

CARTA DEI VINI

BOTTEGA VENTISEI



ITALIEN, VENEZIEN

PROSECCO TERREDIRAI EXTRA DRY DOC

Traubensorte: Glera

Dieser Jahrgangsprosecco hat eine gute Struktur, ist weich mit aufkommenden fruchtigen Noten nach Grapefruit und Holunderblüte. Ein ausgewogener, vollmundiger, angenehmer und harmonischer Schaumwein.

Passt zu: Apéro, Geflügel, Fisch

10 cl Fr. 9.–
75 cl Fr. 38.50

ITALIEN, VENEZIEN

**PROSECCO TERREDIRAI SUPERIORE
BRUT DOCG**

Traubensorte: Glera

Dieser Prosecco besitzt ein intensives Bouquet, das an Apfel, Zitrone und Grapefruit erinnert und ist aufgrund seines geringen Restzuckers trocken und angenehm fruchtig.

Passt zu: Apéro, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte

75 cl Fr. 41.–

ITALIEN, PIEMONTE

MOSCATO D'ASTI DOCG FRATELLI BARALE

Traubensorte: Moscato

Dieser Wein mit dem Geschmack von süßem Honig ist ausgewogen und samtig.

Passt zu: Dessert, Panettone

75 cl Fr. 45.–

FRANKREICH, CHAMPAGNE

CHAMPAGNER LOUIS NICAISE BRUT RÉSERVE

Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Der Brut Réserve aus dem Hause Nicaise zeigt sehr schöne, exotische Fruchtnoten, eine feine Mineralik und Feingebäck-Aromen in der Nase. Am Gaumen ist er wunderschön strukturiert mit einer sehr eleganten Perlage. Im Finale nimmt man dezente Aromen von reifen Früchten und etwas Pfeffer wahr.

Passt zu: Apéro, Meeresfrüchte und Fischgerichte

37.5 cl Fr. 58.50

ITALIEN, APULIEN

**FIVE ROSES 77 ANNIVERSARIO ROSATO IGT
SALENTO 2021**

Traubensorte: 80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera und Lecce

Dieser Rosé ist einer der beliebtesten in Italien, nicht zuletzt aufgrund seines wunderschönen leuchtenden Lachsrosa und der breiten Aroma Palette. Der Wein wird aus über 50-jährigen Rebstöcken erzeugt. Die Aromen Vielfalt variiert zwischen Pfirsich, Heidelbeeren, Kirschen und Himbeeren. Ein wunderschöner Begleiter für den Apéro.

Passt zu: Apéro und Fischgerichte

75 cl Fr. 45.50

CARTA DEI VINI
SCHAUMWEIN | ROSÉ



ITALIEN, FRIAUL

PINOT GRIGIO DOCG FERNANDA CAPPELLO

Traubensorte: Pinot Grigio

Durch seine Frische und Aromen von Äpfeln, reifer Melone und geröstetem Brot ist dieser Pinot Grigio der perfekte Begleiter zu (fast) jeder Gelegenheit.

Passt zu: Apéro, Suppen, Geflügel

10 cl Fr. 6.50
75 cl Fr. 41.–

ITALIEN, APULIEN

**MESSAPIA VERDECA BIANCO IGT
SALENTO 2021**

Traubensorte: Verdeca

Ein trockener und mineralischer Wein und typischer Repräsentant aus Apulien. Das Bouquet überzeugt mit Noten von Feuersteinen, Bergamotte, Feldblumen und Zitrusfrüchten. Am Gaumen präsentiert sich der Messapia durch seine Frische und vielseitigen Frucht, gefolgt mit einem langanhaltenden Finale.

Passt zu: Fischgerichte, Krustentiere, Muscheln, gereifter Käse

75 cl Fr. 42.50

ITALIEN, SARDINIEN

SMERALDA VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Traubensorte: Vermentino

Frischer und eleganter Geheimtipp von der Trauminsel Sardinien. Ein strohgelber, sonnenverwöhnter Vermentino mit dem Geschmack von reifen Zitrusfrüchten, exotischen Früchten und einem exzellenten Bouquet.

Passt zu: Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Käse

10 cl Fr. 6.50
75 cl Fr. 43.–

ITALIEN, APULIEN

**«SALE» MALVASIA E FIANO IGT
SALENTO 2021**

Traubensorte: 50% Fiano und 50% Malvasia Bianca

Das Weingut von Cantine Menhir liegt mitten im Herzen des historischen Zentrums von Lecce Minervino. Aus einer sorgfältigen Selektion von Fiano und Malvasia bianca Trauben entsteht ein erfrischender Wein, welcher mit Aromen von Mango, Melone, Pfirsich und Honigblüten heraussticht. Die Vielschichtigkeit widerspiegelt sich auch im langen Abgang.

Passt zu: Fischgerichte, Krustentiere, Muscheln, gereifter Käse

10 cl Fr. 6.50
75 cl Fr. 42.50

SCHWEIZ, TESSIN

BIANCO ROVERE TICINO DOC BRIVIO

Traubensorte: Merlot

Dieser weisse Merlot hat Aromen von exotischen Früchten und Zitrusfrüchten mit fein eingebundenen Rösttönen von Vanille.

Passt zu: Fisch, Meeresfrüchte, Antipasti, helle Fleischgerichte

10 cl Fr. 10.50
75 cl Fr. 58.–

CARTA DEI VINI

WEISSWEIN



ITALIEN, APULIEN

PER TUTTI PRIMITIVO SALENTO IGP

Traubensorte: Primitivo

Ein sehr fruchtiger und bekömmlicher Primitivo aus dem sonnigen Süditalien. Die tolle Qualität wieder spiegelt sich im tiefen rubinrot und der schönen Balance zwischen Frucht, Säure und Tanninen.

Passt zu: Antipasti, Pizza, Pasta, Risotto, Rind, Lamm, Grill & Barbecue

10 cl Fr. 6.50
75 cl Fr. 43.–

ITALIEN, APULIEN

«IL LEMOS» SUSUMANIELLO IGT SALENTO 2020

Traubensorte: Susumaniello

Eine «Insider Tipp» aus Apulien und empfehlenswert für alle Gäste, welche sich gerne etwas mehr Kraft gegenüber unserem Primitivo wünschen und dennoch nicht auf die schöne Fruchtnote verzichten möchten. Der Wein hat eine angenehme Säure und ausgewogene Tannine.

Passt zu: Rind, Schmorgerichte, Lamm

10 cl Fr. 7.50
75 cl Fr. 44.–

ITALIEN, TOSKANA

CHIANTI RISERVA COLLI SENESI DOCG FRATTORIA MONTEPESCINI

Traubensorte: Sangiovese

Dieser würdige Vertreter der Toskana hat ein intensives Bouquet mit anhaltenden Fruchtnoten von reifen Beeren und Kirschen sowie harmonisch feinem Tannin.

Passt zu: Pasta, Rind

75 cl Fr. 44.50

ITALIEN, PIEMONTE

BARBERA D'ASTI NOBBIO DOCG ROBERTO FERRARIS

Traubensorte: Barbera

Hervorragender Barbera aus dem Piemont mit wuchtigen Fruchtaromen von Pflaumen und einem Hauch Vanille.

Passt zu: Käse, Pasta, Geflügel, Kalb, Lamm

75 cl Fr. 44.50

ITALIEN, APULIEN

CALAMURI PRIMITIVO IGT SALENTO 2019

Traubensorte: Primitivo

Das Weingut von Cantine Menhir liegt mitten im Herzen des historischen Zentrums von Lecce Minervino. Der Wein wird aus über 80-jährigen Rebstöcken gewonnen, wodurch eine überdurchschnittlich hohe Aromakonzentration entsteht. Fruchttige Aromen von Pflaumen, Feigen, Brombeeren, Süssholz abgestimmt mit einer feinen Vanillenote sowie der 12-monatige Ausbau in neuen Barriquefässern machen ihn zu einem Favorit für viele Wein Fans.

Passt zu: Fleischgerichte, Pasta, Pizza

75 cl Fr. 47.50

ITALIEN, TOSKANA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG SASSO DI SOLE

Traubensorte: Sangiovese

Nach 36 Monaten Reifung in grossen Fässern aus slawonischer Eiche hat dieser Brunello Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Tabak, Bitterschokolade, elegante Tannine, ein kraftvoller Körper und ein langer, intensiver Nachhall.

Passt zu: Rind, Lamm, Wild, Käse

10 cl Fr. 14.50
75 cl Fr. 74.50

CARTA DEI VINI

ROTWEIN



ITALIEN, SARDINIEN

**SAPIENTI ISOLA DEI NURAGHI IGT
TENUTE SMERALDA**

Traubensorte: Barbera Sarda, Cabernet Sauvignon und Merlot

Die sardische Weinkultur vermischt sich hier mit dem traditionellen Stil eines Bordeaux Blends – eine einzigartige Perle, welche es zu entdecken gilt. Der limitierte Wein besticht durch seine feinen Pflaumen und Kirsch Aromen sowie die ausgesprochene schöne Balance zwischen Säure, Tannin und der natürlichen Frucht.

Passt zu: Rind, Schmorgerichte, Lamm, Wild, gereiftem Käse

10 cl Fr. 13.50
75 cl Fr. 64.50

ITALIEN, PIEMONT

**BAROLO DOCG CASTELLERO FRATELLI
BARALE**

Traubensorte: Nebbiolo

Nach 36 Monaten Ausbau im grossen Holzfass schmeckt dieser Barolo nach reifen roten Beeren, wie auch nach holzigen, erdigen und ledrigen Tönen.

Passt zu: Rind, Lamm, Käse

75 cl Fr. 70.–

ITALIEN, VENEZIEN

**AMARONE RISERVA VALPOLICELLA DOCG
CAMPO REALE**

Traubensorte: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Nach 2 Jahren im Eichenfass und weiteren 2 Jahren Reifung in der Flasche, entstand ein kräftiger Wein mit einer hervorragenden Struktur. Dieser Amarone mit den typischen Aromen von Kirschen, getrocknetem Obst, Marmelade und Gewürzen zeichnet sich durch seine Ausgewogenheit und Eleganz aus.

Passt zu: Kalb, Rind, Schwein, Lamm

75 cl Fr. 72.–

CARTA DEI VINI

ROTWEIN

