

Lokale DOC-Weine glasweise serviert

Vini locali DOC serviti al calice

WEISSWEINE – VINI BIANCHI

Müller Thurgau - Eisacktaler Kellerei

Glas / Bicchiere 0,1	3,60 Euro
*1/4 Liter / litro	8,50 Euro
*1/2 Liter / litro	16,00 Euro

Sauvignon - Traminer Kellerei

Glas / Bicchiere 0,1	4,20 Euro
*1/4 Liter / litro	9,90 Euro
*1/2 Liter / litro	18,00 Euro

Gewürztraminer.- Kellerei Kaltern

Glas / Bicchiere 0,1	3,80 Euro
*1/4 Liter / litro	9,50 Euro
*1/2 Liter / litro	17,00 Euro

ROTWEINE – VINI ROSSI

St. Magdalena - Bozner Kellerei

Glas / Bicchiere 0,1	3,60 Euro
*1/4 Liter / litro	8,50 Euro
*1/2 Liter / litro	16,00 Euro

Lagrein Riserva – Rottensteiner Kellerei

Glas / Bicchiere 0,1	3,80 Euro
*1/4 Liter / litro	9,50 Euro
*1/2 Liter / litro	17,00 Euro

Blauburgunder – Traminer Kellerei

Glas / Bicchiere 0,1	4,20 Euro
*1/4 Liter / litro	9,90 Euro
*1/2 Liter / litro	18,00 Euro

***Consiglio: la bottiglia intera da 0,7 cl è più conveniente**

***Tipp: die ganze Flasche mit 0,7 cl ist günstiger**



Offene Hausweine

Vinifusi

ROTWEINE – VINI ROSSI

Kalterer See Weinberg Dolomiten

Merlot

Cabernet

Lambrusco amabile

WEISSWEINE – VINI BIANCHI

Weißburgunder Weinberg Dolomiten

Chardonnay

Glas / Bicchiere 0,1	1,80 Euro
¼ Liter / litro	4,50 Euro
½ Liter / litro	8,00 Euro
1 Liter / litro	14,00 Euro

Alle Weine können Sulphite enthalten.
Tutti i vini possono contenere solfiti.



Specialità Bier & Birra

Freedl Calma 0,0% alkoholfree A

Pfefferlechner

0,33

5,50 Euro

Als Pale Ale mit alpinem Wasser, Malz und verschiedenen Hopfensorten gebraut, versetzt mit Bergbasilikum vom Stilfser Joch. Basilikum reduziert Stress, fördert die Entspannung und liefert neue Energie.

Empfehlung: Aperitif und bunte Gemüsegerichte, sowie Vorspeisen mit Kräutern

Prodotta come birra chiara con acqua alpina, malto e vari tipi di luppolo, con basilico di montagna del Passo dello Stelvio. Il basilico riduce lo stress, favorisce il rilassamento e fornisce nuova energia.

Abbinamenti: aperitivi e colorati piatti a base di verdure, primi piatti con erbe

Pfeffer Pale Ale 5,00% A

Pfefferlechner

0,33

6,00 Euro

Ein obergäriges Bier nach englischer Art, gebraut aus 100% Südtiroler Malz.

Seinen ausgeprägten Charakter erhält er durch die Beigabe von verschiedenen Hopfensorten

Empfehlung: oft perfekt zu Burgern und Klassikern der Südtiroler Küche

Una birra ad alta fermentazione in stile inglese, prodotta con il 100% di malto altoatesino.

Ottiene il suo carattere distintivo dall'aggiunta di diverse varietà di luppolo.

Abbinamenti: Si abbina bene con Burger e piatti classici Alto Atesini

Nostrana Bionda Biologica 5% A

Birrificio
Gjulia

0,75

12,50 Euro

Obergäriges helles Bier aus biologisch angebaute Gerste und Hopfen. Einladender Duft von tropischen Früchten. Der Geschmack ist zart und elegant, mit einem Hauch von Zitrusfrüchten. Cremig und anhaltend.

Empfehlung: Eignet sich sehr als Aperitif. Passt gut zu leichten Vorspeisen, Fisch und Frischkäse.

Birra chiara ad alta fermentazione prodotta con orzo e luppolo biologici.

Riflessi giallo oro, ha un inebriante profumo di frutti tropicali.

In bocca si presenta delicata ed elegante, dai sentori quasi agrumati, schiuma cremosa e persistente

Abbinamenti: si abbina con antipasti crudi di pesce, primi piatti delicati, formaggi freschi. Ottima anche da aperitivo.

Ovest Ambrata 7% A

Birrificio Gjulia

0,75

12,50 Euro

Obergäriges rotes Bier mit intensivem und komplexem Geschmack, hervorgehoben durch eine geschickte und sorgfältige Hopfenzugabe welche den Duft von Unterholz unterstreicht. Der Schaum ist seidig und anhaltend, mit bernsteinfarbenen Reflexen.

Empfehlung: Passt gut zu rotem und gegrilltem Fleisch oder Käse.

La nostra birra ambrata ad alta fermentazione dai toni caldi e dal gusto intenso e complesso, evidenziato da una sapiente nonché meticolosa luppolatura, che ne esalta i ricchi profumi del sottobosco.

La schiuma è setosa e persistente, dai riflessi ambrati.

Abbinamenti: Da abbinare a carni rosse e grigliate o formaggi stagionati, selvaggina.

iOi glutenfree 4,7%**Birrificio Gjulia 0,50****6,20 Euro**

Ein blondes Bier ohne Gluten, nicht pasteurisiert und handwerklich ausschließlich mit Gerste hergestellt. Ein intensives gelb, mit orangen Reflexen, Zitrusfrüchtearomen erwartet Sie bei diesem angenehmen und frischen Bier. Ein Getränk zu jeder Gelegenheit.

Birra iOi senza glutine prodotta con metodo artigianale, non pastorizzata, esclusivamente con malto d'orzo. Dal colore giallo carico con riflessi aranciati, al naso sentori agrumati, al palato trasmette freschezza e facilità di beva, un abbinamento perfetto per qualsiasi occasione.

Forst Sixtus 6,5% A**Forst****0,20****3,00 Euro**

Der dunkle Doppelbock von einzigartigem Geschmack. Das Bockbier verdankt seine einzigartige Karamellnote den besonderen Malzen. Schon der erste Schluck erfüllt den Gaumen mit Freude, seine dunkle Wärme und die dezente Hopfennote erinnern an den ursprünglichen Charakter der Starkbiere.

Empfehlung: Besonders schmackhaft zu: Dessert und Käse.

Vellutato con marcato sentore di malto, con note calde di caramello tostato e speziato. Il suo colore scuro e la luppolo riportano la memoria alle birre forti originali

Abbinamenti: Si abbina bene con dolci e formaggi a fine pasto

Specialità locale

Vermouth Gewürztraminer Bianco**4,50 Euro**

Colore / Trasparenza: brillante, dorato

Odore: intenso di pompelmo, agrumi e chiodi di garofano.

Gusto: ricche note di rosa e chiodi di garofano, regalateci dall'aromaticità del vino sono abbracciate dai toni amarognoli dell'artemisia.

Retrogusto: persistente con interessante intrecciarsi di dolcezza e note speziate.

Nota olfattiva: Floreale, Speziata

Gusto: Amabile

Occasione: Aperitivo/Cocktail, Classico, Fine pasto

Gradazione: 15 % vol

Vermouth Gewürztraminer Bianco**4,50 Euro**

Farbe / Klarheit: brillant, goldig.

Geruch: intensiv nach Grapefruit, Pampelmuse und Gewürznelken.

Geschmack: eingebettet in Rosenblättern und Nelkenaromen, die uns der Wein beschert, finden wir die wohlschmeckende Bitterkeit des römischen Wermuts.

Nachgeschmack: lang anhaltend am Gaumen, mit einem schönen Zusammenspiel von Süße und der Würzigkeit der Kräuter.

Duft: Blumig, Würzig

Geschmack: Lieblich

Gelegenheit: Aperitif - Cocktail, Digestif, Klassiker

Alkoholgehalt: 15 % vol



Sekt und Prosecco

Prosecco Brut Asolo DOCG

Sacchetto

0,75

18,50 Euro

Ein frischer und schlanker Wein der sehr für erfreuliche Stunden zu der Tageszeit geeignet ist
Un vino di finissima qualità per rallegrare ogni ora della giornata

Prosecco di Valdobbiadene DOCG Giall'oro

Ruggeri

0,75

24,50 Euro

Strohgelbe Farbe mit leichten grünen Akzenten, feine Perlage. Das feine, intensive und fruchtbetonte Bouquet duftet nach reifen Äpfeln und Akazienblüten, extra dry

Colore paglierino scarico tendente al verdolino, incessante perlage. Intenso e persistente profumo fruttato, di finissima qualità, extra dry

Arunda Brut Südtirol/Alto Adige

Arunda

0,75

33,50 Euro

Fruchtiges, breit gefächertes Bukett von bemerkenswertem Duft mit einer leicht aromatischen Note, ausgewogen. Ein äußerst ansprechender und unkomplizierter Sekt, der sich bestens als Aperitif eignet.

Profumi fruttati, ampi, di notevole fragranza, con una leggera punta aromatica, Uno spumante molto appealing e di facilissimo approccio, ottimo e consigliabile come aperitivo.

Franciacorta Rosé Brut DOCG

Quadra

0,75

32,80 Euro

Sehr feine langanhaltende, fast cremige Perlage, dezenter Hefeduft, zarte Noten von Trocken- und Schalenobst, sowie Gewürzen. angenehm frisch und belebend, traditionelle Flaschengärung

Profumi fruttati, ampi, di notevole fragranza, con una leggera punta aromatica, Uno spumante molto appealing e di facilissimo approccio, ottimo e consigliabile come aperitivo.

Asti Cinzano DOCG Piemont

0,75

19,50 Euro

Im Geschmack süß und fruchtig

Empfehlung: ideal um jedes Ende einer Mahlzeit zu gestalten, für alle Momente denen man das gewisse etwas geben möchte, passend als Dessertbegleitung

Ha un gusto dolce e fruttato.

Abbinamenti: ideale per un brindisi a fine pasto, o per tutte le occasioni che si vogliono rendere speciali. Da il suo meglio a fine pasto, accompagnando un dessert.

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage zum besonderen Anlass

Ferrari Brut (0,75 / 38,00 Euro) und
Champagner Moët & Chandon (0,75 / 79,20 Euro)

A richiesta Vi offriamo anche

Ferrari Brut (0,75 / 38,00 Euro) e
Champagner Moët & Chandon (0,75 / 79,20 Euro).

Weißwein – Vino bianco

Terlaner Weissburgunder Sirmian DOC

KG Nals

0.75

33.00 Euro

Kräftiges Strohgelb mit grünen Reflexen, eine breite Geruchspalette, die von Apfel- über Zitrus- bis hin zu reifen Ananasaromen reicht. Eindrucksvolle Fülle, rassige Säure und frischer, lebhafter Abgang.

Empfehlung: Schöner, neutraler Aperitifwein. Passt hervorragend zu fast allen kalten und warmen Vorspeisen.

Ampio insieme d'aromi, che va dal sentore delicato di mela e agrumi fino al profumo pronunciato d'ananas. Vino fresco e vivace dal corpo pieno e una stimolante acidità.

Abbinamenti: Vino dal gusto elegante e lineare, particolarmente adatto come aperitivo o accompagnato ad primi piatti.

Chardonnay DOC

KG Kaltern

0,75

20.80 Euro

Helles Strohgelb. Dezent es Bukett und schönes Aromaspiel mit leichtem Anflug von Bananen. Gute Struktur und filigrane Säure im Nachgeschmack.

Empfehlung: als Aperitif, zu Fisch, zu leichten kalten und warmen Vorspeisen und zu Gerichten aus weißem Fleisch.

Di colore giallo paglierino presenta un bouquet delicato e nobile ed un bel gioco di aromi con leggero sentore di banana. Struttura buona, con acidità filigrana nel finale.

Abbinamenti: Si consiglia come aperitivo, con pesce lesso, con antipasti freddi e caldi leggeri e con carni bianche non piccanti.

Dolomytos Cuveé

Dolomytos Sacker

0.75

52.40 Euro

Vielschichtiger Meditationswein für die besonderen Anlässe. Sattes, helles Goldgelb. Er hat ein äußerst komplexes Aromenspektrum von reifen, exotischen Früchten, Kamille, Aprikosen, Pfirsichen und Kräutern. Funkelt am Gaumen, sehr salzig und mineralisch und einer animierenden Säure, dicht und ausdrucksstark mit gutem Schmelz und langem Abgang, insgesamt sehr vielschichtig und tiefgründig.

Empfehlung: Eignet sich zu Krustentieren, kräftigen Risottos und hellem Fleisch, Wildgeflügel sowie diversen Käsen

Complesso vino da meditazione per occasioni speciali. Ricco, giallo dorato chiaro. Ha una gamma estremamente complessa di aromi di frutta matura ed esotica, camomilla, albicocche, pesche ed erbe aromatiche. Scintille al palato, molto salato e minerale e un'acidità animata, denso ed espressivo con buon smalto e un finale lungo, nel complesso molto complesso e profondo.

Abbinamenti: Si abbina a crostacei, risotti forti e carni bianche, anatra e formaggi vari

Pinot Grigio Punggl DOC

KG Nals

0.75

26.00 Euro

Helle strohgelbe Farbe; würzig-fruchtige Aromen mit Noten von Orangen und Honig. Im Gaumen ist der Wein frisch und mineralisch mit saftiger Struktur und langem Abgang.

Empfehlung: ideal zu vielen Vorspeisen, zu Fisch und weißem Fleisch, ausgezeichnet als Aperitif.

Un vino particolarmente elegante e pieno, profumi fruttati. Una struttura equilibrata che è nello stesso momento caratterizzata da acidità e morbidezza.

Abbinamenti: È un ottimo abbinamento agli antipasti, al pesce e alla carne bianca ed è un eccellente aperitivo.

Gewürztraminer DOC

KG Kaltern

0,75

21,80 Euro

Strohgelbe Farbe. Fruchtiges, nobles Bukett. Im Gaumen sehr voll und arteigen. Sehr lang anhaltend im Abgang.

Empfehlung: als Aperitifwein zu besonderen Anlässen.

Di colore giallo paglierino, ha un bouquet nobile e fruttato dalla robustezza pronunciata. Al palato e molto caratteristico, con un sapore pieno e lungo.

Abbinamenti: Consigliato come aperitivo per occasioni speciali

Gewürztraminer St. Justina DOC

KG St. Pauls

0,75

24,90 Euro

Sein außergewöhnliches, angenehm würziges, leicht süßliches Aroma verdankt er den warmen Böden rund um das Weindorf St. Pauls. Goldgelb in der Farbe mit unverkennbaren Düften nach Rosenblättern und Gewürzen wie Pfeffer, Muskat und Nelken.

I vigneti di "St. Justina", situati sopra il paese di San Paolo (450 m.s.l.m.) sono caratterizzati da un terreno argilloso--- sabbioso, esposto a sud-est, e sono particolarmente vocati per il Gewürztraminer. È un vino dal colore giallo dorato con aromi tipici che ricordano i petali di rose e le spezie di pepe, noce moscata e chiodi di garofano.

Grüner Veltliner DOC

Eisacktaler KG

0,75

20,10 Euro

fruchtiger, angenehm würziger Weißwein der im Geschmack trocken, würzig, fruchtig, frisch überzeugt

Empfehlung: Vorspeisen und helles Fleisch, weicher Käse

vino bianco Veltliner Verde dal sapore secco, speziato, fruttato, fresco, delicato, con sensazioni floreali

Abbinamenti: Consigliato con primi piatti, carne bianca e formaggi molli

Eisacktaler Müller Thurgau DOC

Eisacktaler KG

0,75

19,60 Euro

Grünlich bis strohgelb; intensiv, sortentypisch, leicht nach Muskat; trocken, leicht aromatisch, mit angenehmer Fülle;

Empfehlung: leichte Vorspeisen, Meeresfrüchte, Kremsuppen und leichten Eierspeisen, ausgezeichnet als Aperitif.

Da giallo verdognolo a giallo paglierino; intenso, fragrante; secco, fresco asciutto, delicatamente aromatico, con leggero sapore di moscato;

Abbinamenti: con antipasti leggeri, minestre, primi piatti, piatti di pesce con salse bianche e pesce. Delicato aperitivo.

Riesling DOC

Laimburg

0,75

23,60 Euro

Ein brillantes Weißgold mit grünen Nuancen und zart fruchtigen Aromen nach Pfirsich und Marille. Inhaltlich stark und von großer Konstitution, standfest in der Kehle. Die bekannte Rieslingsäure ist dominante Begleiterin; trocken.

Il colore giallo ricorda l'oro bianco con sfumature verdognole e delicato bouquet fruttato con aromi di pesca ed albicocca. Vino di carattere e ben strutturato, caratterizzato dalla tipica acidità del Riesling, è di lunga persistenza al gusto; secco.

Sauvignon DOC

KG Tramin

0,75

20,90 Euro

grüngelb – goldgelb; fruchtig, kräftig, blumig und vollmundig, frisches Gras, Brennnessel, Holunder und Johannisbeere; angenehme Fülle und kräftiger Säure.

Empfehlung: zu Spargeln und zu allen leichten Vorspeisen.

Verde a profumo d'erba fresca, frutta acerba e ortiche, altre volte è più corposo e ricorda al profumo di sambuco e ribes. Il tono del Sauvignon è giallo verdognolo a giallo oro.

Abbinamenti: con antipasti leggeri e asparagi.

Sauvignon Urgestein BIO IGT

Baron Longo

0,75

23,50 Euro

Sattes, leuchtendes strohgelb. Nach kurzer Zeit öffnet sich die Nase mit Noten von Limetten und Zitronenverbene mit leichtem Cassis im Hintergrund. Interessante Mineralik mit Feuersteincharakter, hat Zug und gute Persistenz

Empfehlung: Risotti, Pasta, Antipasti, vegetarische Gerichte, Fisch und leichte, helle Fleischgerichte

Convince con il Suo giallo paglierino forte e diffonde al naso effluvi fruttati che ricordano gli agrumi e i frutti tropicali. Cattura il palato con il Suo corpo piacevole e la sua presa fine, deliziando con un finale minerale persistente.

Abbinamenti: Risotti, Pasta, Antipasti, piatti vegetariani, pesce e carne bianca, verdure

Sauvignon Lafóa DOC

KG Schreckbichl

0,75

35,50 Euro

Sehr intensive Fruchtnoten, die an Holunder, Akazie und Salbei erinnern. Feine Holzaromen, kernige Säure und anhaltender Abgang.

Empfehlung: gebackenes Gemüse, geräucherter Fisch, Frischkäse, Reis und Pastagerichte mit Meeresfrüchten und Gemüse, Kalbsrückensteak, Schweinebraten, Tafelspitz, Gerichte süß-sauce

Intense note fruttate al naso che ricordano il sambuco, i fiori di acacia e la salvia legati da eleganti sentori di legno. Un vino dalla gustosa acidità e un lungo finale.

Abbinamenti: Ideale per la cucina a base di erbe aromatiche e pesce. Piatti speziati a base di carni bianche e formaggi freschi. Ottimo anche con piatti complessi di verdure e agro-dolce.

Eisacktaler Sylvaner DOC

Eisacktaler KG

0,75

20,10 Euro

Hellgelb bis grünlich; zart, sortentypisch, fruchtig, Pfirsich, Apfel, Aprikose; trocken, fruchtig, aromatisch.

Empfehlung: leichten Vorspeisen, Spargeln, Weinsuppe, Fisch (gekocht oder gegrillt) und als Aperitif.

Da giallo chiaro a verdognolo; delicato, caratteristico, fruttato di pesca, mela verde, albicocca; secco, aromatico, fruttato.

Abbinamenti: con antipasti leggeri, asparagi, zuppa di vino, pesce (bollito o alla griglia); anche come aperitivo.

PUSTRISSA Solaris IGT

Laimburg

0,75

29,50 Euro

Wein aus dem Pustertal bei Bruneck auf 900m aus der pilzwiderstandsfähigen Rebsorte Solaris. Das Aroma nach Quitte und exotischer Frucht erinnernd. Im Gaumen gut strukturiert, charaktervoll und mit rassisger Säure. Ein Wein der Trinkfreunde vermittelt.

Empfehlung: aromatische Vorspeisen, Spargeln, Fisch mit Avocado, leichtes Kalbfleisch

Vino della Val Pusteria vicino a Brunico a 900m ottenuto dal vitigno Solaris resistente ai funghi. L'aroma ricorda la mela cotogna e la frutta esotica. Ben strutturato al palato, pieno di carattere e con vivace acidità. Un vino che trasmette bevute agli amici.

Abbinamenti: primi piatti aromatici, asparagi, pesce con avocado, vitello leggero

Kerner Graf DOCMeraner Kellerei0,7524,90 Euro

Dieser Kerner ist ein rassiger und würziger Weißwein. Die Farbe schimmert strohgelb mit grünlichen Reflexen. Das Duftspiel ist zart mit Noten von Pfirsichen und etwas Muskat. Im Mund voll und kräftig.

Empfehlung: kräftige Vorspeisen, gegrillter Fisch, Gemüseterrinen

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo delicato di pesca e moscato. Nella bocca il vino si presenta pieno e persistente.

Abbinamenti: primi piatti, pesce alla griglia, terrine di verdura

Pfefferer IGTKG Schreckbichl0,7520,70 Euro

Die Muskatellertraube gilt als eine der ältesten Traubensorten überhaupt. Das Bukett der Traube ist würzig und sehr aromatisch. Elegante, spritzig jugendliche Art, sowie durch seinen ausgeprägten Charakter

Empfehlung: Idealer Aperitifwein! Passt zu würzigen Antipasti und verschiedenen Fischgerichten

Il vitigno del Moscato giallo viene considerato uno dei più antichi in assoluto. Il bouquet che si ritrova sia nell'uva che nel vino è molto brillante e speziato. Giovanile e brillante e dall'eleganza di questo vino e persistent

Abbinamenti: Indicato per antipasti speziati e svariati piatti di pesce

Pinot Grigio Collio Mongris DOCMarco Felluga0,7524,50 Euro

Strohgelb; Finessenreich, frische Blüten und Früchte, Anspielungen an geröstete Kaffeebohnen; lange, frische Persistenz, eleganter Körper

Empfehlung: Fischwein; ausgezeichnet mit Risotto, sowie leichten Zubereitungen mit hellem Fleisch.

colore giallo dorato, presenta un profumo spiccato ed immediato; elegante fruttato, corposo e ben strutturato. Nel finale risulta molto persistente.

Abbinamenti: ottimo con tutti i piatti a base di pesce. Accompagna molto bene i risotti e tutti i primi piatti

Cuvée STOAN DOCKG Tramin0,7536,50 Euro

Großer Weißwein aus Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon und Gewürztraminer mit leichten Holznoten

Empfehlung: Vorspeisen, Fischgerichten und weißem Fleisch

Un grande vino bianco di Chardonnay, Pinot bianco, Sauvignon e Gewürztraminer con nuance di legno

Abbinamenti: ottimo con primi piatti, tutti i piatti a base di pesce e carne bianca

Lugana Mandolara DOCLe Morette0,7519,50 Euro

Dieser elegante Wein hat eine helle, leuchtende und zarte Strohfärbung mit grüngoldenen Reflexen und ein sehr delikates, angenehmes und charakteristisches Bukett. Trocken, frisch und dabei weich und harmonisch.

Empfehlung: Zu allen Vorspeisen und Fischgerichten. Er wird aber auch als Aperitif geschätzt

Questo vino elegante ha un colore paglierino chiaro, luminoso e delicato con riflessi verdognoli e un profumo molto delicato, gradevole e caratteristico. Il vino è asciutto, fresco e allo stesso tempo morbido e armonico.

Abbinamenti: Con tutti gli antipasti e piatti di pesce. Ma è apprezzato anche come aperitivo

Ribolla Gialla IGTSchiopetto Mario0,7526,50 Euro

Exotische Noten, mit Zitrone, Honig, Melone und Orangenblüten. Ein Gedicht im Glas

Empfehlung: Gemüsegerichte, Pastagerichte, Fischcarpaccio, weißes Fleisch

Note esotiche, con limone, miele, melone e fiori d'arancio. Una favola nel bicchiere

Abbinamenti: ottimo con piatti di verdure e pasta, carpaccio di pesce, carne bianca

Rosé Wein – Vini Rosé

Lagrein Kretzer Rosé DOC

Muri Gries

0,75

21,90 Euro

Rosa bis hellrubinrote Farbe. Frisches, leicht an Veilchen erinnerndes Bukett. Im Trunk lebendig mit feinem Abgang

Empfehlung: Kann als Aperitifwein ebenso wie zu weißem Fleisch gereicht werden.

Di colore rosato fino a rosso rubino chiaro, ha un bouquet fresco con lievi note che ricordano la viola mammola. Al gusto è vivace, persistente e con una piacevole acidità.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si accompagna molto bene ai piatti di carne bianca.

Blauburgunder Rosé Fallwind

St. Michael-Eppan

0,75

21,80 Euro

zartes rosarot, fruchtiger Duft nach Himbeeren und Erdbeeren, frisch, fruchtig, angenehme Säure

Empfehlung: Passend zu Vorspeisen, helles Fleisch, Ravioli, Antipasti

rosa delicato, profumo fruttato di lamponi e fragole, fresco, sapido, piacevole Acidität

Abbinamenti: Indicato per antipasti, carni bianche, ravioli, antipasti

Rosé Rosalie (Zweigelt, Merlot, Lagrein)

Meraner Kellerei

0,75

19,70 Euro

Im Glas ein brillantes Antikrosa mit rubinroten Reflexen. Intensives Duftspiel mit verführerischen Noten von kleinen roten Früchten und aromatischen Kräutern. Das Geschmacksprofil ist einnehmend weich aber bestimmt mit angenehm harmonischer Säurestruktur und kräftig fruchtigem Finale

Seducente colore rosa antico con riflessi rubini, profumo intensamente fresco ed aromatico di ciliegie e ribes. Gusto morbido, rotondo fresco e fruttato

Merlot Rosé DOC

Griesbauerhof

0,75

21,50 Euro

Ein trockener Roséwein von kräftigem Ziegelrot und mit feinen Aromen nach Kirsche und Fruchtdrops. Rund, mit saftiger Frische und angedeuteter Herbe; anhaltend.

Empfehlung: Als Aperitif, zu Pilzgerichten, Pizza wie Pasta und zu Hühnerfleisch.

Vino secco rosato di color rosso mattone intenso, all'olfatto presenta un delicato aroma di ciliegia matura e cramella alla frutta. Dal gusto rotondo, fresco e lievemente tannico; persistente al palato.

Abbinamenti: aperitivi, piatti a base di funghi, pizza o pasta, carne di pollo.

Neuberg IGT

Laimburg

0,75

19,90 Euro

Ein kräftiger Rosé, der mit seiner purpurrosa Farbe nicht nur dem Auge schmeichelt, sondern auch den Gaumen Erdbeeren, Kirschen und Rhabarber-Streuselkuchen erinnert. Gut strukturiert, feiner Tannineintrag, eleganter Frucht und agiler Säureader, trocken. Rosenmuskateller, Chardonnay, Blauburgunder, Sauvignon blanc

Empfehlung: kräftiger Rosé, perfekter Spagat zwischen klassischen Vorspeisen und hellen Fleischgerichten

Un forte rosé del colore rosa violaceo. Piacevolmente animato al palato, ricorda fragole fresche, ciliegie e torta Crumble al rabarbaro. Ben strutturato con tannino fine, frutta elegante e piacevole acidità.

Abbinamenti: rosato deciso, perfetto equilibrio tra antipasti classici e piatti leggeri di carne

Rotwein – Vini Rossi

Vernatsch DOC

Alois Lageder

0,75

19,60 Euro

Mitteltiefe, rubinrote Farbe. Fruchtiges Aroma mit Geruchsnoten von roten Beeren und Kirschen. Runder, ausgewogener Geschmack, mit angenehmer Milde im Abgang.

Empfehlung: Vorspeisen, Teigwarengerichte, weiße Fleischsorten, Geflügel

Varietà del tipico vitigno altoatesino, di colore rosso rubino pieno, piacevolmente fruttato con un delicato aroma di frutti rossi e ciliege. In bocca è molto armonioso e caratteristico.

Abbinamenti: Vino fresco di classe, si accompagna bene a piatti leggeri, primi piatti, pasta, carne bianca

Kalterer See Auslese Windegg DOP

Josef Brigl

0,75

19,30 Euro

Der Kalterersee Auslese ist ein leichter, gerbstoffarmer Vernatschwein von hellrubin- bis rubinroter Farbe. Er schmeckt angenehm mild und fruchtig, oft leicht nach Bittermandel..

Empfehlung: Er eignet sich als Wein für zwischendurch, zu Vorspeisen und typischen Tiroler Gerichten wie Speck und Wurst, aber auch zu weißem Fleisch und mildem Käse.

Vino rosso leggero, di colore rubino chiaro fino a rosso rubino intenso. Sapore gradevolmente tenue e fruttato, con leggera nota di mandorle.

Abbinamenti: Con carni bianche e formaggi dolci o Speck e affettati, piatti tipici Tirolesi

St. Magdalener Classico DOC

Kellerei Bozen

0,75

19,20 Euro

Rubinrot. Blumig, nach Veilchen, hellroter Kirsche und Mandeln erinnernd; samtig, vollmundig.

Empfehlung: Passt zu einer guten Marende genauso wie zu diversen Vorspeisen, Fleischgerichten und Käsegerichten

Rosso rubino, fruttato, viola, mandorle, pieno, armonioso, rotondo.

Abbinamenti: con piatti a base di carne, pasta, salumi e formaggi stagionati

Hausmarke St. Magdalener Classico DOC

KG Kaltern

0,75

19,90 Euro

Leuchtendes Rubinrot. Angenehmes, fruchtbetontes Bouquet mit Anflug von Mandeln. Im Mund leicht fließend, geschmeidig und harmonisch. Samtiger Nachgeschmack.

Empfehlung: Empfehlenswert zu leichten Mahlzeiten und als angenehmer, bekömmlicher Trinkwein

Colore rosso rubino vivo. Bouquet incredibilmente fruttato, con un delicato aroma di mandorla; al palato é rotondo, vivace e fresco, é dotato di un' eccellente bevibilità.

Abbinamenti: Si consiglia accompagnato a pasti leggeri e come vino da convivio

ISARCUS St. Magdalener Classico DOC

Griesbauerhof

0,75

28,50 Euro

Leicht vegetaler und florealer Duft nach eingemachten roten Beeren, Kirschen und etwas Pfeffer. Feste reife Frucht, deutliche Holzwürze, etwa dunkle Schokolade, pfeffrig würzige Nuancen, viel Kraft am Gaumen. Ein Hauch Malz, rauchige Nuancen und etwas Salz

Empfehlung: Edler Wein zu mittelschweren Gerichten, von kräftigen Vorspeisen und Fleischgerichten

Bacche rosse conservate, ciliegie e un po' di pepe al naso, leggere note vegetali e floreali. Frutta soda e matura, rovere speziato chiaro, un po' di cioccolato fondente, sfumature pepate e speziate e potenza al palato. Un tocco di malto, sfumature affumicate e un po' di sale

Abbinamento: Vino nobile con piatti medio-pesanti, antipasti sostanziosi e secondi di carne

Lagrein Riserva DOC

Rottensteiner

0,75

23,50 Euro

Gehaltvoller Wein; rubin- bis dunkelgranatrot; angenehm, fruchtig und frisch, leicht nach Veilchen, sortentypisch; würzig, elegant, samtig und mit weichen Gerbstoffen im Mund;

Empfehlung: zu allen kräftigen Speisen und zu gegrillt oder gebratenem rotem Fleisch, zu Wild und pikantem Käse;

Da rosso rubino a rosso granato scuro; fruttato e fresco, gradevole; elegante e vellutato con il corpo tannico e morbido;

Abbinamenti: Con selvaggina, volatili, carni rosse e formaggio stagionato

Lagrein Collection aus Gries Baron Eyrl“ DOC

Kellerei Gries

0,75

27,50 Euro

Rubin- bis dunkelgranatrot, violette Reflexe; Veilchen, dunkle Beeren, Gewürze, Kakao; weich mit samtigen Tannin;

Empfehlung: zu Gegrilltem oder Braten und würzigem Hartkäse

Rosso intenso con riflessi violacei; variatale – viole, frutti di bosco, spezie; morbido ed elegante; tannini nobili

Abbinamenti: con carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati saporiti

Lagrein Glassier Riserva BIO

Glassierhof

0,75

29,00 Euro

Intensive, dunkelrot-violette Farbe. Durch die Lagerung im Holz erhält er seine volle Reife. In der Nase erinnert er an Veilchen und Zartbitterschokolade. Im Mund ist er kräftig, mit ausgewogenen Tanninen und Gerbstoffen. Gut strukturierte Säure und Alkohol, sehr anhaltend im Abgang.

Empfehlung: zu kräftigen Speisen, von der kräftigen Pasta bis hin zu würzigen Steaks und Wild.

Colore rosso violaceo scuro intenso. Lo stoccaggio nel legno gli conferisce la piena maturità. Al naso ricorda la viola e il cioccolato fondente. In bocca è potente, con tannini e tannini equilibrati. Acidità e alcol ben strutturati, molto persistente sul finale.

Abbinamento: con piatti forti, dalla pasta forte alle bistecche piccanti e alla selvaggina.

Blauburgunder DOC

KG Tramin

0,75

24,20 Euro

Kraftvolles Rubinrot. Feines, arteigenes Sortenbukett und voller Körper. Im Mund kräftig, ausdrucksvoll und gerbstoffbetont – mit guter Struktur.

Empfehlung: Zu reichhaltigen Gerichten mit gegrilltem oder gebratenem roten Fleisch, zu Wild und zu pikantem Käse

Rosso rubino di particolare intensità. Delicato bouquet tipico varietale. Corposo, intenso, tannico con buona struttura.

Abbinamenti: Con carni rosse (alla griglia arrostito), selvaggina e formaggio stagionato saporito.

Blauburgunder Patricia DOC

KG Grlan

0,75

26,60 Euro

Sehr gut strukturierter und ausgeprägt fruchtiger, vielseitiger Blauburgunder.

Dank seiner strukturierten und samtigen Fülle ist der Blauburgunder „Patricia“ ein hervorragend Begleiter zu Hauptspeisen. Teilweise in Barrique ausgebaut.

Empfehlung: Fleischgerichte

Pinot Nero strutturato e fruttato, arricchito da gradevoli sentori di vaniglia grazie all'affinamento in parte nelle barrique. Grazie alla sua pienezza strutturata e vellutata il Pinot Noir "Patricia" si accompagna in modo eccellente con secondi piatti.

Abbinamenti: Piatti di carne

Blauburgunder Riserva St. Daniel DOC

Schreckbichl

0,75

28,90 Euro

Kräftiges Rubinrot. Vollmundiges und intensives Bukett. Eine betonte Fruchtigkeit mit angenehm weichem Tannin zieht sich durch den Gaumen und klingt dort lange nach.

Empfehlung: passt ausgezeichnet zu rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten, zu Wildgerichten und pikanten Käsesorten

Colore rosso rubino intenso. Corposo ed intenso il suo bouquet, simile ad un cesto di bacche rosse appena raccolte. In bocca si presenta con una meravigliosa fruttuosità con tannini piacevolmente morbidi e una lunga persistenza al palato.

Abbinamenti: un ottimo abbinamento con carni rosse alla griglia e arrosto, selvaggina e formaggi piccanti

Blauburgunder Schwarze Madonna DOC

Klosterhofl

0,75

42,00 Euro

Tiefe kirschrote Farbe, Aromen nach frischen Waldfrüchten, harmonisch eingebundene Holznoten, eleganter Körper

Empfehlung: passt ausgezeichnet zu Rindstatar, kräftige Fleisch- und Wildgerichte

Colore rosso ciliegia intenso, aromi di frutti di bosco freschi, note di legno armoniosamente integrate, corpo elegante

Abbinamenti: si abbina bene con antipasto di manzo, carne abbondante e piatti di selvaggina

Merlot DOC BIO

Alois Lageder

0,75

24,10 Euro

Mitteltiefe Kirschrote Farbe. Fruchtiges, ausgeprägt sortentypisches Aroma, leicht würzig. Jugendlicher, frischer, fruchtiger und harmonischer Geschmack. Mittelkräftiger Körper mit spürbarem Gerbstoff im Abgang.

Empfehlung: Teigwarengerichte, Geflügel, weiße Fleischsorten, Lamm, Wild und Wildgeflügel, Käse.

Colore rosso ciliegia medio. Aroma pulito, speziato, tipico del vitigno. Sapore fruttato, armonico e corposo, dal finale fresco e persistente.

Abbinamenti: con selvaggina, carne bianca, formaggio stagionato e saporito.

Cabernet Sauvignon DOC

Kellerei Tramin

0,75

24,80 Euro

Der Cabernet Sauvignon gehört zu den körperreichen Rotweinen mit granat- bis dunkel granatroter Farbe. Er besitzt einen erdigen Geruch und einen vollmundigen, leicht herben Geschmack. Er besitzt Anklänge von schwarzer Johannisbeere, Dörrobst, Schokolade, grüner Paprika, Zedernholz und Tabak.

Empfehlung: Zu deftigen Hauptspeisen wie Wild, Schwein und vor allem zu Lamm.

Il Cabernet fa parte dei vini rossi corposi e dal colore rosso carico. Al naso sprigiona profumi di frutta rossa e leggermente speziati. Gusto pieno e avvolgente di buona struttura, con note di ribes nero e peperone verde.

Abbinamenti: Si consiglia l'abbinamento con carni rosse, cacciagione e formaggi piccanti.

Cabernet Sauvignon Riserva Doss DOC

Kellerei Girlan

0,75

26,90 Euro

Körperreicher Wein mit satter Farbe. Riecht nach Gewürz und reifem Obst. Schöner Abgang und Eleganz mit runden und feinen Gerbstoffen.

Empfehlung: Passt zu rotem Fleisch, Wild und pikantem Käse.

Vino corposo e dal colore carico. Profumi speziati e di frutta matura. Bella persistenza, eleganza con tannini rotondi e fini.

Abbinamenti: Si abbina a carni rosse, cacciagione e formaggi piccanti.

Cabernet Riserva DOC

Alois Lageder

0,75

26,90 Euro

mitteltiefe, kirschrote Farbe mit granatrotem Reflex, sortentypisches Aroma (Cassis, Kirsche) mit eleganter Würze und Geruchsnoten von Leder, Teer und schwarzem Pfeffer. Gehaltvoller Körper, langer Nachhall und guter Frische

colore rosso ciliegia con riflessi rosso rubino. Il bouquet è caratteristico del vitigno, elegante e speziato, con sentori di pepe nero, cuoio e catrame. Buona presenza dei tannini, lunga persistenza e freschezza il retrogusto, corposo e rotondo

Cabernet-Merlot FELD Riserva DOC

KG Kaltern

0,75

28,60 Euro

Cabernet und Merlot wurden erst getrennt in Barrique ausgebaut und anschließend zu harmonischen Cuvée vereint. Schönes Granatrot. Vielschichtige, warme Noten von reifen, roten Früchten, dazu Toastaromen mit weichem Tannin.

Empfehlung: Ein ausgewogener Wein, der sich zu dunklen Fleisch- und Wildgerichten besonders gut trinken lässt.

Di colore rosso granata vivace, presenta calde note variegata di frutti rossi maturi combinate con aromi tostati e morbidi tannini. Vino complesso, di notevole corpo e struttura tannica, si conserva senza problemi anche per un periodo lungo.

Abbinamenti: Vino armonico di medio peso, si presta ottimamente per piatti di carne rossa.

Zeder DOC Merlot-Cabernet-Lagrein

Tenuta Kornell, Siebeneich

0,75

28,40 Euro

Frisches, dunkles Rubinrot mit würzige Noten mit grünem Pfeffer, fruchtige mit schwarzen Beeren, florale mit Veilchen-Aromen, sowie vegetale mit einem Hauch von grünem Paprika. Geschmack: Weiche Struktur mit kernigen Gerbstoffen, kräftig und voll im Mund mit langem Abgang

Empfehlung: Zu Grillgerichten und Braten

Colore: rosso rubino scuro e vivace. Il profumo è speziato con pepe verde, fruttato con bacche nere, floreale con aromi di violetta, vegetale con una leggera nota di paprika verde. Sapore: struttura morbida con concianti incisivi, robusto e piano con una lunga persistenza.

Abbinamenti: con carni grigliate e arrosti

Marzemino Trentino DOC

Battistotti

0,75

20,70 Euro

Rubinrote Farbe mit violetter Schimmer, Veilchen, Brombeere und Himbeere. Trocken und vollmundig im Geschmack.

Empfehlung: Er eignet sich ganz besonders zu Vorspeisen mit Fleischsaucen und Gerichten aus weißen Fleischsorten oder Geflügel; ausgezeichnet auch zu Pilzgerichten

Colore rosso rubino tendente al violaceo, profumo vinoso (essendo un vino giovane) che ricorda la viola mammola e con suggestivo richiamo di mora e lampone. In bocca si presenta secco, sapido e pieno.

Abbinamenti: primi piatti con sughi di carne e le preparazioni con carni bianche o pollame. piatti a base di funghi.

Teroldego Rotaliano Riserva DOC

Cant. Rotaliana
Mezzolombardo

0,75

24,50 Euro

intensives Rubinrot, zart, duftend, mit Anflügen von Himbeere und Lakritze, Körperreich, leicht nach Mandeln.
Empfehlung: Passt ganz gut zu Rost und Rindsbraten, zu Wildbret, aber auch zu gereiftem Käse.

rosso rubino, tendente al rosso fruttato, intenso, sapido, leggermente amarognolo; di corpo e leggermente tannico

Abbinamenti: Si accompagna bene con bolliti, arrosti di carni rosse, grigliate e formaggi stagionati.

Mixed Italia – Buntes Italien

Sangiovese IGT

La Carraia

0,75

19,30 Euro

Brillant in der Farbe, mit einem betörenden Duft von Kirsche, Zimt und Vanille. Reif und saftig am Gaumen mit weichem Tannin und weitem würzigen Geschmack.

Empfehlung: empfehlenswert zu Teigwaren, aromatisches weißes Fleisch, mittlere Käsesorten

Rubino brillante, caratteristico, di buona intensità e persistenza, sfumature di viola, frutta dolce e un inizio di sentori speziati, tannini di buona finezza.

Abbinamenti: carni bianche saporite, accompagna senza eccessiva difficoltà formaggi mediamente saporiti a pasta semidura.

Villa Antinori Toscana IGT

Antinori

0,75

29,40 Euro

Tief rubinrot in der Farbe, mit Noten von Beeren und Holz. Komplex und elegant, mit ausgewogenem und weichem Tannin, extraktreich

Empfehlung: zu klassischen Wildgerichten, Braten, herzhafter Wurst, Schinken und auch zu einem gereiften Brie und ähnlichen Käsen.

Rosso rubino intenso con note di frutta a bacca rossa e legno. Complesso ed elegante, ha tannini bilanciati e morbidi ed è ricco di estratti.

Abbinamenti: selvaggina, arrostiti, salami e prosciutto, formaggi stagionati

Chianti Classico Peppoli DOCG

Antinori

0,75

32,00 Euro

Intensiver Duft nach reifem Obst, ausgewogener Geschmack, sehr gut strukturiert und elegant. Starker Frucht- und leichter Vanilleduft. Pèppoli wurde konzipiert, um relativ jung genossen zu werden, wenn alle seine Aromen auf dem Höhepunkt sind.

Profumo intenso di frutta matura e leggere note di vaniglia. Al gusto il vino è equilibrato; ad una ottima struttura abbina una ottima gradevolezza. (Pèppoli è concepito per essere consumato abbastanza giovane, quando i suoi aromi fruttati sono al massimo).

Rosso di Montalcino DOC

Ciacci
Piccolomini

0,75

34,00 Euro

Tiefrot, mit viel Charme, fruchtig und schmeichlerisch in Duft und Geschmack.

Empfehlung: Braten, Gegrilltes, Wild, gereifter Käse

Rosso intenso, fruttato e piacevole nel naso.

Abbinamenti: arrosto, carne alla griglia, selvaggina, formaggio stagionato

Brunello di Montalcino Campogiovanni DOCG

San Felice

0,75

56,00 Euro

Intensives Rubinrot. Duft nach reifen Waldfrüchten, Brombeerkonfitüre sowie Tabak- und Ledernoten. Reichlich, weich und anhaltend am Gaumen, Abgang mit Note von in Alkohol eingelegten Früchten.

Empfehlung: Rotes Fleisch im Allgemeinen, Wild, Wildschweingerichte, gereifter Pecorino.

Colore rosso rubino intenso. Profumi di frutti maturi di bosco, confettura di more e note di tabacco e cuoio. Al palato è ampio, morbido, persistente con chiusura di note di frutta sotto spirito.

Abbinamenti: Carni rosse in genere, selvaggina, piatti a base di cinghiale, pecorini stagionati.

Valpolicella Ripasso Superiore DOCSperi Viticoltore0,7532,80 Euro

Intensiv, rubinrote Farbe. Er duftet ausdruckstark nach roten und dunklen Beerenfrüchte, Gewürze, ein Hauch von Kakao. Am Gaumen kraftvoll und elegant. Das geschmeidige Tannin steht in ausgezeichneter Balance zu gut integrierter Säure und dem Alkohol. Der Abgang ist anhaltend und fruchtbetont.

Empfehlung: würzige Gerichte mit süßen Noten

Colore rosso rubino intenso. Profuma espressamente di bacche rosse e scure, spezie, un pizzico di cacao. Potente ed elegante al palato. I tannini morbidi sono in ottimo equilibrio con acidità e alcol ben integrati. Il finale è persistente e fruttato.

Abbinamenti: piatti strutturati e aromatici con note dolci

Amarone della Valpolicella Castagnedi DOCGSt. Antonio0,7553,80 Euro

Rubinrot mit purpurroten Reflexen, Bouquet von reifen roten Früchten, Gewürzen, Lakritze, Pfeffer und Schokolade. Ausgewogener Wein mit runden Tanninen, warm, würzig, elegant, fein und frisch

Empfehlung: Steaks und Wild, Pasta Arrabiata, Rotschmierkäse und Edelschimmelkäse

Rosso rubino con riflessi porpora, bouquet di frutta rossa matura, spezie, liquirizia, pepe e cioccolato. Vino equilibrato con tannini rotondi, caldo, speziato, elegante, fine e fresco

Abbinamenti: Steak e selvaggina, pasta all'arrabiata, Taleggio e gorgonzola

Nebbiolo Perbacco DOCVietti0,7533,50 Euro

Reichhaltig, üppig und vielschichtig mit großartiger Tiefe Aromen von Himbeeren, Minze und Blutorange. Eine tolle Erfahrung im Trunk.

Empfehlung: kräftige Vorspeisen, deftige Fischgerichte, Rind und Wild, würziger Hartkäse

Ricco, succulento e complesso con grande profondità di sapori di lampone, menta e arancia rossa.

Una grande esperienza nel bagagliaio.

Abbinamenti: antipasti sostanziosi, piatti sostanziosi di pesce, manzo e selvaggina, formaggi a pasta dura saporiti

Concerto di Fonterutoli IGTMazzei0,7587,20 Euro

Dunkles Rubinrot mit Granat. In der Nase nach Kirsche und Edelhölzer, im Nachhall nach Zigarrenkiste und Unterholz. Spannt sich im Gaumen auf mit wahrnehmbarem und gut integriertem Holz, mit Kraft, langer Nachhall und Druck. Der Concerto ist einer der Vorreiter von den Supertuscans und ein bedeutender Vertreter. Sangiovese 80% und Cabernet Sauvignon 20%

Empfehlung: Schwein mit Pilzesauce, dunkles Fleisch, Wild, würziger Hartkäse

Rosso rubino scuro con riflessi granati. Al naso di ciliegie e legni pregiati, nel retrogusto di scatole di sigari e sottobosco. Si espande al palato con legno percettibile e ben integrato, con potenza, finale lungo e pressione. Il Concerto è uno dei pionieri dei Supertuscans e un importante rappresentante.

Abbinamenti: Maiale con salsa di funghi, carni scure, selvaggina, formaggi piccanti a pasta dura

Dessertwein – Vinida dessert

Aurie „Petit Manseg“ IGT

Kellerei St.Pauls

0,5
0,1

32,50 Euro
6,50 Euro

Strahlend, helles goldgelb. Vielschichtiges Bouquet mit Quite, Honig, getrocknete und exotische Früchte. Überraschendes Spiel von leichtfüßiger Süße und frischer Säure.

Empfehlung: Desserts, Kuchen, weicher Käse, asiatische Gerichte mit Schärfe, Kürbiscremesuppe

Profumo complesso con note di miele e mela cotogna, albicocche secche e mango. Al palato meraviglioso incontro tra dolcezza e acidità.

Abbinamenti: Dolci e torte, formaggio molle e piatti asiatici con piccantezza, crema di zucca

Moscato d'Asti

G.D.Vayra

0,75

20,50 Euro

Gelblich mit grünem Schimmer; komplex, fruchtig frisch, delikate Süße

Empfehlung: traditionell als Dessertwein, er passt aber auch ideal als Aperitif oder nachmittags zu Gebäck und Kuchen

Giallo con riflessi verdognoli; completo, vivace, fresco, delicatamente dolce e leggero

Abbinamenti: tradizionalmente come vino da dessert, ma anche come aperitivo, rinfresco pomeridiano

Rosenmuskateller lieblich/amabile

KG Kaltern

0,75

18,90 Euro

Die Rosenmuskatellertrauben verleihen diesem Wein sein helles Rubinrot. Feines, leicht an Rosenduft erinnerndes Bouquet. Im Trunk von mittlerer Fülle mit vordergründiger Süße.

Empfehlung: Bietet sich als Dessertwein und zu süßen Speisen an

L'uva Moscato Rosa conferisce al vino il colore rosso rubino chiaro. Bouquet delicato con leggero sentore di rosa. Vino di media corposità e dal gusto piacevolmente dolce.

Abbinamenti: Si consiglia come vino da dessert o accompagnato a dolci.

Goldmuskateller DOC lieblich/amabile

KG Tramin

0,75

19,90 Euro

Lieblicher Weißwein mit Nuancen von Muskat, Melone und Rosen. Er ist geprägt von einem süßen, würzigen Geschmack.

Empfehlung: passend zu Südtiroler Süßspeisen, wie Strudel oder für Weinliebhaber der lieblichen Weine

Vino bianco amabile con aromi di garofano, melone e rose. Il vino è caratterizzato da un sapore dolce, morbido e sapido.

Abbinamenti: ottimo con dolci Tirolesi e per tutti amanti di vino amabile/dolce.

Gewürztraminer Passito Cresta DOC

H. Rottensteiner

0,375

42,50 Euro

süßer, goldgelber Wein, mit Aromen von Orangenschale, Honig und getrockneten Früchten.

Empfehlung: Der „Cresta“ passt am besten zu Süßspeisen und pikantem Käse, speziell Gorgonzola vino dorato e dolce, con note di buccia d'arancia, di miele e frutta secca

Abbinamenti: Il miglior modo di bere e valorizzare il “Cresta” è accompagnandolo con dolci e formaggi piccanti, specialmente Gorgonzola