

ROTWEINE



MENHIR N° ZERO „Negroamaro“

IM HOLZFASS GEREIFT

Der Wein wird in Holzfässern gereift, so entsteht ein purpurfarbener Rotwein mit intensiven Aromen schwarzer Früchte, Gewürze und Trockenfrüchte. Am Gaumen kraftvoll mit langem Nachhall.

Vini Menhir Salento - Salento IGT

Rebsorte: Negroamaro

13.5 % Vol.

Gl. 0.2 L - 6.30 €

Fl. 0.75 L - 23 €



LUZZOLINI „Ciro Rosso“

EIN GRIECHE AUS KALABRIEN

Der Rotweinklassiker aus Kalabrien. Aus der Rebsorte Gaglioppo werden um die Ortschaft Cirò seit Jahrhunderten besondere Rotweine erzeugt. Am Gaumen kräftig, harmonisch und angenehm weich.

Tenuta Luzzolini - Cirò Rosso Classico DOC

Rebsorte: Gaglioppo

13 % Vol.

Gl. 0.2 L - 6.70 €

Fl. 0.75 L - 25 €



CANTOLIO MANDURIA „Urceus“

PRIMITIVO AUS DEM BILDERBUCH

Im Glas funkelt ein dunkles Rubin und am Gaumen ist der Wein typisch Primitivo: Kraftvoll, geschmeidig und weich. Die aparte schokoladige Note veredelt das intensive Bouquet dunkler Früchte.

Cantolio Manduria - Primitivo di Manduria DOC

Rebsorte: Primitivo

14 % Vol.

Gl. 0.2 L - 7.30 €

Fl. 0.75 L - 27 €



AGOSTINO PAVIA „Barbera d’Asti“

IM HOLZFASS GEREIFT

Kraftvoller Barbera mit dunkler, violetter Farbe im Glas. Im Mund intensive Fruchtaromen von reifen roten Waldfrüchten, Kirschen und Pflaumen. Der Abgang ist langanhaltend und sehr weich.

Agostino Pavia & Figli - Barbera DOCG

Rebsorte: Barbera

14.5 % Vol.

Gl. 0.2 L - 7,70 €

Fl. 0.75 L - 28 €

ROTWEINE



MENAMARA „Appassimento“

KRAFTVOLLER ROTWEIN AUS SIZILIEN

Nach der Appassimento Methode werden die Trauben am Rebstock abgeknickt und so ange-trocknet. Auf diese Weise entsteht ein kraftvoller, opulenter Rotwein.

Viticoltori Associati Canicatti - Sizilien IGT

Rebsorte: Rotweincuvée

14.5 % Vol.

Fl. 0.75 L - 29 €



SCRIANI „Valpolicella Ripasso“

EIN KLASSISCHER RIPASSO

Im Glas leuchtet der Wein granatrot, das ätherische Bouquet vereint Aromen dunkler Früchte wie Schlehe, Brombeere und Kirsche neben würzigen Noten wie Tabak, Eukalyptus und Kräutern.

Azienda „I Scriani“ - Ripasso Classico Superiore DOC

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

14 % Vol.

Fl. 0.75 L - 31 €



BOSCARELLI „Prugniolo“

ROSSO DI MONTEPULCIANO

Die große Stärke von Boscarelli ist es, die wunderbare Rebsortentypizität des Sangiovese herauszu-arbeiten. Hier geht es um Reinheit, klare, saubere Frucht, Eleganz und Vielschichtigkeit.

Boscarelli - Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Rebsorte: Sangiovese

14 % Vol.

Fl. 0.75 L - 34 €



VERBENA „Rosso di Montalcino“

NOBLE HERKUNFT

Am Gaumen ist der Wein ungemein saftig und an-genehm weich. Seine dichte Struktur verleiht ihm eine wunderbare Eleganz und einen langen Nach-hall. Ein toller Toskaner aus einer noblen Herkunft.

Azienda Agricola Verbena - Rosso di Montalcino DOC

Rebsorte: Sangiovese

13.5 % Vol.

Fl. 0.75 L - 49 €

WEINKARTE



Anni

RESTAURANT & PIZZERIA

WEISSWEINE



LENOTTI „Bianco di Custoza“

ANGENEHM SAFTIG UND ERFRISCHEND

Der Custoza ist die beliebteste Weißweincuvée aus Italien. Der Wein wird schonend in Edelstahlbehältern ausgebaut, um die Frische und die feinen Aromen zu erhalten. Passt sehr gut zu Fisch!

Cantine Lenotti - Bianco di Custoza DOC

Rebsorten: Garganega, Cortese, Trebbiano

12 % Vol.

Gl. 0.2 L - 6.30 €

Fl. 0.75 L - 23 €



LUZZOLINI „Cirò Bianco“

EIN GRIECHE AUS KALABRIEN

Ein ungewöhnlicher Weißwein, der einerseits ein toller Speisenbegleiter ist und gleichzeitig am Gaumen saftig und harmonisch wirkt. Delikater Speisenbegleiter für Seafood mit Pasta.

Tenuta Luzzolini - Cirò Bianco DOC

Rebsorte: Greco

12.5 % Vol.

Gl. 0.2 L - 6.70 €

Fl. 0.75 L - 25 €



LENOTTI „Pinot Grigio“

ENTDECKE DEN ITALIENISCHEN KLASSIKER

Der Klassiker aus dem Veneto! Der Wein leuchtet strohgelb im Glas. Das feine Bukett duftet nach Birne und Apfel sowie einem Hauch Blütenwiese. Am Gaumen erfrischend, saftig und harmonisch.

Cantine Lenotti - Pinot Grigio delle Venezie IGT

Rebsorte: Pinot Grigio

12.5 % Vol.

Gl. 0.2 L - 7.30 €

Fl. 0.75 L - 27 €



MADONNABRUNA „Pecorino Bio“

DER WEISSE AUS DEN MARKEN

Die Rebsorte Pecorino erfährt derzeit einen Hype in den Weinbauregionen Italiens. Die besten Pecorino Weine stammen aber wohl aus den Marken. So wie der Madonnabruna.

Azienda Agricola Madonnabruna - Falerio DOC

Rebsorte: Pecorino

13.5 % Vol.

Gl. 0.2 L - 7,70 €

Fl. 0.75 L - 28 €

Zusatzstoffe: Alle Weine enthalten Sulfite

WEISSWEINE



SANDRO DE BRUNO „Soave DOC“

MINERALISCHER WEISSWEIN

Die Reben wurzeln auf vulkanischem Gestein, das für eine ausgesprochen delikate Mineralität verantwortlich ist. Das Bouquet ist vielschichtig und duftet nach hellen Früchten und grünem Apfel.

Azienda Agricola Sandro de Bruno - Soave DOC

Rebsorte: Garganega

13 % Vol.

Fl. 0.75 L - 29 €



CHARDONNAY „Trentino DOC“

STRAHLENDER WEIN AUS DEN DOLOMITEN

Die Familie Endrizzi keltert strahlende, alpine Weine. Das aromatische Bouquet erinnert an Bananen und frische Äpfel. Am Gaumen frisch mit leichter Mineralität.

Cantine Endrizzi - Trentino DOC

Rebsorten: Chardonnay

12.8 % Vol.

Fl. 0.75 L - 31 €



BULGARINI „Lugana DOC“

DIE SPITZENKLASSE

Im Glas leuchtet der Wein strahlend hell. Das delikate Bouquet ist archetypisch für einen richtig guten Lugana. Am Gaumen viel helle reife Frucht, wunderbar erfrischend, saftig und weich.

Cantina Bulgarini - Lugana DOC

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

13 % Vol.

Fl. 0.75 L - 34 €



MYRA „Sauvignon Blanc“

EIN ERLEBNIS FÜR DIE SINNE

Das intensive Bouquet erinnert an Aromen exotischer Früchte wie Maraacuja, neben frisch gemähtem Gras und Basilikum. Am Gaumen verspielt mit rassischer Säure. Ein Erlebnis für die Sinne!

Ansitz Waldgries - Südtirol DOC

Rebsorte: Sauvignon Blanc

13 % Vol.

Fl. 0.75 L - 49 €

Zusatzstoffe: Alle Weine enthalten Sulfite

ROSEWEINE



LENOTTI „Chiaretto di Bardolino“

VERSPIELT UND LEICHT

Das absolut reine Bouquet von roten Früchten und Blüten animiert zum ersten Trunk. Am Gaumen ist der Wein erfrischend, spielerisch leicht, saftig und harmonisch. Das ist Trinkspaß pur!

Cantine Lenotti - Bardolino Rosato DOC

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

12 % Vol.

Gl. 0.2 L - 6.30 €

Fl. 0.75 L - 23 €



LUZZOLINI „Cirò Rosato“

EIN GRIECHE AUS KALABRIEN

Im Glas ist ein Roséwein von dunklem Himbeerrot. Sein ausdrucksvolles Bouquet von Erdbeeren und Waldfrüchten animiert zum ersten Schluck dieses wunderbaren Rosato.

Tenuta Luzzolini - Cirò Rosato DOC

Rebsorte: Gaglioppo

13 % Vol.

Gl. 0.2 L - 6.70 €

Fl. 0.75 L - 25 €



BULGARINI „Chiaretto di Lugana“

SAFTIGER ROSATO VOM GARDASEE

Im Glas leuchtet der Wein lachsrosa mit violetten Reflexen. Das delikate Bouquet duftet herrlich nach roten Früchten. Kirsche, Himbeere, Hagebutte. Leichte florale Anklänge nach Rose und Veilchen.

Cantina Bulgarini - Chiaretto DOC

Rebsorten: Gropello, Barbera, Marzemino, Sangiovese

12.5 % Vol.

Fl. 0.75 L - 31 €

SCHAUMWEIN

Glas 0.1 L

Le Contesse „Cuvée Extra Dry“

5.50 €

CUVEE SPUMANTE

Le Contesse Veneto - Schaumwein Extra Dry

Rebsorten: Glera, Chardonnay - 11 % Vol.

Lambrusco Reggiano „Dolce“

6.50 €

ROTWEIN FRIZZANTE - PERLEND

Ca de Medici - Schaumwein, lieblich

Rebsorte: Lambrusco DOC - 8 % Vol.