

## ITALIENISCHE WEISSWEINE

<b>Ca de FRATI Lugana (O)</b>	<b>0,7</b>	<b>€ 32,50</b>
<i>Lombardei</i>		

Lugana von Ca dei Frati zeigt deutlich blumige Aromen, aber auch schöne Fruchtnoten von Aprikose, Birne, Kräuter und Mandeln. Er wirkt kraftvoll und ausdrucksstark, dennoch elegant und mit lebendige Säure. Komplexes Bouquet und dennoch mit Finesse, ausdrucksstark, sehr harmonisch, gute Länge und vollmundig elegant.

<b>PINOT GRIGIO, DOC (O)</b>	<b>0,7</b>	<b>€ 30,50</b>
<i>Grave del Friuli, Friaul</i>		

Reinsortiger Weißwein aus dem Friaul. Sehr aromatisch und unkompliziert mit Noten von Äpfeln, Pfirsich und ein wenig Quitte überzeugt dieser Pinot Grigio bereits im Bukett. Am Gaumen sehr vollmundig und mit guter Struktur. Die Säure ist harmonisch eingebunden und leitet elegant zu einem präsenten Abgang über.

<b>SAUVIGNON, Blanc, Gross Jakobi (O)</b>	<b>0,7</b>	<b>€ 30,50</b>
<i>Südsteiermark</i>		

Animierend und harmonisch duftet wundervoll nach gelben Paprika, Holunderblüten und reifen Südfrüchten.

Am Gaumen schlank und geradlinig und mit lang anhaltendem Abgang, der von Zitrus geprägt ist. Super zu Fisch und Geflügelgerichten.

<b>CHARDONNAY, DOC (O)</b>	<b>0,7</b>	<b>€ 30,50</b>
<i>Grave del Friuli in der Gemeinde Spilimbergo</i>		

Offenbart sich im Glas mit einem hellen Strohgelb, das von grünen Reflexen durchzogen ist. In der Nase fasziniert dieser Wein mit einem direkt ansprechenden Bukett und Aromen von Wiesenblumen und -kräutern sowie reifen Früchten, darunter Pfirsich und Apfel. Am Gaumen überzeugt der Wein durch einen kompakten Körper und einem harmonischen Geschmack mit wiederkehrenden Noten von Äpfeln und Haselnüssen.

<b>PIEROPAN Soave CLASSICO DOCG (O)</b>	<b>0,7</b>	<b>€ 30,50</b>
<i>Italien – Venezien</i>		

Bouquet nach Zitronen mit Spuren von Pfirsichen und Aprikosen, im Geschmack mit feingliedriger, subtiler Fruchtnote, gut strukturiert, langer, ausgewogener Abgang.

<b>NIGL Dornleiten (O)</b>	<b>0,7</b>	<b>€ 30,50</b>
----------------------------	------------	----------------

*Niederösterreich – Kremstal*

Helles Gelbgrün, feinfruchtige Nase mit kühlen Noten nach Stachelbeeren und weißen Pfirsichen, am Gaumen jugendliche Zitrusfrucht, lebendiger Abgang mit klarer Frische und Frucht.

<b>COL Maor Valdobiadene Suoeriore DOCG (O)</b>	<b>0,7</b>	<b>€ 25,00</b>
<i>Valdobbiadene,</i>		

Hellgelb mit eleganter Frucht und einem exquisiten Duft von Wildapfel, in der Nase zarten Duft, angenehm frisch am Gaumen durch die feine Perlage.

### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Gluthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose,  
H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

\*) eine Phenylalaninquelle, \*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

## ITALIENISCHE ROTWEINE

**VALPOLICELLA CLASSICO DOC (O)** 0,7 € 30,50  
*Venetien*

Noten von Sauerkirsche und Zwetschke dominieren die Nase, am Gaumen ist er weich und saftig, macht Lust auf noch ein Glas.

**MERLOT DOC (O)** 0,7 € 30,50

*Borgo, Friaul Venetien*

Brillanter Wein mit einem komplexen Bukett, das ansprechende Noten nach roten Johannisbeeren und Himbeeren verströmt. Im Hintergrund sind leicht würzige Töne zu erkennen, die an Vanille und Lakritz erinnern. Am Gaumen sehr körperreich und vollmundig mit seidigen Tanninen und wiederum viel reifer Beerenfrucht. Ein sehr warmherziger Wein, der die Geschmackssinne umschmeichelt und in einem lang nachklingenden Abgang endet.

**CHIANTI BARONE RICASOLI DOC (O)** 0,7 € 30,50

*Barone Ricasoli Nella cantina di Gaiole In Chianti(Siena)*

intensives Rubinrot, in der Nase komplex und anhaltend nach Veilchen; am Gaumen trocken und prägnant, kräftige, elegante und volle Textur.

**ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC (O)** 0,7 € 31,50

*Poliziano Montepulciano, Toscana*

dunkelrubinrote Farbe, üppiges Bukett nach Trockenfrüchten und Amarenakirsche, kraftvoll im Körper, reife Tannine, Pikant und Frucht am Gaumen

**BARBERA D'ALBA DOC (O)** 0,7 € 31,50

*Piemonte,*

Dieser Barbera stammt von Weinbergen, die rund um die Gemeinde La Morra liegen. Nach der 10 – tägigen Maischegärung wird der Jungwein etwa 10 Monate in den gebrauchten Barriques des Barolo ausgebaut.

Intensives Kirschrot, komplexe Nase von Gewürzen und reifen Kirschen, intensive Fruchtkomponenten mit langem, warmen Abgang.

### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Gluthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose,  
H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

\*) eine Phenylalaninquelle, \*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken