

# SCHAUMWEINE

1911 perlte auf der Bozner Weinkost der erste Südtiroler Schaumwein. Heute produzieren Südtirols Sektproduzenten rund 200.000 Flaschen im Jahr.

Die Voraussetzungen zur Produktion hervorragender Schaumweine sind im alpennahen Südtirol ideal. Vor allem in den höheren Lagen können die Trauben genügend Säure entwickeln, damit die Sekte auch nach der zweiten Gärung in der Flasche noch jene quirlige Frische zeigen, die man von guten Schaumweinen erwartet.

Als Sekt-Grundweine werden die drei klassischen Burgunder-Sorten Weißburgunder, Chardonnay und Blauburgunder verwendet. Südtiroler Sekte werden ausschließlich nach der klassischen Methode verarbeitet. Laut Gesetz müssen die Weine nach der zweiten Gärung in der Flasche mindestens 15 Monate auf der Hefe liegen. In der Regel dauert die Flaschenreife zwischen zwei und drei Jahren.

## Südtirol

Cuvee Extra Brut <b>Marianna</b>	Arunda	44,00 €
Cuvee <b>Praeclarus</b>	St. Pauls	43,00 €
Brut Rosé	Arunda	42,00 €

## Trient

Brut Maximum	Ferrari	44,00 €
--------------	---------	---------

## Venetien

Prosecco di Conegliano Extra Dry	Carmina	26,00 €
----------------------------------	---------	---------

## Lombardei

Franciacorta Cuvee <b>Prestige</b>	Ca del Bosco	53,00 €
------------------------------------	--------------	---------

# CHAMPAGNER

Die französische Bezeichnung „Champagne“ ist markenrechtlich geschützt. Der Champagner ist ein Schaumwein, der in dem Weinanbaugebiet Champagne in Frankreich nach streng festgelegten Regeln angebaut und gekeltert wird. Er gilt in vielen Teilen der Welt als das festlichste aller Getränke. Die im Wein gelöste Kohlensäure entsteht bei einer zweiten Gärung in der Flasche auch „Méthode traditionnelle oder Méthode champenoise“ genannt.

Für den Champagner werden nahezu ausschließlich drei Rebsorten verwendet: Die roten Rebsorten Pinot Noir (Blauburgunder) und Pinot Meunier (Müllerrebe oder Schwarzriesling) sowie die weiße Rebsorte Chardonnay.

Brut Le Biographe	Lacroix-Triaulaire	55,00 €
Brut Reserve	Billecart Salmon	71,00 €
Brut Imperial Reserve	Moët & Chandon	75,00 €
Cuvee <b>Belle Époque</b>	Pèrier Jouet	199,00 €
Dom Perignon	Moët & Chandon	281,00 €

# WEIßWEINE

## Südtirol

### Weißburgunder

Diese auch als Pinot Bianco, Pinot Blanc und Clevner bekannte Rebsorte ist ein eindeutiger Vertreter der Burgunderfamilie und stammt, vermutlich über die Grauburgunder als Etappe, vom Pinot Noir ab. In Südtirol soll er von Erzherzog Johann von Österreich 1852 erstmals kultiviert worden sein. Nachdem sich die Sorte prächtig entwickelte, wurde sie – neben Gewürztraminer und Sauvignon Blanc – zur weißen Leitsorte der Region.

Die anspruchsvolle, aber wenig anfällige Sorte braucht eine gute Reife, um ihren Charakter entwickeln zu können. Dieser überzeugt nicht nur mit seiner Fülle und Rundheit, vielmehr ist er mit elegantem Apfelduft und belebender Säure der perfekte Wein für jeden Tag. Um seine Fruchtfinesse unverfälscht in die Flasche zu bringen, setzen die Kellermeister das Eichenfass beim Ausbau zurückhaltend ein.

Wir empfehlen den Weißburgunder zu leichten Vorspeisen, Fisch und Knödelgerichten.

Weißburgunder <b>Plötzner</b>	St. Pauls	2018	26,00 €
Weißburgunder <b>Amperg</b>	Klaus Lentsch	2017/18	28,00 €
Weißburgunder Riserva <b>Klaser</b>	Niklaserhof	2015/16	31,00 €
<b>BIO</b> Weißburgunder <b>Eichhorn</b>	Manincor	2018	41,00 €

### Chardonnay

Vom Burgund aus, wo es eine kleine Gemeinde namens „Chardonnay“ gibt, einer von „Chardon“ (frz. Distel) abgeleiteten Ortsbezeichnung, hat der Chardonnay die Welt erobert. Dies liegt an seiner erstaunlichen Anpassungsfähigkeit, was Klima und Böden angeht und was die Weinbereitung betrifft. Rund um die Welt ergibt er bei entsprechendem Engagement angenehme, überzeugende und große Weine. Der Chardonnay gilt als sehr hochwertige Weißweintraupe.

Der Anbau von Chardonnay hat insbesondere in Alpennähe Tradition, wurde aber bis in die späten 1970er Jahre nicht wahrgenommen, da diese Weine unter Pinot Bianco vermarktet wurden. Da eines der Unterscheidungsmerkmale die Beerenfarbe bei Vollreife ist, kannte man in Südtirol sowohl den Weißburgunder als auch den „Gelben Weißburgunder“, der in Wahrheit der Chardonnay ist.

Die Südtiroler Chardonnays sind glanzhell bis strohgelb mit grünlichen Reflexen. Die ausgeglichene Blume nach Apfel, Banane und Vanille unterstreichen sein dezentes Bukett und den ausgeprägten Körper. Er wird durch seine Fruchtigkeit, angenehme Frische und seinem saftigen Geschmack gekennzeichnet. Ein Ausbau im Eichholzfass verleiht dieser Rebsorte viel Kraft und Eleganz. Die Verbindung von den mineralischen, sortentypischen Aromen mit der Feine des Holzfassgeschmackes ergeben eine einzigartige Harmonie. Die Geruchsnoten werden intensiver und erinnern nun an reife, exotische Früchte wie Ananas und Mango.

Wir empfehlen den Chardonnay zu allem, zu kräftigen Gerichten wie Gebratenem und Käse wie auch zu Fisch, Meeresfrüchten und anderen leichten Gerichten.

Chardonnay <b>Somereto</b>	Andrian	2017/18	26,00 €
Chardonnay <b>Schwarzhaus</b>	Stroblhof	2018	31,00 €
Chardonnay <b>St. Valentin</b>	St. Michael	2016/17	40,00 €
Chardonnay <b>Baron Salvadori</b>	Nals Margreid	2015/16	49,00 €

## Pinot Grigio

Der auch Pinot Grigio, Grauburgunder, oder Ruländer genannte widerstandsfähige Abkömmling des Pinot Noir mit graurot getönten Beeren verlangt tiefgründigen Boden. Im 14. Jahrhundert gelangte er von Frankreich an den Balaton in Ungarn. Er gilt als einer der edelsten Weißweine überhaupt. Seine populärste Form hat er derzeit als Pinot Grigio. Dieser Pinot Grigio ist ein vollmundiger, extraktreicher Weißwein mit blumig-warmem Duft und zeigt je nach Anbaugebiet unterschiedliche Charakteristiken. Das Spektrum reicht von den feingliedrig-frischen Vertretern im Vinschgau über eher mineralische Weine im Etschtal bis zu feurig-stoffigen Gewächsen in Bozen und im Überetsch. Wir empfehlen unsere Ruländer zu kräftigen Fischgerichte, Südtiroler Spezialitäten und Schlutzkrapfen.

Pinot Grigio <b>15er</b>	Castelfeder	2018	27,00 €
Pinot Grigio <b>Puiten</b>	Schreckbichl	2017	29,00 €
Pinot Grigio <b>Punggl</b>	Nals Margreid	2017/18	32,00 €
<b>BIO</b> Pinot Grigio <b>Porer</b>	Alois Lageder	2017/18	35,00 €
Pinot Grigio <b>Castel Ringberg</b>	Elena Walch	2017/18	37,00 €

## Sylvaner

Der Sylvaner wird in Südtirol fast ausschließlich im Eisacktal angebaut, wo er vor allem die kühlen, aber dennoch sonnenverwöhnten, Hanglagen zwischen 500 bis 700 m ü.d.M schätzt. Hier entwickelt die Sorte sowohl genügend Körper als auch eine kernige Säure. Typisch für den Sylvaner ist sein mineralisch-erdiger Duft, unterlegt von Aromen nach frischen Kräutern oder Heu.

Das Anbaugebiet erstreckt sich fast ausschließlich im Eisacktal, in geringem Umfang auch im Etschtal und im Bozner Talkessel.

Wir empfehlen unsere Sylvaner zu Krustentiere, Fisch, Spargeln und milden Käse.

Sylvaner	E. Kellerei	2017/18	26,00 €
Sylvaner	Taschlerhof	2017/18	29,00 €
Sylvaner <b>Alte Reben</b>	Pacherhof	2016/17/18	43,00 €

## Veltliner

Vor allem österreichische Winzer haben den Grünen Veltliner international salonfähig gemacht. In Südtirol konzentriert sich sein Anbau auf das Eisacktal. Durch konsequente Ertragsbeschränkung und neue Kellertechnik hat sich der Veltliner zu einer angenehm würzigen und fruchtig-frischen Spezialität mit zarten Aromen von Blumen und Kräutern entwickelt.

Wir empfehlen den grünen Veltliner zu Käse, Speck, leichte Vorspeisen und gebratener Fisch.

Veltliner	Kuenhof	2017/18	33,00 €
-----------	---------	---------	---------

## Riesling

Die auch Rheinriesling oder Johannisberger genannte Rebe gilt neben dem Chardonnay als eine der besten weißen Sorten auf der Welt. Ihre Heimat ist der Rhein, wo die anspruchsvolle, spät reifende Sorte hervorragende, mineralische fruchtbetonte Weine schenkt.

Von Erzherzog Johann von Österreich im 19. Jh. nach Südtirol gebracht, ist die Riesling Rebe fast schon Garantie für einen guten Weißwein. Sie hat die Eigenschaft, bei zunehmender Reife die Säure zu behalten, in Lagen wo es zu warm ist, verliert Sie ihre Rasse.

Im Gegensatz zu den deutschen Vorbildern werden die Weine hier durchgegoren und mehrheitlich ohne oder nur mit sehr wenig Restsüße ausgebaut. Vor allem in den kühleren Regionen Eisacktal und Vinschgau entstehen Rieslinge mit feinem Pfirsich- und Zitrusaroma und einer tänzerisch-belebenden Säure.

Wir empfehlen den Riesling zu herzhaften Saucen, deftigem Fleisch, Appetithäppchen und sogar zu exotischen Gewürzen wie Ingwer und Limette, die vor allem in der asiatischen Küche zu Hause sind.

Riesling	Laimburg	2018	29,00 €
Riesling <b>Kaiton</b>	Kuenhof	2017/18	34,00 €
Riesling <b>Aristos</b>	E. Kellerei	2018	36,00 €

## Kerner

Die deutsche Kreuzung aus Trollinger und Riesling, benannt nach dem schwäbischen Dichter Justinus Kerner, wird aufgrund ihrer Frostbeständigkeit vor allem in höheren Lagen des Eisacktals und Vinschgaus angepflanzt.

Die Sorte bringt rassig-würzige Weine mit dezenter Muskatnote hervor. Dank der reichen Aromafülle und dem fruchtig-feinen Bukett hat der Kerner das Potenzial, zu einem neuen Aushängeschild der Südtiroler Weinbauern zu werden.

Der Kerner passt gut zu leichten und dezenten Vorspeisen, wie Fisch- oder Gemüseterrinen, zu sommerlichen Salaten, zu Fisch, Geflügel und Kalbfleisch, zu Spargelgerichten, zu mildem Schnittkäse und Frischkäse.

Kerner <b>Luxs</b>	Niklaserhof	2017/18	26,00 €
Kerner <b>Praepositus</b>	Neustift	2018	34,00 €

## Sauvignon

Als sortenreiner Wein begann er seine Karriere an der Loire, als Sancerre und Pouilly fumé, wo er nach schwarzen Johannis- oder Stachelbeeren duftet. Er ist mit den Cabernets verwandt ist nach dem Chardonnay zur zweitwichtigsten Modesorte geworden. Diese sehr alte Rebsorte aus Frankreich wurde Ende des 19. Jhs. in Südtirol eingeführt. Sie wurde vor allem in den Hanglagen entlang der Etsch, von Salurn bis nach Meran, heimisch.

Auch in Südtirol entfaltet der Sauvignon sein rebsortentypisches Bouquet mit leicht „grünen Aromen“ von frisch gemähtem Gras und Stachelbeere und bringt sowohl knackig frische Gewächse als auch voluminös-intensive Weine hervor.

Wir empfehlen den Südtiroler Sauvignon zu Spargeln, gegrilltem Gemüse, Fisch und Ziegenkäse.

Sauvignon <b>Floreado</b>	Andrian	2017/18	27,00 €
Sauvignon <b>Winkl</b>	Terlan	2017/18	31,00 €
Sauvignon <b>Mantele</b>	Nals Margreid	2017/18	34,00 €
<b>BIO</b> Sauvignon <b>Tannenberg</b>	Manincor	2017/18	39,00 €
Sauvignon <b>Andrius</b>	Andrian	2017/18	42,00 €

## Müller Thurgau

Von Professor Herrmann Müller aus dem Thurgau 1882 in Geisenheim gezüchtete Kreuzung aus Riesling und Gutedel, die auch Rivaner oder früher fälschlich Riesling x Sylvaner genannt wurde. Die früh reifende Sorte verlangt feuchte tiefe Böden, bringt sehr hohe Erträge, ist aber stark anfällig gegen Falschen Mehltau. Dennoch bringt diese weltweit erfolgreiche Neuzüchtung besonders spritzige, aromatische Weißweine hervor. Nebst ihrem typischen Muskataroma entwickelt die Sorte im Eisacktal einen Duft nach Holunderblüten, im warmen Unterland finden wir eher Aromen von Nüssen und Steinfrüchten.

Wir empfehlen den Müller Thurgau als Aperitif, zu Gerichten auf Basis von Süßwasserfisch oder Seefisch (Forelle, frittiertes Fisch, Weich- und Krustentiere vom Grill).

Müller Thurgau	Röckhof	2017/18	26,00 €
Müller Thurgau	Pacherhof	2017/18	31,00 €

## Gewürztraminer

Mit seiner rotgrauen Beerenfarbe schenkt er Weißweinen einen goldenen Schimmer und ein unverkennbares, an Rosen und Muskat erinnerndes Bouquet.

Wie bereits der Name verrät, hat der Gewürztraminer seine Stammheimat im Südtiroler Weindorf Tramin. Der „Traminer“ war bereits im 13. Jh. im ganzen deutschsprachigen Raum ein Begriff. Lange geriet er dann fast in Vergessenheit. Heute zählt er zu den gefragtesten Weinen Südtirols.

Das verschwenderische Duftspektrum mit Noten von Rosenblättern, Nelken, Litschi und tropischen Früchten macht den Gewürztraminer zum Inbegriff einer Aromasorte. Mit seiner intensiven Farbe, dem vergleichsweise hohen Alkoholgehalt und seiner üppigen Textur ist er ein Meditationswein schlechthin.

Der Gewürztraminer harmoniert mit Terrinen, Wild, Geflügel und Fisch.

Gewürztraminer <b>Selida</b>	Tramin	2017/18	28,00 €
Gewürztraminer <b>St. Valentin</b>	St. Michael	2017	39,00 €
Gewürztraminer <b>Vigna Kolbenhof</b>	Hofstätter	2016/17	44,00 €

## Cuvee

<b>BIO</b> Cuvee <b>Reserve della Contessa</b> Weißburgunder - Chardonnay - Sauvignon Blanc	Manincor	2018	31,00 €
Cuvee <b>Stoan</b> Chardonnay - Weißburgunder - Sauvignon - Gewürztraminer	Tramin	2017/18	41,00 €
Cuvee <b>Manna</b> Riesling - Chardonnay - Gewürztraminer - Kerner - Sauvignon Blanc	Franz Haas	2016/17	46,00 €
Cuvee <b>Appius St. Michael</b> Sauvignon - Chardonnay - Pinot Grigio	Eppan	2011/14	139,00 €

## Venetien

Bianco di Custoza <b>Amedeo</b>	Cavalchina	2016/17	27,00 €
Soave Classico	Gini	2017/18	29,00 €

## Friaul

Pinot Grigio <b>Lamis</b>	Forchir	2017/18	26,00 €
Sauvignon <b>Collio Vigna Runc</b>	Il Carpino	2016	29,00 €

## Lombardei

Lugana <b>Catuliano</b>	Pratello	2018	27,00 €
Cuvee <b>Corte del Lupo Bianco</b> Chardonnay – Weißburgunder	Ca del Bosco	2016/17/18	49,00 €

## Piemont

Gavi di Gavi	Ascheri	2018	27,00 €
--------------	---------	------	---------

## Toskana

Vermentino <b>Bolgheri</b>	T. Guado al Tasso 2017	31,00 €
<b>BIO</b> Sassocarlo Bianco	F. di Bacchereto 2015/16	48,00 €

## Marken

<b>BIO</b> Pecorino	Saladini Pilastrì	2017/18	26,00 €
---------------------	-------------------	---------	---------

## Umbrien

Cervaro della Sala	M. Antinori	2016/17	78,00 €
--------------------	-------------	---------	---------

## Latium

Est Est Est	Falesco	2017/18	26,00 €
-------------	---------	---------	---------

## Kampanien

Greco di Tufo	F. di San Gregorio 2017/18	29,00 €
---------------	----------------------------	---------

## Sizilien

Zibibbo <b>Lighea</b>	Donnafugata	2017/18	29,00 €
-----------------------	-------------	---------	---------

## Sardinien

Vermentino <b>La Cala Reale</b>	Sella & Mosca	2017	28,00 €
---------------------------------	---------------	------	---------

## Österreich

Grüner Veltliner Smaragd <b>Steinwand</b> Machherndl	2017	34,00 €
--	------	---------

## Deutschland

Riesling	Fritz Haag	2016/18	28,00 €
----------	------------	---------	---------

## Frankreich

Sancerre Blanc <b>Clos Paradis</b>	D. Fouassier	2016/17	44,00 €
------------------------------------	--------------	---------	---------

Chablis <b>Fouchaume 1er Cru</b>	Bernard Defaix	2013/14/17	64,00 €
----------------------------------	----------------	------------	---------

## Südafrika

Cuvee <b>Saskia</b>	Miles Mossop	2014/15	46,00 €
Chenin Blanc - Clairette Blanche – Verdelho - Viognier			

# ROSÉWEINE

Der Kretzer, der anderswo „Weißherbst“ oder allgemein Rosé genannt wird, stammt aus der dunkelblauen Lagreintraube. Die kleinbeerige und intensiv farbige Traube wird sofort ausgepresst und ohne Traubenschale vergoren. In Südtirol heißt es laut Erzählungen, dass der Rosé durch Zufall entdeckt wurde. Die Beeren des Lagrein wurden in Rückentragen, die aus Korb geflochten sind, in die Keller getragen. Als sie dort ankamen, lief aus dem Korb eine rosarote Flüssigkeit, der heutige Lagrein Kretzer.

Der Roséwein passt gut zu gegrillten oder gedünsteten Fisch, Meeresfrüchte, auch Gemüsegerichte und auch zu Kalbfleisch.

## Südtirol

Lagrein <b>Kretzer</b>	Egger Ramer	2017/18	27,00 €
------------------------	-------------	---------	---------

Rosé Cuveè	Kellerei Kaltern	2018	29,00 €
------------	------------------	------	---------

# ROTWEINE

## Südtirol

### Vernatsch

Farnatzer“ oder „Vernetzer“ – so lautet der ursprüngliche Name dieser autochthonen Rebsorte, die am Ende des Mittelalters erstmals schriftlich erwähnt wird und seit dem 16. Jh. eine zentrale Rolle im Südtiroler Weinbau spielt.

Der Vernatsch bringt leichte, gerbstoffarme Weine mit moderatem Alkoholgehalt und individuellem, gebietstypischem Charakter hervor. Als der Vernatsch in Südtirol bekannt wurde, stellten ihn die Kellereien als sortenreinen Wein vor. In den letzten Jahren wurde die Gesetzeslage etwas abgeändert und neben dem Vernatsch dürfen auch noch 15-20% andere Rebsorten verschnitten werden. Meist wird der Lagrein verwendet, der durch seine intensive Traubenfarbe für die rubin-rote Farbe der heutigen Vernatsch sorgt.

Der Vernatsch ist ein idealer Wein für Zwischengerichte und Vorspeisen und passt hervorragend zu Tiroler Speck, Käse und Wurst, ebenso zu Gerichten mit weißem Fleisch.

<b>BIO</b>	Vernatsch <b>Römigberg</b>	Alois Lageder	2017	28,00 €
	Vernatsch <b>Passion</b>	St. Pauls	2016/17	29,00 €
	Vernatsch <b>Isarcus</b>	Griesbauerhof	2016/17	31,00 €
	Kalterersee <b>Klaser</b>	Niklaserhof	2017/18	26,00 €
	St. Magdalener Klassisch <b>Hubertus</b>	Griesbauerhof	2018	26,00 €
	St. Magdalener Klassisch	Obermoser	2017/18	27,00 €

### Blauburgunder

Pinot Noir, besser bekannt als Spät- oder Blauburgunder, ist die Basis der berühmten Rotweine der Côte d'Or und spielt beim Champagner eine wichtige Rolle. Schon von den Zisterziensern wurde er verbreitet. Doch er ist eine der heikelsten roten Sorten, da er nur bei niedrigen Erträgen und sorgsamer Vinifikation wirklich überzeugende Qualität erbringt. Der Burgunderkönig unter den Rotweinen wird in Südtirol seit Mitte des 19. Jhs. angepflanzt. In mittelhohen, nicht zu trockenen Lagen entfaltet diese Sorte ihr volles Potential und ergibt gut strukturierte Weine, die den burgundischen Vorbildern oft verblüffend nahe kommen. Typische Südtiroler Blauburgunder zeigen einen intensiven Duft nach roten und dunklen Beeren, Gewürz und Veilchen. Der Blauburgunder liebt die Wärme und mediterranes Klima, gute Durchlüftung und Abkühlung in der Nacht. Er braucht einen lehm- und kalkhaltigen Schotterboden. Diese Weinsorte wird sowohl in der Pergel als auch im Guyot angebaut. Der Blauburgunder ist rubin- bis granatrof und sehr intensiv und anhaltend voll im Geschmack. Der Blauburgunder gedeiht in der Gegend um Neumarkt besonders gut. Der Wein schmeckt gut zu kräftigen Fleischgerichten, Wild und pikantem Käse.

	Blauburgunder <b>Bachgart</b>	Klaus Lentsch	2016	32,00 €
	Blauburgunder <b>Pigenó</b>	Stroblhof	2016/17	41,00 €
	Blauburgunder <b>Riserva Mazon</b>	Hofstätter	2015/16	46,00 €
<b>BIO</b>	Blauburgunder <b>Mason</b>	Manincor	2016/17	47,00 €
	Blauburgunder <b>Anrar</b>	Andrian	2013/16	55,00 €
<b>BIO</b>	<b>MAGNUM</b> Blauburgunder <b>Mason</b>	Manincor	2017	90,00 €

## Lagrein

Der Südtiroler Lagrein ist die Perle der Südtiroler Rotweine. In ihm spiegelt sich das Land in all seiner Schönheit wieder.

Er gehört – neben Blauburgunder und Vernatsch – zu Südtirols roten Leitsorten und ist ein autochthoner, charaktvoller Wein, der in der Landeshauptstadt Bozen seine Wurzeln hat und gerade eine wahre Renaissance erlebt.

Der Lagrein wird direkt in den Weingärten in Bozen angebaut und ist von seiner rubin- bis granatroten Farbe mit tiefen Violetttönen gekennzeichnet. Er beeindruckt mit Aromen von Waldbeeren, frischen Kirschen und Veilchen sind sortentypisch, man findet aber auch Vanille, schwarze Beeren, Pflaumen und etwas Schokolade. Im Gaumen zeigt er samtige Fülle und weiche Säure. Edle Würznoten durch den Ausbau in kleinen Eichenholzfässern verleihen den Topselektionen zusätzlichen Charme und Charakter.

Wir empfehlen den Lagrein bei deftigen Vorspeisen, geräuchertem Fisch und sehr bekömmlich mit weißem Fleisch.

Lagrein <b>Rubeno</b>	Andrian	2018	27,00 €
Lagrein <b>Villa Schmid</b>	S. Oberrautner	2017/18	29,00 €
Lagrein <b>Baron Eyrll</b>	Bozen	2018	30,00 €
Lagrein Riserva <b>Select</b>	Rottensteiner	2016	36,00 €
Lagrein Riserva <b>Barbagol</b>	Laimburg	2016	41,00 €
Lagrein Riserva <b>Grafenleiten</b>	Obermoser	2016	45,00 €
<b>Magnum</b> Lagrein Riserva <b>Barbagol</b>	Laimburg	2016	78,00 €

## Merlot

Der recht ertragreiche Merlot eignet sich sowohl zum sortenreinen Ausbau als auch zum Verschnitt mit kräftigeren, tanninbetonteren Sorten. Der fruchtige, samtige, schneller als Cabernet reifende Merlot zieht erst in den letzten Jahren als sortenreiner Wein internationales Interesse auf sich und wird zur Zeit viele gepflanzt. Der Merlot wurde – gemeinsam mit anderen Bordeaux-Varietäten – vor rund 120 Jahren erstmals in Südtirol angepflanzt. Diese frühreifende Sorte gedeiht vor allem in warmen Lagen auf tiefgründigen, lehmhaltigen Böden und ergibt fruchtige, körperreiche und vollmundige Weine mit südlichem Charme und weichem, reifem Tannin.

Wir empfehlen den Südtiroler Merlot zu Wild, Wildgeflügel, klassische Fleischgerichte und Hartkäse.

Merlot <b>Huberfeld</b>	St. Pauls	2016/17	28,00 €
Merlot Riserva	Castel Sallegg	2015/16	38,00 €
Merlot Riserva <b>Freiherr</b>	Kellerei Meran	2015/16	44,00 €
Merlot Riserva <b>Kastelaz</b>	Elena Walch	2015	58,00 €

## Cabernet

Der Cabernet Sauvignon hat so große Bedeutung erlangt und ist so begehrt, dass sie als Edelrebe bezeichnet wird. Beheimatet ist sie im Bordelais, hat aber von hier ihren Siegeszug in die ganze Weinbau-Welt angetreten. Auch außerhalb ihrer Heimat behält die Sorte ihre Eigenart und ihren Charakter, wobei natürlich die Intensität der Charakteristika durch den Einfluss der Böden oder des Klimas variieren können.

Wiedererkennungsmerkmale des Cabernet Sauvignons sind der charakteristische Traubengeruch von schwarzen Johannisbeeren (Cassis), der zum Teil durch einen Geruch von Zedernholz begleitet wird und die tiefdunkle Farbe der Weine. Ein guter Cabernet Sauvignon verwöhnt im Laufe seiner Reifung zunehmend mit feinen Röstaromen, Aromen von schwarzen Johannisbeeren, oft auch an Lakritze erinnernd und grüne Paprika.

Der Cabernet eignet sich ausgezeichnet zu rotem Fleisch, würzig-scharfem Käse und Wild.

	Cabernet Riserva	Alois Lageder	2016	32,00 €
	Cabernet <b>Istrice</b>	Elena Walch	2016	37,00 €
	Cabernet Sauvignon Riserva	Thurnhof	2015/16	43,00 €
	Cabernet Sauvignon Riserva	Laimburg	2015/16	42,00 €
	Cabernet Riserva	Unterganzner	2016/17	44,00 €
<b>BIO</b>	Cabernet <b>Löwengang</b>	Alois Lageder	2016	69,00 €
	<b>Magnum</b> Cabernet Riserva	Unterganzner	2017	82,00 €

## Cuvee

	Cuvee Riserva <b>Klaser</b> Lagrein – Cabernet Sauvignon	Niklaserhof	2016/17	33,00 €
	Cuvee <b>Mauritius</b> Lagrein – Merlot	Bozen	2015/16	52,00 €
	Cuvee <b>Loam</b> Cabernet Sauvignon - Merlot	Tramin	2017	54,00 €
	Cuvee <b>Arzio</b> Merlot – Cabernet Sauvignon	Baron di Pauli	2015/16	59,00 €
<b>BIO</b>	Cuvee <b>Castel Campan</b> Merlot - Cabernet Franc	Manincor	2015/16	92,00 €
	<b>Magnum</b> Cuvee <b>Loam</b> Cabernet Sauvignon - Merlot	Tramin	2017	99,00 €

## Trient

Teroldego Riserva	C. Rotaliana	2015/16	31,00 €
Cuvee <b>San Leonardo</b> Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc - Merlot	G. Gonzaga	2010/14	89,00 €

## Venetien

Valpolicella Ripasso <b>i Progni</b>	Le Salette	2016	33,00 €
Amarone Classico <b>La Marega</b>	Le Salette	2014/15	72,00 €

## Lombardei

Cuvee <b>Corte del Lupo Rosso</b> Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon	Ca del Bosco	2015/16	43,00 €
Cuvee <b>Maurizio Zanella</b> Cabernet Sauvignon – Merlot - Cabernet Franc	Ca del Bosco	2011/15/16	92,00 €

## Piemont

Dolcetto D'Alba	Paulo Scavino	2017/18	29,00 €
Barbera D'Asti <b>Montebruna</b>	Braida	2016/17	32,00 €
Bricco dell'Uccellone	Braida	2015/16	83,00 €
Nebbiolo D'Alba <b>Occhetti</b>	Prunotto	2016/17	31,00 €
Barbaresco <b>Bric Balin</b>	Moccagatta	2015/16	65,00 €
Barbaresco <b>Bric Turot</b>	Prunotto	2013/15/16	68,00 €
Barolo	Massolino	2014/15	51,00 €
Barolo	Paulo Scavino	2013/15	76,00 €

## Toscana

<b>BIO</b> Chianti Classico	Fontodi	2015/16	39,00 €
Nobile di Montepulciano	Dei	2015/16	35,00 €
<b>BIO</b> Morellino di Scansano Bellamarsilia	Poggio A.	2016/17/18	26,00 €
Rosso di Montalcino	Pian delle Vigne	2016/18	38,00 €
<b>BIO</b> Brunello di Montalcino	Col d'Orcia	2013/14	53,00 €
Bolgheri Rosso	T. Argentiera	2016/17	32,00 €
Cuvee <b>Il Bruciato</b> Cabernet Sauvignon – Merlot - Syrah	T. Guado al Tasso	2017	41,00 €
Sangiovese <b>Flaccianello</b>	Fontodi	2014/15/16	125,00 €

## Marken

Rosso Conero	Le Terrazze	2015/16	28,00 €
--------------	-------------	---------	---------

## Umbrien

Rosso di Montefalco	Lungarotti	2013/14/15	31,00 €
Sagrantino di Montefalco	Lungarotti	2012/15	48,00 €

## Abruzzen

Montepulciano d'Abruzzo	Emidio Pepe	2016/17	59,00 €
-------------------------	-------------	---------	---------

## Apulien

Primitivo <b>Torcicoda</b>	Tommareca	2017	28,00 €
----------------------------	-----------	------	---------

## Sizilien

Nero d' Avola	Morgante	2016	28,00 €
---------------	----------	------	---------

## Österreich

Zweigelt <b>Rubin Carnuntum</b>	Markowitsch	2017	29,00 €
---------------------------------	-------------	------	---------

## Deutschland

Spätburgunder <b>Malterfinger</b>	Bernhard Huber	2014/17	40,00 €
-----------------------------------	----------------	---------	---------

## Frankreich

Bourgogne <b>Pinot Noir Le Bon</b>	D. Ballorin	2014	47,00 €
Chateau <b>Le Puy Emilien</b>	Bordeaux	2012/16	61,00 €

## Südafrika

Cuvee <b>Max</b> Cabernet Sauvignon – Merlot - Petit Verdot	Miles Mossop	2016	49,00 €
--	--------------	------	---------

# DESSERTWEINE

## Südtirol

Goldmuskateller 0.75	Kellerei Tramin	2017/18	25,00 €
Rosenmuskateller 0.75	Kellerei Kaltern	2016/18	28,00 €
Rosenmuskateller <b>Stockhammer</b> 0.375	St. Michael	2016	38,00 €
Cuvee Passito <b>Cresta</b> 0.375	Rottensteiner	2016/17	45,00 €