



## Weinkarte

### Bubbles

	0,1l	0,75l
<b>La Contesse, Pinot Spumante rosa / Veneto</b>	<b>8,00</b>	<b>33,50</b>
<i>70% Pinot Nero, 30% Pinot Bianco</i>		
Feine, andauernde Perlage mit viel Schaum. Fruchtig in Nase und Mund mit Noten von Blüten und Waldbeeren – satte 6 Monate Flaschenreife.		
<b>Domaine St. Remy, Cremant d'Alsace / Elsass</b>		<b>45,00</b>
<i>50% Chardonnay, 30% Pinot Auxerrois, 20% Pinot Noir</i>		
Eine wirklich gelungene Komposition aus feiner Perlage, mindestens 1 Jahr auf den Hefen, spritziger Frucht und der Eleganz eines richtig guten Cremants. Ach ja, demeter ist er auch noch.		

### Weiß

	0,2l	0,75l
<b>Terrasses de la Mer / Gascogne</b>	<b>8,50</b>	<b>28,00</b>
<i>100 % Colombard Saftiger</i>		
Weißwein mit exotischer Frucht von Pfirsich, Lychee und Stachelbeere. Mit einem perfekt ausbalancierten Spiel von Süße und Säure ist dieser Weißwein wirklich gefährlich lecker.		
<b>Lorenz, Weißburgunder / Nahe</b>		<b>32,00</b>
<i>100 % Weißburgunder</i>		
Duftige Aromen von Williamsbirne, Akazienblüten, Paranüssen und Honigmelone im Bouquet. Angenehm trockener und spritziger Weißburgunder mit cremiger Textur, moderater Säure, Mineralität und langem Nachhall. Feine, nussige Bitternote im Finish.		
<b>Tenuta la Presa, Lugana / Veneto</b>	<b>11,00</b>	<b>38,00</b>
<i>100 % Turbiana</i>		
Im Südosten von Sirmione stehen die Turbiana-Reben, die Fabio und Serena Dei Micheli ausschließlich für diesen gehaltvollen Lugana verwenden. Mit seinem komplexen Bukett und kraft-vollen Auftritt, sowie der feinen Mineralität am Gaumen bietet er alles, was Sie von einem Lugana erwarten dürfen.		



	0,2l	0,75l
<b>Gutvonbeiden, Grauburgunder trocken / Pfalz</b>		<b>33,00</b>
<i>100 % Grauburgunder</i>		
Der kräftigste Wein von Jochen & Phillip entfaltet im Bouquet intensive Aromen von reifer Quitte und Birnenkompott. Am Gaumen gefällt der Grauburgunder mit großer Komplexität und gutem Trinkfluss.		
<b>„Luma“ / Sizilien</b>		<b>26,00</b>
<i>100 % Grillo</i>		
Dieser Grillo (alte, autochthone Rebsorte auf Sizilien) zeigt sich am Gaumen als frischer, würziger Weißer mit feiner Frucht und Aromen von Mandeln, weißen Blüten und Birnen. Er passt hervor-ragend zu Antipasti und gegrilltem Fisch.		
<b>La Croisade / Occitane</b>	9,00	30,00
<i>100 % Chardonnay</i>		
Goldgelbe Robe, elegantes Bouquet mit intensiven Aromen von reifen Äpfeln sowie Noten von Bourbon-Vanille und Toffee. Dicht am Gaumen, sehr weich und seidig mit subtilen Würznoten im langen Finale.		

## High End / Spitzenwein

<b>Domaine de Brosses, Sancerre / Loire</b>		<b>45,00</b>
<i>100 % Sauvignon blanc</i>		
Helle, strahlende Farbe. Noten von Akazienblüten und Zitrusfrüchten. Ein eleganter und spritziger Wein, maximal mineralisch und perfekt zum Fisch.		
<b>Domaine Malandes, Chablis / Burgund</b>		<b>49,00</b>
<i>100 % Chardonnay</i>		
Feiner Chablis, der mit einem zarten Bouquet von Rosenduft gefällt. Am Gaumen präsentiert er sich voll und komplex, dennoch sehr zugänglich und ausgeglichen – wird bis zu 10 Monate im Edeltank ausgebaut.		



## Rosé

	0,2l	0,75l
<b>Domaine de Menard, „Le Connoisseur“ / Gascogne</b>	8,50	28,00
<i>50 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 20 % Syrah, 10 % Tannat</i>		
Ein wahrlich satter, sommerlicher Rosé – Himbeer und Erdbeernoten, eine animierende Frucht-süße und maximale Frische.		
<b>Pierre Amadieu, Gigondas / Rhône</b>		39,00
<i>60% Grenache noir, 15% Syrah, 15% Cinsault, 10% Mourvèdre</i>		
Mindestens 50 Jahre alt sind die Rebstöcke aus denen der Meisterwinzer einen absolut traumhaften Rosé gewinnt. Hinsichtlich Tiefe und Komplexität steht er seinen roten Cousins kaum nach, bewahrt dabei aber die intensive Frucht von Himbeeren, Walderdbeeren und Pfirsich und dadurch eine Frische, die diesen Cru von der südlichen Rhône zu einem.		

## Rot

<b>Ca del Sette, Appassionante / Veneto</b>		32,00
<i>50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot</i>		
Tief Rubinrote Robe. Delikate Aromen roter Früchte und schwarzer Süßkirschen in Nase und Mund, die im Nachgeschmack von einer leichten Kakao- und Zimt Note abgerundet werden. Sehr ausgewogen und vollmundig.		
<b>La Croisade / Occitane</b>	9,00	30,00
<i>50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Syrah</i>		
Tiefdunkles Rot, die Nase wird dominiert von reifen Beeren mit Gewürz- und Röstnoten. Sehr harmonisch, konzentriert und weich im Mund mit lang andauerndem Finish.		



0,2l 0,75l  
40,00

**Revolution Solaire / Languedoc**

*70% Syrah, 30% Marselan*

Eine Art Supertoskaner aus dem Languedoc: Ebenso komplexer wie mächtiger Rotwein mit vibrierenden Aromen von schwarzen Kirschen, getrockneten Pflaumen und Wildkräutern – min. 6 Monate in französischen Eichenfässern gelagert.

**Bianai „Crianza“ / Rioja** 11,00 37,00

*80% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Mazuelo*

Intensives Kirschtrot in der Robe. Komplexes Bouquet mit Aromen von roten und schwarzen Früchten, Lakritz, Zimt, Röst- und Gewürznoten. Seidig und voll am Gaumen mit sanft eingebau-tem Tannin und frischer Frucht – min. 12 Monate im Fass und 6 Monate Flaschenreife.

## High End / Spitzenwein

**Château Linot, St. Estephe 2019 / Bordeaux** 55,00

*60 % Cabernet Sauvignon, 20 % Cabernet Franc, 20 % Malbec*

Ein winzig kleiner Weinberg von gerade einmal 0,6 ha Fläche, ein wahrer (Winzer) Meister seiner Zunft, eine Gesamtproduktion von nur 4500 Flaschen für den Weltmarkt... ein absolutes Kleinod...

Ein ganz klassischer Bordeaux, straight, kraftvoll, trocken, intensive Rösttöne, wahnsinnige Länge – einfach eine Granate!

**Cantina Salvalai, Amarone „Vejo“ 2011 / Veneto** 60,00

*75% Corvina, 20% Rondinella, 5% Negrara/Rossignola*

Voller, warmer und einladender Amarone von intensiver granatroter Farbe und fruchtigem, komplexem und anhaltendem Duft von Kirschen, Schokolade und Gewürzen. Samtig und vollmundig mit harmonischen Tanninen. Der besondere Ausbau: Trocknen der besten Trauben für ca. 5 Monate auf Strohmatten, danach 25-30 Tage Gärung in französischen Barriques. 12 M

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 20 EURO möglich

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer