

la Contrada

Restaurant Bar

Offenausschank

Estate speciale Sardegna



Montero

Vermentino di Gallura docg superiore
Sella & Mosca, Sardegna

Vermentino

In der Nase zarter Duft nach Akazienblüten, weissen Pfirsichen, Limetten und einem Hauch Bergamotte. Im Gaumen sehr frisch und elegant, Aromen von gelben Früchten, feiner Würze und etwas Honig.

1dl CHF 7.00 / Flasche 75 cl CHF 46.00



Anemone

Alghero Rosato doc
Sella & Mosca, Sardegna

Cannonau

In der Nase fruchtige Noten von süssen roten Beeren und etwas Würze. Im Gaumen frisch, mit zarten Fruchtaromen von Himbeeren. Untermalt mit einer eleganten und saftigen Säure, frisch und anhaltend im Abgang.

1dl CHF 7.00 / Flasche 75 cl CHF 46.00



Tanca Farrà

Alghero doc
Sella & Mosca, Sardegna

Cabernet Sauvignon, Cannonau

Betörende, süssliche Nase nach reifen, roten Beeren, Weichselkirschen, Pflaumenkompott und warmen Gewürzen. Weicher Auftakt, im Gaumen würziger als in der Nase. Ausgewogen, fleischig und schmeichelnd im Abgang.

1dl CHF 9.00 / Flasche 75 cl CHF 58.00

LA CARTA DEI VINI

I vini bianchi – Weissweine

75 cl

Piemonte



Principessa Gavia – Gavi docg
Banfi

49.00

Traubensorte: Cortese

Der Wein präsentiert sich im Gaumen elegant, aber auch spritzig und von jugendlicher Lebhaftigkeit.

Marche



Casal di Serra – Verdicchio dei Castelli di Jesi doc
Umani Ronchi

49.00

Traubensorte: Verdicchio

Delikates Bouquet nach frischen Früchten (Birnen, Citrus), etwas Bergamotte und feinen mineralischen Aromen.

Friuli – Venezia-Giulia



Pinot grigio – Friuli Grave doc
Torre Rosazza

47.00

Traubensorte: Pinot grigio

Sehr frisch und feinwürzig. Im Bouquet Anklänge von Kräutern, reifen Früchten, Birnen und weissen Blüten.



Chardonnay – Friuli Grave doc
Torre Rosazza

47.00

Traubensorte: Chardonnay

Im Bouquet zarte Aromen von Honig, Ananas und frische Zitrusnoten. Im Gaumen saftig und einem Hauch von Pfirsich.

Sicilia

Unsere Weinempfehlung



Leone Blend – Terre Siciliane igt
Tenuta Regaleali - Tasca

56.00

Traubensorten: Catarratto bianco, Sauvignon blanc, Pinot bianco, Gewürztraminer, Moscato bianco

Fruchtige Nase mit Noten von Äpfeln, weissem Pfirsich, Ananas und rosa Grapefruit. Im Gaumen frisch und trocken.

Sardegna



La Cala – Vermentino di Sardegna doc
Sella & Mosca

48.00

Traubensorte: Vermentino

In der Nase fein und delikat. Aromen nach reifer Zitrusfrucht. Am Gaumen rassig und trocken mit saftiger Struktur. Herrlich frisch.

I vini rosati – Roséweine

75 cl

Toscana



Scalabrone – Bolgheri Rosato doc
Antinori

56.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Schmeichelhafter, gradliniger Duft nach Kirschen und Himbeeren, dazu würzige Noten. Im Gaumen kraftvoll.

Sicilia



Regaleali Le Rose – Terre Siciliane igt
Tasca - Tenuta Regaleali

48.00

Traubensorte: Nerello Mascalese

Duftet elegant und verführerisch nach reifen, roten Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren. Im Gaumen würzig-fruchtig.

I vini rossi – Rotweine

Piemonte



Montebruna – Barbera d'Asti doc
Braida

56.00

Traubensorte: Barbera

Duftet intensiv nach Brombeeren und Kirschen, untermalt von dezenten Holz- und Rauchnoten sowie einer Prise Pfeffer.



Bricco dell'Uccellone – Barbera d'Asti doc
Braida

96.00

Traubensorte: Barbera

Betörende und vielschichtige Nase mit viel reifer, dunkler Frucht, Röstnoten, dunkle Schokolade und etwas Pfeffer.



Sul Bric – Monferrato rosso doc
Franco M. Martinetti

84.00

Traubensorten: Barbera, Cabernet Sauvignon

Vielschichtig, dicht und würzig die Nase. Vollmundiger Anklang mit samtiger Dichte, geschmacksintensiv die dunkelbeerige Frucht.

I vini rossi – Rotweine

75 cl

Veneto



Brolo Campofiorin – Rosso del Veronese igt
Masi Agricola

54.00

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Oseleta

In der Nase verführerisch nach Kirschen und Dörrobst duftend. Im Gaumen viel reife, dunkle Frucht und Würze.



Riserva di Costasera – Amarone della Valpolicella classico doc
Masi Agricola

88.00

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Dichtes, intensiv würziges Bouquet. Viel schwarze, reife Frucht, Kaffee, Tabak, geröstete Nüsse. Komplex und fordernd.

Toscana



Le Volte dell'Ornellaia – Toscana igt
Ornellaia

62.00

Traubensorten: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

In der Nase ausdrucksstark, fruchtbetont und frisch. Viel schwarze Frucht, warme Würze. Im Gaumen raffiniert und elegant.



Pèppoli – Chianti classico docg
Antinori - Tenuta Pèppoli

58.00

Traubensorten: Sangiovese, Merlot, Syrah

Intensive Fruchtaromen von Kirsche, roter Johannisbeere und einem leichten Ton von getoastetem Holz. Von guter Länge.



Marchese Antinori – Chianti classico docg, Riserva
Antinori - Tenuta Tignanello

82.00

Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Nach reifer Frucht duftend. Zeigt intensive Noten von Vanille und Gewürzen. Im Gaumen kräftig, gehaltvoll und klar strukturiert.



Brunello di Montalcino docg
Banfi

89.00

Traubensorte: Sangiovese

Elegante, fein duftende Nase mit Noten von Pflaumen, Dörrobst und schönen Röstnuancen. Schöne Aromadichte.

I vini rossi – Rotweine

75 cl

Toscana



Il Carbonaione – Alta Valle della Greve igt
Poggio Scalette

86.00

Traubensorte: Sangiovese di Lamole

Herrliche Duftnoten von dunklen Früchten, Kaffee und Vanille. Dicht, satt und rund im Gaumen. Grossartig.



Insoglio del Cinghiale – Toscana igt
Tenuta di Biserno

62.00

Traubensorten: Syrah, Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot

In der Nase intensiv und fruchtig, mit eleganter Nasensüsse. Im Gaumen ein satter Auftakt mit etwas Fruchtextrakt.

Marche



Cúmaro – Conero docg, Riserva
Umani Ronchi

66.00

Traubensorte: Montepulciano

Intensive Nase, noble Aromatik von dunklen Beeren, Nelken, etwas Lebkuchengewürz sowie feine Röstnuancen.

Molise



Gironia – Biferno rosso doc, Riserva
Borgo di Colloredo

58.00

Traubensorten: Montepulciano, Aglianico

Diese Riserva verführt mit Noten von Zwetschgenkompott, Rosinen und Nüssen, begleitet von aromatischen Holznuancen.

Puglia



Torcicoda – Salento igt
Tormaresca

54.00

Traubensorte: Primitivo

Ein delikates, vielschichtiges Bouquet von roten Beeren, reifen Pflaumen und feinen Röstaromen. Saftig und warm der Gaumen.

la Contrada

Restaurant Bar

I vini rossi – Rotweine

75 cl

Sicilia



Lamùri – Sicilia doc
Tasca - Tenuta Regaleali

58.00

Traubensorte: Nero d'Avola

Intensives, ansprechendes Beerenbouquet mit schöner Holzaromatik. Im Gaumen saftig und fleischig mit kräftigem Körper.

Unsere Weinempfehlung



Cygnus – Sicilia doc
Tasca - Tenuta Regaleali

56.00

Traubensorten: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

Im Bouquet feiner, verführerischer, süß-würziger Beeren-Duft mit etwas Tabak. Der Gaumen schön kräftig, mundfüllend und würzig.

Sardegna



Tanca Farrà – Alghero doc
Sella & Mosca

58.00

Traubensorten: Cannonau, Cabernet Sauvignon

Der Wein duftet nach Weichselkirschen, Cassis und Eukalyptus und präsentiert sich im Gaumen kraftvoll und sehr elegant.

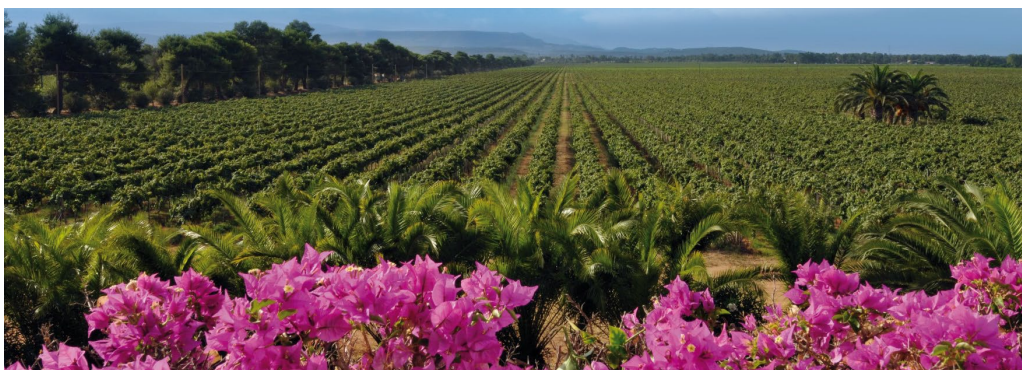


Marchese di Villamarina – Alghero Cabernet doc, Riserva
Sella & Mosca

89.00

Traubensorte: Cabernet Sauvignon

Warmer, fruchtiger Duft nach rote Beeren, etwas Minze und Edelhölzer. Im Gaumen sehr facettenreich, komplex und geschmeidig.



La legenda – Die Bezeichnungen

DOC (G)	Denominazione d'origine controllata (e garantita) <i>Kontrolliert (und garantierte) Ursprungsbezeichnung</i>
MO	Messa in bottiglia nella zona di produzione <i>Originalabfüllung</i>
IGT	Indicazione geografica tipica <i>Typische geografische Bezeichnung</i>
Vdt	Vino da tavola della regione d'origine <i>Tafelwein der Ursprungsproduktion</i>
RISERVA	Distinzione di qualità, che indica, a seconda della zona, la durata d'invecchiamento in fusti di rovere e in bottiglia <i>Weinprädikat mit Hinweis auf die Dauer der Fass- und Flaschenlagerung</i>
GRAPPA	Tresterdestillat
ÚE-Acquavite	Destillat aus der warmen Trauben-Maische
VOL. %	Gradazione alcolica <i>Alkoholvolumen</i>

Unsere Weinempfehlungen

Gerne helfen wir Ihnen den passenden Wein zu finden. Dabei sind wir stets darum bemüht, ebenfalls Ihren Geschmack zu treffen. Scheuen Sie nicht, uns zu fragen.

