

Weißweine aus Südtirol

- Goldraut 2018, Zollweghof, Südtirol**   28,-
Demeter zertifizierter Betrieb mit Weinen aus biodynamischem Anbau
In Amphoren und Akazienholz gereifter Weißwein; goldfarben; schöne Noten nach Sommerblumen und reifen Früchten; interessante Mineralität, harmonisch im Gaumen, anhaltend und kraftvoll
- Weißburgunder IGT Mitterberg 2016, Noafer, Südtirol** 19,-
Unsere Nachbarn, der wunderschön gelegene Buschenschank Noafer, füllt endlich ihren guten Wein in Flaschen ab. Der Weißburgunder ist sortentypisch frisch, mit guter Säure und blumigem Aroma.
- Weißburgunder „Klassisch“ DOC 2018, Kellerei Terlan, Südtirol** 21,-
Der klassische Weißburgunder überzeugt durch knackige Birnennoten im Zusammenspiel mit Aromen von Stachelbeeren und Limetten. Abgerundet durch Kräuter Komponenten wie Kamille und Zitronengras. Kraft und Spannung beschreiben den klassischen Weißburgunder, der sich am Gaumen durch das Aroma von Birnen und Quitten fruchtig aber auch mineralisch-salzig zeigt. Er tänzelt förmlich auf der Zunge und überzeugt durch seine extreme Persistenz. Zu Fischvorspeisen, regionaltypisch zu Spinatspatzeln oder Schlutzkrapfen; aber auch kombiniert zu Spaghetti alla Carbonara; gratinierte Jakobsmuscheln, gegrillte Scampi sowie Fisch vom Grill
- Weißburgunder „Platt & Riegl“ DOC 2018, Kellerei Girlan, Südtirol** 24,-
Der Weißburgunder liefert kompakte Trauben mit kleinen grünlichen Beeren. Es ist die am meisten verbreitete weiße Rebsorte in Girlan. Dank seines delikaten, frischen und gleichzeitig vollen Charakters ist der Weißburgunder Plattenriegl gut für alle möglichen Gelegenheiten geeignet. Er passt sehr gut zu Vorspeisen und Fischgerichten und wird sehr geschätzt als Aperitif.
- Pinot Grigio DOC 2018, Kellerei Bozen, Südtirol** 19,-
Ein schöner Strohgelber Wein mit Duft nach Äpfeln und Birne. Im Bukett fruchtig mit Geschmack an reife Honigmelone erinnernd. Dieser Wein von die Ruländer Traube (auch als Grauburgunder bekannt) eignet sich perfekt für fast alle Gerichte mit Fisch- und Meeresfrüchten
- Pinot Grigio DOC 2018, Alois Lageder, Südtirol** 23,-
*Der Pinot Grigio, auch Grauburgunder oder Pinot Gris genannt, ist derzeit die am meisten angebaute Weißweinsorte Südtirols. In den mediterran beeinflussten Lagen um Margreid und Salurn, in denen Kalkböden mit viel Sand und Schotter vorherrschen, findet die Sorte aus der edlen Pinot-Familie optimale Bedingungen vor.
Dezentes Aroma, ausgeprägte Intensität, fruchtig nach Pfirsich und Melone, exotische Gewürze, mineralisch. Mittengewichtige Struktur, gehaltvoll, fruchtig-würzig, frisch, trocken.*

- Südtiroler Chardonnay DOC 2018**, Kellerei Bozen, Südtirol 19,-
*Grünlich-gelbe Farbe, kräftiger Körper mit einem Duft von exotischen Früchten
 Als Empfehlung zu Geflügel, vegetarischen Gerichten und als Aperitif.*
- Chardonnay „Kreuth“ DOC 2017**, Kellerei Terlan, Südtirol 26,-
*Funkelndes, ansprechendes strohgelb. Der Duft ist geprägt von exotischen
 Fruchtkomponenten, wie Maracuja, Sternfrucht und Zitrusaromen. Gleichzeitig wird der
 Gesamteindruck in der Nase durch würzig-mineralische Feuersteinnoten abgerundet.
 Harmonisch präsentiert sich dieser Chardonnay am Gaumen, wo vor allem die weichen und
 cremigen Elemente zusammen mit einem Hauch von Frucht den Wein sehr gefällig machen.
 Unterstrichen wird das Ganze durch die Spannung erzeugende Mineralität und ein salziges
 Finish.
 Passender Speisenbegleiter zu Kalbsfleisch oder Oktopus; ebenso zu gemischten Antipasti
 sowie gegrilltem Gemüse; in Kombination mit Käseknödeln oder pikante Nudeln; genauso zu
 gegrilltem Fisch oder Gerichte mit Frischkäse.*
- Eisacktaler Silvaner DOC 2017**, Kellerei Bozen, Südtirol 19,00
*Präsentiert sich durch ein helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Der Duft ist fruchtig nach
 Melone, Pfirsich und grünem Apfel und der Geschmack ist trocken, fruchtig, angenehm
 aromatisch, mit einer feinen Säure. Passt hervorragend als Aperitif, zu leichten Vorspeisen,
 Spargeln, Weinsuppe und Fisch*
- Südtiroler Riesling „Montiggl“ DOC 2018**, Kellerei St. Michael-Eppan, Südtirol 26,-
*Der Riesling ist ein ungewöhnlicher Weißwein und zählt zu den besten und vornehmsten der
 Welt. Im Überetsch hat er eine zweite Heimat gefunden. Kristallklar und von gelb-grüner
 Farbe, ist er geprägt von intensiven, wohlriechenden Aromen, die an frische Pfirsiche
 erinnern. Im Geschmack elegant und trocken, verlockt er mit einer feinen und bestechenden
 Säure sowie mit lebhafter Fülle.
 Für alle Riesling-Liebhaber, die es nun wagen ein Südtiroler auszuprobieren. Eigen und
 fantastisch.*
- Gewürztraminer „Selida“ DOC 2018**, Kellerei Tramin, Südtirol 26,-
*Dieser Wein zeigt eine Vielfalt an Duftnoten, welche an Rosen, Lilien, würzige Blüten,
 getrockneten Kräutern sowie an reifen exotischen Früchten wie Mango und Maracuja
 erinnern. Im Geschmack reich an Körper und Extrakt und feinwürziger Saftigkeit.*
- Sauvignon IGT Mitterberg 2017**, Noafer, Südtirol 19,-
*Unsere Nachbarn, der wunderschön gelegene Buschenschank Noafer, füllt endlich ihren
 guten Wein in Flaschen ab. Ein Sauvignon mit ausgewogener Säure und Aroma von Holunder
 und schwarzer Johannisbeere.*

Sauvignon „Turmhof“ DOC 2017, Tiefenbrunner, Südtirol 21,-
Leuchtend gelb mit grünen Reflexen besticht dieser Wein durch sein ausgeprägtes Bouquet nach Feuerstein, Holunderblüten, Stachelbeeren, grünem Paprika, Salbei und Minze. Er ist angenehm salzig und mineralisch, frisch im Gaumen und durch die fein eingebundene Säure saftig im Abgang. Passend zu Spargelgerichte, gegrilltes Gemüse, Fisch, Ziegenkäse

Sauvignon „Sanct Valentin“ DOC 2018, Kellerei St. Michael, Südtirol 45,-
*Gelbgrün, dichtes Bouquet von gelben Früchten, Stachelbeere, Holunderblüte und reife Johannisbeere, 1989 wurden erstmals die Weichen für den wohl bekanntesten Weißwein der Kellerei St. Michael-Eppan gelegt. Der edle Tropfen ist einer der meist prämierten Weißweine Italiens. Lagerungspotential 8-10 Jahren.
Ein auserlesener Begleiter von exklusiven Festen und besonderen Anlässen. Passt hervorragend zu gebratenem Fisch wie Rotbarsch, Seezunge oder Saibling auf Paprikaschotencreme, aber auch zu würzigem Gemüse-Risotto.*

Lugana „Massoni“ DOC 2018, Azienda Agricola S. Cristina, Trentino 25,-


Weißwein Cuvée



Terlaner Classico DOC 2018, Kellerei Terlan, Südtirol 23,-
60% Weißburgunder, 30% Chardonnay und 10% Sauvignon Blanc
*Erster Jahrgang 1893!
Grüner Apfel und weißer Pfirsich charakterisieren den klassischen Terlaner, der aber auch eine feine Nuance von Zitronenmelisse und Minze aufweist. Auch am Gaumen ist die Pfirsicharomatik sehr stark präsent und macht den Terlaner lebendig aber gleichzeitig auch sehr weich. Der facettenreiche, strukturierte Geschmack wird von einem Wechselspiel aus Frische und Mineralität aber gleichzeitig auch einer tollen Länge gekennzeichnet.*

Südtiroler Terlaner Riserva „Nova Domus“ DOC 2016, Kellerei Terlan, Südtirol 49,-
60% Weißburgunder, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc
*Mit einer Vielzahl an Facetten präsentiert sich die Aromastuktur dieser Cuvée. Ein Hauch von Kräutern und Gewürzen, wie Anis, Minze und Salbei, aber auch aromatische Frucht nuances, wobei vor allem der Duft von Aprikosen, Mandarinen, Honigmelone, Maracuja und Passionsfrucht, zeichnen den Terlaner aus. Unterstrichen wird der Gesamteindruck von mineralisch-salzigen Komponenten.
Komplex und feingliedrig funkelt der Nova Domus am Gaumen, wobei der cremige und weiche Eindruck zusammen mit einer aromatisch-mineralischen Spannung eine interessante Symbiose eingeht und durch seine Textur sehr lange nachwirkt.*

Roséweine aus Südtirol

Rosé „Pischi“ 2018, Kellerei Bozen, Südtirol 19,-
Ein brillantes Rosa bis Hellrubinrot. Er hat ein intensives Fruchtaroma, u.a. Himbeeren, mit anregender Säure. Als sehr guter Begleiter zu kräftig gewürzten Vorspeisen, zu Gerichten mit Lachs und geräuchertem Fisch sowie Geflügel.

Rosé Granat 2018, Zollweghof, Südtirol  21,-
Naturwein von Steillagen am Zollweghof Lana. Ein feines Kirsch-rosa, blumige und fruchtige Noten unterstreichen die knackige Frische diese Rose´-Weines. Pilzwiderstandsfähige Rebsorte

La Rose de Manincor 2018, Manincor, Südtirol   32,-
Rebsorten: Lagrein, Merlot, Cabernet, Blauburgunder, Petit Verdot, Tempranillo Syrah
In der Nase zarter Duft nach Himbeeren und Kirschen, saftig und cremig am Gaumen, lang anhaltend mit feinem Gerbstoff und mineralisch-fruchtigem Nachhall. Unsere besten Rotweinlagen in Manincor und am Seehof, Südosthänge auf 250 m Meereshöhe mit kräftigen Lehmböden, von Kalkschotter und anderen Gletschergesteinsablagerungen durchzogen.

Rotweine aus Südtirol

St. Magdalener „Huck am Bach“ DOC 2018, Kellerei St. Magdalena, Südtirol 21,-
Rebsorten: Vernatsch und Lagrein
Ein kräftiges Rubinrot. Blumiger Duft nach Veilchen und Rosen, fruchtig nach roter Kirsche und Himbeere, typisches Bittermandel- und Marzipanaroma.
Passt zu Fleischgerichten wie Carne Salada und Bandnudeln mit Ragout vom Wild, Geräuchertem, Knödeln, Speck, Pizza, Pasta und Hartkäse

Zweigelt IGT Mitterberg 2016, Noafer, Südtirol 19,-
Unsere Nachbarn, der wunderschön gelegene Buschenschank Noafer, füllt endlich ihren guten Wein in Flaschen ab. Ein körperbetonte aber doch graziler Wein mit fruchtiges Duftspiel aus Johannisbeeren und Brombeeren.

Cabernet DOC 2017, Kellerei Bozen, Südtirol 19,-
Ein dichter Rotwein mit unverwechselbarem Duft nach schwarzer Johannisbeere und Pfefferschote.
Zu kräftigem Braten und Wildbret jeder Art, dunklem Fleisch, Federwild und pikantem Käse, aber auch ganz einfach zum Meditieren.

- Cabernet Riserva DOC „Mumelter“ 2016**, Kellerei Bozen, Südtirol 48,-
Cabernet Riserva DOC „Mumelter“ 2016, Kellerei Bozen, Südtirol ~ Magnum Flasche ~95,-
Der Cabernet Mumelter ist ein typischer Cabernet Riserva. Diese Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc vereint Charakteristiken beider Rebsorten zu einem charaktvollen, eleganten und harmonischen Wein mit konzentrierter Frucht. Nach der traditionellen Rotweingärung im Holzfass reift der junge Wein für ca. ein Jahr in französischen Barrique und im großen Holzfass. Das Aroma ist fruchtig nach schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Preiselbeeren; leichte Pfeffernoten und angenehmen Röstaromen. Ein kräftiger, intensiver, eleganter und harmonischer Wein
- Cabernet Sauvignon „Campaner“ DOC 2016**, Kellerei Kaltern, Südtirol 27,-
*Degustationsnotiz: * dunkles Rubinrot * reife Brombeeren, Weichselkirsche und Schokolade in der Nase * satter Ansatz mit zupackendem Tannin, viel Frucht und Schmelz am Gaumen * langer Abgang. Probieren Sie ihn zu rotem Fleisch, Wild, zu kräftig gewürzten Geflügelgerichten oder zu Hartkäse*
- Merlot DOC 2018**, Kellerei Bozen, Südtirol 19,-
Granat- bis dunkelgranatrot in Farbe, hat einen Geschmack nach roten Früchten und Gewürzen. Gut zu kräftigem (Hasen)Braten und dunklem Fleisch.
- Merlot Caldiv „Siebeneich“ DOC 2014**, von Braunbach, Südtirol 25,-
Dieser kräftige Rotwein mit seiner dunkelrubinroten Farbe stammt aus den besten Reblagen Siebeneichs. Frische Fruchtigkeit, Waldbeeren, leichte Noten von Mokka und feiner Würze prägen das Bukett dieses Weines. Ein ausgeprägter Sortencharakter mit kräftiger, voller Struktur und gut eingebauten Gerbstoffen spiegelt sich auch im Mund wieder. Größe und Eleganz klingen im Gaumen lange nach. Ein großartiger Wein für ganz besondere Anlässe.
- Blauburgunder „Riserva“ DOC 2016**, Kellerei St. Michael, Südtirol 25,-
Rubinrot, fruchtiger Duft nach Kirschen und roten Beeren. Die rote Diva ist eine klassische Rebsorte der kühleren Weinbauregionen, fordert viel Aufmerksamkeit und stellt hohe Anforderungen an Boden und Keller. Um die Kriterien für den Blauburgunder Riserva zu erfüllen, muss ein Rebstock mindestens zehn Jahre alt sein und aus exzellenten Lagen stammen. Der Blauburgunder Riserva reift mindestens zwei Jahre lang im Weinkeller, bevor er in den Verkauf geht. Das Ergebnis ist ein würzig eleganter Tropfen, der den internationalen Vergleich nicht fürchten braucht. Ideal zu gegartem Rindfleisch, Wildgeflügel, Kaninchen oder gebratener Gans. Sehr gut auch zu Hartkäse.
- Blauburgunder „Patricia“ DOC 2016**, Kellerei Girlan, Südtirol 28,-
An den sonnigen Hängen von Mazon oberhalb von Neumarkt mit Südwest-Ausrichtung bewirtschaftet die Winzerin Patricia von Elzenbaum den landwirtschaftlichen Betrieb Astmayer-Hof. Der lehmige und kalkhaltige Boden ist ideal für den Blauburgunder und verleiht ihm samtige Weichheit und eine elegante Struktur. Dank seiner strukturierten und samtigen Fülle passt der Blauburgunder „Patricia“ hervorragend zu Fleischgerichten

Blauburgunder "Monticol" DOC 2015, Kellerei Terlan, Südtirol

35,-

Facettenreich präsentiert sich der Pinot Noir in der Nase, wo nicht nur die feingliedrigen Fruchtaromen von Walderdbeeren und Brombeeren hervorstechen, sondern auch der zarte Duft nach Tabak und Feuerstein genauso wie Noten von weißen Wiesenchampignons erkannt werden können. Gut ausbalanciert und vor allem mit einer am Gaumen leichten Druck erzeugenden mineralischen Eleganz beeindruckt dieser Rotwein, der zudem auch einen langen und spannenden Nachhall erzeugt.

~~~

### **Gastspiel vom Gardasee**

**Valpolicella Ripasso Superiore 2015 „Ripassa“**, Zenato, Peschiera del Garda

27,-

*85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Oseleta*

*This wine is closely connected to the greatest wine of Valpolicella: Amarone. After pressing the dried grapes from which Amarone is made, the Valpolicella wine is passed over the still warm marc of Amarone. A second alcoholic fermentation begins which increases the alcoholic content and the wine becomes richer in colour, bouquet*

*The grapes are de-stemmed and macerated in stainless steel fermenters for 10-12 days. Once the alcoholic fermentation is completed, the new wine is separated from the skins by light pressing and conserved in large oak casks of 54 and 75 hectolitres until February; this is the period in which the dried grapes are pressed to produce Amarone. At this point, the Valpolicella is passed over the marc of the Amarone for a period of 7-8 days at a temperature of 25-28°C. The wine is aged for 18 months in 500 lt. oak casks and barrels.*

# Lagrein

**Lagrein DOC 2018**, Weinkellerei Bozen, Südtirol 21,-

*Die Farbe ist intensiv Rubinrot mit violetten Reflexen. Der Geruch ist fruchtig nach reifen Kirschen und Brombeeren, blumig nach Veilchen, Flieder, typische Kakaonote, würzige Aromen. Der Geschmack ist kräftig, gut strukturierte Tannine, elegant und saftig.*

**Lagrein „Baron Carl Eyrll“ DOC 2018**, Weinkellerei Bozen, Südtirol 25,-

*Die Trauben der Collection Linie stammen aus vom Kellermeister ausgewählten Lagen. Die Reben wachsen im Herzen des Lagreinanbaugebietes und bringen einen dichten, granatroten und gut strukturierten Wein hervor. Passend zu gegrilltem und gebratenem Fleisch, Wildgerichten und würzigem Hartkäse.*

**Lagrein Calldiv „Dunkel“ DOC 2016**, von Braunbach, Südtirol 23,-

*Von einer lebendigen rubinroten Farbe und vielfältigen Aromen die an reife, rote Früchte erinnern, ist dieser Lagrein geprägt. Ein voller, angenehm warmer und intensiver Wein mit samtiger Weichheit. Ein Rotwein von Format, in seiner Art einzigartig und nur in Südtirol anzutreffen.*

**Lagrein Riserva „Taber“ DOC 2006**, Kellerei Bozen, Südtirol 60,-

**Lagrein Riserva „Taber“ DOC 2016**, Kellerei Bozen, Südtirol 60,-

**Lagrein Riserva „Taber“ DOC 2016**, Kellerei Bozen, Südtirol ~ **Magnum Flasche** ~ 120,-

*Herber, ganz leichte Röstaromen und zart vegetabiler Duft nach schwarzen Beeren und ein wenig eingemachten Kirschen mit Kräuteraromen, etwas Lakritz sowie nussigen, animalischen und erdigen Tönen. Klare, saftige und sehr reife Frucht im Mund, etwas Kandis und Kompott, leicht geröstetes Holz mit Noten kandierter Nüsse und Bitterschokolade, überwiegend mürbes Tannin, recht nachhaltig am Gaumen, hat Schmelz und Kraft, aber auch Schliff, nicht ewig tief, guter Abgang.*

**„Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse“**

**Salvador Dalí, 1904-1989**

## Cuvées aus Südtirol – das Beste vom Besten

**„Belleus“ 2015 ~ Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo und Petit Verdot ~**

Weingut Messnerhof, Südtirol

27,-

*Der Belleus hat einen würzigen Duft nach Lakritze, Pflaumen, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und Tabak. Die gute Fülle und der lange Abgang, werden durch eine elegante Säure abgerundet, wodurch der Wein seinen saftigen Charakter bekommt. Dieser Wein ist ein idealer Essensbegleiter für Wildgerichte, dunkle Fleischspeisen und würzigem Käse.*

**Braunsberg Cuvée 2017 ~ Chambourcin, Prior, Cabernet Cortis, Biodynamisch**



Irmgard Windegger, Südtirol

27,-

*Gold in der Kategorie Rotwein beim internationaler Bioweinpreis 2019 Demeter*

**Réserve del Conte 2017 ~ Lagrein, Merlot & Cabernet,**



Manincor, Südtirol

29,-

*Ein kräftiger und eleganter Rotwein, sowohl in Farbe, Duft und Geschmack. Komplex und vielfältig mit intensiven Fruchtaromen und ansprechendem Vanilleton der vom Ausbau und Reifungsprozess in kleinen Eichenholzfässern stammt. Dieser Wein passt vorzüglich zu kräftigen Gerichten mit rotem Fleisch, Wild und reifem Käse.*

**„Kirchegg“ 2016 ~ Cabernet Sauvignon & Merlot ~ Weingut Hofstätter, Südtirol**

32,-

*Der Kirchegg Merlot-Cabernet Sauvignon ist ein klassischer Begleiter zu kräftigen Speisen. Er präsentiert sich in einem intensiven tiefen Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Das Bouquet vereint die typischen, leicht grasigen und Cassis-artigen Aromen des Cabernet im Zusammenspiel mit den warmen und fruchtigen Noten des Merlot. Am Gaumen sind die Säure und Tannine des Cabernet präsent, die in perfekter Balance mit der Fülle und der Frucht stehen, die der Merlot mitbringt. Rindfleisch, Lamm, Wild und würziger Käse.*

## Dessertweine aus Südtirol

**Rosenmuskateller „Rosis“ DOC 2017 (0,375lt)**

Weinkellerei Bozen, Südtirol

26,-

*Dieser edle Tropfen hat eine helle rubinrote Farbe und duftet nach Rosen. Im Geschmack ist er vollmundig süß und aromatisch. Zu unserem hausgemachten Apfelstrudel und anderen Süßspeisen*

*Anbaugbiet ist der Anreitherhof in Bozen-Moritzing (am Ende der Strasse oberhalb vom Camping)*



## Vini bianchi

**Goldraut 2018**, Zollweghof, Alto Adige



28,-

*Vino bianco maturato in anfore e legno d'acacia; colore giallo d'orato; profumi intensi di fiori e frutta matura; mineralità interessante; un vino armonico con una lunga permanenza e molto equilibrato*

**Pinot Bianco IGT Monte di Mezzo (Mitterberg) 2016**, Noafer, Alto Adige

19,-

*I nostro vicino, la bellissima locanda tradizionale Noafer, finalmente imbottiglia il suo buon vino. Un Pinot Bianco, tipicamente fresco con una buona acidità e un aroma floreale.*

**Pinot Bianco „Classico“ DOC 2018**, Cantina Terlan, Alto Adige

21,-

*Da sempre il Pinot bianco è uno dei vigneti più importanti della nostra cantina, e rispecchia molto bene il terroir che dà origine alle uve di Terlan. Vinificati in purezza, i Pinot bianchi dal gusto raffinato e soprattutto dalle note piacevolmente minerali sono uno dei nostri fiori all'occhiello. Nel naso, questo Pinot bianco classico esalta le note di pera dura che s'intersecano con gli aromi di uva spina e limetta, il tutto arrotondato da sentori di camomilla e citronella. Il Pinot bianco classico si presenta forte e avvincente, conquistando il palato con aromi di pera e mela cotogna, con un gusto fruttato, ma anche minerale e salato. È un vino che danza letteralmente sulla lingua, prima di stupire con la sua lunga persistenza.*

**Pinot Bianco „Platt & Riegel“ DOC 2018**, Cantina Giran, Alto Adige

24,-

*Il Pinot Bianco dá grappoli compatti dagli acini piccoli di colore verdastro. È il vitigno da bacca bianca più diffuso a Cornaiano. Grazie al suo carattere delicato, fresco e nel contempo pieno, il Pinot Bianco Plattenriegl si accompagna bene alle più svariate occasioni. Si abbina benissimo ad antipasti e piatti di pesce ed è molto apprezzato come aperitivo.*

**Pinot Grigio DOC 2018**, Cantina Bolzano, Alto Adige

19,-

*Caratteristiche: un vino di colore giallo paglierino, un sapore pieno ed elegante con un profumo di pera e mela.*

*Raccomandazione: con funghi, pesce d'acqua dolce bollito, zuppa di pesce*

**Pinot Grigio DOC 2018**, Alois Lageder, Alto Adige

23,-

*Il Pinot Grigio attualmente noto anche come Pinot Gris e Grauburgunder è il vitigno bianco più coltivato in Alto Adige. Nelle vigne di Magrè e Salorno, immerse in un clima mediterraneo, prevalgono terreni calcarei ad alto contenuto di sabbia e ciottoli, e lì questo esponente della nobile famiglia dei Pinot trova il suo habitat congeniale.*

*Aromi discreti, intenso, fruttato (pesca, melone), spezie esotiche, note minerali.*

- Chardonnay DOC 2018**, Cantina Bolzano, Alto Adige 19,-  
*Lo Chardonnay, originario della Francia. Le viti che crescono sui terreni caldi nei dintorni di Bolzano, danno vita a un vino elegante con un'acidità ben bilanciata e profumi esotico. Il colore è giallo paglierino chiaro con riflessi dorati, con un profumo di ananas, mango e melone. Un vino per pesce, piatti leggeri o vegetariani.*
- Chardonnay „Kreuth“ DOC 2017**, Cantina Terlan, Alto Adige 26,-  
*Il Kreuth Chardonnay si distingue per la sua leggera acidità, la struttura cremosa e gli aromi eleganti. È grazie alla sua complessità e a una nota minerale che questo Chardonnay, coltivato nel territorio DOC di Terlan, è dotato di una grande longevità. Il profumo di questo vino si distingue per le componenti di frutta esotica, come la maracuja, l'averrhoa carambola e gli agrumi. A queste si affianca una nota di pietra focaia dai tratti aromatici e minerali che completa il bouquet. Questo Chardonnay si presenta molto armonico al palato, soprattutto grazie agli elementi morbidi e cremosi, impreziositi da una nota fruttata che rendono il gusto assai accattivante. Il tutto è sottolineato da una gradevole contrapposizione fra una forte mineralità e un finale sapido.*
- Silvaner DOC Valle Isarco 2017**, Cantina Bolzano, Alto Adige 19,00  
*Il Silvaner viene coltivato già da oltre 200 anni nelle caldi e vantage zone dell' Alto Adige, come in Valle Isarco e Renon. Il Silvaner è un vino fresco, fruttato ed elegante. Abbinamento come aperitivo, con antipasti leggeri, asparagi, zuppe di vino e pesce*
- Riesling "Montiggl" DOC 2018**, Cantina St. Michael Eppan, Alto Adige 26,-  
*Ad Appiano questo vitigno del vino omonimo ha trovata la sua seconda patria. Un bianco insolito anche se tra i vitigni al vertice dell'enologia mondiale. Terso nel suo colore giallo-verde, ha un grazioso, regale profumo di frutta fresca, pesca bianca, lusinghiero, con un mordente affabile di acidità.  
Analoghi riscontri al palato, per un bere suggestivo, come aperitivo e come vino da tutto pasto a base di pesce.*
- Gewürztraminer "Selida" DOC 2018**, Cantina Tramino, Alto Adige 26,-  
*Colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso offre una pluralità di profumi che ricordano le note fiorite di petali di rosa, giglio, fiori bianchi speziati, erbe essiccate insieme a note esotiche di frutta quali mango e maracuja. Sapore profondo, speziato, di intensa aromaticità, freschezza e lunga persistenza.*
- Sauvignon IGT Monte di Mezzo (Mitterberg) 2017**, Noafer, Alto Adige 19,-  
*I nostro vicino, la bellissima locanda tradizionale Noafer, finalmente imbottiglia il suo buon vino. Un Sauvignon con acidità equilibrata e aroma di sambuco e ribes nero.*

**Sauvignon "Turmhof" DOC 2017**, Tiefenbrunner, Alto Adige 21,-  
*Giallo brillante con riflessi verdi, questo vino affascina per gli spiccati sentori di pietra focaia, fiori di sambuco, uva spina, peperone verde, salvia e menta. Piacevolmente salato in bocca e minerale, fresco al palato e con un'acidità finemente combinata che regala un finale vivace.*

**Sauvignon „Sanct Valentin" DOC 2018**, Cantina St. Michael, Alto Adige 45,-  
*È nel 1989 che furono gettate le basi del vino bianco più famoso della cantina di San Michele Appiano. Da più di 20 anni il Sauvignon Sanct Valentin beneficia delle eccezionali condizioni offerte dalle singole e attentamente selezionate parcelle ai piedi della Mendola, per generare un grande vino di classe superiore dal frutto seducente, eccellente mineralità e persistenza. Questo nettare è oggi non solo l'orgoglio della casa e il più importante vino della linea Sanct Valentin, ma anche uno dei vini bianchi più premiati d'Italia. Fitto bouquet di frutta gialla, uva spina, fiori di sambuco e ribes maturo. Acidità croccante, morbida corposità e elegante pienezza. Si sposa meravigliosamente col pesce alla griglia, come il pesce persico e la sogliola oppure con il salmerino in salsa di peperoni, oppure ancora con un saporito risotto alle verdure.*

**Lugana DOC 2018, Azienda Agricola S. Cristina** 25,-  
*Prodotto con uve Trebbiano di Lugana 100%. Ha colore giallo paglierino con evidente sfumatura verdolina, molto luminoso. Impressiona al naso per un profumo poliedrico e fragrante, fresco e fruttato, nel quale si riconoscono sensazioni di frutta tropicale.*

## Vini bianchi cuvée



**Terlaner Classico DOC 2018**, Cantina Terlan, Alto Adige 23,-  
60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay e 10% Sauvignon Blanc  
*Storia della varietà: prima annata 1893!*  
*Il Terlaner classico si distingue soprattutto per il bouquet di mela verde e pesca bianca, ma anche per una raffinata sfumatura di melissa e menta. Anche al palato si avverte nettamente l'aroma di pesca, che conferisce a questo vino molta vivacità, ma anche una spiccata morbidezza. Il profilo organolettico, assai articolato, scaturisce da un gioco tra freschezza e gusto minerale, impreziosito da un retrogusto assai prolungato.*

**Alto Adige Terlano Riserva „Nova Domus" DOC 2016**, Cantina Terlan, Alto Adige 49,-  
60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc  
*La struttura aromatica di quest'uvaggio Terlaner è ricca di sfaccettature. Un velo di erbe e spezie, come anice, menta e salvia, ma anche sfumature aromatiche fruttate, soprattutto di albicocca, mandarino, melone e maracuja. Il tutto impreziosito da note minerali e salate. L'effetto del Nova Domus al palato è complesso e strutturato, con un gusto cremoso e morbido che si contrappone alle note aromatiche e minerali, dando vita a una simbiosi accattivante che permane a lungo nel retrogusto.*

## Rosé

**Rosé "Pischn" DOC 2018**, Cantina Bolzano, Alto Adige 19,-  
*Fino negli anni '80 sulla maggior parte dell' area vitata in Alto Adige si coltivava il vitigno Schiava. Altre varietà a bacca rossa venivano tagliate con questa (St. Maddalena) o venivano vinificate in bianco, come per esempio il Lagrein Rosé. Un vino fresco, fruttato, che può essere servito fresco come aperitivo o con piatti leggeri. Profumo di ciliegia rossa, fragola e lampone, marzapane*

**Rosé Granat 2018**, Zollweghof, Alto Adige  21,-  
*Di colore rosa cerasuolo, profumi floreali e fruttati, ed una struttura armonica sono caratteristiche di questo vino rosato*

**La Rose de Manincor 2018**, Manincor, Alto Adige   32,-  
*Vitigni: Lagrein, Merlot, Cabernet, Blauburgunder, Petit Verdot, Tempranillo Syrah  
Note delicate di lamponi e ciliegie; intenso e pastoso al palato, persiste a lungo in bocca con la sua elegante acidità e retrogusto fruttato e minerale. I nostri migliori vigneti per i vini rossi sono situati a Manincor e nelle località Seehof e Panholzerhof, con esposizione verso sud-est e vista lago, ad un'altitudine di 250 m slm. Ai generosi terreni sabbiosi/argillosi si mescolano detriti calcarei e depositi morenici.*

## Vini rossi Alto Atesini

**Santa Maddalena „Huck am Bach" DOC 2018**,  
Cantina Produttori Santa Maddalena, Alto Adige 21,-  
*Varietà: Schiava e Lagrein  
Colore: rosso rubino intenso, Sentore: floreale di viole e rose, fruttato di ciliegia rossa e lampone, tipico profumo di mandorla amara e marzapane.  
Abbinamento: con piatti di carne come Carne Salada e tagliatelle con ragù di selvaggina, carni affumicate, canederli, speck, pizza, pasta e formaggi*

**Zweigelt IGT Monte di Mezzo (Mitterberg) 2016**, Noafer, Alto Adige 19,-  
*I nostro vicino, la bellissima locanda tradizionale Noafer, finalmente imbottiglia il suo buon vino. Il Zweigelt è un vino corposo ma aggraziato con sentori fruttati di ribes e more.*

**Cabernet DOC 2017**, Cantina Bolzano, Alto Adige 19,-  
*Caratteristiche: un vino di carattere deciso e un colore di rosso rubino, un profumo inconfondibile di ribes nero e pepe e un sapore corposo e fruttato.  
Raccomandazione: per accompagnare arrosto saporito e piatti con selvaggina di tutti i tipi, carne rossa, selvaggina di piume e formaggio piccante, però anche piacevole per meditare.*

**Cabernet Riserva DOC „Mumelter“ 2016**, Cantina Bolzano 48,-

**Cabernet Riserva DOC „Mumelter“ 2016**, Cantina Bolzano ~ Magnum ~ 95,-

*Il Cabernet Mumelter è una tipica Riserva e unisce tutte le caratteristiche del Cabernet Sauvignon e del Cabernet Franc. È un vino elegante e armonico, di grande carattere, con sentori di frutta e spezie.*

*Fermentazione in botti di legno, affinamento per circa un anno in barriques francesi e botti grandi.*

*Il colore è rosso rubino scuro con riflessi violacei. Il bouquet è fruttato di ribes neri, more e mirtilli, speziato di pepe nero*

**Cabernet “Campaner” DOC 2016**, Cantina Bolzano, Alto Adige 27,-

*Sensazioni degustative: \* rosso rubino intenso \* fruttato maturo con profumi di more, ribes nero e pepe rosa \* pieno, tannini dettagliati, al palato ricco di frutto con un finale avvolgente e persistente. Splendido con le carni rosse, la cacciagione e i formaggi saporiti.*

**Merlot DOC 2018**, Cantina Bolzano, Alto Adige 19,-

*Caratteristiche: con un colore rosso rubino, un profumo di frutti a bacca nera e spezie e un sapore corposo ed elegante.*

*Raccomandazione: squisito per accompagnare arrosto (di lepre) e carne rossa.*

**Merlot Calldiv “Siebeneich” DOC 2014**,

Cantina vini e spumanti Braunbach, Alto Adige 25,-

*Un vino corposo, di colore rosso rubino intenso, che proviene dai migliori vigneti di Settequerce. Spiccati aromi di frutti di bosco e leggere note di caffè segnano il profilo aromatico di questo vino. Le sue caratteristiche di tipicità, una struttura piena e tannini morbidi, si riflettono pure in bocca e lo rendono un vino per occasioni davvero particolari.*

**Pinot Noir “Riserva” DOC 2016**, Cantina St. Michael-Eppan, Alto Adige 25,-

*Il Pinot Nero è forse uno dei vitigni coltivati più antichi nella cultura viticola. È un vitigno classico delle regioni viticole più fredde, richiede molta attenzione e costituisce una vera sfida in vigna e in cantina. Per soddisfare i requisiti di una riserva, i ceppi devono avere un'età di almeno 10 anni e provenire da giaciture di prim'ordine. Il Pinot Nero Riserva matura per un minimo di 2 anni in cantina prima di essere commercializzato. Il risultato è un bicchiere elegante, che non teme il confronto con i Pinot neri internazionali. Profumi fruttati di ciliege e frutti a bacca rossa. Ideale con la carne di manzo rosolata, la selvaggina di piuma, il coniglio oppure l'oca arrosto. Molto bene anche sui formaggi a pasta dura.*

**Pinot Noir "Patricia" DOC 2016**, Cantina Giran, Alto Adige 28,-  
*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. Le uve provengono in parte dai vigneti sulle colline dell'Oltradige, ad un'altezza di 450 - 500 m s.l.m. in vigneti ben areati, ed in parte dai pendii soleggiate di Mazzon e Montagna nella Bassa Atesina. Il terreno argilloso e calcareo si presta in modo ideale al vitigno Pinot Nero conferendogli una morbidezza vellutata ed una struttura elegante.*

**Pinot Noir "Monticol" DOC 2015**, Cantina Terlan, Alto Adige 35,-  
*Il profumo di questo Pinot Noir si presenta ricco di sfaccettature, proponendo non solo aromi fruttati di more e frutti di bosco, ma anche un profumo delicato di tabacco e pietra focata, affiancato da sentori di funghi bianchi di prato. Piacevolmente equilibrato e con una spiccata eleganza minerale, questo rosso ammalia il palato, gratificandolo con un retrogusto complesso e persistente.*

**Valpolicella Ripasso Superiore 2015 „Ripassa"**, Zenato, Peschiera del Garda 27,-  
*85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Oseleta*  
*Dalle uve appassite utilizzate per la produzione dell'Amarone, subito dopo la fermentazione si fa "ripassare" la migliore selezione di Valpolicella, per iniziare la seconda fermentazione che arricchisce il tenore alcolico, il colore, gli estratti e il bouquet aromatico. Il Ripassa rappresenta uno dei vini più significativi della nostra evoluzione enoica. Le uve raccolte manualmente vengono pigiadiraspate e macerate in fermentino di acciaio inox per 10 a 12 giorni. Conclusa la fermentazione alcolica, il nuovo vino viene separato dalle bucce tramite pressa soffice e conservato in serbatoi di acciaio fino al mese di gennaio; epoca in cui viene pigiata l'uva appassita per produrre l'Amarone. A questo punto il Valpolicella viene "ripassato" sulle vinacce dell'Amarone con una permanenza di 7/8 giorni alla temperatura di 25°C - 28°C. Dopo un affinamento in tonneaux di 18 mesi a cui segue un leggero affinamento in bottiglia per 6 mesi, nasce questo vino estremamente lungo, morbido e vellutato, con profumi intensi di piccoli frutti rossi.*

# Lagrein

**Lagrein DOC 2018**, Cantina Bolzano, Alto Adige 21,-

*Caratteristiche: un vino robusto con un colore rosso granato scuro, un profumo di viole e spezie, con note di frutti di bosco e cacao*

*Raccomandazione: per accompagnare piatti ricchi, selvaggina e formaggi piccanti.*

**Lagrein aus Gries "Baron Eyrll" DOC 2018**, Cantina Bolzano, Alto Adige 25,-

*I vini della linea "Collection" nascono nei vigneti scelti dall'enolo in zone altamente vocate di Bolzano e dintorni e si distinguono per carattere, complessità e tipicità. Il vigneto è situato a Gries, cuore dell'area di produzione del Lagrein, e dà origine a un vino denso, ben strutturato ed elegante. Abbinamento: carne alla griglia o arrosto, selvaggina e formaggi stagionati*

**Lagrein Calldiv "Scuro" DOC 2016**, Cantina vini e spumanti Braunbach, Alto Adige 23,-

*Scarlatto nell'aspetto, ha un profumo molto variegato, vanigliato, caldo e ampio, di frutta rossa matura. Sapore altrettanto pieno, schietto, ma pure una vellutata morbidezza e classe. Un rosso di gran razza, esclusivamente altoatesino, da abbinare agli arrosti di carne, ai formaggi stagionati, ma anche un vino da meditazione, specialmente se consumato dopo una paziente stagionatura in bottiglia.*

**Lagrein Riserva „Taber“ DOC 2006**, Cantina Bolzano 60,-

**Lagrein Riserva „Taber“ DOC 2016**, Cantina Bolzano 60,-

**Lagrein Riserva „Taber“ DOC 2016**, Cantina Bolzano ~ **Magnum** ~ 120,-

*Coltivato nei vigneti che circondano Bolzano, il Lagrein è uno dei vitigni rossi di punta dell'Alto Adige. È una varietà autoctona da cui si ricava un vino di gran carattere. Le grandi escursioni termiche tra giorno e notte, i terreni alluvionali, sabbiosi e sciolti, danno vita a un vino complesso dai colori intensi e tipica freschezza. Per il Lagrein Riserva Taber vengono utilizzate soltanto uve selezionate che ci regalano un vino che negli anni se è guadagnato fama e ammiratori. Un vino icona di qualità indiscussa.*


*Colore – rosso granato scuro, impenetrabile. Sentore – fruttato di ciliegie, frutti di bosco maturi, violetta, eucalipto, humus, vaniglia e cacao, speziatura. Sapore – intenso e persistente, con elegante freschezza e tannini nobili e morbidi.*



*„I veri intenditori non bevono vino: degustano segreti“*

*Salvador Dalí, 1904-1989*

## Vini rossi ~ Cuvée

**„Belleus“ IGT 2015 ~ Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo e Petit Verdot ~**  
Azienda vinicola Messnerhof, Alto Adige 27,-  
*Caratteristiche: colore e rosso intenso. Sapore: ribes nero, speziato, mora, frutta matura, sapido, rotondo, morbido, sapore resistente*

**Braunsberg Cuvée 2017 ~ Chambourcin, Prior, Cabernet Cortis, biodinamico**   
Irmgard Windegger, Alto Adige 27,-  
*Oro nella categoria vini rossi al Premio Internazionale del Vino Biologico 2019 Demeter*

**Réserve del Conte 2017 ~ Lagrein, Merlot, Cabernet ~**    
Manincor, Alto Adige 29,-  
*Di primo acchito prevalgono le note di piccoli frutti di bosco, poi emergono gli aromi di liquirizia e di pepe bianco e nero. Al palato è avvolgente con tannini importanti ma comunque fini; di beva simile ai rossi di Borgogna. Ogni partita d'uva proveniente dai diversi appezzamenti è stata lavorata separatamente. La fermentazione del pigiato è avvenuta in tini di legno, in forma parzialmente spontanea grazie a lieviti indigeni. La macerazione è durata dieci giorni, con follatura eseguita una volta al giorno. L'affinamento per 12 mesi è avvenuto in botti di legno; il vino è rimasto per tutto il tempo a contatto con lieviti fini.  
Abbinamenti: antipasti mediterranei sapidi e carni bianche e rosse arrosto o grigliate*

**„Kirchegg“ 2016 ~Cabernet Sauvignon & Merlot**  
Tenuta Hofstätter, Alto Adige 32,-  
*Il Kirchegg è molto concentrato e ricco di colore rubino carico, forte nei profumi vegetali, piuttosto aggressivi che non cedono, ma continuano a svilupparsi, caldi e maturi, anche dopo diverso tempo che il vino è stato versato nel bicchiere. in bocca è robusto, asciutto, con una consistenza selvatica e "terrosa" che continua molto persistente, grazie ad una grande struttura tannica. Ciò fa pensare che questo vino possa magnificamente evolvere e maturare, ammorbidendosi e acquistando in eleganza, dopo uno-due anni di permanenza in bottiglia.  
Abbinamento gastronomico: Classico rosso da secondi piatti.*

## Passiti d'Alto Adige

**Moscato Rosa „Rosis“ Alto Adige DOC 2017 (0,375 lt),**  
Cantina Bolzano, Alto Adige 26,-  
*Il Moscato Rosa, prodotto dall'omonimo vitigno, è il tipico vino da dessert altoatesino che accompagna i classici dolci della provincia come strudel di mele e krapfen.*