

## La nostra carta dei vini – Unsere Weinkarte

### Vino bianco – Weißwein

**Vermentino “Villa Solais” DOC** 0,75 l € 18,00

2009er von „Cantina di Santadi“, (Sardinien)

Feine Blütenaromen, intensiv, weich, ansprechende Frucht, sehr gefällig

Rebsorte: Vermentino - Nuragus

**Vino Bianco “Re Manfredi” di Basilicata IGT** 0,75 l € 19,00

2009er von „Terre degli Svevi“, (Basilicata)

Aprikosenduft, weich, vollfruchtig, aromatisch und würzig, gut strukturiert

Rebsorte: Müller-Thurgau - Gewürztraminer

**“Anthilia” IGT** 0,75 l € 20,00

2009er von „Donnafugata“, (Sizilien)

Duftiges Bouquet aus gelben Pflaumen und reifen Pfirsichen, am Gaumen leicht und aromatisch, saftige Frucht kombiniert mit weicher Struktur, elegant

Rebsorte: Ansonica - Catarratto

**Vernaccia di San Gimignano DOCG** 0,75 l € 21,00

2009er von “Teruzzi & Puthod”, (Toskana)

Feinfruchtiger Duft, rund und saftig im Geschmack mit frischer eingebundener Säure, leicht und erfrischend, Finale mit feinwürzigem Mandelaroma

Rebsorte: Vernaccia

**Verdicchio Castello di Jesi “Villa Bianchi” DOC** 0,75 l € 22,00

2009er von „Umani Ronchi“, (Marken)

Delikates Bukett nach Zitrusfrucht, am Gaumen reife Früchte, Pfirsich und Apfel, knackig-frisch und fruchtig, schön mineralisch, saftig und süffig

Rebsorte: Verdicchio

*(leichter idealer Sommerwein/...eine der besten heimischen weißen Rebsorten von der Adria)*

**Lugana DOC** 0,75 l € 23,00

2009er von „Tenuta Rovaglia“, (Lombardei)

Delikater Duft dezent nach Äpfeln und duftenden Blüten, am Gaumen frisch, fruchtig mit ganz weicher Säure, wunderbar süffig, körperreich

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

**Chardonnay “Preludio N°1” DOC** 0,75 l € 23,00

2009er von “Rivera”, (Apulien)

Anklänge von Pfirsichblüte, frisch - fruchtig, vollmundig mit langem Abgang

Rebsorte: Chardonnay

**“Terre Bianchi Torbato” Alghero DOC** 0,75 l € 25,00

2009er von „Sella & Mosca“, (Sardinien)

Feine Aromen von Galia- Melone, dazu Aprikose und etwas Kräuter, komplexe Struktur, leicht, frisch und süffig, große Eleganz und Feinheit

Rebsorte: Torbato

*(Die Neuentdeckung aus Sardinien / ein großer Wein zu einem relativ kleinen Preis, „drei Gläser“!)*

**Pinot Bianco "Aquileia" DOC**

0,75 l € 25,00

2009er von „Ca Bolani“, (Friaul)

Feinen Aromen von frischen Birnen, getrocknete Blüten und Orangenzeste, am Gaumen knackig-frisch, leicht mit klarer, fester Struktur, angenehm lang

Rebsorte: Pino Bianco

*(Spitzen-Wein 2009 mit 3 Gläsern bewertet, Weißburgunder mit tollem Preis-Leistung -Verhältnis)*

**Greco di Tufo DOCG**

0,75 l € 26,00

2009er von "Grotta del Sole", (Kampanien)

Komplexes Bukett von Melone, Ananas und dezenter Vanille, am Gaumen Würze und Eleganz zu gleich, harmonisch weicher Abgang

Rebsorte: Greco di Tufo

**Gavi di Gavi "La Toledana" DOCG**

0,75 l € 26,00

2009er von "Villa Lanata", (Piemont)

Trocken-fein würzig, dabei mit zartem Mandelaroma, gehaltvoll und voluminös, mit großer Eleganz

Rebsorte: Cortese

**Fiano di Avellino DOCG**

0,75 l € 31,00

2008er von "Feudi di San Gregorio", (Kampanien)

Intensives Duftbild mit ausgeprägten mediterranen Noten von frischen Blüten, gelb fleischigem Pfirsich und kandierten Orange, im Mund mit typischer Sanftheit ausgeglichen durch lebhaft Frische und Mineralität

Rebsorte: Fiano di Avellino

*(vom Hang des Vesuv -einer der traditionellsten und edelsten Weißweine Italiens vom Spitzenweingut)*

**Soave „Capitel Croce“ IGT**

0,75 l € 32,00

2006er von "Anselmi", (Venetien)

Klar-intensives Bukett von exotischen Früchten, elegant, leicht und dicht, im Mund schmeichelnd, ausgewogen, fruchtig, langes Finish, Barrique ausgebaut

Rebsorte: Garganega *(Soave-Rebsorte)*

*(Grandioser Wein! Drei Gläser im Gambero R.'08, zählt beständig zu den besten Weißweinen Italiens)*

**Bei Auslauf des laufenden Jahrgangs servieren wir Ihnen den nächsten gleichwertigen Folgejahrgang**