

----- OFFENE WEINE -----

	1/4l	1/2l
<b>Weiss:</b>		
Pinot Grigio	4,40 €	8,50 €
Chardonnay	4,30 €	8,40 €
Leitz Riesling	6,80 €	13,20 €
Schafferwein des Jahres 2009		
<b>Rot:</b>		
Merlot „Endrizzi“	4,70 €	9,00 €
Montepulciano d' Abruzzo	4,00 €	7,60 €
Negro Amaro (Puglia)	4,50 €	8,70 €
Spanien:		
Bodegas Artazuri Tinto	5,20 €	10,00 €
Portugal:		
Rapariga da Quinta Vinho Alentejo	5,20 €	10,00 €
<b>Prosecco / Champagner:</b>		
Prosecco di Valdobbiadene	Glas 0,1	4,50 €
	Flasche	33,00 €
Prosecco Aperol auf Eis	Glas 0,2	5,80 €
Ca' del Bosco Cuvée	Glas 0,1	7,50 €
Champagner		
Andre Cluet Grande Reserve	Flasche	63,00 €
	1/2 Flasche	32,00 €
<b>Rosé:</b>		
Rosé Lagrein "Grieser"	Flasche	24,50 €
Alois Lageder		
Bolzano		

## ----- FLASCHENWEINE WEISS -----

**Fangen wir im Norden Italiens an, denn manch guter Weißwein gedeiht besonders gut in kühlen Sommernächten.**

Elena Walch - Alto Adige/Südtirol - Pinot Bianco	23,00 €
Alois Lageder - Alto Adige/Südtirol - Chardonnay	24,50 €
Eugenio Collavini - Friaul - Pinot Grigio	24,50 €
Eugenio Collavini - Friaul - Sauvignon Blanc	25,00 €



**Und nun, immer noch im Norden, zu einigen wenigen sehr gelungenen Weißwein - Cuvees:**

Ca' del Bosco in der Lombardei hat den Mythos „Franciacorta“ geschaffen. 32 trebicchieri des Weinführers Gambero Rosso zeichnen das Weingut am Südufer des Lago d' Iseo aus.

Ca' del Bosco - Lombardei Curtefranca Bianco, Terre di Franciacorta <i>80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco</i>	36,50€
---	--------

Mario Schiopetto verzichtete schon Anfang der 70er Jahre auf die Beimischung von Schwefel zum Most. Er gilt als der Pionier des modernen Weißweinanbaus im Friaul.

Mario Schiopetto - Friaul -- Bianco <i>Tocai Friulano, Sauvignon Blanc, Chardonnay</i>	43,50 €
---	---------

Manchmal werden Revolutionärinnen auch geehrt: Elisabetta Foradori ist für ihren umwerfenden Einsatz ausgezeichnet worden, zur „Winzerin des Jahres“ in Italien.

Elisabetta Foradori - Trentino - Myrto <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc</i>	36,50 €
--	---------

## ----- FLASCHENWEINE WEISS -----

Manchmal hilft auch die Guerilla-Taktik: Er nennt seinen Soave nicht mehr Soave, macht aber den besten Soave – um sich von den mittelmäßigen Qualitäten des Soave-Konsortiums abzugrenzen:

Roberto Anselmi - Venetien - San Vincenzo 27,00 €

Einen Toscana-Wein nehmen wir noch dazu, zu den wenigen guten Cuvees. Tua Rita ist in ganz wenigen Jahren zum Kultweingut emporgestiegen, wegen seiner Rotweine. Aber probieren Sie auch mal den Weißwein aus der Maremma, diese Traubemischung haben Sie noch nie getrunken:

Tua Rita - Toscana - Perlato del Bosco bianco 26,50 €  
*Trebbiano, Ansonica, Clairette*



**Und nun, südlich des entscheidenden Breitengrades und jenseits aller Experimente, zu großen Klassikern:**

Silvio Jermann ist neben Mario Schiopetto der beste Weinmacher im Friaul. Er hat einen der besten Sauvignon Blancs und nach Ansicht vieler den besten Chardonnay Italiens in seinem Keller:

Silvio Jermann - Friaul - Sauvignon 33,00 €

Silvio Jermann - Friaul  
Were dreams, now it is just wine! 47,50 €

Bruno Giacosa ist ein Fels im Piemont. Kein modischer Schnickschnack. Keine Zugeständnisse an den Zeitgeist. Robert Parker schrieb: „Bruno Giacosa´s Arneis is a knockout in 2007.“

Bruno Giacosa - Piemont - Roero Arneis 38,00 €

## ----- FLASCHENWEINE WEISS -----

**Keine Bange, der Süden kommt auch noch, aber vorher vier Empfehlungen aus dem Piemont und der Toscana:**

Franco Priarone - Piemont - Gavi di Gavi	25,50 €
Fattoria Felsina - Toscana - Chardonnay "I Sistri"	32,50 €
Fattoria di Magliano -Toscana -Vermentino Pagliatura	31,50 €
Terruzzi&Puthod - Toscana - Vernaccia	23,50 €



**Es gibt so viele gut begründete Urteile über schlechte Weine aus Italien. Allesamt stimmen sie. Und sie stammen aus einer Zeit vor über 30 Jahren. Valpolicella, Chianti, Frascati. Wir empfehlen zur Revisionsverhandlung:**

Conte Zandotti - Latium Frascati D.O.C. Superiore	22,00 €
--	---------



**Und womit kann der Süden punkten?**

Mit besonderen Böden. Vulkangestein, rund 50 km östlich Neapels am Fuße des Vesuvs.

Vesevo - Kampanien - Greco di Tuffi D.O.C.G.	29,50 €
--	---------

Und besonderer Hingabe. Die Inhaber der Azienda Agricola Cos haben sich einer Aufgabe verschrieben: „Wer eine Flasche Cos aufmacht, der soll Sizilien darin finden.“ Um die Suche zu erleichtern, arbeiten sie zu 100% biodynamisch und produzieren Spaßmacher:

Azienda Agricola Cos - Sizilien - Rami <i>Insolia, Grecanico</i>	29,50 €
---	---------

# UNSERE ROTWEINE

**Einfach gut**

**So typisch für die Region**

**Tolle Experimente**

**Wirklich große Rotweine**

----- EINFACH GUT -----

- 2005 Gianni Masciarelli - Montepulciano d' Abruzzo 24,50 €**
- Der beste "einfache" Montepulciano!  
Überaus charmant, elegant und fruchtbetont.
- 2006 Vasco Sasseti - Rosso di Montalcino 34,50 €**
- Der beste Rosso aus Montalcino überhaupt.  
Da fließt ein großer Teil des Brunello mit in den kleinen Bruder. Frucht und Charme und Kraft im Überfluß.
- 2007 Luciano Sandrone - Dolcetto d' Alba 28,50 €**
- Dolcetto, Nebbiolo und Barbera sind die drei bedeutenden Rotweintrauben des Piemont.  
Dolcetto ist die weichere, harmonischere, fruchtigere in diesem Trio. Luciano Sandrone, einer der schillerndsten Typen im Barolo-Gebiet, hat daraus einen tollen, fülligen Wein mit viel Nachhall gemacht.
- 2005 Elisabetta Foradori - Teroldego Rotaliano 32,00 €**
- Weil es Signora Foradori aus dem Trentino wie niemandem zuvor gelang, das enorme Potential der Teroldego - Traube auch in die Flasche zu bekommen, wurde sie auch schon mal zu Italiens „Winzerin des Jahres“ gewählt. Ihr „Rotaliano“ kommt leuchtend rubinrot daher, mit extravaganten Düften von gepressten Brombeeren, Veilchen und Zimt.
- 2006 Fattoria Felsina - Chianti Colli Senesi 27,00 €**
- Am südlichsten Rand der Chianti Classico Zone liegt die Fattoria Felsina. Der geringere Kalkanteil der Böden macht die Weine von Natur aus fülliger und weicher. Selbst der einfache Chianti von Felsina erhält durch fein dosierten Barrique - Ausbau Schliff und Eleganz.

## ----- EINFACH GUT -----

**2007 Morgante - Nero d'Avola 28,00 €**

Nero d'Avola ist „die“ sizilianische Rotwein – Traube. Morgante verfügt über sehr alte Rebstöcke auf 500 Höhenmeter gelegen in der Provinz Agrigent. Ein würziger, extraktreicher Wein.

**2007 San Felice - Perolla Maremma 25,50 €**

Das Toscana – Weingut San Felice besitzt in der Maremma, der Hügellandschaft nah an der toskanischen Küste, ein Landgut Namens Perolla. Die klimatischen Einflüsse des Meeres lassen die Cuvee aus Merlot, Sangiovese und Syrah jugendlich wirken und sehr aromatisch.

**2005 Franco Priarone - Leone 28,50 €**

Aus dem südlichen Piemont, aus der Gegend um Alessandria, die eigentlich vor allem für ihren weißen Gavi bekannt ist, stammt diese weiche und samtige Mischung aus nicht heimischen Rotwein-Trauben. Franco Priarone nennt sein überaus trinkbares Produkt schlicht Monferrato Rosso.

**2006 Marchese Antinori - Peppoli 33,00 €**

Wer sich noch daran erinnert, wie katastrophal das Image der Weine aus dem Chianti noch in den 70er Jahren war, geprägt von der 2-Liter-Flasche im Bastrock und üblem Geschmack, der muss wissen, dass es vor allem einem, dem Marchese Antinori zu verdanken ist, dass seitdem unbedingter Qualitätswille Einzug gehalten hat. Man schmeckt es auch an seinen einfachen Weinen – sie sind gut.

## ----- SO TYPISCH FÜR DIE REGION -----

**2008 Elio Grasso - Dolcetto "dei Grasso" 34,00 €**

Der Dolcetto ist nur im südlichen Piemont zu Hause, rund um die Trüffel – Hauptstadt Alba. Aromen von Pflaume und Kirsche, mit guter Struktur und Länge.

**2007 Elio Altare - Barbera d'Alba 39,00 €**

Nichts ist typischer für die Rotweine aus dem Piemont als ein Barbera. Eine kräftige, raue, tiefdunkle Traube, die bei Elio Altare einen eleganten Schliff bekommt.

**2004 Tedeschi - Amarone Classico 42,00 €**

In der Region Venetien wurde seit Jahrtausenden ein besonderer Wein gezogen. Die Römer nannten ihn „Retico“, heute heißt er Amarone. Das Besondere: er wird nur aus den äußeren, d.h. Sonne, Luft und Licht optimal ausgesetzten Trauben gewonnen. Bis zu 16 % Alkoholgehalt entwickelt dieses biologische Wunder aus den Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara.

**2003 Luigi Pira - Barolo 53,00 €**

Für Rotweintrinker ist das Dörfchen Barolo der berühmteste Ort des Piemont. Nur hier, in einem sehr überschaubaren Anbaugebiet, darf sich der Wein, der aus der Nebbiolo – Traube gekeltert wird, „Barolo“ nennen. Luigi Pira hat einen sensationell normalen Barolo geschaffen: erdig und würzig, mit vollem Körper und feiner Süße.

**2006 Fattoria Felsina - Chianti Classico „Vigneta Rancia“ 42,00 €**

Toskana und typisch ist gleich Chianti. Und die „Vigneta Rancia“ gilt als eine der größten Chianti überhaupt. Das Terroir, der Boden, auf dem diese Reben am südlichen Rand der Chianti Classico – Zone in der Toskana wachsen, prägt den Wein. Dunkel, erdig, würzig und tanninreich.



## ----- SO TYPISCH FÜR DIE REGION -----

**2003 Vesevo - Taurasi 39,50 €**

Seit 300 Jahren schon wird die Rebsorte Aglianico auf den Hügeln östlich von Neapel am Fuße des Vesuvs angebaut. Die Weinkellerei Vesevo, die zu den Senkrechtstartern in der Region Kampanien gehört, bekam für ihren Taurasi, der 16 Monate in Barriques reift, bereits 2005 den „Decanter World Wine Award“ für den besten Rotwein Süditaliens.

**2006 Duca di Salaparuta - Passo delle Mule 28,50 €**

Das Weingut nahe Palermo zählt seit seiner Gründung 1824 zu den bedeutendsten auf Sizilien. Bis heute ist es dem Prinzip treu geblieben, aus den in Sizilien heimischen Rebsorten große Weine zu machen. Der Passo delle Mule ist denn auch zu 100 % aus Nero d'Avola gekeltert, gezogen auf Böden mit hohem Kalkanteil.

**2005 Marchese Antinori -  
Chianti Classico Riserva „Tenute Marchese“ 37,00 €**

Ein Wein aus dem wahrhaft stattlichen Sortiment des Marchese Antinori darf nicht fehlen, wenn es um Typisches geht. Er hat den Weinbau in der Toskana revolutioniert, seine Chianti haben Maßstäbe gesetzt und sein Qualitätsbewusstsein hat eine ganze Region mitgerissen. Der „Tenute Marchese“, wie alle Chianti Classico überwiegend aus der Toscana – Traube Sangiovese gekeltert, ist ein Beleg für das mittlerweile großartige Niveau dieser für die Region so typischen Weine.

----- TOLLE EXPERIMENTE -----

**2006 San Felice - Pugnitello 48,50 €**

Die Rebsorte Pugnitello galt in Italien als ausgestorben. Bis auf dem toskanischen Weingut San Felice uralte Rebstöcke entdeckt und rekultiviert wurden. Eine einzigartige Aromatik aus roten Kirschen und Wacholderbeeren, würzig und leicht erdig. Weltweit gibt es nur 12.800 Flaschen.

**2006 Farnese - San Marzano Cinque Autoctoni 39,50 €**

Ein höchst eigenwilliger Wein aus 5 autochtonen Rebsorten (Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negramaro, Malvasia) von 5 Weinbergen, die in zwei unterschiedlichen Regionen Süditaliens liegen. Eine fast wollüstige Fruchtbombe mit viel Volumen, Würze und Kraft, die man so aus Italien kaum kennt.

**2007 Tua Rita - Rosso dei Notri 34,50 €**

Als Kultweingut wird es seit wenigen Jahren hochgelobt: Tua Rita in der toskanischen Maremma. Experimentiert wird dort gerne mit kleinen Barrique – Fässern oder zweifach neuem Holz. Der Rosso dei Notri ist eine Cuvee aus Sangiovese, Merlot und Syrah. Der berühmte Weinkritiker Robert Parker schrieb: „Tua Rita’s 2007 Rosso dei Notri is simply beautiful in this vintage.“

**2006 Fattoria di Magliano - Poggio Bestiale 42,00 €**

Nicht nur dass das Weingut eine der schönsten Adressen für perfekte Toscana – Ferien ist – auch die Weine sind mit großer Leidenschaft fürs Detail gemacht. Der Poggio Bestiale ist ein Saint Emilion aus der Maremma. Ein Bordeaux-Blend (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc), 18 Monate in neuer Allier-Eiche vergoren und ausgebaut. Intensiv fruchtig, sehr kraftvoll und tanninreich.

## ----- TOLLE EXPERIMENTE -----

**2001 Azienda Agricola Cos - Scyri 42,00 €**

„Wer eine Flasche Cos aufmacht, der soll Sizilien darin finden“, haben sich die beiden Inhaber der Azienda zum Motto gemacht. Nur heimische Trauben verwenden sie, belassen sie länger im Fass und auf der Flasche als sonst üblich. Unter Eingeweihten ist Cos der Inbegriff für überragende Weine der Insel und Natur pur. Das kleine Weingut an der Südostspitze Siziliens arbeitet zu 100 % biodynamisch. Der Scyri ist ein reinsortiger Nero d'Avola. Fast schwarz, extrem würzig, tief und satt.

**2007 Cascina Ca' Rossa - Langhe Nebbiolo 36,00 €**

Der „junge Wilde“ Winzer Angelo Ferrio besitzt ausschließlich sandige, extreme Steillagen unweit von Alba. Hier kann nur von Hand gearbeitet werden. Die hier produzierten Nebbiolo sind fruchtstärker und farbintensiver, die massiven Tannine deutlich weicher, die Weine schmelziger und geschmeidiger als im benachbarten Barolo – Gebiet.

**2008 Vigneti Zabù - Syrah 23,50 €**

Ein römischer Weinhändler gründet Mitte der 90er ein Weingut im Südwesten Siziliens. Heute bescheinigt ihm die Fachwelt, dass es nicht viele gibt, die bei seinem Preis – Qualitätsverhältnis mithalten können. Kindheitstraum erfüllt. Experiment geglückt.

## ----- TOLLE EXPERIMENTE -----

**2005 Elio Altare - „L’ Insieme „ 61,50 €**

Elio Altare ist das Vorbild für die Erneuerung des Piemont. Alle führenden Winzer der Moderne haben von ihm gelernt, von der Weinbergarbeit bis zum Ausbau im Barrique. Heute ist er ein lebender Mythos und produziert leider viel zu geringe Mengen. Zusammen mit seinen besten Winzer – Freunden hat er das Projekt „L’ Insieme“ aus der Taufe gehoben. Jeder der sieben verwendet sein bestes Traubenmaterial, produziert seinen eigenen Insieme und der Ertrag geht immer an eine gemeinnützige Einrichtung. Gewetteifert wird, wer im Jahr den besten macht. 2005 war es definitiv Elio Altare. Sein „L’ Insieme,, ist ein großes Trinkerlebnis: schön druckvoll, ganz viel Schmelz, sehr harmonisch.

**2005 La Braccessa - Vino Nobile di Montepulciano 37,00 €**

Anfang der 90er Jahre hat der Marchese Antinori das Weingut La Braccessa nahe dem Dorf Montepulciano im Südosten der Toscana erworben. Hier produziert er aus der Sangiovese-Variante Prugnolo Gentile und ein bisschen Merlot einen überaus weichen und geschmeidigen Nobile di Montepulciano.

----- WIRKLICH GROSSE ROTWEINE -----

**2006 Ca' Marcanda - Promis 48,00 €**

Angelo Gaja, der Winzer-König aus dem Piemont, wirkt nun auch in der Toscana. In der Maremma südlich von Livorno, in der berühmten Bolgheri-Zone, baut er auf dem Weingut Ca' Marcanda Merlot, Syrah und Sangiovese an. Im „Promis“ löst er sein Versprechen ein: Eleganz, Geschmeidigkeit und schöne Frucht.

**2006 Elio Grasso - Barbera d'Alba „Vigna Martina“ 44,50 €**

Von einem der großen Piemont – Winzer die klassische Traube des Piemont, produziert ausschließlich aus Trauben eines besonderen Hanges. Viel besser geht Barbera kaum!

**2004 Gianni Masciarelli - Montepulciano d'Abruzzo „Villa Gemma“ 65,00 €**

Gianni Masciarelli ist einer der beiden Weltklasse – Produzenten aus den Abruzzen. Sein „Villa Gemma“ ist fruchtstark und tanninreich. Selbst in der Toscana gibt es nur wenig Vergleichbares. Da springen alle Gaumensinne betört und ausgelassen einen doppelten Salto vorwärts.

**2004 Elisabetta Foradori - Granato 56,00 €**

Aus dem Trentino, aus den Dolomiten stammt dieser Wein. Durch radikale Reduzierung der Rebstock – Erträge ist es Signora Foradori, bereits einmal zu „Italiens Winzerin des Jahres“ gewählt, gelungen, das enorme in der Teroldego – Traube schlummernde Potential zum Leben zu erwecken. Ein sehr konzentrierter Wein, der dennoch weich und harmonisch bleibt. Aromen von Cassis und Brombeeren und eine wunderbar samtig-weiche Fülle am Gaumen.

----- WIRKLICH GROSSE ROTWEINE -----

**2003 Allegrini - Amarone Classico 59,50 €**

Allegrini gehört ganz sicher zu den besten, modernsten und qualitativ hochwertigsten Erzeugern der Region Venetien. Sein Amarone aus den Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara hat ein berauschendes Bouquet von Kirsche, Brombeere, Pflaume, Rosinen und Trüffel. Sehr üppig, reichhaltig und konzentriert.

**2004 Aldo Conterno - Barolo 69,50 €**

Aldo Conterno gehört heute zur Champions League des Piemont. Eine sehr durchdachte Anbautechnik, die kontrollierte Gärung der Moste und der vollkommen traditionellen Ausbau ermöglichen es ihm, einen großen Wein von raffinierter Qualität in geringer Menge zu erzeugen. Einer der elegantesten unter den großen Baroli!

**2004 Paolo Scavino - Barolo „Cannubi“ 68,00 €**

Paolo Scavino dagegen ist einer der Vorreiter der Moderne im Piemont. Konsequenterweise schickt er seine Weine ins neue Barrique. Heraus kommen sie fruchtbetont und tanninreich, mit Anklängen an Bordeaux – Weine.

**2003 Lisini - Brunello 54,00 €**

So klein der Ort Montalcino in der Toscana auch sein mag, so groß ist der Klang des Weines, der sich nur dort so nennen darf: Brunello. Die alteingesessene Familie Lisini verfügt über Rebgrärten in den besten Lagen von Montalcino. Ihr Rezept garantiert höchste Qualität: späte Lese, strenge Selektion, nur vollreifes Traubengut, geringe Erträge.

----- WIRKLICH GROSSE ROTWEINE -----

**1997 Vasco Sassetti -  
Brunello Riserva „Il Campo Bellavista“ 89,50 €**

Vasco Sassetti war ein leidenschaftlicher und hervorragender Metzger in Montalcino. Mit derselben Hingabe hat er später seine Weine vor allem im Weinberg gemacht. Niedrigste Erträge, extreme Selektion bei der Ernte und die Vergärung bei voller Temperatur in offenen Bottichen. Seine Riserva ist ein Maßstab, wie ein Brunello sein muß. Schiere Frucht, überaus intensiv und dicht. Ein überwältigendes Finale. Oder, wie ein Kritiker schrieb: „Wahnsinn!“

**2001 Marchese Antinori - Tignanello 85,00 €**

Mit dem Tignanello hat der Marchese Antinori die Ära der sogenannten „Supertuscans“ begründet. Jener großen, international gefragten Rotweine aus der Toscana, die ihren Erfolg einer gelungenen Melange verdanken. Bordeaux – Rebsorten werden unter den besonderen Bedingungen des Mikroklimas an der toscanischen Küste kultiviert und mit den modernsten Kellertechniken ausgebaut. Der Tignanello ist eine Cuvee aus der Toscana- Traube Sangiovese und einem kleineren Anteil Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Seine Tannine sind weich, es bleibt ein kräftiger Wein, aber dennoch reich an Finesse.

**2002 Marchese Antinori - Solaia 125,00 €**

Das Beste, was der berühmteste Winzer Italiens in seinem großen Sortiment anzubieten hat. Der ungekrönte König unter den Super-Tuscans. Im Mischungsverhältnis die Umkehrung zum Tignanello : 70 – 75 % Cabernet Sauvignon, etwa 20 % Sangiovese, der Rest Cabernet Franc. Eine Legende. Ein wirklich großer Rotwein!