

Unsere Alkoholfreie Weine

Sparkling Rosé 0,0% JJ Leitz, Rüdesheim, Deutschland Euro 4,-/Glas

Neben den schon im Rosé vorkommenden Noten von Hagebutte und Himbeere vermag es die schäumende Rosé Frische und ein angenehmes Prickeln zu vermitteln und bietet somit Trinkspaß par excellence.

Sauvignon Blanc 0,5% JJ Leitz, Rüdesheim, Deutschland Euro 4,-/Glas

Die knackige Textur und die floralen Noten machen ihn zum idealen Begleiter für leichte Gerichte wie Salate, Meeresfrüchte oder einfach als erfrischender Genuss an warmen Tagen

Riesling 0,0% JJ Leitz, Rüdesheim, Deutschland Euro 4,-/Glas

Dieser Riesling ist sehr frisch und zeigt in der Nase typische Anklänge von Limetten, Citrusfrüchten; überraschende Noten von Rhabarber und roten Äpfeln, sowie eine sehr erfrischende mineralische Komponente.

Weißweine aus Südtirol

Weißburgunder „Klassisch“ DOC 2024, Kellerei Terlan, Südtirol

23,-

Der klassische Weißburgunder überzeugt durch knackige Birnennoten im Zusammenspiel mit Aromen von Stachelbeeren und Limetten. Abgerundet durch Kräuter Komponenten wie Kamille und Zitronengras. Kraft und Spannung beschreiben den klassischen Weißburgunder, der sich am Gaumen durch das Aroma von Birnen und Quitten fruchtig aber auch mineralisch-salzig zeigt. Er tänzelt förmlich auf der Zunge und überzeugt durch seine extreme Persistenz. Zu Fischvorspeisen, regionaltypisch zu Spinatspatzeln oder Schlutzkrapfen; aber auch kombiniert zu Spaghetti alla Carbonara; gratinierte Jakobsmuscheln, gegrillte Scampi sowie Fisch vom Grill

Weißburgunder „Genesis“ DOC 2022, Noafer, Südtirol

19,-

Er ist elegant, frisch mit angenehmer Säure und passt gut als Aperitif, zu Vorspeisen, Nudel- und Reisgerichten, Fisch, Eierspeisen und Pilzgerichten.

Pinot Grigio DOC 2024, Kellerei Bozen, Südtirol 21,-

Ein schöner Strohgelber Wein mit Duft nach Äpfeln und Birne. Im Bukett fruchtig mit Geschmack an reife Honigmelone erinnernd. Dieser Wein von die Ruländer Traube (auch als Grauburgunder bekannt) eignet sich perfekt für fast alle Gerichte mit Fisch- und Meeresfrüchten

Chardonnay „Kreuth“ DOC 2023, Kellerei Terlan, Südtirol 40,-

Funkelndes, ansprechendes strohgelb. Der Duft ist geprägt von exotischen Fruchtkomponenten, wie Maracuja, Sternfrucht und Zitrusaromen. Gleichzeitig wird der Gesamteindruck in der Nase durch würzig-mineralische Feuersteinnoten abgerundet. Harmonisch präsentiert sich dieser Chardonnay am Gaumen, wo vor allem die weichen und cremigen Elemente zusammen mit einem Hauch von Frucht den Wein sehr gefällig machen. Unterstrichen wird das Ganze durch die Spannung erzeugende Mineralität und ein salziges Finish.

Passender Speisenbegleiter zu Kalbsfleisch oder Oktopus; ebenso zu gemischten Antipasti sowie gegrilltem Gemüse; in Kombination mit Käseknödeln oder pikante Nudeln; genauso zu gegrilltem Fisch oder Gerichte mit Frischkäse.

Südtiroler Riesling „Montiggl“ DOC 2024, Kellerei St. Michael-Eppan, Südtirol 30,-

Der Riesling ist ein ungewöhnlicher Weißwein und zählt zu den besten und vornehmsten der Welt. Im Überetsch hat er eine zweite Heimat gefunden. Kristallklar und von gelb-grüner Farbe, ist er geprägt von intensiven, wohlriechenden Aromen, die an frische Pfirsiche erinnern. Im Geschmack elegant und trocken, verlockt er mit einer feinen und bestechenden Säure sowie mit lebhafter Fülle.

Für alle Riesling-Liebhaber, die es nun wagen ein Südtiroler auszuprobieren. Eigen und fantastisch.

Gewürztraminer Calldiv DOC 2024, Kellerei von Braunbach, Südtirol 27,-

Die typisch strohgelbe Farbe mit goldgelben Nuancen und ein vielfältiges Aroma das an Rosen, Litschi, Grapefruit und Limette erinnert sind nur einige Merkmale die diesen Wein auszeichnen. Im Geschmack vollmundig, komplex und geschmeidig mit einer lebhaften Säure.

Sauvignon Calldiv 2024 DOC, von Braunbach 26,-

Klare, gelbgrüne Farbtöne, ein unverkennbares Sortenaroma, das an Holunder und frische Brennesel erinnert. Sein eleganter Körper überzeugt mit einer feinen harmonischen Säure, eleganter Fülle und sehr guter Persistenz. Ein idealer Begleiter für leichte Vorspeisen, Spargel- und Fischgerichte

Sauvignon DOC 2023, Noafer, Südtirol 19,-

Er hat eine angenehme Säure, grüne, leicht fruchtige Noten und eignet sich gut als Aperitif, zu Spargelgerichten, gekochtem und gegrilltem Fleisch.

Goldmuskateller DOC 2024, Kellerei Bozen, Südtirol

21,-

Den Goldmuskateller erkennt man an seinem typischen aromatischen Muskatduft, der sich in diesem Wein mit einer leichten Honigmelonennote verbindet. Die leichte Restsüße verleiht dem Wein eine angenehme Weichheit. Idealer Begleiter zu typischen Südtiroler Süßspeisen wie Krapfen (Berliner) und Apfelstrudel

Weißwein Cuvée

Terlaner Cuvée DOC 2024, Kellerei Terlan, Südtirol

29,-

60% Weißburgunder, 30% Chardonnay und 10% Sauvignon Blanc

Erster Jahrgang 1893!

Grüner Apfel und weißer Pfirsich charakterisieren den klassischen Terlaner, der aber auch eine feine Nuance von Zitronenmelisse und Minze aufweist. Auch am Gaumen ist die Pfirsicharomatik sehr stark präsent und macht den Terlaner lebendig aber gleichzeitig auch sehr weich. Der facettenreiche, strukturierte Geschmack wird von einem Wechselspiel aus Frische und Mineralität aber gleichzeitig auch einer tollen Länge gekennzeichnet.

Südtiroler Terlaner Riserva „Nova Domus“ DOC 2021, Kellerei Terlan, Südtirol

78,-

60% Weißburgunder, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc

Mit einer Vielzahl an Facetten präsentiert sich die Aromastruktur dieser Cuvée. Ein Hauch von Kräutern und Gewürzen, wie Anis, Minze und Salbei, aber auch aromatische Fruchtnuancen, wobei vor allem der Duft von Aprikosen, Mandarinen, Honigmelone, Maracuja und Passionsfrucht, zeichnen den Terlaner aus. Unterstrichen wird der Gesamteindruck von mineralisch-salzigen Komponenten.

Komplex und feingliedrig funkelt der Nova Domus am Gaumen, wobei der cremige und weiche Eindruck zusammen mit einer aromatisch-mineralischen Spannung eine interessante Symbiose eingeht und durch seine Textur sehr lange nachwirkt.

Roséweine aus Südtirol

Rosé „Pischi“ 2024, Kellerei Bozen, Südtirol

19,-

Ein brillantes Rosa bis Hellrubinrot. Er hat ein intensives Fruchtaroma, u.a. Himbeeren, mit anregender Säure. Als sehr guter Begleiter zu kräftig gewürzten Vorspeisen, zu Gerichten mit Lachs und geräuchertem Fisch sowie Geflügel.

Rotweine aus Südtirol

St. Magdalener „Huck am Bach“ DOC 2024, Kellerei St. Magdalena, Südtirol 21,-

Rebsorten: Vernatsch und Lagrein

Ein kräftiges Rubinrot. Blumiger Duft nach Veilchen und Rosen, fruchtig nach roter Kirsche und Himbeere, typisches Bittermandel- und Marzipanaroma.

Passt zu Fleischgerichten wie Carne Salada und Bandnudeln mit Ragout vom Wild, Geräuchertem, Knödeln, Speck, Pizza, Pasta und Hartkäse.

Cabernet DOC 2024, Kellerei Bozen, Südtirol 21,-

Ein dichter Rotwein mit unverwechselbarem Duft nach schwarzer Johannisbeere und Pfefferschote.

Zu kräftigem Braten und Wildbret jeder Art, dunklem Fleisch, Federwild und pikantem Käse, aber auch ganz einfach zum Meditieren.

Blauburgunder „Patricia“ DOC 2023, Kellerei Girlan, Südtirol 30,-

An den sonnigen Hängen von Mazon oberhalb von Neumarkt mit Südwest-Ausrichtung bewirtschaftet die Winzerin Patricia von Elzenbaum den landwirtschaftlichen Betrieb Astmayer-Hof. Der lehmige und kalkhaltige Boden ist ideal für den Blauburgunder und verleiht ihm samtige Weichheit und eine elegante Struktur. Dank seiner strukturierten und samtigen Fülle passt der Blauburgunder „Patricia“ hervorragend zu Fleischgerichten

Blauburgunder „Opus 517“ DOC 2022, Noafer, Südtirol 23,-

Vollmundig mit ausgewogenen Taninen. Passt gut zu Wildgerichten, Braten und pikanten Gerichten.

Cabernet Riserva DOC „Mumelter“ 2019, Kellerei Bozen, Südtirol 53,-

Der Cabernet Mumelter ist ein typischer Cabernet Riserva. Diese Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc vereint Charakteristiken beider Rebsorten zu einem charaktvollen, eleganten und harmonischen Wein mit konzentrierter Frucht.

Nach der traditionellen Rotweinvergärung im Holzfass reift der junge Wein für ca. ein Jahr in französischen Barrique und im großen Holzfass. Das Aroma ist fruchtig nach schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Preiselbeeren; leichte Pfeffernoten und angenehmen Röstaromen. Ein kräftiger, intensiver, eleganter und harmonischer Wein

Merlot DOC 2023, Kellerei Bozen, Südtirol 21,-

Granat- bis dunkelgranatrot in Farbe, hat einen Geschmack nach roten Früchten und Gewürzen. Gut zu kräftigem (Hasen)Braten und dunklem Fleisch.

Merlot Calldiv „Siebeneich“ DOC 2021, von Braunbach, Südtirol 28,-

Dieser kräftige Rotwein mit seiner dunkelrubinroten Farbe stammt aus den besten Reblagen Siebeneichs. Frische Fruchtigkeit, Waldbeeren, leichte Noten von Mokka und feiner Würze prägen das Bukett dieses Weines. Ein ausgeprägter Sortencharakter mit kräftiger, voller Struktur und gut eingebauten Gerbstoffen spiegelt sich auch im Mund wieder. Größe und Eleganz klingen im Gaumen lange nach. Ein großartiger Wein für ganz besondere Anlässe.

Zweigelt „Rebell“ DOC 2019, Noafer, Südtirol 19,-

Der Wein schmeckt frisch, hat eine intensive rote Farbe, hat fruchtige Noten nach Kirschen und Waldbeeren und eignet sich als Trinkbegleiter zur typischen Marende, Wildgerichten und gegrilltem Fleisch.

Lagrein

Lagrein DOC 2024, Weinkellerei Bozen, Südtirol 22,-

Die Farbe ist intensiv Rubinrot mit violetten Reflexen. Der Geruch ist fruchtig nach reifen Kirschen und Brombeeren, blumig nach Veilchen, Flieder, typische Kakaonote, würzige Aromen. Der Geschmack ist kräftig, gut strukturierte Tannine, elegant und saftig.

Lagrein „Baron Carl Eyrl“ DOC 2023, Weinkellerei Bozen, Südtirol 25,-

Die Trauben der Collection Linie stammen aus vom Kellermeister ausgewählten Lagen. Die Reben wachsen im Herzen des Lagreinanbaugebietes und bringen einen dichten, granatroten und gut strukturierten Wein hervor. Passend zu gegrilltem und gebratenem Fleisch, Wildgerichten und würzigem Hartkäse.

Lagrein Calldiv „Dunkel“ DOC 2021, von Braunbach, Südtirol 26,-

Von einer lebendigen rubinroten Farbe und vielfältigen Aromen die an reife, rote Früchte erinnern, ist dieser Lagrein geprägt. Ein voller, angenehm warmer und intensiver Wein mit samtiger Weichheit. Ein Rotwein von Format, in seiner Art einzigartig und nur in Südtirol anzutreffen.

Lagrein Riserva „Prestige“ DOC 2021, Kellerei Bozen, Südtirol 42,-

Lagrein, eine der typischsten Rotweinsorten Südtirols und der Kellerei Bozen, gedeiht in der Talsohle rund um Bozen bei hohen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Für den Prestige Grieser Lagrein Riserva wird nur ausgewähltes Traubengut aus den besten Lagen mit geringem Ertrag im Weinberg verwendet. Der Wein präsentiert sich undurchdringlich granatrot, mit tollen Aromen in der Nase und einem langen, harmonischen Abgang am Gaumen. Der Geruch ist fruchtig nach reifen Kirschen, erinnert an Humus, leichter Ton nach Vanille und Kakao. Passend zu Fleischgerichten oder Wild und würzigem Hartkäse.

Lagrein Riserva „Taber“ DOC 2020, Kellerei Bozen, Südtirol 67,-

Lagrein Riserva „Taber“ DOC 2020, Kellerei Bozen, Südtirol ~ Magnum Flasche ~ 135,-

Herber, ganz leichte Röstaromen und zart vegetabiler Duft nach schwarzen Beeren und ein wenig eingemachten Kirschen mit Kräuteraromen, etwas Lakritz sowie nussigen, animalischen und erdigen Tönen. Klare, saftige und sehr reife Frucht im Mund, etwas Kandis und Kompott, leicht geröstetes Holz mit Noten kandierter Nüsse und Bitterschokolade, überwiegend mürbes Tannin, recht nachhaltig am Gaumen, hat Schmelz und Kraft, aber auch Schliff, nicht ewig tief, guter Abgang.

Rote Cuvées aus Südtirol – das Beste vom Besten

“il Conte” 2023 ~ Lagrein, Merlot & Cabernet,

Manincor, Südtirol

37,-

Ein kräftiger und eleganter Rotwein, sowohl in Farbe, Duft und Geschmack. Komplex und vielfältig mit intensiven Fruchtaromen und ansprechendem Vanilleton der vom Ausbau und Reifungsprozess in kleinen Eichenholzfässern stammt. Dieser Wein passt vorzüglich zu kräftigen Gerichten mit rotem Fleisch, Wild und reifem Käse.

Calldiv Prestige 2021 ~ Cabernet, Lagrein ~ von Braunbach, Südtirol

29,-

Ein kräftiger und eleganter Rotwein, sowohl in Farbe, Duft und Geschmack. Komplex und vielfältig mit intensiven Fruchtaromen und ansprechendem Vanilleton der vom Ausbau und Reifungsprozess in kleinen Eichenholzfässern stammt. Dieser Wein passt vorzüglich zu kräftigen Gerichten mit rotem Fleisch, Wild und reifem Käse.

I nostri vini analcolici

Sparkling Rosé 0,0% JJ Leitz, Rüdesheim, Germania Euro 4,-/bicchiere

Oltre alle note di rosa canina e lampone già presenti nel rosé, questo vino frizzante trasmette freschezza e un piacevole pizzicore, offrendo così un piacere di degustazione per eccellenza.

Sauvignon Blanc 0,5% JJ Leitz, Rüdesheim, Germania Euro 4,-/bicchiere

La consistenza croccante e le note floreali lo rendono il compagno ideale per piatti leggeri come insalate, frutti di mare o semplicemente come bevanda rinfrescante nelle giornate calde.

Riesling 0,0% JJ Leitz, Rüdesheim, Germania Euro 4,-/bicchiere

Questo Riesling è molto fresco e presenta al naso tipici sentori di lime e agrumi; sorprendenti note di rabarbaro e mele rosse, nonché una componente minerale molto rinfrescante.

Vini bianchi

Pinot Bianco „Classico“ DOC 2024, Cantina Terlano, Alto Adige 26,-

Da sempre il Pinot bianco è uno dei vigneti più importanti della nostra cantina, e rispecchia molto bene il terroir che dà origine alle uve di Terlano. Vinificati in purezza, i Pinot bianchi dal gusto raffinato e soprattutto dalle note piacevolmente minerali sono uno dei nostri fiori all'occhiello. Nel naso, questo Pinot bianco classico esalta le note di pera dura che s'intersecano con gli aromi di uva spina e limetta, il tutto arrotondato da sentori di camomilla e citronella. Il Pinot bianco classico si presenta forte e avvincente, conquistando il palato con aromi di pera e mela cotogna, con un gusto fruttato, ma anche minerale e salato.

Pinot bianco „Genesis“ DOC 2022, Noafer, Alto Adige 19,-

È elegante, fresco con una piacevole acidità e si abbina bene come aperitivo, con antipasti, primi piatti, piatti a base di pesce, uova e funghi.

Pinot Grigio DOC 2024, Cantina Bolzano, Alto Adige 21,-

Caratteristiche: un vino di colore giallo paglierino, un sapore pieno ed elegante con un profumo di pera e mela. Raccomandazione: con funghi, pesce d'acqua dolce bollito, zuppa di pesce

Chardonnay „Kreuth“ DOC 2023, Cantina Terlano, Alto Adige 40,-

Il Kreuth Chardonnay si distingue per la sua leggera acidità, e grazie alla sua complessità e a una nota minerale che questo Chardonnay, coltivato nel territorio DOC di Terlano, è dotato di una grande longevità. Il profumo di questo vino si distingue per le componenti di frutta esotica. A queste si affianca una nota di pietra focaia dai tratti aromatici e minerali. Questo Chardonnay si presenta molto armonico al palato, soprattutto grazie agli elementi morbidi. Il tutto è sottolineato da una gradevole contrapposizione fra una forte mineralità e un finale sapido.

Riesling “Montiggl” DOC 2024, Cantina St. Michael Eppan, Alto Adige 30,-

Ad Appiano questo vitigno del vino omonimo ha trovata la sua seconda patria. Un bianco insolito anche se tra i vitigni al vertice dell'enologia mondiale. Terso nel suo colore giallo-verde, ha un grazioso, regale profumo di frutta fresca, pesca bianca, lusinghiero, con un mordente affabile di acidità. Analoghi riscontri al palato, per un bere suggestivo, come aperitivo e come vino da tutto pasto a base di pesce.

Gewürztraminer Caldiv DOC 2024, Cantina von Braunbach, Alto Adige 27,-

Il suo colore giallo paglierino con i tipici riflessi dorati e il complesso aroma che ricorda le rose, litchi, pompelmo e lime sono solo alcune caratteristiche di questo bianco importante. In bocca si presenta pieno, complesso, morbido con una buona freschezza.

Sauvignon Caldiv DOC 2024, Cantina von Braunbach, Alto Adige 26,-

Il colore leggermente verdognolo, aromi che ricordano la sambuca e le ortiche fresche sono solamente alcuni degli aspetti tipici di questo vino. In bocca si rileva fine, secco e molto persistente, con una spiccata acidità. Un bianco che si presta molto bene come aperitivo ma anche per antipasti leggeri e piatti a base di asparagi o pesce.

Sauvignon DOC 2023, Noafer, Alto Adige 19,-

Ha una piacevole acidità, note verdi e leggermente fruttate ed è adatto come aperitivo, con piatti a base di asparagi, carne bollita e alla griglia.

Moscato Giallo DOC 2024, Cantina Bolzano, Alto Adige 21,-

Il Moscato Giallo è un vitigno aromatico che in Alto Adige ha una tradizione secolare. Questa varietà, coltivata su terreni caldi e soleggiati, dà vita ad un vino bianco che viene proposto nella versione abboccata.

Vini bianchi cuvée

Terlaner Cuvée DOC 2024, Cantina Terlano, Alto Adige 34,-
60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay e 10% Sauvignon Blanc
Storia della varietà: prima annata 1893!

Il Terlaner classico si distingue soprattutto per il bouquet di mela verde e pesca bianca, ma anche per una raffinata sfumatura di melissa e menta. Anche al palato si avverte nettamente l'aroma di pesca, che conferisce a questo vino molta vivacità, ma anche una spiccata morbidezza. Il profilo organolettico, assai articolato, scaturisce da un gioco tra freschezza e gusto minerale, impreziosito da un retrogusto assai prolungato.

Alto Adige Terlano Riserva „Nova Domus“ DOC 2021, Cantina Terlano, Alto Adige 78,-
60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc

La struttura aromatica di quest'uvaggio Terlaner è ricca di sfaccettature. Un velo di erbe e spezie, come anice, menta e salvia, ma anche sfumature aromatiche fruttate, soprattutto di albicocca, mandarino, melone e maracujà. Il tutto impreziosito da note minerali e salate.

L'effetto del Nova Domus al palato è complesso e strutturato, con un gusto cremoso e morbido che si contrappone alle note aromatiche e minerali, dando vita a una simbiosi accattivante che permane a lungo nel retrogusto.

Rosé

Rosé "Pischi" DOC 2024, Cantina Bolzano, Alto Adige 19,-
Fino negli anni '80 sulla maggior parte dell'area vitata in Alto Adige si coltivava il vitigno Schiava. Altre varietà a bacca rossa venivano tagliate con questa (St. Maddalena) o venivano vinificate in bianco, come per esempio il Lagrein Rosé. Un vino fresco, fruttato, che può essere servito fresco come aperitivo o con piatti leggeri. Profumo di ciliegia rossa, fragola e lampone, marzapane

Vini rossi Alto Atesini

Santa Maddalena „Huck am Bach“ DOC 2024

Cantina Produttori Santa Maddalena, Alto Adige

21,-

Varietà: Schiava e Lagrein

Colore: rosso rubino intenso, Sentore: floreale di viole e rose, fruttato di ciliegia rossa e lampone, tipico profumo di mandorla amara e marzapane.

Abbinamento: con piatti di carne come Carne Salada e tagliatelle con ragù di selvaggina, carni affumicate, canederli, speck, pizza, pasta e formaggi

Cabernet DOC 2024, Cantina Bolzano, Alto Adige

21,-

Caratteristiche: un vino di carattere deciso e un colore di rosso rubino, un profumo inconfondibile di ribes nero e pepe e un sapore corposo e fruttato.

Raccomandazione: per accompagnare arrosto saporito e piatti con selvaggina di tutti i tipi, carne rossa, selvaggina di piume e formaggio piccante, però anche piacevole per meditare.

Pinot Noir "Patricia" DOC 2023, Cantina Giran, Alto Adige

30,-

Pinot Nero strutturato e fruttato, arricchito da gradevoli sentori di vaniglia grazie all'affinamento in parte nelle barrique. Grazie alla sua pienezza strutturata e vellutata il Pinot Noir "Patricia" si accompagna in modo eccellente con piatti di carne.

Le uve provengono in parte dai vigneti sulle colline dell'Oltradige, ad un'altezza di 450 - 500 m s.l.m. in vigneti ben areati, ed in parte dai pendii soleggiate di Mazzon e Montagna nella Bassa Atesina. Il terreno argilloso e calcareo si presta in modo ideale al vitigno Pinot Nero conferendogli una morbidezza vellutata ed una struttura elegante.

Pinot noir „Opus 517“ DOC 2022, Noafer, Alto Adige

23,-

Corposo con tannini equilibrati. Si abbina bene a piatti di selvaggina, arrosti e piatti piccanti.

Cabernet Riserva DOC „Mumelter“ 2019, Cantina Bolzano

53,-

Il Cabernet Mumelter è una tipica Riserva e unisce tutte le caratteristiche del Cabernet Sauvignon e del Cabernet Franc. È un vino elegante e armonico, con sentori di frutta e spezie.

Fermentazione in botti di legno, affinamento per circa un anno in barriques francesi e botti grandi. Il colore è rosso rubino scuro con riflessi violacei. Il bouquet è fruttato di ribes neri, more e mirtilli, speziato di pepe nero

Merlot DOC 2023, Cantina Bolzano, Alto Adige

21,-

Caratteristiche: con un colore rosso rubino, un profumo di frutti a bacca nera e spezie e un sapore corposo ed elegante.

Raccomandazione: squisito per accompagnare arrosto (di lepre) e carne rossa.

Merlot Calldiv "Siebeneich" DOC 2021 Cantina von Braunbach, Alto Adige 28,-

Vino corposo, di colore rosso rubino intenso, che proviene dai migliori vigneti di Settequerce. Spiccati aromi di frutti di bosco e leggere note di caffè segnano il profilo aromatico di questo vino. Le sue caratteristiche di tipicità, una struttura piena e tannini morbidi, si riflettono pure in bocca e lo rendono un vino per occasioni davvero particolare.

Zweigelt „Rebell“ DOC 2019, Noafer, Alto Adige 19,-

Il vino ha un sapore fresco, un colore rosso intenso e note fruttate di ciliegia e frutti di bosco ed è adatto come accompagnamento alla tipica merenda, ai piatti di selvaggina e alla carne alla griglia.

Lagrein

Lagrein DOC 2024, Cantina Bolzano, Alto Adige 22,-

Caratteristiche: un vino robusto con un colore rosso granato scuro, un profumo di viole e spezie, con note di frutti di bosco e cacao. Raccomandazione: per accompagnare piatti ricchi, selvaggina e formaggi piccanti.

Lagrein "Baron Carl Eyrll" DOC 2023, Cantina Bolzano, Alto Adige 25,-

I vini della linea "Collection" nascono nei vigneti scelti dall'enolo in zone altamente vocate di Bolzano e dintorni e si distinguono per carattere, complessità e tipicità. Il vigneto è situato a Gries, cuore dell'area di produzione del Lagrein, e dà origine a un vino denso, ben strutturato ed elegante. Abbinamento: carne alla griglia o arrosto, selvaggina e formaggi stagionati

Lagrein Calldiv "Dunkel" DOC 20201 Cantina von Braunbach, Alto Adige 26,-

Scarlatto nell'aspetto, ha un profumo molto variegato, vanigliato, caldo e ampio, di frutta rossa matura. Sapore altrettanto pieno, schietto, ma pure una vellutata morbidezza e classe. Un rosso di gran razza, esclusivamente altoatesino, da abbinare agli arrosti di carne, ai formaggi stagionati, ma anche un vino da meditazione, specialmente se consumato dopo una paziente stagionatura in bottiglia.

Lagrein Riserva „Prestige“ DOC 2021, Cantina Bolzano, Alto Adige 42,-

Coltivato soprattutto nei vigneti che circondano Bolzano, il Lagrein è uno dei vitigni rossi di punta dell'Alto Adige. È una varietà autoctona dalla quale si ricava un vino di grande carattere. Le notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte assieme ai terreni alluvionali sabbiosi e sciolti, danno vita a un vino complesso dai colori intensi e caratterizzato dalla tipica freschezza. Per il Prestige Grieser Lagrein Riserva vengono utilizzate soltanto le uve selezionate provenienti dai migliori vigneti, dove le rese sono basse per mantenere elevata la qualità.

Lagrein Riserva „Taber“ DOC 2020, Cantina Bolzano 67,-

Lagrein Riserva „Taber“ DOC 2020, Cantina Bolzano ~ Magnum ~ 135,-

Coltivato nei vigneti che circondano Bolzano, il Lagrein è uno dei vitigni rossi di punta dell'Alto Adige.

È una varietà autoctona da cui si ricava un vino di gran carattere. Per il Lagrein Riserva Taber vengono utilizzate soltanto uve selezionate che ci regalano un vino che negli anni se è guadagnato fama e ammiratori. Un vino icona di qualità indiscussa. Colore – rosso granato scuro, impenetrabile. Sentore – fruttato di ciliegie, frutti di bosco maturi, violetta, eucalipto, humus, vaniglia e cacao, speziatura. Sapore – intenso e persistente, con elegante freschezza e tannini nobili e morbidi.

Vini rossi ~ Cuvée

“il Conte” 2023~ Lagrein, Merlot, Cabernet ~ 

Manincor, Alto Adige 37,-

Di primo acchito prevalgono le note di piccoli frutti di bosco, poi emergono gli aromi di liquirizia e di pepe bianco e nero. Al palato è avvolgente con tannini importanti ma comunque fini; di beva simile ai rossi di Borgogna. Ogni partita d'uva proveniente dai diversi appezzamenti è stata lavorata separatamente. La fermentazione del pigiato è avvenuta in tini di legno, in forma parzialmente spontanea grazie a lieviti indigeni. La macerazione è durata dieci giorni, con follatura eseguita una volta al giorno. L'affinamento per 12 mesi è avvenuto in botti di legno; il vino è rimasto per tutto il tempo a contatto con lieviti fini.

Abbinamenti: antipasti mediterranei sapidi e carni bianche e rosse arrosto o grigliate

Calldiv Prestige 2021 ~ Cabernet, Lagrein ~ Cantina von Braunbach, Alto Adige 29,-

Un vino rosso particolare, corposo ed elegante sia nel colore che nel profumo. Si presenta con intense e varie note di frutta e vaniglia che derivano dalla maturazione in piccole botti di rovere. Si accompagna molto bene con tutti i piatti a base di carni rosse, selvaggina e formaggi importanti.