

DISTINTO

essen & trinken

VINI BIANCHI WEISSWEIN

	<i>Jg.</i>	€ 0.75 FL.
BIANCHETTO IGT (VENETIEN) SACCHETTO <i>Sauvignon 100%</i> <i>Wunderschön rund und weich ist der Sauvignon Bianchetto. Frisch und lebendig mit einem vollfruchtigen, Sauvignon-typischen Bouquet.</i>	_____	21.00
CHARDONNAY (SIZILIEN) FAZIO <i>Ein eleganter und aromatisierter Wein, der an exotischen Früchten und Honig erinnert.</i>	_____	23.00
PINOT GRIGIO DOC (SÜDTIROL) ANDRIAN <i>Der Pinot Grigio ist zart und ein wenig spritzig, mit einer fein ausgewogenen Frucht und duftiger Eleganz, die an Zitronenblüten erinnert.</i>	_____	25.00
LUGANA „VIGNE ALTE“ (VENETIEN) ZENI <i>Frisch und voller Wein mit fruchtigen Noten von Zitrusfrüchten und Pfirsich.</i>	_____	25.00
MÜLLER THURGAU (SIZILIEN) FAZIO <i>Harmonisch. eleganter und fruchtiger Wein mit anhaltendem Duft nach Frühjahrsrosen.</i>	_____	25.50

DISTINTO

essen & trinken

VINI BIANCHI WEISSWEIN

	Jg.	€ 0.75 FL.
CATARRATTO (SIZILIEN) FAZIO CALEBIANCHE <i>Frischer, persistenter und vollmundiger Wein, der an exotische Früchte erinnert.</i>	_____	27.00
SOAVE CLASSICO SUPERIORE (VENETIEN) AZIENDA AGRICOLA PIEROPAN <i>Graganega-Traube 90%, Trebbiano di Soave 10%</i> <i>Trocken und harmonisch, frisch mit Geschmeidigkeit.</i>	_____	27.00
GRILLO (SIZILIEN) FAZIO AEGADES <i>Intensiver und ausdrucksstarker Wein mit Geschmack nach edlen gereiften Früchten.</i>	_____	29.00
SCHULTHAUSER PINOT BIANCO (TRENTIN) ST MICHAEL – EPPAN <i>Trocken, elegant, lebhaftige Struktur.</i>	_____	33.00
PINOT GRIGIO VDT (FRIAUL) JERMANN <i>Unverkennbar ist bei diesem Wein die Handschrift von Silvio Jermann.</i> <i>Spürbar mit der feinen, rassigen Säure und der eleganten Frucht.</i>	_____	38.00
CHARDONNAY VDT (FRIAUL) JERMANN <i>Ein perfekt gelungener Chardonnay mit Spuren von Aprikosen, Pfirsich und Zitronenaromen.</i>	_____	38.00
SAUVIGNON VDT (FRIAUL) JERMANN <i>Er duftet, wie ein blühender Strauch von schwarzen Johannisbeeren.</i> <i>Im Mund herrlich saftig, mit einer mineralischen, straffen Struktur.</i>	_____	38.00
GAVI SAN PIETRO (PIEMONT) TENUTA SAN PIETRO <i>Cortese-Traube 100%</i> <i>Trocken und frisch, elegant, delikates Bukett.</i>	_____	33.00

DISTINTO

essen & trinken

VINI BIANCHI WEISSWEIN

	Jg.	€ 0.75 FL.
GAVI DI GAVI "ETICHETTA NERA" (PIEMONTE) LA SCOLCA <i>Cortese-Traube 100%</i> <i>Herb. frisch. nicht ausgeprägt. aber elegant in der Struktur.</i>	_____	58.00
SANCT VALENTIN SAUVIGNON (TRENTIN) ST MICHAEL - EPPAN <i>Trocken, vielfältig und edel, weitgefächertes Bukett.</i>	_____	58.00
CHARDONNAY (SIZILIEN) PLANETA <i>Würziger, kräftiger, unaufdringlicher Barrique-Wein mit feinen Holztönen und satten Aromen.</i>	_____	62.00
VINTAGE TUNINA BARRIQUE IGT (FRIAUL) JERMANN <i>Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit</i> <i>Eleganter Wein mit sehr einnehmenden Aromanoten, reiche Fruchtaromatik</i> <i>vor allem von tropischen Früchten, eleganter Abgang.</i>	_____	79.00

ROSÉ WEIN

ROSE (VENETIEN) SACCHETTO <i>Feinfruchtiger Rosé</i>	_____	21.00
ROSATO CHIARO (PIEMONTE) LA SCOLCA <i>Cortese di Gavi 95%, Pinot Nero 5%</i> <i>Ein ausgewogener und leichter Wein, der an Aromen von Orangenblüten</i> <i>und Hagebutten erinnert.</i>	_____	38.00

DISTINTO

essen & trinken

VINI ROSSI ROTWEIN

	Jg.	€ 0.75 FL.
MERLOT (SIZILIEN) FAZIO <i>Merlot 100%</i> <i>Weicher und samtiger Wein, dessen Duft an Waldfrüchten und roten Beeren erinnert</i>	_____	23.00
NEPRICA (APULIEN) TORMARESCA <i>Negroamaro 70%, Primitivo 15%, Cabernet Sauvignon 25%</i> <i>Intensives und anhaltendes Aroma nach Waldbeeren und Lakritze.</i>	_____	25.00
PRIMITIVO DI MANDURIA (Süsser Wein) MADRIGALE DOLCE NATURALE <i>Der Wein besitzt eine natürliche Süsse.</i>	_____	25.00
SHIRAZ (SIZILIEN) FAZIO LUCE D'ORIENTE <i>Weicher und eleganter Wein mit einer delikaten Note von Blaubeeren in harmonischer Verbindung mit Vanille.</i>	_____ 0,75L	27.50
NERO D'AVOLA (SIZILIEN) FAZIO TORRE DIE VENTI <i>Der Geschmack des Weines ist vollmundig und samtig. Dem Gaumen verleihen die Trauben eine fruchtige, würzige und vanillige Note.</i>	_____ 0,75L	28.50
MERLOT (SIZILIEN) FAZIO PASSO DEI PUNICI <i>Intensiver, strenger und anhaltender Geschmack nach Gewürzen und Vanille. Im Bukett befinden sich Waldbeeren und Schokolade.</i>	_____ 0,75L	36.00
	_____ Magnum 1,5L	57.00
	_____ Magnum 1,5L	59.00
	_____ Magnum 1,5L	78.00

DISTINTO

essen & trinken

VINI ROSSI ROTWEIN

	Jg.	€
CABERNET SAUVIGNON (SIZILIEN) FAZIO CASA SANTA <i>Ein voller, samtiger und persistenter Geschmack mit weichen Strukturen. Waldbeeren und schwarzer Pfeffer vollenden sein Bukett.</i>	_____	0,75L 41.00
CHIANTI CLASSICO (TOSKANA) CASTELLO SAN DONATO IN PERANO <i>Sangiovese Traube 100%</i> <i>Intensives, fruchtiges Aroma von Sauerkirschen. Pflaumen und Eichennuancen.</i>	_____	Magnum 1,5L 89.00
CHIANTI CLASSICO <u>RISERVA</u> (TOSKANA) CASTELLO SAN DONATO IN PERANO <i>Sangiovese Traube 90%, Merlot und Cabernet 10%</i> <i>Angenehmes Bukett von schwarzen Beeren. Gewürzen. Vanille und Kakao.</i>	_____	29.00
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO (TOSKANA) AVIGNONESI <i>Sangiovese "Prugnolo Gentile" 85%, Canaiolo Nero 10% und Mammolo 5%</i> <i>Die Prugnolo Gentile, ein besonderer Sangiovese, ist prädestiniert dafür feste, etwas herbe aber ungemein duftige Wein hervorzubringen. Weine die nie ölig oder überbordend wirken, sondern immer fein und trotz aller Kraft fast schlank,</i>	_____	48.00
MERLOT (SIZILIEN) PLANETA <i>Weich und sanft. Gut unterstützt von Säure und eleganten und cremigen Tanninen. Wohliger langer, frischer Geschmack,</i>	_____	59.00
SYRAH (SIZILIEN) PLANETA <i>Reich und vollmundig mit Fruchtaromen. Besonders von grüner Feige. Dazu leichtes Aroma von Gewürzen und Vanille. Rund und Weich.</i>	_____	58.00

DISTINTO

essen & trinken

VINI ROSSI ROTWEIN

	Jg.	€
SANTA CECILIA (SIZILIEN)	_____	0.75 FL. 58.00
PLANETA <i>Nero d'Avola 85%, Syrah 15%</i> <i>Großer Wein. Trocken, harmonisch, gut ausgeprägtes Bukett.</i>	_____	62.00
HARMONIUM (SIZILIEN)	_____	79.00
FIRRIATO <i>Nero d'Avola 100%</i> <i>Betörendes Bukett nach reifen roten Beeren und orientalischen Gewürzen.</i>	_____	0,75l. 59.50
SITO MORESCO (PIEMONT)	_____	128.00
GAJA <i>Nebbiolo 35%, Merlot 35%, Cabernet Sauvignon 30%</i> <i>Dieser Wein besitzt ein ansprechendes Bukett von Pflaumen, Gewürze und Zedernholz.</i>	_____	
PIETRA SACRA (SIZILIEN)	_____	
FAZIO <i>Cabernet Sauvignon 60%. Nero d'Avola 30%. Merlot 10%</i> <i>Kräftiger und harmonischer Wein. Sein Bukett besteht aus Waldbeeren, die in perfekter Balance zu den Noten von Tabak, Kakao und schwarzem Pfeffer stehen.</i>	_____	

VINI ROSSI ROTWEIN RARITÄTEN

BAROLO NIRVASCO (PIEMONT)	_____	65.00
BERSANO <i>Nebbiolo-Traube 100%</i> <i>Typischer Barolo von granatroter Farbe, ausgeprägter Duft nach Waldbeeren. Der fruchtige Geschmack zeigt das typisch kräftige Tannin und eine spürbare Säure. Erwähnenswert ist das unschlagbare Preis-Genuss-Verhältnis – ein wunderbarer Begleiter zu allen kräftigen Speisen und ein schöner Einstiegswein in die Königsklasse.</i>		

DISTINTO

essen & trinken

VINI ROSSI ROTWEIN RARITÄTEN

	Jg.	€ 0.75 FL.
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG (TOSKANA) TENUTA PIAN DELLE VIGNE – ANTINORI <i>Sangiovese 100%</i> <i>Intensive, rubinrote Farbe, die zum Granatrot tendiert.</i> <i>Das Bukett ist groß angelegt und komplex mit blumigen Noten</i> <i>und Nuancen von Vanille und Kakao. Voll samtige Struktur.</i>	_____	85.00
AMARONE CLASSICO SUPERIORE (VENETIEN) RECIOTO DELLA VALPOLICELLA BERTANI <i>Cuvée aus Corvina-, Rondinella- und Molinara-Trauben</i> <i>Unvergleichliche Dichte der Aromen. Zeichnet sich durch</i> <i>Körperreichtum. Intensität und Eleganz aus.</i>	_____	125.00
TIGNANELLO (TOSKANA) ANTINORI <i>Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%</i> <i>Intensiv fruchtig, vielfältig und finessenreich im Bukett</i> <i>und am Gaumen. Kräftig mit optimaler Struktur, dichter</i> <i>Inhalt, sehr gut eingebundene Tanninen.</i>	_____	140.00
SAMMARCO (TOSKANA) CASTELLO DEI RAMPOLLA <i>Cabernet 80%, Sangiovese 20%</i> <i>Nuancenreich mit den Aromen reifer Früchte, feiner Schokolade,</i> <i>zarter Vanille und einen Hauch Lakritze, reichhaltig und</i> <i>tiefgründig mit sanften Tanninen, fein abgerundet.</i>	_____	140.00
BRUNELLO DI MONTALCINO (TOSKANA) IL GRAPPOLO <i>Sangiovese grosso-Traube 100%</i> <i>Charakteristisch ist die tiefrote Farbe, ein</i> <i>würziges Bukett und ein richtiger Gehalt an Tanninen.</i>	_____	140.00

DISTINTO

essen & trinken

VINI ROSSI ROTWEIN RARITÄTEN

	Jg.	€ 0.75 FL.
BRUNELLO DI MONTALCINO (TOSKANA)	_____	180.00
BIONDI – SANTI <i>Sangiovese grosso-Traube 100%</i> <i>4 Jahre in Eichenbarriques gelagert. Im Glas funkelt ein sattes Rubinrot, das Bukett ist delikät und tiefgründig gepaart mit satter, saftiger Frucht und Tanninen.</i>		
BAROLO MONFALLETTO (PIEMONTE)	_____	185.00
CORDERO DI MONTEZEMOLO <i>Nebbiolo-Traube 100%</i> <i>Tiefrot mit Granatsplitter in der Farbe. Weich, saftig und blumig im Geschmack, mit wunderschön eingebundenen Tanninen und einem Duft in Anklängen von reifen roten Beeren und Gewürzen. Kraftvoller Körper und schönes Gleichgewicht.</i>		
SOLAIA (TOSKANA)	_____	245.00
ANTINORI <i>Cabernet 80%, Sangiovese 20%</i> <i>Komplexer, kräftiger Wein, der alle Sinne anspricht. Intensiv und fruchtiger Rotwein mit ausgewogener Struktur und sanften Tanninen.</i>		
SASSICAIA (TOSKANA)	_____	255.00
TENUTA SAN GUIDO <i>Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%</i> <i>Dieser Spitzenwein bedarf wohl keiner Beschreibung.</i>		
BARBARESCO (PIEMONTE)	_____	285.00
GAJA <i>Nebbiolo-Traube 100%</i> <i>Vierzehn Lagen liefern die Nebbiolo – Traube dieses Barbaresco. Da Nebbiolo – Trauben auf kleinste Unterschiede im Kleinklima reagieren, ergibt die Vielzahl der Lagen einen abgerundeten und ausgewogenen Wein.</i>		

DISTINTO

essen & trinken

SEKT/CHAMPAGNER

	0,375 FL.	€ 0.75 FL.
PROSECCO BRUT MILLESIMATO SACCHETTO		35.00
BRUT RESERVE TAITTINGER	38.00	75.00
PRESTIGE ROSE BRUT TAITTINGER	44.50	85.00
BRUT IMPÉRIAL MOÛT & CHANDON		75.00
ROSE BRUT IMPÉRIAL MOÛT & CHANDON		95.00