

PROSECCO. ROSÉ- & WEISSWEIN

SCHAUMWEIN

PROSECCO SPUMANTE BELLINO DOC EXTRA DRY

Helle, strohgelbe Farbe .
Sehr feines und nachhaltige Perlage.
Ein delikates Bouquet mit deutlich blumigen und fruchtigen Noten.
Auch im Gaumen sehr fruchtig, mit leichtem und süffigem Körper, gepaart mit ansprechendem Säurespiel.
Ein herrlicher Aperitif-Prosecco!

1 dl 8.00
7.5 dl Flasche 54.00

MOSCATO ROSÈ ABBAZIA

100% Moscato

Der Pink Moscato begeistert durch seine leichte Süsse, eben Dolce! Der bescheidene Alkoholgehalt von nur 7% vol. macht ihn geeignet für eine erfrischende Pause, Aperitifs und als Basis für moderne Cocktails. In der Nase feine Noten von Rosen, Erdbeeren, Pfirsich und etwas Honig. Am Gaumen lebhaft und duftend mit einem guten Gleichgewicht zwischen Säure und Restsüsse.
Past zu: Aperero, Desserts

7.5 dl Flasche 45.00

ROSÉWEIN

TRASOLE TOSCANA, ITALIEN

100% Sangiovese

Aromen von roten Beeren und Rosenblättern definieren sein Bouquet. Am Gaumen dominiert Frische und Mineralität mit einer stabilen Säurestruktur und ergänzender Süsse. Passt zu: Apéro, rohem Fisch und kalte Vorspeisen

1 dl 7.00
7.5 dl Flasche 48.00

WEISSWEIN

PINOT GRIGIO FRIULI GRAVE, ITALIEN

Traubensorte: Grauburgunder

Blumiges Aroma mit Noten von weissen Früchten. Im Bouquet angenehm, frisch-fruchtig mit einem erfrischenden Säurespiel. Idealer Terrassenwein.
Passt zu: Vorspeisen, Fisch, Geflügel & Pasta

1 dl 6.50
7.5 dl Flasche 47.00

SAUVIGNON BLANC, LA TUNELLA 2018

La Tunella, Friuli, Italien
Traubensorte: Sauvignon Blanc

Strohgelbe, grünlich glänzende Farbe. Reichlich detaillierte Aromen mit eleganter Frucht und Pflanzennoten: Salbei und Polei-Minze, gelber Pfirsich und Litschi. Passt zu Langusten, Hummer, Scampi, Lachs, Meeresfischen und auch zu Creme- & Gemüsesuppen, Risotto und Gerichten mit feinen Kräutern.

1 dl 8.00
7.5 dl Flasche 54.00

MERLOT BIANCO, CONTRADA DOC 2018

Guido Brivio, Ticino, Schweiz
Traubensorte: Bianco di Merlot

Klares brillantes Strohgelb. Dezent mit floralen Noten, Kernobst und Mineralität. Im Gaumen ausgewogene Struktur, zartfruchtig und elegant. Passt zum Apéro, leichten Vorspeisen und Fisch.

1 dl 8.00
7.5 dl Flasche 54.00

GRÜNER VELTLINER, ALTE REBEN 2017

Weinrieder, Weinviertel, Österreich
Traubensorte: Grüner Veltliner

Mittleres, brillantes Strohgelb. In der Nase Aromen von sehr reifen Pfirsichen, florale und pfeffrig-würzige Noten. Im Gaumen dichte, ausgewogene Struktur, mit erfrischender Säure. Viel Schmelz & Fülle. Langanhaltender Abgang. Passt zu Geflügel, Fisch und zu Weichkäse.

1 dl 8.00
7.5 dl Flasche 54.00

SENSATIONI MONFERRATO

BIANCO 2017

Ferraris Agricola, Piemont, Italien
Traubensorte: Viognier

Intensive gelbe Farbe mit grünlichen Farbtönen. Intensives Aroma von tropischen Früchten, Birne und Banane. Passt bestens zu Geflügel, Käsegerichten und zum Apéro.

7.5 dl Flasche 52.00

WEISSBURGUNDER PLÖTZNER

Kellerei St. Pauls, Südtirol Italien
Traubensorte: 100% Weissburgunder

Offenherziger, floraler Duft nach Wiesenblumen und weissen Blüten, dahinter ein Hauch Birne und gelber Apfel, sehr harmonisch. Am Gaumen gut strukturiert, mittelkräftig und schön balanciert, zeigt auch hier viel blumige Nuancen und elegante Steinobstnoten. Angenehmes, Finish mit schöner Länge. Ein gradliniger, durchaus nobler Weissburgunder.

7.5 dl Flasche / 55.00

WEISS- & ROTWEIN

LUGANA MONTE DEL FRÀ

100% Trebbiano di Lugana

Helles Gelb; ausgesprochen duftig und offen im Bouquet; am Gaumen mit sehr viel Aroma nach weissen Blüten wie Holunder, Aprikosen, würziger Brennessel-Touch wie man es auch von hochwertigen Sauvignon Blanc kennt; abgerundet und tolle Präsenz bis in den Abgang - grosses Gaumenerlebnis Passt zu: Aperero, Antipasti, Spargel, Fisch, Meeresfrüchte, asiatische Küche

7.5 dl Flasche 53.00

ROTWEIN

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC

Classico Superiore

Traubensorten: Corvina, Rondinella & Molinara

Ripasso heisst übersetzt "erneuert Durchgang" Genau das geschieht mit dem jungen Valpolicella, der mit dem gärungswarmer Trester des Amarone gefüllt wird. Dies führt zu einer zweiten Gärung, welche den Wein voller, dunkler und komplexer macht. Die reichhaltigen Ripasso-Weine altern Hervorragend. Passt zu Wild, Lamm und Käse.

1 dl 8.00
7.5 dl Flasche 54.00

MASSERIA BORGO DEI TRULLI

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP ITALIEN

Traubensorte: 100% Primitivo

Ein herrlicher Primitivo, der aromatisch an Brombeeren und Pflaumen erinnert. Dieser kräftige Wein ist ein idealer Begleiter würzigem Fleisch vom Grill.

1dl 7.50
7.5 dl Flasche 51.00

ROTWEIN

ROTWEIN

RIOJA CRIANZA GOMEZ CRUZADO DOC SPANIEN

Traubensorten: Tempranillo, Garnacha

Brillantes Rubinrot. In der Nase vorwiegend fruchtig, Aromen von Kirschen, roten und schwarzen Beeren. Am Gaumen weich und vielschichtig mit viel Schmelz. Passt zu: Kalbsfleisch, Pasta und Antipasti.

1 dl 7.00
7.5 dl Flasche 48.00

BENMARCO MALBEC 2017

Mendoza, Argentinien
Traubensorte: Malbec

Im Bouquet blumige Aromen von Magnolie und Lilie. Am Gaumen präsentiert er sich fruchtbetont und mit eleganter Fülle. Weiche Tannine.

Im Abgang eine zarte Note von Bitterorange. Passt zu: Rind, Lamm und würzigen Gerichten.

1 dl 8.50
7.5 dl Flasche 61.00

AMARONE RISERVA SCARNOCCIO MONTE DEL FRÀ

Tenuta Lena di Mezzo, Italien
Traubensorten: Corvina, Rondinella

Tiefes, Grantrot. Süssliches Bouquet, erinnert an dunkle Kirschen und Konfitüre. Am Gaumen samtig, vollmundig und weich mit einem anhaltendem Finale. Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten und Käse.

7.5 dl Flasche 99.00

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA MONTE DEL FRÀ

Tenuta Lena di Mezzo, Italien
Traubensorte Corvina veronese, Corvinone, Rondinella

Dieser vollmundige und harmonische Ripasso aus dem Hause Monte del Frà ist eine optimale Begleitung zu rotem Fleisch, ganz besonders zu Braten aus dem Ofen oder Schmorgerichten. Empfehlenswert auch zur chinesischen Küche und zu Pilzgerichten.

7.5 dl Flasche 62.00

BARBERA D'ALBA SUPERIORE CENTOBRIICI DOCG MAURO SEBASTE

Traubensorte: 100% Barbera

Duftet nach würzigen, roten Früchten. Im Geschmack trocken, kraftvoll und doch frisch, dank des ausgeglichenen Säuregehalts der Barbera-Traube.

Ein ausgewogener und vollmundiger Wein. Passt zu: Vorspeisen und Fleischgerichten. sowohl zu Tisch einer guten Gesellschaft, als auch zum Apéro am späten Nachmittag.

7.5 dl Flasche 83.00

NEGROAMARO LIALA BORGO DEI TRULLI ITALIEN

Traubensorte: 100 % Negroamaro

Tiefes, Grantrot. Süssliches Bouquet, erinnert an Kirschen- und Konfitürenbouquet. Am Gaumen samtig, elegant, fruchtig, vollmundig und weich. Langanhaltender Abgang. Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten, Wild und Käse.

7.5 dl Flasche 67.00

BOLGHERI BEL' AJA ITALIEN

Traubensorten: 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon

Im Glas tiefe rubinrote Farbe. In der Nase reife Früchte mit würzigen Noten von Lakritz und Kakao. Am Gaumen vollmundig und dicht, mit seidigen Tanninen. Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten und Käse.

7.5 dl Flasche 69.00

BRUNELLO DI MONTALCINO, ITALIEN "POGGIO IL CASTELLARE" DOCG

Tenuta Poggio Il Castellare, Toskana, Italien
Traubensorte: Sangiovese Grosso

Klares, dichtes Rubinrot. In der Nase dezent aromatisch, Aromen von reifen, dunklen Früchten, Zwetschgen, Kirschen, würzige Noten, Zedernholz. Im Gaumen kräftig mit noch jungen, leicht belegenden Tanninen. Mittengewichtiger Körper, ausgewogen und doch kräftig. Besticht durch Vielschichtigkeit und Eleganz und einem langen Abgang.

7.5 dl Flasche 96.00

MANUS SÜDTIROLER LAGREIN RISERVA DOC

Tenuta Ritterhof, Südtirol, Italien
Traubensorte: Lagrein

Tiefes, intensives Rubinrot. Dezente, vielschichtige Nase mit Duft von reifen, dunklen Beeren, Waldbeeren, aber auch Zwetschgen, Pflaumen und Röstnoten, nach Kaffee und dunkler Schokolade. Im Gaumen kräftige und füllige Struktur, noch belegende Gerbstoffe. Fülliger Körper, dicht mit Schmelz und Kraft. Langanhaltender Abgang.

7.5 dl Flasche 110.00

ANCORA GALOTTA MERLOT VDP SUISSE

Traubensorten: Galotta, Merlot

In der Nase Aromen von schwarzen Früchten, Gewürzen und ausgewogenen Holznoten. Am Gaumen sanft mit einem lieblichen Abgang. Passt zu: Roastbeef, knochengereiftem Fleisch, Hamburgern und Schokoladenkuchen.

7.5 dl Flasche 54.00

QUINTA DE S. JOSE RESERVA DOC PORTUGAL

Traubensorte: 100% Touriga National

Dunkle violette Farbe. Komplexe und ausgeprägte Aromen von Früchten, in Harmonie mit würzigen Noten von Pfeffer. Am Gaumen eine dezente Säure, gute Struktur mit schönen Tanninen. Langanhaltender Abgang. Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten, Wild und Käse.

7.5 dl Flasche 75.00

**WEITERE WEINE
FINDEN SIE IN
UNSERER WEINECKE**