

Offene Weine

Weißweine

Scaia Bianco^(a)

Leichter trockener Weißwein mit fruchtigen Noten.

0,25l **€ 6,80** 0,5l **€ 13,60**

Pinot Grigio^(a)

Trockener, süffiger Wein mit aromatischem Geschmack.

0,25l **€ 6,80** 0,5l **€ 13,60**

Moscato d'Asti^(a)

Bouquet von reifen, gelben Früchten und Blumen sowie Noten von Moos und Salbei.

0,25l **€ 6,80** 0,5l **€ 13,60**

Roséweine

Scaia Rosato^{a)}

Blumiges Bouquet, sehr harmonisch im Geschmack.

0,25l **€ 6,80** 0,5l **€ 13,60**

Rotweine

Chianti^(a)

Intensive Beerendaromen; samtig-weich.

0,25l **€ 6,80** 0,5l **€ 13,60**

Montepulciano^(a)

Intensiv fruchtig und vollmundig.

0,25l **€ 6,80** 0,5l **€ 13,60**

Schaumweine

Piccolo Prosecco^(a)

0,2l **€ 7,00**

Prosecco^(a)

0,1l **€ 3,90**

Weißweine



I Gelsi Bianco IGT Calabria^(a)

Statti - Kalabrien

Chardonnay und Greco. Diese Cuvée präsentiert sich strohgelb mit grünlichen Reflexen im Glas und verwöhnt mit Aromen von Passionsfrucht und Kräutern; frisch und würzig.

0,25l € 6,80 0,5l € 13,60 Fl. 0,75l € 24,50



Moscato d'Asti Bosc d'la Rei DOCG^(a)

Batasiolo - Piemont

100% Moscato Bianco. Das sehr intensive Bouquet erinnert an reife, gelbe Früchte und Blumen, begleitet von dem typischen Aroma des Moscato nach Moos und Salbei. Sehr körperreich, mit einem aromatischen Finale.

Fl. 0,75l € 24,50



Scaia Bianca Veneto IGT^(a)

Tenuta Sant' Antonio - Friaul

100% Chardonnay. Das Bouquet beeindruckt mit Zitrusnoten wie Ananas, Grapefruit und Orange, begleitet von Anklängen von Apfel, Birne und Mango. Auf der Zunge warm und sanft, zugleich frisch.

Fl. 0,75l € 24,50



Pipoli Bianco Basilicata IGP^{(a)(b)}

Vigneti del Vulture - Basilikata

60% Greco, 40% Fiano. Brillant Gelb mit grünlichen Reflexen; mit einer fruchtigen Nase mit vegetabilen Düften sowie einem frischen, ausgewogenen Geschmack und einem schönen Säurespiel.

Fl. 0,75l € 22,50



Bianchetto Sauvignon delle Venezie IGT^(a)

Sacchetto - Venetien

100% Sauvignon Blanc. Wunderschön rund und weich, frisch und lebendig, aber ohne spitze Säure, mit einem vollfruchtigen, Sauvignon-typischen Bouquet. Ein äußerst gelungener Wein.

Fl. 0,75l € 22,50



'Altavilla della Corte' Grillo Sicilia DOC^(a)

Firriato - Sizilien

100% Grillo. Ein faszinierender und ehrlicher Wein mit einem schönen Aroma von Mandeln, Äpfeln und Kräutern wie Thymian, Salbei und Ro marin. Er besticht durch seine gute Balance zwischen Frucht und delikater Säure.

Fl. 0,75l € 24,50

Schaumweine



Spumante 'Etichetta Nera' Millesimato Extra Dry^(a) Sacchetto - Venetien

100% Glera. Wunderbar leicht und überaus fruchtig ist dieser elegante Spumante 'Etichetta Nera'. Mit seiner feinen Perlage ist er ein unbeschwerter Genuss für schöne Stunden.

Fl. 0,75l € 21,00



Ferrari Maximum Brut Trentodoc^(a) Ferrari - Trentino

100% Chardonnay. Im Bouquet lebendig und nachhaltig mit einer Ahnung von reifen Früchten, knusprigem Brot, Haselnüssen und Blütendüften. Elegant und harmonisch im Mund mit Vanille- und Hefenoten.

Fl. 0,75l € 49,00

Roséweine



Branciforti dei Bordonaro Rosato Terre Siciliane IGT^(a) FEUDI BRANCIFORTI DEL BORDONARO - SIZILIEN

Nero d'Avola, Merlot. Der Rosato präsentiert sich mit einem überzeugenden Bouquet und einem sanft-verführerischen Gaumen. Er ist zart und weich im Geschmack, abgerundet durch ein angenehm delikates Säurespiel.

Fl. 0,75l € 24,50



Scaia Rosato Veneto IGT^(a) Tenuta Sant' Antonio - Friaul

50% Garganega, 20% Trebbiano Soave, 30% Chardonnay. Harmonisch mit blumigen Anklängen von roten Rosen, Veilchen und Lilien. Vollmundig und fruchtig, nach Zitrusfrüchten mit einer feinen Himbeernote.

Fl. 0,75l € 24,50

Rotweine



Sangiovese IGT Daunia IGT^{(a)(c)}

FARNESE VINI - ABRUZZEN

100% Sangiovese. Granatrot mit intensiven und nachhaltigen, fruchtig-weinigen Noten, gepaart mit holzigen Untertönen. Mit einem mittleren Körper und schön integrierten Tanninen.

Fl. 0,75l € **23,00**



'Branciforti dei Bordonaro' Nero d'Avola Terre Siciliane IGT^(a)

FEUDI BRANCIFORTI DEI BORDONARO - SIZILIEN

100% Nero d'Avola. Dieser rubinrote Wein ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrungen mit der autochthonen Rebsorte Nero d'Avola. Dem Gaumen schmeichelt er mit einem ungemein fruchtigen, dabei sanften Geschmack.

Fl. 0,75l € **25,00**



Neprica Primitivo Puglia IGT^(a)

TORMARESCA - ANTINORI - APULIEN

100% Primitivo. Ausschließlich das Landgut Maime liefert die Trauben für diesen wunderbar nach roten Früchten und schwarzen Kirschen duftenden Primitivo. Ergänzt um Nuancen von Veilchen und Anis, zeigt er einen weichen Charakter mit sanften Tanninen und einer schönen Balance.

Fl. 0,75l € **25,00**



Pipoli Aglianico del Vulture DOC^{(a)(c)}

VIGNETI DEL VULTURE - BASILIKATA

100% Aglianico. Mit einem Bouquet von roten Früchten, Kirschen und Veilchen, gepaart mit Nuancen von Vanille, Lakritz und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen zeigt er sich warm, mit süßen, reifen Tanninen.

Fl. 0,75l € **26,00**

Das italienische Klassifikationssystem

Die Weingesetze Italiens entwickelten sich aus dem Chaos der 1950er Jahre. 1963 führte die italienische Regierung ein System der "denominazione di origine" (Herkunftsbezeichnung) ein, das sich lose auf das französische System der "appellation contrôlée" stützte. Bis vor kurzem wurden nur etwa 10% der enormen italienischen Weinproduktion von den Weingesetzen erfaßt. Dies kann sich jetzt ändern, wenn die 1992 verabschiedeten Reformen -bekannt als Goria-Gesetz- allmählich zu greifen beginnen und mehr Weine in die verschiedenen Kategorien einbeziehen.

QUALITÄTSKATEGORIEN

Der Wein wird in zwei Hauptkategorien eingeteilt: Qualitätswein (DOCG und DOC) und Tafelwein (IGT und VdT).

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) Diese höchste Stufe des italienischen Weins begann als eine enger gefaßte DOC und war als Anerkennung der edelsten italienischen Weine gedacht. Die Beschränkung der Rebtypen und Erträge war strenger, und der Wein mußte von einer speziellen Prüfungskommission analysiert und verkostet werden, bevor er das begehrte Siegel erhielt. Obwohl sie bereits 1963 eingeführt worden war, wurde die erste DOCG erst 1980 vergeben, und Mitte der 1990er gab es erst 15 Weine mit dem DOCG-Status. In der revidierten Fassung wird das Gesetz jeden DOC-Wein, der eine strikte Qualitätsdisziplin in guten, ertragreichen Jahren einhält, und besonders gute Reblagen anerkennen.

Denominazione di Origine Controllata (DOC) Diese Stufe gilt für Weine, die aus spezifischen Rebsorten hergestellt werden, die in genau festgelegten Zonen angebaut und nach vorgeschriebenen Methoden ausgebaut werden. In einem gewissen Umfang dienen die DOC-Regelungen dazu, bestehende Traditionen (Traditionen, die während der Jahre nach dem Zweiten Weltkrieg eher mit dem Blick auf Quantität als Qualität begründet wurden) auf Kosten des Fortschritts zu erhalten, und garantieren nicht immer eine gute Qualität. Beinahe alle bekannten traditionellen Weine sind DOC-Weine, und jedes Jahr kommen neue hinzu.

Indicazione Geografica Tipica (IGT) Die ist eine neue Stufe des Tafelweins, der als italienische Version des erfolgreichen französischen "vin de pays" gedacht ist. Die Weine können eine geographische Bezeichnung auf dem Etikett kombiniert mit einer Rebsortenangabe tragen.

Vino da Tavola (VdT) Dies ist die unterste Kategorie. Auf dem Etikett dürfen keine geographischen oder sortenbezogenen Angaben gemacht werden. Da einige Erzeuger von den Weingesetzen enttäuscht sind, die ihre Originalität und Initiative beschränken, tragen paradoxerweise einige der größten Weine Italiens die bescheidene Bezeichnung "vino da tavola". Es ist damit zu rechnen, daß diese Weine in näherer Zukunft in das System einbezogen werden und die gebührende Anerkennung erhalten.