

**Weißweine**

	<b>0,10l</b>	<b>0,75l</b>
<b>SIZILIEN</b>		
<b>La Segreta Bianco IGT 2003 / Planeta</b>		<b>23,00 €</b>
<i>Grecanico- und Chardonnay-Trauben, ohne Barrique. Anklänge von Zitrusfrüchten, Fuchtig, mundfüllend.</i>		
<b>Alasttro Bianco IGT 2003 / Planeta</b>	<b>3,70</b>	<b>28,00 €</b>
<i>Aus Grecanico- und im Barriquefermentierten Chardonnay-Trauben. Zartwürzig. Butter- und Mandelnoten, viel Schmelz.</i>		
<b>Chardonnay IGT 2002 / Planeta</b>		<b>55,00 €</b>
<i>Im Barrique ausgebaut. Goldgelb, Vanille und Honigtöne im Bouquet, deutliche Note von sehrfeinem Holz, auf ideale Weise mit der Frucht harmonisierend. Ein offensiver Chardonnay, der mit nichts hinter dem Berg hält.</i>		
<b>Anthilia Bianco 2003 / Donnafugata</b>		<b>21,00 €</b>
<i>Helle, leicht grünliche Farbe. typisch sizilianischer Wein aus Anzonika- und Catarattotrauben, kräftiger Geschmack.</i>		
<b>Regeleali Bianco 2002 / Tasca d' Alimerita</b>		<b>21,00 €</b>
<i>Gelungene Komposition aus Inzolia und Cataratto, frischer und trotzdem weicher und runder, blumiger Geschmack, sehr harmonisch und ausgewogen.</i>		
<b>Nozze d'Oro 2002 / Tasca d'Almerita</b>		<b>32,00 €</b>
<i>Gute Struktur, delikater Dli/i mit mineralischen Andeutungen, warm, blumig, vollmundig aus der Sauvignon-Tasca-Rebe.</i>		
<b>Inzolia 2003 / Cusumano IGT</b>	<b>2,50 €</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Genießerwein, der erst beim zweiten Schluck mit Nuß- und Birnenaromen kokettiert. Der Inzolia ist ein Musterbeispiel für den internationalen ,Schliff, den die Weine von Cusumano aufweisen. Complimenti nach Sizilien!</i>		
<b>Moscato di Noto DOC 2003 / Planeta</b>	<b>0,05l</b>	<b>3,70 €</b>
<i>Moscato bianco, eine Spur Orangenschale, zarte Süße, am Gaumen pure Frucht und Frische.</i>	<b>0,50l</b>	<b>34,00 €</b>

**TOSKANA****I Sistri Chardonnay IGT 2002 / Felsina**

*Acht Monate im Barrique vergoren und ausgebaut. Sehr zugängliche Duftnoten,  
dezent es Holz. Hat bei guter Substanz Leichtigkeit und einen eleganten Schmelz.*

**Plinio Vermentino IGT 2003/ Bruni**

**21,00 €**

*Hier in der Maremma entwickelt der Vermentino ein elegantes  
Bouquet mit Anklängen an Feuerstein und Zitrusfrüchten.  
Zarte Mandelnote, ausgewogene, belebende Säure, rund.*

**Vernaccia di San Gimignano ODCG Borghetto 2003 / Pietrafitta**

**3,20 €      24,00 €**

*Ein Lagenwein aus der Vernaccia-Traube. Fein und erfrischend,  
zartbitterer Hintergrund, nobel.*

	0,10l	0,75l
<b><u>FRIAUL</u></b>		
<b>Sauvignon Grave dei Friuli DOC 2003 / Plozner</b> <i>Feinfruchtiger Duft mit Aprikose und Banane. Am Gaumen trocken und fruchtig, gehaltvoll und rund.</i>	2,80 €	21,00 €
<b>Pinot Grigio Collio DOC 2003 / Vigna dei Lauro</b> <i>Zartes Goldgelb, würzige Aromen, am Gaumen sehr rund und von guter Substanz. Sehr finessenreich.</i>		24,00 €
<b>Collio Bianco DOC 2002 / Vigna dei Lauro</b> <i>Der Spitzwein des Hauses, teilweise im Barrique vergoren, aus Tocai-, Pinot Bianco-, Ribolla- und Malvasia- Trauben.</i>		26,00 €
<b>Malvasia Carso ODC 2001/ Edi Kante</b> <i>Zartfruchtig, hintergründig und nachhaltig, mit großem Entwicklungspotential. Von sehr feinen, cremigen Aromen, die sich ihre Frische bewahrt haben. Eine Spezialität.</i>		46,00 €
<b>LOMBARDEI</b>		
<b>Lugana 2003 I Costaripa</b> <i>100 % Tebbiano di Lugana, im Holzfaß. Weich und mundfüllend, substanzreich, elegant und vielseitig. Ein Wein mit finesse!</i>		20,00 €
<b>PIEMONTE</b>		
<b>Roero Arneis DOC Merica 2003 / Ca Rossa</b> <i>Neben Moscato und Gavi der dritte wichtige einheimische Weißwein des Piemont. Leichte Anisnote, ein Hauch von Vanille zu der klaren Frucht, feiner Glanz.</i>	3,40 €	27,00 €
<b>Gavi di Gavi "Etichetta gialla" DOC 2003 / Villa Sparina</b> <i>Strohgelbe Farbe. Blumiges und fruchtiges Bouquet, das an Pfirsich erinnert. Sein Geschmack ist vollmundig, reich an Aromanoten, weich und samtig. Rebsorten: Cortese aus Gavi</i>		33,00 €
<b>Bianco Langhe DOC Binel 2003 / Germano</b> <i>Cuvée aus Chardonnay, Riesling Renanoausgebaut im Stahltank und Barrique. Ein komplexer Wein, gut strukturiert, von unglaublicher Finesse. Sehr frisch, fruchtig-blumig am Gaumen, gute Länge.</i>		30,00 €
<b>MARKEN</b>		
<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC 2002/ Bucci</b> <i>Der Verdicchio hat hier seinen Meister gefunden. Hellgelb, Spdfrüchte in der Nase, weiche Fülle, tiefe Komplexität, stoffig am Gaumen. Gehaltvoll wie ein großer Burgunder.</i>	4,00 €	27,00 €

**Falerio dei Colli Ascolani DOC Vigna Solaria 2003 / Velenosi****22,00 €**

*Aus Trebbiano-, Malvasia- und der einheimischen Passarina-Traube. Frische, würzige Duftnote mit einem Anklang von Limetten, am Gaumen sehr nachhaltig.*

0,10l

0,75l

Umbrien

**Orvieto Classico Superiore DOC Colbadia 2003 / Cardeto****20,00 €**

*Trebbiano, Procanico, Grechetto, Drupeggio und Sauvignon. Stahltank und Barrique.*

*Fruchtigkeit, Frische, mit beachtlichem Stoff, sehr angenehm. Auf die Plätze, fertig, los...*

## APULIEN

**Gravina DOC 2003 / Botromagno****20,00 €**

*Aus Greco di Tufo und Malvasia Bianca gekeltert. Zart-fruchtiges Bouquet mit würzigen Noten, angenehm trocken am Gaumen; kräftiger, schöner Nachklang.*

**Sauvignon Castel del Monte DOC 2003 / Rivera****20,00 €**

*Am Fuße des Staufferkastells gedeihen französische Rebsorten besonders gut. Dieser Sauvignon zeigt Akazien und Grapefruit im Bouquet, am Gaumen ist er fruchtig und von schöner Geschmeidigkeit und Eleganz.*

## SARDINIEN

**Nuragus di Cagliari DOC S'elegas 2003 / Argiolas****20,00 €**

*Leicht und erfrischend, von sehr eleganter Frucht und feinen Muskattönen. Am Gaumen schmeichelnd. Sehr eigenständig.*

**Vermentino di Sardegna DOC Costamolino 2003/ Argiolas****22,00 €**

*Duftiges, feinblumiges Bouquet mit einem Hauch Feuerstein und einer zarten Mandelnote, trocken und weich zugleich.*

**Rotweine**

## SIZILIEN

**La Segreta Rosso IGT 2003 / Planeta****3,10 €****23,00 €**

*Aus Nero d'Avola, Merlot und Cabernet Sauvignon. Dunkles Rubin, feines Bouquet von Sauerkirschen und Zimtnoten, lang.*

**Rosso Sedara 2002 / Donnafugata****22,00 €**

*Leicht samtig, tiefer, runder Geschmack, ganz leichte Säure. Aus der Nero d'Avola Traube.*

**Regaleali Rosso 2001 / Tasca d' Almerita****22,00 €**

*Weich, warm und rund, viel samtige Frucht, sehr angenehm,  
aus den Rebsorten Nero d'Avola und Perricone*

**Benuara Rosso IGT Sicilia 2002 / Cusumano****4,00 € 28,00 €**

*In Pachino, nahe der Stadt Ragusa, wächst dieser Wein aus 70%  
Nero d'Avola und 30% Syrah. Viel Frucht und Würze, von südlichen  
Temperament und internationaler Klasse.*

**0,10l****0,75l****Noà Rosso IGT Sicilia 2002/ Cusumano****58,00 €**

*Aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Nero d'Avola, in kleinen  
Eichenfässern ausgebaut. In Konzentration, Struktur und Eleganz perfekt.  
Ein Spitzenwein von Cusumano!*

**Tancredi Salicia 2002 / Donnafugata****34,00 €**

*Nero d'Avola und Cabernet Sauvignon. Angenehm und Samtig mit  
Harmonischer Tanninstruktur, verfeinert durch den Ausbau im Eichenfass.*

**Nero d' Avola Don Antonio IGT 2003 / Morgante****8,00 € 54,00 €**

*Zwölf Monate in französischer Eiche aus Alliers und Tronçais  
ausgebaut. Ein sehrfeiner, komplexer Wein, der keinen Moment  
seine Herkunft verleugnet.*

**Chianti Classico DOCG 2002 / Isole e Olena****37,00 €**

*Ein sehr feingliedriger Chianti, mit Anklängen an Eukalyptus und  
Waldbeeren, in seiner Eleganz unübertroffen.*

**Chianti Classico DOCG 2002 / Felsina****4,70 € 35,00 €**

*Ein körperreicher und harmonischer Spitzen-Chianti aus den südlichsten Lagen  
des Classico-Gebietes. Volle Nase mit Vanille und schwarzen Früchten,  
intensiv und lang.*

**Chianti Classico Riserva DOCG Rancia 2000 / Felsina****49,00 €**

*Vielseitige Nase: würzig, Anklänge an reife Brombeeren, Tabak, Erde  
und Trüffel. Sehr nachhaltiger Geschmack mit Waldbeeren und Vanilletönen.*

**Chianti Rufina Riserva DOCG Fornace 1999 / Selvapiana****56,00 €**

*Sangiovese mit 15% Cabernet Sauvignon. Kräftiger, strukturierter und  
gleichzeitig eleganter Wein mit sehr gutem Entwicklungspotential. Dichtes,  
tiefes Rubin. Bouquet von Waldfrüchten, Cassis, Veilchen, Pfeffer.  
Sehr stoffig!*

**Pomino Rosso DOC Fattoria di Petrognano 1998 / Selvapiana****30,00 €**

*Durch Cabernet, Merlot und etwas Pinot Nero zur Sangiovese-Basis  
hat dieser Wein eine schöne Würze. Am Gaumen präsentiert er sich  
weich, warm und fruchtig.*

**Panina Rosso Riserva DOC 2002 / La Panina, Toscana****38,00 €**

*Aus dem Barrique-Keller. Ein voller, reifer Rotwein aus Sangiovese,  
Cabernet Sauvignon und Merlot. Rubinrot, am Gaumen Kirsche und  
Waldbeeren, weiche Tannine, schöne Vanilletöne, komplex und rund.*

**Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2001 / Poliziano** 41,00 €  
*Aus Prugnolo Gentile-, Canaiolo- und Manolo-Trauben, wie es sich für einen Nobile gehört. Kräftig strukturiert, fein, hintergründig.*

## TOSKANA

**Rosso di Montalcino DOC 2002 / Lisini** 6,00 € 42,00 €  
*Durch die nur einjährige Holzfaßlagerung zeigt der Rosso eine wunderschöne Fruchtigkeit. Zugleich ist er von kräftiger Substanz und Schmelz. Durch die weichen Tannine ist er sehr schmeichelnd.*

0,10l 0,75l

**Brunello di Montalcino DOCG 1998 / Lisini** 72,00 €  
*Dieser Brunello zeigt eine bemerkenswerte Noblesse, die sich konzentriert und geschmeidig auf der Zunge präsentiert. Das imposante, hochklassige Tanningerüst ruht wie in einem Seidenkissen zwischen den weichen Frucht-Komponenten.*

## SÜDTIROL

**Südtiroler Blauburgunder DOC 2000 / Ignaz Niedrist** 39,00 €  
*Sicherlich einer der besten Kreszenzen dieser Rebsorte in Südtirol. Besticht durch seine zarten und eleganten Duftnoten. Mittelkräftig, fein. Elegant und lang im Abgang.*

**Südtiroler Lagrein Gries DOC Berger Gei 2001 / Ignaz Niedrist** 33,00 €  
*Tiefviolette Farbe, am Gaumen warme Frucht, Anklänge an Veilchen, Vanille, Heidelbeeren, Brombeeren und Unterholz.*

FRIAUL

**Pinot Nero Grave dei Friuli DOC 2000 / Plozner** 22,00 €  
*Granatrot, in der Nase Johannisbeere und Waldhimbeere, saftige Frucht und weich-weinige Struktur. Leicht, belebend und bekömmlich.*

**Merlot Collio DOC 2001 / Vigna dei Lauro** 36,00 €  
*Nach zwei Jahren im Barrique zeigt dieser reinsortige Merlot sein ganzes Potential. Dichter Stoff, reife, runde Tannine, würzig, Fuchtig, komplex und harmonisch.*

## VENETIEN

**Capitel San Rocco 2001 / Tedeschi** 4,00 € 26,00 €  
*Ripasso Wein, feine Balance zwischen Süße, Frucht und Reifetönen. Die Weine der Tedeschi sind in ihrer Verbindung von Tradition und Moderne von einer bewundernswert konstanten Qualität.*

**Amarone DOC Capitel Monte Olmi 1998 / Tedeschi** 85,00 €  
*Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara. Barrique. Ein Spitzenexemplar: konzentriert, aromatisch, dabei zart und delikat.*

## BASILIKATA

**Syntesi Aglianico dei Vulture DOC 2001 / Paternoster** **34,00 €**  
*Wächst am Fuße des Vulkans. Intensiver, edler Duft mit konzentrierten Fruchtnoten, getoastetem Holz und Würze. Am Ende auch Kaffee, Schokolade. Rund und komplex.*

## LOMBARDEI

**Garda Classico DOC Gropello 2002 / Le Chiusure** **24,00 €**  
*85 % Gropello, Sangiovese und Barbera. Milde Fruchtsüße, Noten von Wildkirsche und Bittermandel, feine Struktur bei gutem Trunk.*

**0,10l**      **0,75l**

## PIEMONTE

**Barbera d'Alba DOC Vigna Mulassa 2001/ Cascina Ca' Rossa** **5,60 €**      **38,00 €**  
*Dunkles Granat mit violetten Tönen. Intensives Bouquet von gekochten Pflaumen, Lakritze, Schokolade und Leder. Am Gaumen Waldbeeren, Mocca.*

**Barbera d'Asti DOC Bricco dell'Uccellone 2000 / Braida** **74,00 €**  
*Sehr konzentriert, in der Nase Leder, Tabak, dunkle Waldbeeren, zarte Vanille und Sahne. Am Gaumen voll und fruchtig, weich, anhaltend.*

## PIEMONTE

**Nebbiolo Langhe DOC 2002 / Pelissero** **35,00 €**  
*Die Eleganz der Nebbiolo- Traube präsentiert sich in diesem Wein mit Frische und Frucht. Im Geruch wenig, mit deutlichen Himbeernoten, am Gaumen mit zartem Biß und Eleganz.*

**Monferrato Rosso DOC Piß 2000 / La Spinetta** **72,00 €**  
*Der Kultwein des Piemonts. Aus 50% Nebbiolo, 25% Cabernet Sauvignon und 25% Barbera. Aromen von dunkler Pfeffermarmelade, in denen Trüffel und Eukalyptus anklingen.*

**Barbaresco DOCG Vanotu 2000 / Pelissero** **83,00 €**  
*Die beste Lage von Giorgio Pelissero. Zarte Töne von Beeren, süßer Eiche und weichen Tanninen. Dicht, konzentriert, elegant, von guter Länge.*

**Barbaresco DOCG Vürsu Staderi 2000 / La Spinetta** **139,00 €**  
*Kraß, Eleganz und edle Duftnoten prägen diesen Wein nach fast zweijährigem Schönheitsschlaf im Barrique. Ein wenig Rose, mehr zarte Kirsche, Pflaume und Lakritz.*

**Barolo DOCG Campo dei Buoi 2000 I Costa di Bussia** **59,00 €**  
*Das "Feld der Ochsen" ist eine der ältesten dokumentierten Einzellagen des Piemonts. Duft von Rosen, Veilchen, getrockneten Trauben. Schöne Harmonie von Frucht und Stoff.*

**Barolo DOCG Bussia Soprana 1999 / Aldo Conterno** **83,00 €**  
*In der Nase der typische Duft von Teer und Rosen, sehr einladend Am Gaumen deutliches, feines Tannin. Komplex und elegant.*

**Barolo DOCG Cannubi 1999 / Pira** **98,00 €**  
*Teer und Rosenschmelz, abgerundet durch einen zarten Holzton.  
 Samtig und voll, ein Erlebnis.*

#### APULIEN

**Primitivo di Manduria DOC Zinfandel 2002 / Sinfarosa!!!!** **29,00 €**  
*Der große "Amerikaner" aus Süditalien. Feine und warme Anklänge von  
 Kirschmarmelade, leichte Pfeffernote. Konzentriert am Gaumen mit zarten Noten  
 von Bitterschokolade und angenehm weichen Tanninen.*

0,10l      0,75l

**Castel dei Monte Riserva DOC 11 Falcone 2000 / Rivera** **34,00 €**  
*Benannt nach Friedrich dem Großen, der hier zur Falkenjagd ging. Aus Uva di  
 Troia- und Montepulciano-Trauben, im Barrique ausgebaut. Würzige  
 Geschmacksnoten mit Anklängen von roten Früchten. Körperreich,  
 fein, von aristokratischem Charakter.*

#### SARDINIEN

**Cannonau di Sardegna DOC Costera 2003 / Argiolas** **24,00 €**  
*Ein gehaltvolles Kraftpaket mit jugendlichem Charme und voller Frucht,  
 am Gaumen samtig und von guter Struktur.*

**Korem IGT 2001 / Argiolas** **45,00 €**  
*In französischer Eiche ausgebaut, würzig, dunkle Früchte, feine Tannine,  
 komplex und sehr nachhaltig.*

**Turriga VDT 2000 / Argiolas** **69,00 €**  
*Anerkanntermaßen der beste Rotwein Sardinien! Über 18 Monate im  
 Barrique aus Französischer Eiche ausgebaut. Rubinrot, am Gaumen  
 konzentrierte Frucht, süßes Holz, hochelegant.*

Jahrgänge bleiben dem Winzer vorbehalten!