchtig nach Brombeeren und Waldbeeren, leichte Gewürznoten, passt zu kräftigen Fleischgerichten, Wild, Wildgeflügel und würzigem Käse

Al naso si presentano splendidi profumi di frutti di more e frutti di bosco, colore rosso rubino. Indicato in particolare per carni saporite, e salse scure e speziate, ma anche selvaggina e formaggi.

Merlot Riserva „Siebeneich“ Kellerei Schreckbichl 39,00 €  
Merlot Riserva „Siebeneich“ Cantina Colterenzio

Duft nach vollreifen Waldbeeren und Zartbitterschokolade. Sehr dicht und komplex mit feinen Gerbstoffen. Passt hervorragend zu kräftigem Fleisch, Wurzelgemüse und gewürzten, dunklen Saßen 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. Indicato in particolare per carni saporite, e salse scure e speziate, ma anche selvaggina e formaggi.

Cabernet Sauvignon, Campaner, Kellerei Kaltern 30,00 €  
Cabernet Sauvignon, Campaner, Cantina di Caldaro

Dunkles Rubinrot mit Noten nach reifen Brombeeren, Weichselkirsche und Schokolade, 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.

Cabernet Riserva „Kirchhügel“, Kellerei Kurtatsch 34,00 €  
Cabernet riserva „Kirchhügel“, cantina di Cortaccia

Vielschichtiges Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, reifen Kirschen und feinen würzigen Noten. Ein charaktvoller Rotwein, der hervorragend zu Wildgerichten, rotem Fleisch und gereiftem Käse passt.

Bouquet complesso di ribes nero, ciliegie mature e delicate note speziate. Al palato è corposo ed elegante allo stesso tempo, con tannini ben integrati, ideale in abbinamento a selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

Cuvée Zeder, Weingut Kornell, Siebeneich 29,00 €  
Cuvée Zeder, tenuta Kornell, Settequerce

Cuveè: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (30%), Lagrein (20%); Farbe: Frisch und dunkel rubinrot ist die Farbe, würzige Noten, fruchtige mit schwarzen Beeren, voll mit langem Abgang. Passt zu Gegrillten, dunklen Fleisch, reifen Käse

La base del taglio è costituita da Merlot, Cabernet Sauvignon e Lagreno. Colore: rosso rubino scuro e vivace, sapore: struttura morbida con concianti incisivi, robusto e piano con una lunga persistenza. Abbinamento: con carni grigliate, arrostiti e formaggi stagionati.

Amistar Il Secondo, Peter Sölva, Kaltern 32,00 €  
Amistar Il Secondo, Peter Sölva, Caldaro

Cabernet Franc, Merlot, Lagrein. Granatrot bis Rubinrot in der Farbe, Duft: Waldfrüchte, schwarzen Johannisbeeren. Speiseanpassung: Kräftiger aber eleganter Wein passt sehr gut zu hellem und dunklem Fleisch, Wild, Antipasti und Käse.

Cabernet Franc, Merlot, Lagrein. Colore da rosso granato a rosso rubino profumo dai frutti di bosco al ribes nero. Abbinamenti: vino forte ma elegante, si abbina bene a carni bianche e scure, selvaggina, antipasti e formaggi

Mauritius (Lagrein, Merlot), Kellerei Bozen 54,00 €  
Mauritius (Lagreno, Merlot), Cantina Bolzano

Cuvée von Lagrein und Merlot dunkles Granatrot Geruch: reife Waldbeeren, leichte Gewürznoten, schöne Kakaotöne Geschmack: Passend zu gegrilltem dunklen Fleisch, Wild, Wildgeflügel und würzigem Hartkäse.

Cuvée di Lagrein e Merlot. colore: rosso granato intenso Bouquet: frutti rossi surmaturi, leggera nota speziata di cacao Sapore: intenso e persistente, Abbinamento con carne rossa alla griglia, selvaggina, selvaggina da piuma e formaggi stagionati

Loam (Cabernet, Merlot), Kellerei Tramin 68,00 €  
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. Passt zu Braten, Gerichten vom Wild und würzigem reifen Käse

Colore rosso rubino brillante, il profumo è molto vinoso, intenso e gradevole.. Abbinamento: ottimo vino da pasto, particolarmente indicato per accompagnare arrosti, cacciagione e formaggi piccanti.

## *WEINE AUS ITALIEN-VINI ITALIANI*

Inzolia Feudo Arancio Sicilia DOC 22,00 €

Farbe: leichtes Strohgelb Bukett: sehr fruchtig mit Noten von Birne, Aprikose, weißem und gelbem Pfirsich. Elegant, geschmeidig. Passt als Aperitif, zu Meeresfrüchten, Krustentieren, Fisch

Colore: giallo paglierino Profumo: particolarmente fruttato con note di pera, albicocca, pesca bianca e gialla. Ideale come aperitivo, è eccellente con i frutti di mare, crostacei e pesce.

Lugana, Costa Arente, Sirmione, 24,00 €

Frischer, mineralischer Lugana mit feinen Aromen von Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Elegant und harmonisch mit langem, angenehmem Finale. Passt hervorragend zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, Risotto und leichten Vorspeisen.

Lugana fresco e minerale con delicati aromi di agrumi e fiori bianchi. Elegante e armonioso, dal finale lungo e piacevole. Si abbina perfettamente a piatti di pesce, frutti di mare, risotti e antipasti leggeri.

Fildirose (rose) 22,00 €

Lachsfarbe, fruchtiges Aroma, Rosen und Zitrusfrüchten erinnert. Sehr edel im Gaumen mit einer Frische und angenehmen Säure. Optimal als Aperitif und sehr gut zu Antipasti, leichten Nudel- und Reisgerichten und Fleisch.

Colore di salmone, profilo aromatico molto fresco e slanciato, caratterizzato da aromi di frutti rossi e note. Al palato offre una piacevole salinità e freschezza e un'acidità viva e rinfrescante che lo rende ideale come aperitivo.

Cantodoro Feudi Aranci Sicilia 30,00 €

Rubinrot, fruchtig mit intensiven Brombeer- Erdbeer- und Himbeeraromen. Ausbau im Barriquefass, Körper sehr elegant und tief. Dieser elegante Rotwein passt zu rotem Fleisch, Ragout, Wild, Salami und Wurstwaren.

Colore rosso intenso, profumo di more, fragolina selvatica e lampone, abbinamento con 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.

## *ROSÉWEINE AUS SÜDTIROL – VINI ROSATI DELL'ALTO ADIGE*

T-Cuvée Kellerei Traamin

26,00 €

T-Cuvée cantina di Termeno

Cüvee: Blauburgunder, Merlot, Lagrein. Duft nach Erdbeere und Himbeere. Passt zu 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.

Rosé „Pischl“, Kellerei Bozen

27,00 €

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.

Merosè, Ansitz Kornell, Siebeneich,

28,00 €

Merosè, tenuta Kornell, Colterenzio,

Cüvee aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein. Farbe helles, zartes Lachsrosa; intensive Aromen von Erdbeeren und Himbeeren und Rosenblättern. Speiseempfehlung: Mozzarella Tomaten, Nudelgerichte, Süßwasserfische, Südtiroler Speck, Pizza, Tafelspitz

Varietà tra Merlot, Cabernet S. Lagrein Colore: rosa brillante e luminoso Aroma: bouquet fragrante, aromi di fragole, e ciliegia, Sapore: fruttato con una bella freschezza, Abbinamenti: insalata di pasta fredda, carpaccio di manzo e Speck.

## *SÜSSWEINE AUS SÜDTIROL- VINI DA DESSERT DELL'ALTO ADIGE*

Goldmuskateller, Kellerei Tramin

27,00 €

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

26,00 €

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.

Passito, Rosenmuskateller, Ansitz Waldgries

42,00 €

Passito Rosenmuskateller, cantina di Caldaro

Aromatischer Rosenmuskateller von Waldgries mit intensiven Duftnoten von Rosenblüten und roten Beeren. Süß, elegant und harmonisch mit feinem, langem Abgang. Ideal zu Desserts, Schokolade, Strudel und gereiftem Käse.

Rosenmuskateller aromatico di Waldgries con intensi profumi di petali di rosa e frutti rossi. Dolce, elegante e armonioso con un finale fine e persistente. Ideale con dessert, cioccolato, strudel e formaggi stagionati.