

# “LUIS BIANCO” SPUMANTE

*Piemonte**CHF 14.60**12.5%*

## Beschreibung

Leicht goldener Spumante mit feiner Perlierung, produziert nach der “Charmat”-Methode. Elegant und leicht zu trinken mit leichten Fruchtnoten.

In der Partner-Bar “Rathaus-Bar” in Bern verwendet für Aperol Spritz & weitere Drinks!

## Passt zu

einfach so, Knabberzeugs und leichten Vorspeisen

*Trocken**Süss**Leicht**Üppig**Kurz**Lang***Trauben:**

Lokale weisse Trauben

**Holz:**

Nein

**Serviertemperatur:**

8 - 10\*

L'Armangia

## "MOSCATO D'ASTI"

Canelli D.O.C.G

CHF 12.-

5.8%

**Beschreibung**

Ein bekömmlich leichter Moscato d'Asti: Fruchtig-floral im Duft, ein leichter Appetizer im Mund. Die bekannte Süsse mit einer feiner Perlrierung und fruchtigem Abgang erfreuen jeden Moscato Fan...

**Passt zu**

einfach so, Keksen, Kuchen und Früchten. Spannend zu salzigem

Trocken Süss



Leicht Üppig



Kurz Lang

**Trauben:**

Moscato d'Asti

**Holz:**

Nein

**Serviertemperatur:**

9 - 10\*



# “LUIS ROSÈ” SPUMANTE

*Piemonte**CHF 14.60**12.5%*

## Beschreibung

Spumante Rosè mit ebenfalls feiner Perlierung, produziert nach der “Charmat”-Methode. Etwas intensiver als der “Bianco”, aber dennoch leicht zu trinken mit leicht fruchtigen- & floralen Noten.

## Passt zu

einfach so, Knabberzeugs und leichten Vorspeisen

*Trocken**Süss**Leicht**Üppig**Kurz**Lang***Trauben:**

Lokale rote Trauben

**Holz:**

Nein

**Serviertemperatur:**

8 - 10\*

## “E... LISA” SPUMANTE

Valpolicella

CHF 14.90

12%

**Beschreibung**

Spumante Rosè mit etwas gröberer Perlierung. Dieser Spumante ist im Mund intensiver als das Pendant von Carlin de Paolo. Beerige Noten und angenehme Frische beim Trinken - gefolgt von kurzem, leicht alkoholischem Abgang.

**Passt zu**

leichten Snacks, Gemüse Appetizer und gefüllten Tomaten

*Trocken**Süss**Leicht**Üppig**Kurz**Lang***Trauben:**

Lokale rote Trauben

**Holz:**

Nein

**Serviertemperatur:**

8 - 10\*

Carlin de Paolo

# “MACADI”

Terre Alfieri D.O.C.G

CHF 13.50

13.5%



## Beschreibung

Der Wein für jeden Apéro oder Vorspeise: Leicht fruchtig mit etwas Citrus in der Nase. Im Mund klar, weich mit wenig Tannin, wenig Säure und eher kurzem Abgang. Sehr gut und leicht zu trinken..

## Passt zu

einfach so, zum Apéro oder weissem Fleisch & Fisch

Trocken

Süss



Leicht

Üppig



Kurz

Lang



**Trauben:**

100% Arneis

**Holz:**

Nein

**Serviertemperatur:**

ca. 10\*

Carlin de Paolo

**“IL GIULLARE”***Monferrato D.O.C**CHF 13.-**12.5%***Beschreibung**

Beim ersten Schnuppern ist der Fall klar: sehr fruchtig/beerig, leicht floral und ziemlich süß für einen Rosè. Im Mund werden die Früchte / Beeren bestätigt, zusammen mit wenig Süsse: trotzdem frisch. Zitat der Dame: “Bester Rosè, den ich je hatte!”

**Passt zu**

Apéro, leichten Gerichten und einfach so

*Trocken* *Süß*



*Leicht* *Üppig*



*Kurz* *Lang*

**Trauben:**

100% Barbera

**Holz:**

Nein

**Serviertemperatur:**

ca. 10\*

Carlin de Paolo

# “L’ INTRUSO”

*Piemonte D.O.C*

CHF 13.-

13%



## Beschreibung

Leichter & frischer Chardonnay, frisch und floral in der Nase. Im Mund eher fruchtig, wenig Säure mit ganz leicht bitterem Abgang - im Sommer sehr erfrischend!

## Passt zu

mildem Käse, weissem Fleisch und Fisch

*Trocken*

*Süss*



*Leicht*

*Üppig*



*Kurz*

*Lang*



**Trauben:**

100% Chardonnay

**Holz:**

Nein

**Serviertemperatur:**

ca. 10\*

Kellerei Tramin

# “T-CUVÉE”

Weinberg Dolomiten IGT

CHF 13.20

12.5%



## Beschreibung

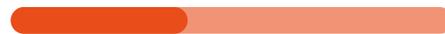
In der Nase ebenfalls leicht und frisch mit etwas Citrus. Am Gaumen dann eine ausgeglichene, leichte Säure, gefolgt vom kurzen Abgang. Dies macht den T-Cuvée Bianco zu einem erfrischenden Sommer oder Apéro-Wein!

## Passt zu

Aperitif, leichten Vorspeisen, Fisch und Gemüse

Trocken

Süss



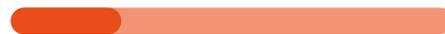
Leicht

Üppig



Kurz

Lang



## Trauben:

Chardonnay, Sauvignon, Pinot Blanc

## Holz:

Nein

## Serviertemperatur:

10 - 12\*

# “GOLDMUSKATELLER”

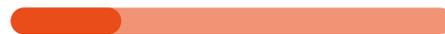
*Südtirol D.O.C**CHF 16.10**11%*

## Beschreibung

Ein weicher, süsser und samtener Duft lässt den süffigen Wein erahnen. Im Mund dann würzig und ebenfalls lieblich, der einzige liebliche Wein der Kellerei Tramin. Der kurze Abgang macht diesen Wein zur lockeren Vor- oder auch Nachspeise ;)

## Passt zu

Aperitif oder Desserts wie Strudel und Kuchen

*Trocken**Süss**Leicht**Üppig**Kurz**Lang***Trauben:**

Goldmuskateller

**Holz:**

Nein

**Serviertemperatur:**

10 - 12\*

Armangia

## “ROBI &amp; ROBI”

*Piemonte D.O.C**CHF 16.90**13.5%***Beschreibung**

Persönlicher Favorit: Ein Erlebnis von der Nase bis zum Abgang: Runder, weicher Duft, leicht nach exotischen Früchten. Voller Körper im Mund ohne Säure, und auch im kurzen Nachgang ein Genuss.

**Passt zu**

zum geniessen, weissem Fleisch, Fisch, Gemüse oder Flans

*Trocken**Süss**Leicht**Üppig**Kurz**Lang***Trauben:**

100% Chardonnay

**Holz:**

franz. Eiche: 3-7 Monate

**Serviertemperatur:**

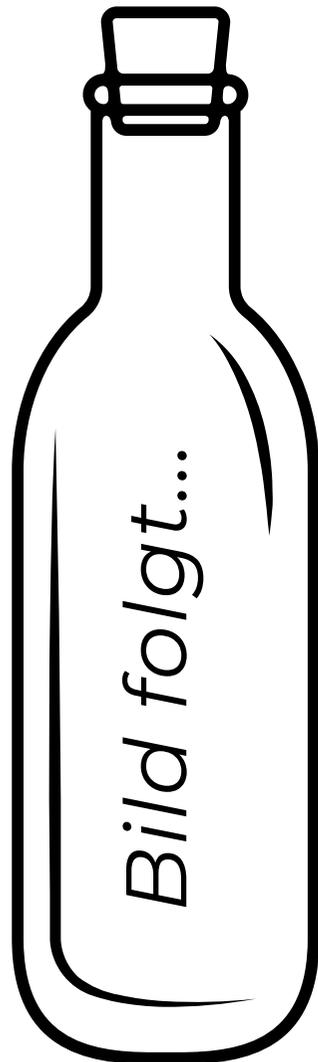
12 - 14\*

## LANGHE NEBBIOLO

*Langhe D.O.C*

CHF 16.60

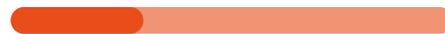
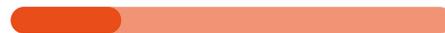
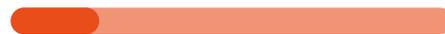
13.5%

**Beschreibung**

Ein spezieller Rotwein: nicht sehr dunkel, aber bereits in der Nase lässt sich die Spezialität finden - leichter Pfeffer. Im Mund leicht, geringe Tannine und dann im Nachgang pfeffrig. Faszinierender Nebbiolo zu diversen Vorspeisen & Gerichten

**Passt zu**

Apéro, Salami, leichte Speisen & Gerichten wo Pfeffer passt

*Trocken**Süss**Leicht**Üppig**Kurz**Lang***Trauben:**

100% Nebbiolo

**Holz:**

Nein

**Serviertemperatur:**

17 - 19\*

## VALP. CLASSICO

*Valpolicella D.O.C*

CHF 13.50

13%

**Beschreibung**

Besonders preiswerter Wein: Fruchtig und leicht. Für einen leichten Wein bezaubernd in der Nase, im Mund danach sanft, gefolgt von kurzem Abgang. Wir mögen ihn kühl serviert als Alternative zu Weisswein beim Apéro.

**Passt zu**

kleinen Snacks oder Apéro, Meeresfrüchten und leichten Speisen

*Trocken**Süss**Leicht**Üppig**Kurz**Lang***Trauben:**

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

**Holz:**

franz. Eiche: 3-7 Monate

**Serviertemperatur:**

14 - 18\*

# “CAMPOMASUA”

*Valpolicella Classico Superiore D.O.C*

CHF 16.60

14%



## Beschreibung

Mittelschwerer und etwas komplexer Wein mit rubinroter Farbe. Besticht rund und saftig-beerig in der Nase und Mund, ein wahrer Genuss für beide Sinnesorgane! Geradlinig mit einem mittleren, sauberen Abgang. Ein Wein, der zum Essen einlädt..

## Passt zu

diversen würzigen Käsen, Bisteka Fiorentina oder auch Wild

Trocken Süss



Leicht Üppig



Kurz Lang



### Trauben:

70 Corvina, 20 Rondinella, 10 Corvinone

### Holz:

franz. Eiche: 12 Monate

### Serviertemperatur:

16 - 18\*

## “MASSIMINO”

*Valpolicella Classico Superiore D.O.C*

CHF 18.60

15%

**Beschreibung**

Dunkel und schwer präsentiert sich einer unserer Lieblingsweine.. Beerig und das Holz gut in der Nase erkennbar - etwas komplexer und mit eleganten Tanninen samtig am Gaumen. Kurz getrocknete Trauben definieren diesen fantastischen Wein!

**Passt zu**

gegrilltem Fleisch oder würzigen Speisen wie Gulasch

Trocken Süss



Leicht Üppig



Kurz Lang

**Trauben:**

75 Corvina & Corvinone, 25 Rondinella

**Holz:**

franz. Eiche: 24 Monate

**Serviertemperatur:**

ca. 18\*

# “SEMONTÉ ALTO”

*Valpolicella Classico Superiore D.O.C*

CHF 18.60

14.5%



## Beschreibung

Ein sattes, dunkles Rot lässt die Art des Weins bereits vorahnen. Würzige und geröstete Noten begrüßen die Nase, gefolgt von dunklen Beeren. Im Mund straff mit schmackhaften Tannine, einladend für den nächsten Schluck!

## Passt zu

saftigen Fleischgerichten wie Schweinsbraten & Weichkäse

Trocken Süss



Leicht Üppig



Kurz Lang



## Trauben:

70 Corvina, 25 Rondinella, 5 Molinara

## Holz:

franz. Eiche: 12 Monate

## Serviertemperatur:

ca. 18\*

Carlin de Paolo

**“AD LIBITUM”***Barbera d’Asti D.O.C.G**CHF 17.60**14%***Beschreibung**

Schwere Frucht und etwas Holz breiten sich in der Nase aus. Im Mund kommt dann der volle Geschmack zum Zug, begleitet von leichten Tanninen. Ein mittlerer Abgang danach macht diesen nicht zu schweren Wein zu einem Alleskönner.

**Passt zu**

leicht würzigem Käse, gegrilltem / geschmortem Fleisch

*Trocken* *Süss*



*Leicht* *Üppig*



*Kurz* *Lang*

**Trauben:**

100% Barbera d’Asti

**Holz:**

franz. Eiche: 18 Monate

**Serviertemperatur:**

ca. 18\*

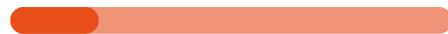
**“L’ASCENSIUN”***Terre Alfieri D.O.C.G**CHF 19.90**14%***Beschreibung**

Ein toller Nebbiolo: Komplexität in der Nase mit Frucht, Floral und Würze. Eine dem Nebbiolo typische Trockenheit im Mund begleitet den dennoch runden Wein. Diskrete Tannine verabschieden sich im mittleren bis langen Abgang. Ein würdiger Begleiter von manchen Speisen!

**Passt zu**

leicht würzigem Käse und auch aufwendigeren Gerichten

*Trocken* *Süss*



*Leicht* *Üppig*



*Kurz* *Lang*

**Trauben:**

100% Nebbiolo

**Holz:**

franz. Eiche: 18 Monate

**Serviertemperatur:**

ca. 18\*

## “PACIFICO”

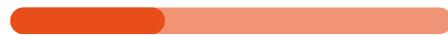
*Piemonte D.O.C**CHF 16.10**14%***Beschreibung**

Betörend rund und schwer in der Nase - man könnte den Wein auch nur Atmen. Im Mund dann etwas leichter als erahnt, aber sehr gut und angenehm zu trinken mit mittlerem Abgang. Ausgeglichener Wein, der Spass macht!

**Passt zu**

Lamm, gegrilltem Fleisch und Wild, sowie würzigem Käse

*Trocken* *Süss*



*Leicht* *Üppig*



*Kurz* *Lang*

**Trauben:**

Nebbiolo, Barbera, Albarossa, CS, Merlot

**Holz:**

franz. Eiche: 24 Monate

**Serviertemperatur:**

18 -20\*

## “MACCHIAFERRO”

*Piemonte D.O.C**CHF 17.60**14%***Beschreibung**

Tiefrot, mit komplexem Duft nach reifen Früchten, Gewürzen und Holz-Noten. Im Mund etwas rauer als der Pacifico, ebenfalls komplex mit jungen (weicheren) Tanninen. Besonders spannend: den Wein vor und nach Blauschimmelkäse zu vergleichen!

**Passt zu**

Schimmelkäse, gegrilltem Fleisch & intensivere Gerichte

*Trocken* *Süss*



*Leicht* *Üppig*



*Kurz* *Lang*

**Trauben:**

100% Albarossa

**Holz:**

franz. Eiche: 14 Monate

**Serviertemperatur:**

18 - 20\*

# AMARONE CLASSICO

Valpolicella D.O.C.G

CHF 28.60

16.5%



## Beschreibung

In typischer Amarone Manier: sehr dunkles Rot, fließt fast dickflüssig ins Glas. In der Nase wie erwartet: dunkle, getrocknete Früchte. Im Mund intensiv und komplex mit charakteristischen Tannine, somit etwas Nachgang - extrem süffig und schwer!

## Passt zu

aufwändigen Gerichten: Fleisch & schwerer Sauce, deftigem Käse

Trocken Süss



Leicht Üppig



Kurz Lang



## Trauben:

Corvina, Rondinella, Molinara

## Holz:

franz. Eiche: 24 Monate

## Serviertemperatur:

18 - 20\*

Kellerei Tramin

“STOAN”

Südtirol D.O.C

CHF 30.60

15%



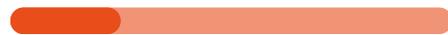
## Beschreibung

Der Weisswein für Kenner und Geniesser: Komplex in der Nase, mineralisch und floral. Im Mund intensiv mit angenehmer Säure, ebenfalls mineralisch mit Citrus. Im Abgang danach speziell etwas cremig, nicht zu lange. Für spezielle Anlässe...

## Passt zu

deftigen Vorspeisen, Fisch, weissem Fleisch oder Schwein mit Pilzen

Trocken Süss



Leicht Üppig



Kurz Lang



## Trauben:

Chardonnay, SB, Weissburg., Gewürtram.

## Holz:

franz. Eiche: 12 Monate

## Serviertemperatur:

12 - 14\*