



---

**Cult Frizzante IGT**

*Bianca Vigna – Venetien*

*Glas 0,1 l 3,50 €*

---

VINO BIANCO

**Chardonnay IGT**

*Valpantena – Venetien*

*Glas 0,1 l 3,00 €*

*Glas 0,2 l 4,50 €*

**Lugana DOC**

*Valpantena – Venetien*

*Glas 0,1 l 4,00 €*

*Glas 0,2 l 6,90 €*

**Pinot Grigio IGT**

*Valpantena – Venetien*

*Glas 0,1 l 3,50 €*

*Glas 0,2 l 5,00 €*

**Sauvignon Blanc IGP „Clic“**

*Fabio Coser – Friaul*

*Glas 0,1 l 4,00 €*

*Glas 0,2 l 6,50 €*

---

VINO ROSÉ

**Bardolino Chiaretto DOC**

*Monte del Frà – Venetien*

*Glas 0,1 l 4,00 €*

*Glas 0,2 l 6,50 €*

---

VINO ROSSO

**Montepulciano d' Abruzzo DOC**

*Frentana – Abruzzien*

*Glas 0,1 l 3,00 €*

*Glas 0,2 l 4,50 €*

**Primitivo Salento IGT „Pilùna“**

*Castello Monaci – Apulien*

*Glas 0,1 l 4,00 €*

*Glas 0,2 l 6,90 €*

**Merlot Terre Siciliane IGT „Marena“**

*Cusumano – Sizilien*

*Glas 0,1 l 4,50 €*

*Glas 0,2 l 7,00 €*

**Nero d'Avola Sicilia DOC „Disueri“**

*Cusumano – Sizilien*

*Glas 0,1 l 4,50 €*

*Glas 0,2 l 7,00 €*



**Prosecco Spumante Superiore Brut Conegliano Vald. DOCG  
Millesimato „Etichetta Nera“**

*Bianca Vigna – Venetien*

Der Brut Superiore ist die trockenste Variante von Bianca Vigna. Die Trauben für diesen Prosecco wachsen auf den steilen Hügeln nahe Valdobbiadene im historischen Prosecco-Anbaugebiet. „Bianca Vigna“ ist eines der typischen kleineren bäuerlichen Betriebe, welche den echten Weinfreunden viel Freude bereiten, von denen man aber immer weniger findet. Die Gebrüder Moschetta erzeugen Spitzen-Qualitäten. Im Bouquet finden sich Noten von frischen Früchten wie Pfirsiche und Blüten-Aromen.

• **100 % Glera**

Flasche 0,75 l **25,00 €**

Flasche zur Mitnahme **21,00 €**



**Franciacorta DOCG Brut**

*Corteaura – Lombardei*

Die Trauben stammen aus verschiedenen Weinbergen des Anbaugebiets, somit weisen sie sehr unterschiedliche Charakteristiken auf. Daher werden sie auch getrennt im Stahltank vergoren und erst im Anschluss daran zu einer Cuvée vereint. Der Brut verbleibt nach der Flaschengärung bei gleichbleibender Temperatur von 12 bis 15°C mindestens 30 Monate auf der Hefe. Dies sorgt für eine feine Aromatik und Perlage. In der Nase Anklänge von Zitrus,- und Trockenfrüchte, dezenter Mandelton. Am Gaumen elegantes und anhaltendes Mousseux, saftig, angenehm trocken.

• **100 % Chardonnay**

Flasche 0,75 l **35,00 €**

Flasche zur Mitnahme **29,00 €**



**Champagner Ruinart BRUT**

*Chardonnay & Pinot Noir*

Flasche 0,75 l **95,00 €**

**Champagne Moët & Chandon Brut**

*Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier*

Flasche 0,75 l **80,00 €**

**Champagner Ruinart Brut Rosé**

*Chardonnay & Pinot Noir*

Flasche 0,75 l **130,00 €**

**Champagne Moët & Chandon rosé**

*Pinot Meunier, Pinot Noir & Chardonnay*

Flasche 0,75 l **105,00 €**

**Dom Perignon Vintage**

*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

Flasche 0,75 l **auf Anfrage**



### **Gavi di Gavi DOCG „Pelöia“**

*San Bartolomeo – Piemont*

Fulvio Bergaglio produziert in seinem sieben Hektar-Miniweingut den vielleicht besten Gavi di Gavi der Zone. Die Weinberge sind zu 100 Prozent nach Süden ausgerichtet, die Trauben haben somit genug Wärme um voll auszureifen. Sie verleihen dem Pelöia ein hochfeines, sehr fruchtiges intensives Aroma. Am Gaumen voll, frische Säure, wunderschöne Frucht und sehr lang im Nachhall.

• **100 % Cortese**

Flasche 0,75 l **26,00 €**

Flasche zur Mitnahme **21,00 €**



### **Roero Arneis DOC**

*Matteo Correggia – Piemont*

Die Arneis-Rebe war Ende der 1970er Jahre fast in Vergessenheit geraten. Durch die Bemühungen einiger Winzer, u. a. federführend Bruno Giacosa, wurde die Rebe wieder populär. Im Roero-Gebiet wird die Rebe vor allem auf kreidigen, sandigen Böden kultiviert. Dadurch zeigt sich das große aromatische Potential der Rebe mit Pfirsich- und Birnenaromen. Der Arneis von Correggia wurde nur im Stahltank, davon zwei bis drei Monate sur lie, also auf der Fein-hefe, ausgebaut. An der Nase entfalten sich exotische Aromen von Pfirsich, Mango und Birne.

• **100 % Arneis**

Flasche 0,75 l **28,00 €**

Flasche zur Mitnahme **23,00 €**



### **Gewürztraminer DOC**

*Tramin – Südtirol*

Ein Gewürztraminer aus dem Bilderbuch von der „vermutlichen“ Heimat dieser Rebsorte. Er wächst in den Gemeinden Tramin und Montan, der dort vorherrschende kalkreiche Boden bietet dieser Sorte ideale Voraussetzungen. Er wird nur im Stahltank ohne biologischen Säureabbau ausgebaut. Ein Prototyp der neuen Generation Gewürztraminer, der nie aufdringlich oder überladen wirkt sondern immer elegant. Im Bouquet Anklang von Lychees, Rosenblätter und Gewürznoten. Am Gaumen körperreich mit zartem Aroma, aromatisch und langanhaltend.

• **100 % Gewürztraminer**

Flasche 0,75 l **26,00 €**

Flasche zur Mitnahme **21,00 €**



### **Pinot Grigio DOC**

*Tramin – Südtirol*

Ein feiner Pinot Grigio aus den umliegenden Lagen von Tramin. Die klassische Linie reift nur in Edelstahltanks, um so die frische Frucht und Eleganz zu wahren. Das tägliche Wechselspiel zwischen Tag und Nacht, sprich warmen und kühlen Temperaturen, ist ideal für die Erzeugung frischer Weißweine, für welche die Region Tramin berühmt ist. Ein frisches Bouquet, erinnert an Frühlingsblumen und grüne Äpfel. Mittlere Fülle, feine Frucht und eine erfrischende Säure verwöhnen den Gaumen.

• **100 % Grauburgunder**

Flasche 0,75 l **24,00 €**

Flasche zur Mitnahme **19,00 €**



## **Chardonnay DOC**

*Tramin – Südtirol*

Seit der Jahrhundertwende in Südtirol angebaut, aus Burgund und der Champagne eingeführt, ergibt einen hochwertigen und edelmütigen Weißwein von Weltklasse. Der Chardonnay gedeiht auf kalkreichen, warmen, schottrigen Lehm Böden. Die Trauben des Chardonnays wurden sofort nach der Lese gepresst und anschließend im Stahltank ausgebaut. Es wurde ein kleiner Anteil an biologischem Säureabbau zugelassen. Weites und harmonisches Bouquet, Anflüge von Südfrüchten. Am Gaumen stabile Struktur, erfrischende Säurenoten und aristokratisch.

• **100 % Chardonnay**

Flasche 0,75 l **24,00 €**

Flasche zur Mitnahme **19,00 €**



## **Sauvignon DOC**

*Tramin – Südtirol*

Ein Sauvignon Blanc von verschiedenen Weingärten in Tramin und Montan in Hügellagen zwischen 350 und 500 Meter Meereshöhe wird auf kalkhaltigen und schottrigen Böden angebaut. Die Trauben werden manuell geerntet und nach sanfter Pressung temperaturkontrolliert im Edelstahltank vergoren. Der weitere Ausbau erfolgt auch nur im Edelstahltank ohne biologischen Säureabbau, so dass die exotischen Fruchtnoten und die Finesse erhalten bleiben. In der Nase markant mit Anflügen von Holunder und Cassis. Ausdrucksvoll, würzig, feiner Schlift und elegant am Gaumen.

• **100 % Sauvignon**

Flasche 0,75 l **25,00 €**

Flasche zur Mitnahme **20,00 €**



## **Goldmuskateller – Moscato Giallo DOC**

*Tramin – Südtirol*

Goldmuskateller ist der in Südtirol gebräuchliche Name für den Gelben Muskateller, einer Spielart der Rebsorte Muscat blanc à petits grains. Die Rebstöcke stehen in Neumarkt und Tramin auf 250 bis zu 450 Meter Höhe auf kalkhaltigen Schotterböden. Der Goldmuskateller wird temperaturkontrolliert vergoren, um sein zartes Aroma zu erhalten, und nur im Stahltank ausgebaut. Der verbleibende Restzucker unterstreicht das aromatische Bouquet noch zusätzlich.

• **100 % Goldmuskateller**

Flasche 0,75 l **25,00 €**

Flasche zur Mitnahme **19,00 €**



## **Lugana DOC „Musa“**

*Buglioni – Venetien*

2014 bot sich Mariano Buglioni die Gelegenheit einen Weinberg am Südwestufer des Gardasees, also auf der lombardischen Seite des Anbaugebiets, zu erstehen. Die Weinstöcke stehen auf lehm- und kalkhaltigen Endmoränenböden, die den feinen Duft und die ausgeprägte Mineralität des Weines bedingen. Der Wein verbleibt nach der der Gärung im Edelstahltank noch etwa fünf Monate auf der Feinhefe. In der Nase entwickeln sich intensive Anklänge von Blüten und Zitrusfrüchten. Am Gaumen frisch, milde Säure, komplexes Aroma, mineralischer Abgang.

• **100 % Trebbiano di Lugana**

Flasche 0,75 l **28,00 €**

Flasche zur Mitnahme **23,00 €**



### **Vermentino IGT**

*Casanova della Spinetta – Toscana*

Giorgio Rivetti hat die Zeichen der Zeit erkannt und einen feinen, spritzigen Weißwein produziert. Auf seinem Weingut in der Toscana hat er einen kleinen Weinberg, der mit der dort typischen Rebsorte Vermentino bestockt ist. Der Wein wird nur in Edelstahltanks ausgebaut und reift aber für vier Monate auf der Hefe in dem Edelstahltank. Preis und Leistung ist bei diesem herrlich mineralischen Weißwein perfekt. Der Muschelkalkboden gibt dem Wein seine perfekte Säure. Ein mineralisch, feiner Nachhall.

• **100% Vermentino**

*Flasche 0,75 l*    **30,00 €**

*Flasche zur Mitnahme*    **25,00 €**



### **Grillo Sicilia DOC „Shamaris“**

*Cusumano – Sizilien*

Die Rebe Grillo zählt mit zu den wichtigsten Reben Siziliens. Der Shamaris zeichnet sich vor allem durch seine einzigartige Frische und durch seine Frucht aus. In den Hochlagen werden die Trauben für diesen typischen sizilianischen Weißwein angebaut. Ausgebaut wird er nur in Edelstahltanks um die Frische und feine Frucht zu erhalten. Im Bouquet intensiv und dicht, Blütenaromen, Limone, dezenter Mandelton. Am Gaumen saftig, es entfaltet sich eine feine frische Säure mit langem Nachhall.

• **100% Grillo**

*Flasche 0,75 l*    **21,00 €**

*Flasche zur Mitnahme*    **17,00 €**



## **Barbera d'Asti DOC Ca' di Pian**

*La Spinetta – Piemont*

Giorgio Rivetti ist einer der Topaufsteiger des Jahres, er hat sich seine Position unter den Top-Ten gesichert. Der Barbera Ca' di Pian ist ein junger, frischer, weicher und fruchtiger Wein, der in großen Eichenfässern und in Barriques reift. Am Gaumen entfalten sich weiche Tannine.

• **100 % Barbera**

Flasche 0,75 l **35,00 €**

Flasche zur Mitnahme **30,00 €**



## **Langhe Nebbiolo DOC**

*La Spinetta – Piemont*

Die Idee für diesen Wein ist: Top-Qualität bei gutem Preis-/Leistungsverhältnis. Marco verwendet für diesen Wein nur bestes, spät- und handverlesenes Traubengut von jungen Rebstöcken aus seinen Barolo-Lagen bei Monforte. Er lässt den Wein für zwölf Monate in Barriques des Barolo reifen. Das Fachmagazin Decanter in London zählte diesen Wein zu den 50 besten Weinen der Welt mit dem besten Preis-/Leistungsverhältnis. In der Nase intensiv, erinnert an Rosen und Veilchen Am Gaumen voll, frische Säure, tolle Struktur und viel Frucht.

• **100 % Nebbiolo**

Flasche 0,75 l **35,00 €**

Flasche zur Mitnahme **30,00 €**



## **Nebbiolo Stardi DOC**

*La Spinetta – Piemont*

Die Trauben stammen aus der Barbaresco-Spitzenlage Stardi, vorzugsweise von den jungen Rebstöcken. Der Wein wird zwölf Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche ausgebaut und ohne Filtration oder Klärung abgefüllt. Ein Power-Nebbiolo der Spitzenklasse mit der Eleganz eines großen Piemontesers! in der Nase entfalten sich Aromen von Pflaume, schwarze Kirschen, würzig Am Gaumen voll, super Struktur, fett und doch elegant, viel Frucht, langer Nachhall.

• **100 % Nebbiolo**

Flasche 0,75 l **38,00 €**

Flasche zur Mitnahme **33,00 €**



## **Barolo DOCG**

*Parusso – Piemont*

Marco Parusso produziert neben seinen Lagen-Barolos auch diesen Basis-Barolo. Hierzu verwendet er Top-Traubengut aus seinen besten Lagen, allerdings von jungen Rebstöcken. In der Nase weit gefächert, Aromen nach Pflaumen und Johannisbeeren entfalten sich. Voll im Körper und doch elegant, fruchtig und beerig im Geschmack mit langem Abgang.

• **100 % Nebbiolo**

Flasche 0,75 l **55,00 €**

Flasche zur Mitnahme **50,00 €**



## **Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC**

*Monte del Frà – Venetien*

Die Vinifizierung des Ripasso erfolgt unter sanfter Pressung und Fermentation in kleinen Stahlbehältern unter regelmäßigem Bewegen der Schalen, damit die Farbe und die charakteristischen Aromen der Trauben in den Saft übergehen. Nach der ersten Vergärung werden die Schale der gepressten Trauben für den Amarone hinzugefügt und es folgt eine zweite Vergärung. Danach kommt der Wein für mindestens 18 Monate in Eichenholzfässer, bis er in Flaschen abgefüllt wird. Aromen von Kirschen, Zwetschgen, Lakritze, Pfeffer und Zimt entfalten sich in der Nase. Am Gaumen elegant, samtig, harmonisch und zugleich kräftig.

• **80 % Corvina Veronese und Corvinone,**  
**20 % Rondinella**

Flasche 0,75 l **28,00 €**  
Flasche zur Mitnahme **23,00 €**



## **Cento Per Cento Rosso IGT**

*Casanova della Spinetta – Toskana*

Giorgio Rivetti hat in der Toskana einen neuen, superguten, reinsortigen Sangiovese produziert. Genauer gesagt hat er ein neues Wahnsinns-Produkt geschaffen und damit voll ins Schwarze getroffen. Giorgio Rivetti konnte seinem Nachbarn beste Sangiovese-Trauben aus einem wunderschönen Weinberg abkaufen. Der Wein reifte circa zwölf Monate in mittelgroßen Fässern und die typische La Spinetta Handschrift ist deutlich zu spüren, in Nase und am Gaumen. Ein Sangiovese mit dieser Klasse und einem so sensationellen Preis, das gab es bisher noch nicht. In der Nase erinnert er an Süßkirschen, feine Frucht. Am Gaumen frische Säure, süße Tannine, voller Körper.

• **100 % Sangiovese**

Flasche 0,75 l **25,00 €**  
Flasche zur Mitnahme **20,00 €**



## **Chianti Classico DOCG, Bio**

*Le Filigare – Toskana*

Vom malerischen Schlossweingut des Florentiner Schmuckhändlers Burchi, 1991 erstmals in Verona vorgestellt und von der Fachpresse seither mit höchster Benotung und Anerkennung bedacht, mehrmals unter die 10 Top-Weine Italiens eingeordnet. Der Chianti wird in gebrauchten Barriques des Supercuvée Podere Le Rocce angebaut. Im Bouquet edel, Aromen wie rote Früchte, Gewürznelken entfalten sich mit leichter florale Note. Am Gaumen volles Kirscharoma, optimale Struktur, perfektes Spiel von Gerbstoff und Säure, lang im Abgang.

• **90 % Sangiovese, Canaiolo und Colorino**

Flasche 0,75 l **32,00 €**  
Flasche zur Mitnahme **27,00 €**



## **Il Gentile di Casanova IGT**

*Casanova della Spinetta – Toskana*

Giorgio hat sich den autochthonen Rebsorten verschrieben und produziert in den Hügeln bei Terricciola einen reinsortigen Prugnolo Gentile. Diese Rebe entstammt der Familie des Sangiovese und sie fühlt sich hier besonders wohl. Der besondere Muschelkalkboden bei Casanova verleiht dem Wein eine ganz spezielle feine Säure und eine ungewöhnliche Tiefe. Kräftige Nase, erinnert an Süßkirschen.

• **100 % Prugnolo Gentile**

Flasche 0,75 l **36,00 €**  
Flasche zur Mitnahme **31,00 €**





### **Sangiovese Montecucco DOCG Montepiano**

*Trottolo – Toscana*

Die DOC-Montecucco rangiert gegenwärtig noch als Geheimtipp. Die Weinberge befinden sich in unmittelbarer Nähe zu denen des berühmten Bruders Brunello, in einem schmalen Streifen angrenzend an die Provinz Siena in der Provinz Grosseto. Dario Pasqui vinifiziert in seiner „Boutique Winery“ nur wenige Flaschen pro Jahr. Beratender Önologe ist Paolo Vagaggini. Der Wein wird in bereits gebrauchten Barriques und Tonneaux ausgebaut, damit der Einfluss des Holzes nicht zu stark ausfällt. Im Bouquet entfalten sich Aromen von Waldbeeren, Amarenakirsche, zarte Eichenwürze. Am Gaumen dicht und samtig, elegantes Tannin, saftige Kirschfrucht.

• **100 % Sangiovese**

Flasche 0,75 l **35,00 €**

Flasche zur Mitnahme **30,00 €**



### **Ciacci d'Aragona Rosso IGT**

*Ciacci Piccolomini – Toscana*

Diesen Rotwein hat man bei Ciacci Piccolomini für den täglichen Genuss konzipiert, sowohl von den Eigenschaften als auch vom Preis. Er wird kurz in Fässern und Barriques aus slawonischer Eiche ausgebaut. In der Nase intensiv fruchtig mit Anklängen von Gewürzen. Am Gaumen voller Körper, schöner Fruchtansatz, mittlere Länge, schön balanciert.

• **Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah**

Flasche 0,75 l **23,00 €**

Flasche zur Mitnahme **18,00 €**



### **Vino Nobile di Montepulciano DOCG**

*Dei – Toscana*

Früher mussten die Trauben für diesen edlen Wein den Adelsherren abgeliefert werden. Caterina Dei nimmt für ihren Prestigewein die Trauben aus der Einzellage Martiena. Der jugendlichen Härte des Prugnolo Gentile wird mit einem wohldosierten Anteil der nach Veilchen duftenden Mammo-lo-Traube begegnet. Der Wein reift 24 Monate in mittelgroßen Fässern aus slawonischer Eiche, um die frische Frucht des Sangiovese zu bewahren. Kräftige Nase, reife Kirschen und Pflaumen. Saftig, elegant, appetitliche Säureader, herzhaft Tannine.

• **90 % Sangiovese, 10 % Canaiolo**

Flasche 0,75 l **38,00 €**

Flasche zur Mitnahme **33,00 €**



### **Primitivo Salento IGT „Est 2004“**

*Vinosia – Apulien*

Im Jahre 2004 gründete (= Established) L. Ercolino die Kellerei Vinosia, nach dem auch dieser Selektionswein benannt ist. Er wird aus handgelesenen Primitivo-Trauben der besten Lagen Vinosia's gewonnen. Die Besonderheit daran ist, dass die Trauben nach der Lese kurz angetrocknet werden. Dies sorgt für eine Konzentrierung der Aromen und sonstigen Inhaltsstoffe der Trauben. Der Wein wird etwa zwölf Monate in Barriques ausgebaut, gefolgt von einer mindestens sechsmonatigen Flaschenreife. Erinnert an Zwetschge, Cassis und Beeren. Am Gaumen wuchtig aber balanciert, fruchtige und würzig-schokoladige Aromen, lang im Abgang.

• **100 % Primitivo di Salento**

Flasche 0,75 l **33,00 €**

Flasche zur Mitnahme **28,00 €**



### **Barbazale Etna Rosso DOC**

*Cottanera – Sizilien*

Schon der Basiswein von Cottanera zeigt eine bemerkenswerte Kraft und Tiefe. Denn in der DOC-Zone Ätna reift die autochthone sizilianische Rebsorte Nerello Mascalese zu hochwertigen, tanninreichen und ausgewogenen Weinen heran. Beide Sorten werden getrennt vinifiziert, jeweils 50 Prozent der Weine werden vier Monate im Barrique ausgebaut, der Rest im Stahltank. Ein Vulkanwein mit einem sensationellen Preis-/Leistungsverhältnis! ein Korb voll schwarzer Beeren, mediterrane Kräuter umschmeicheln die Nase. Am Gaumen mineralisch, süße Tannine, gute Länge.

• **90 % Nerello Mascalese, 10 % Nerello Cappuccio**

*Flasche 0,75 l*    **23,00 €**

*Flasche zur Mitnahme*    **18,00 €**



### **Benuara Sicilia IGP**

*Cusumano – Sizilien*

In der Ortschaft Pachino bei Sirakus wächst eine kleine typische Blume, genannt Benuara. Sie gab diesem kräftigen Wein seinen Namen. Sirakus ist der südlichste Teil Siziliens, dort herrscht eine enorme Hitze. Nur in den Hochlagen entstehen große Weine, die auch eine gewisse Eleganz aufweisen. Die Trauben werden Ende August gelesen. Der Wein reift für kurze Zeit in 2.000 Liter fassenden Holzfässern. Intensives Bouquet, erinnert an reife Waldbeeren. Im Geschmack fruchtig, voll, kräftig und doch elegant.

• **70 % Nero d'Avola, 30 % Syrah**

*Flasche 0,75 l*    **25,00 €**

*Flasche zur Mitnahme*    **21,00 €**



**PRIMO**

RARITÄTENWEINE



**„Rossj-Bass“ Chardonnay Langhe DOC**

Gaja – Piemont

- 100 % Chardonnay

Flasche 0,75 l **auf Anfrage**



**„Sperss“ Langhe Nebbiolo DOC**

Gaja – Piemont

- 100 % Nebbiolo

Flasche 0,75 l **auf Anfrage**



**„Darmagi“ Cabernet Sauvignon DOC**

Gaja – Piemont

- 100 % Cabernet Sauvignon

Flasche 0,75 l **auf Anfrage**



**Ornellaia Bolgheri**

Tenuta dell' Ornellaia – Toskana

- 56 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot,  
10 % Cabernet Franc, 7 % Petit Verdot

Flasche 0,75 l **auf Anfrage**

Flasche 1,5 l **auf Anfrage**



**Sassicaia Bolgheri**

Tenuta San Guido – Toskana

- 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc

Flasche 0,75 l **auf Anfrage**

Flasche 1,5 l **auf Anfrage**



**Solaia**

Antinori – Toskana

- 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc  
20 Sangiovese

Flasche 0,75 l **auf Anfrage**



### **Distillato d'Uva Magia**

*Berta – Piemont*

Der Magia wird aus Weinen verschiedener typisch piemontesischer Rebsorten diskontinuierlich in Destillierblasenaus Kupfer gebrannt. Es handelt sich also um ein Erzeugnis aus Wein, nicht aus Trestern und ist damit also kein Grappa, sondern ein Weinbrand (Brandy). Der Ausbau des zunächst klaren Destillats erfolgt in Fässern aus verschiedenen Hölzern mit verschiedener Toastung. Diese geben dem Magia zum einen die braun-goldene Farbe, zum anderen runden sie ihn geschmacklich ab und sorgen für mehr geschmackliche Komplexität.

• **45 % Vol.**

Glas 2 cl **14,50 €**



### **Grappa Lina**

*Santa Barbara – Marken*

Stefano Antonucci ließ von Meisterbrenner Enrico Berta diesen sensationellen Grappa brennen. Er wurde für 18 Monate im Barrique ausgebaut. Er erinnert in seiner Stilistik eher an einen feinen Cognac als an einen Grappa. Gewidmet hat Stefano diesen Grappa seiner Mutter Lina. Im Geschmack intensiv nach Weinbergpfirsich, weich und doch samtig mit einer feinen Schärfe.

• **100 % Verdicchio, 45 % Vol.**

Glas 2 cl **8,90 €**



### **Grappa Devina 2001**

*Berta – Piemont*

Ein Grappa bei Berta wird eigentlich wie ein feiner Cognac ausgebaut. Der Grappa Devina reifte zehn Jahre in neuen Barriques. Die Fässer werden alle zwei Jahre gewechselt, so dass der Grappa immer neue Aromen bekommt. Im Geschmack, reich, fast endloser Abgang, alle Düfte werden im Gaumen bestätigt.

• **Nebbiolo da Barolo und Barbera d'Asti, 44 % Vol.**

Glas 2 cl **12,50 €**



### **SoloPerGian**

*Berta – Piemont*

SoloPerGian ist nicht einfach ein Grappa, sondern die gelungene Vereinigung von Tre Soli Tre, Roccanivo und Bric del Gaian 2005, die zehn Jahre lang in 1.200- und 100-Liter Fässern ausgebaut wurde. SoloPerGian ist ein Zeuge unserer Geschichte, die wir in unserem neu renovierten Museum Berta gesammelt haben und aufbewahren wollen.

• **43 % Vol.**

Glas 2 cl **11,90 €**



### **Acquavite Casalotto Riserva 1982**

*Berta – Piemont*

Der Casalotto spiegelt am besten die Herkunft der Familie Berta wieder. Dieser Aquavite di Vino, der 25 Jahre in verschiedene Fässern reifte, wurde erzeugt als Hommage an diese kleine Ortschaft. Für den Casalotto wurden nur beste Trauben selektioniert, die für diese Region typisch sind. Die 25-jährige Reifung verleiht diesem Aquavite eine nie dagewesene Tiefe und Eleganz. Der Casalotto ist Enrico Bertas feinstes Produkt, das Produkt seiner Heimat. Weit gefächertes und sehr fruchtiges Bukett. Der Geschmack voll, samtig wie Seide, tief und elegant, in sich perfekt ausgewogen.

• **Barbera d'Asti, Nebbiolo und 10% Moscato, 44 % Vol.**

Glas 2 cl **13,50 €**



**PRIMO**

SOFTDRINKS & SÄFTE

---

|   |                |               |
|---|----------------|---------------|
| <b>Orangensaft</b>                      | Glas 0,4 l     | <b>4,50 €</b> |
| <b>Apfelsaft naturtrüb</b>              | Glas 0,4 l     | <b>4,50 €</b> |
| <b>Johannisbeernektar</b>               | Glas 0,4 l     | <b>4,50 €</b> |
| <b>Maracujanektar</b>                   | Glas 0,4 l     | <b>4,50 €</b> |
| <b>Kirschnektar</b>                     | Glas 0,4 l     | <b>4,50 €</b> |
| <b>Schorle</b>                          | Glas 0,4 l     | <b>3,80 €</b> |
| <br>                                    |                |               |
| <b>Coca Cola</b> <sup>1,9,10</sup>      | Glas 0,2 l     | <b>2,50 €</b> |
| <b>Coca Cola Zero</b> <sup>1,9,10</sup> | Glas 0,2 l     | <b>2,50 €</b> |
| <b>Fanta</b> <sup>1,3</sup>             | Glas 0,2 l     | <b>2,50 €</b> |
| <b>Sprite/Mezzo</b> <sup>1,9,10</sup>   | Glas 0,2 l     | <b>2,50 €</b> |
| <br>                                    |                |               |
| <b>Bitter Lemon</b> – Thomas Henry      | Glas 0,2 l     | <b>3,50 €</b> |
| <b>Tonic Water</b> – Thomas Henry       | Glas 0,2 l     | <b>3,50 €</b> |
| <b>Ginger Ale</b> – Thomas Henry        | Glas 0,2 l     | <b>3,50 €</b> |
| <b>Cherry Blossom Tonic</b>             | Glas 0,2 l     | <b>3,50 €</b> |
| <b>Mango Lemonade</b>                   | Glas 0,2 l     | <b>3,50 €</b> |
| <br>                                    |                |               |
| <b>Bionade Holunder</b>                 | Glas 0,33 l    | <b>4,00 €</b> |
| <br>                                    |                |               |
| <b>Levico Frizzante/Natural</b>         | Flasche 0,25 l | <b>2,50 €</b> |
|   | Flasche 0,5 l  | <b>3,90 €</b> |
|   | Flasche 0,75 l | <b>5,90 €</b> |

---

**FASSBIER**

|                                       |                |               |
|---------------------------------------|----------------|---------------|
| <b>Radler</b>                         | Glas 0,3 l     | <b>3,50 €</b> |
| <b>Fürstenberger Pils</b>             | Glas 0,3 l     | <b>4,00 €</b> |
| <b>Nastro Azzuro Birra</b>            | Flasche 0,33 l | <b>3,50 €</b> |
| <b>Paulaner Hefeweizen, naturtrüb</b> | Glas 0,3 l     | <b>3,50 €</b> |

---

**FLASCHENBIER**

|  |            |               |
|--|------------|---------------|
| <b>Original Münchner hell, alkoholfrei</b> | Glas 0,3 l | <b>3,50 €</b> |
| <b>Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei</b>    | Glas 0,5 l | <b>4,50 €</b> |

Alle Preise in Euro, einschließlich MwSt. und Bedienung

**Zusatzstoffe**

1. mit Farbstoff(en), 2. mit Konservierungsstoff(en), 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst, 8. mit Süßungsmittel, 8a. enthält eine Phenylalaminquelle, 9. mit Phosphat, 10. koffeinhaltig, 11. chininhaltig



---

|                                |      |               |
|--------------------------------|------|---------------|
| <b>San Bitter/Crodino</b>      | Glas | <b>4,50 €</b> |
| <b>San Bitter mit Prosecco</b> | Glas | <b>7,50 €</b> |
| <b>Campari-Gin</b>             | Glas | <b>7,50 €</b> |
| <b>Ramazotti Rosé</b>          | Glas | <b>5,50 €</b> |
| <b>Aperol Spritz</b>           | Glas | <b>7,50 €</b> |
| <b>Hugo</b>                    | Glas | <b>7,50 €</b> |
| <b>Vermut-Prosecco</b>         | Glas | <b>8,50 €</b> |
| <b>PinkGin-Moscato</b>         | Glas | <b>8,50 €</b> |
| <b>Martini</b>                 | Glas | <b>5,50 €</b> |

---

#### DIGESTIV

---

|                                   |           |               |
|-----------------------------------|-----------|---------------|
| <b>Amaro Quintessentia Nonino</b> | Glas 4 cl | <b>6,00 €</b> |
| <b>Ramazotti</b>                  | Glas 4 cl | <b>4,50 €</b> |
| <b>Averna</b>                     | Glas 4 cl | <b>4,50 €</b> |
| <b>Sambuca</b>                    | Glas 4 cl | <b>4,50 €</b> |
| <b>Amaretto</b>                   | Glas 4 cl | <b>4,50 €</b> |
| <b>Limocello</b>                  | Glas 4 cl | <b>4,50 €</b> |
| <b>Vecchio Amaro del Capo</b>     | Glas 4 cl | <b>4,50 €</b> |

---

#### LONGDRINKS

---

|  |      |               |
|--|------|---------------|
| <b>Gin Tonic</b> – Black Gin und Cherry Tonic    | Glas | <b>8,50 €</b> |
| <b>Gin Tonic</b> – Hendricks Gin/Black Gin       | Glas | <b>8,50 €</b> |
| <b>Gin Tonic</b> – Monkey 47                     | Glas | <b>9,50 €</b> |
| <b>Campari Soda/Orange</b> <sup>1</sup>          | Glas | <b>6,50 €</b> |
| <b>Black Vodka Orange/Lemon</b> <sup>1, 10</sup> | Glas | <b>8,50 €</b> |
| <b>Jack Daniels Cola</b> <sup>1, 9, 10</sup>     | Glas | <b>6,50 €</b> |
| <b>Cuba Libre</b>                                | Glas | <b>8,00 €</b> |

---

Alle Preise in Euro, einschließlich MwSt. und Bedienung

#### Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en), 2. mit Konservierungsstoff(en), 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst, 8. mit Süßungsmittel, 8a. enthält eine Phenylalaminquelle, 9. mit Phosphat, 10. koffeinhaltig, 11. chininhaltig

### **Jack Daniels Single Barrel Select**



Nach zweifacher Destillation nach dem „Charcoal Mellowing“-Verfahren (Filtrierung durch hohe Holzkohleschicht) wird der Jack Daniel's Single Barrel Select in ausgekohlten Weißweinfässern gelagert. Sein Bouquet verwöhnt, neben süßen Noten und Früchten mit vielschichtigen Kräutern, die Nase. Gut ausbalanciert, rund und trocken, verfeinert ein Anflug von Vanille in Verbindung mit einer leichten Rußigkeit, den Geschmack. Der lange Abgang folgt äußerst elegant mit einer leicht pfeffrigen Schärfe.

• **45 % Vol.**

Glas 4 cl **8,50 €**

### **Lagavulin Islay Single Malt Scotch Whiskey 16 Years**



Der 16-jährige Lagavulin ist ein etablierter und vielbegehrter Klassiker in der Whiskyszene. Aufgrund seiner Komplexität und Tiefe ist er insbesondere für Fortgeschrittene geeignet. Er reifte für mindestens 16 Jahre in Eichenfässern, die ihm einen recht trockenen und starken Charakter verliehen. Das Aroma ist sehr intensiv: Torfrauch, Noten von Jod und Seetang und reicher Süße. Am Gaumen ist sein Körper voll und trocken mit einer dennoch reichhaltigen und sanften Süße. Der kräftige Torfgeschmack wird zunehmend stärker und verbindet sich harmonisch mit Jod und tiefen Eichtönen. Später wird er durch eine delikate Süße, Noten von Meer und Salz und einem Anflug von Holz abgemildert. Im eleganten Finish klingt die Torfigkeit, verwoben mit viel Salz und Meeresalgen, nur sehr langsam ab.

• **43 % Vol.**

Glas 4 cl **10,50 €**

### **Laphroaig Islay Single Malt Scotch Whiskey 18 Years**



Der 18-jährige Laphroaig ist ein tiefer und komplexer Whisky, der jedes Jahr in einer limitierten Menge abgefüllt wird. Im Geruch finden sich Anklänge von Karamell mit einer leichten Würzigkeit. Demgegenüber stehen sanfte Phenol- und Fruchtnoten. Wird Wasser hinzugefügt, so entfaltet sich der Geruch von Seegras und Salz und vermischt sich mit der Honigsüße sowie dem Duft von Torf und frisch gemähtem Heu. Der anfängliche Geschmack von Rauch verbindet sich mit blumigen Noten, die sich nahtlos mit Anklängen von Eichenholz verbinden und eine angenehme Süße hinterlassen. Etwas Schokolade vereint sich später mit reicher Vanille und endet im langen und harmonischen Nachklang. Dieser präsentiert sich mit einer öligen Sanftheit und einem vollen Körper.

• **48 % Vol.**

Glas 4 cl **10,50 €**

### **Ardbeg Uigeadail Islay Single Malt Whiskey**



Die Malt-Abfüllung Uigeadail ist nach dem gleichnamigen See benannt, in dem einige Wasserquellen ihren Ursprung haben und für die Produktion des Ardbeg verwendet werden. Nach der Reifung in Bourbon- und Sherryfässern, wurde er nicht kühlgefiltert und in Fassstärke abgefüllt. In der Nase überrascht er mit einer reichhaltigen und intensiven Duftmischung – die sich aus Weihnachtsskuchen, frischer Meeresluft, florale Noten, über rauchiges Torffeuer und öliges Leder bis hin zu süßer Schokolade mit Rosinen zusammen setzt. Erst noch etwas zurückhaltend, entfaltet er am Gaumen seine volle Stärke mit einer reichen und vollmundigen Textur. Im Geschmack genießt man eine faszinierende Balance zwischen süßen Sherrynoten, winterlichen Gewürzen und tief rauchigen Aromen, die zu einer wahren Explosion führen. Erstaunlich lang ist auch der Abgang mit tiefen Mokka- und aromatischen Rauchtönen.

• **54,2 % Vol.**

Glas 4 cl **10,50 €**



### ***Balvenie Double Wood Highland Single Malt Whiskey 12 Years***



Nach zweifacher Destillation nach dem „Charcoal Mellowing“-Verfahren (Filtrierung durch hohe Holzkohleschicht) wird der Jack Daniel's Single Barrel Select in ausgekohlten Weißbierfässern gelagert. Sein Bouquet verwöhnt, neben süßen Noten und Früchten mit vielschichtigen Kräutern, die Nase. Gut ausbalanciert, rund und trocken, verfeinert ein Anflug von Vanille in Verbindung mit einer leichten Rußigkeit, den Geschmack. Der lange Abgang folgt äußerst elegant mit einer leicht pfeffrigen Schärfe.

• **40 % Vol.**

Glas 4 cl **9,50 €**

### ***Dalwhinnie Highland Single Malt Whiskey 15 Years***



Nach 15 Jahren Reifezeit in hochwertigen Eichenholzfässern, ist ein herrlich milder Single Malt Whisky der Extraklasse entstanden. Die Nase wird mit einem würzig aromatischen Duft von Heidekraut und leichtem Torfrauch verwöhnt. Der geschmeidige Geschmack ist sehr mild, mit einem zarten Anflug von Vanille, Torf und einer honigen Süße. Ein Hauch Orangenschalen entfalten dabei ihr frisches Aroma. Der weiche und süße Abgang verwöhnt noch sehr lange.

• **43 % Vol.**

Glas 4 cl **9,00 €**

### ***Crown Royal Blended Canadian Whiskey***



Der heute in der Gimli Distillery hergestellte Whisky in der kronenförmigen Flasche wurde von Sam Bronfman (Direktor von Seagram), anlässlich des Staatsbesuches von König Georg VI. und Königin Elisabeth 1939 in Kanada, kreiert. Der erzeugte Blended Whisky ist bekannt für sein mildes Aroma und seinen weichen Geschmack. Honig, reife rote Früchte, Roggenwürze und Vanille verbinden sich in der Nase. Am Gaumen gibt er sich rund und herrlich sanft. Hier wechseln sich süße Früchte mit Gewürzen und Eiche auf eine harmonische Weise ab. Der weiche und süße Nachklang wird von zarten Gewürztönen begleitet, die leicht auf der Zunge prickeln und angenehm sehr lang anhalten.

• **40 % Vol.**

Glas 4 cl **9,00 €**