

WEISSWEINE - SCHAUMWEINE - DESSERTWEINE

SCHAUMWEINE

- Arunda** extra Brut metodo classico Sekt- Kellerei Reiterer 38 €
extrem feine und anhaltenden Perlage. Komplexes Buketts, bei dem neben einer blumigen Komponente auch Noten von gerösteter Brotrinde und Trockenfrüchten hervortreten.
- Sekt Brut Millesimato** Weingut Peter Zemmer 25 €
Grünlich schimmernde Strohgelb, feinkörnige und anhaltende Perlage.
Zartfruchtiges Aroma mit leichten Noten von Croissant und Brotkruste.
- Comitissa Südtiroler Sekt Pas Dosè Riserva** Lorenz Martini 51 €
Feine und anhaltende Perlage, leuchtend strohgelbe Farbe. Duftet nach frischer Brotkruste, Honigwaben, Bananen und Zitrusfrüchten. Rässig, körperreich und harmonisch.
- Praeclarus Brut Blanc de Blancs** Kellerei St. Pauls 36 €
Brillantes Gelb mit goldenen Reflexen. Intensives und besonders feines, samtiges Bouquet nach Mandelblüten, Pfirsich und Aprikosen, mit Anklängen von frischer Haselnuss und Brotkruste.
- Prosecco „Loggia Del Colle“** Carmina 25 €
Brillantes Strohgelb, intensive Duft nach Pfirsich, Birne, Banane, grünem Apfel, Noten von Akazien, harmonisch, trocken, frische Säure.

WEISSWEINE

- Weißburgunder Graf von Meran** Kellerei Meran 29 €
Brillantes Grün-Gelb, dezenter, frischer Duft nach grünen Äpfeln, im Geschmack buttrig und weich mit betont lebhafter Fruchtsäure.
- Weißburgunder Moriz** Kellerei Tramin 29 €
Frisch und saftig am Gaumen besitzt der Moriz eine angenehme Fülle, begleitet von ansprechender Mineralität. Im Abgang leicht würzig und lang anhaltend.
- Weißburgunder Riserva Vorberg** Kellerei Terlan 44 €
Vielschichtiges Bukett, Noten von reifem Obst, getrockneten Früchten, mineralische Töne, weich und cremig, mit mineralischem Abgang.
- Weißburgunder „Passion“** Kellerei St. Pauls 45 €
grünlich-gelben Glanz. Der Duftstrauß fasziniert sogleich mit Intensität und Fülle. Im Mund zeigt sich der Weißburgunder Passion mit saftiger Frucht und pikanter Säure.
- Weißburgunder „Valentin“** Kellerei St. Michael - Eppan 36 €
goldgelb mit grünen Reflexen. Weiche Aromen von Apfel, Melone und Vanille. Im Geschmack samtig, frisch und elegant, konzentriert.

WEISSWEINE - SCHAUMWEINE - DESSERTWEINE

- Chardonnay Cardellino** Elena Walch 35 €
Farbe: kräftiges Strohgelb, Nase: reife, elegante Fruchtnoten mit leicht exotischen Noten von Bananen sowie einem Hauch von Vanille, Geschmack: Elegant, saftig und gut strukturiert.
- Chardonnay Kreuth** Kellerei Terlan 34 €
Funkelndes Strohgelb, der Duft ist geprägt von exotischen Fruchtkomponenten, wie Maracuja, Ananas, Sternfrucht und Zitrusaromen. Am Gaumen geschmeidig straffe Struktur.
- Chardonnay „festival“** Kellerei Meran 24 €
Typische Fruchtnoten, Banane, Mango, Ananas, weich und vollmundig im Gaumen, trocken.
- Riesling** Weingut Pacherhof 38 €
Komplexes Bukett von reifen Früchten, aromatischen Kräutern und mineralischen Akzenten, ausdrucksstark, trocken.
- Riesling** Weingut Falkenstein 39 €
Ein eleganter und komplexer Wein. In der Nase breit und intensiv nach Thymian, Zitrusfrüchten und Mineralien. Im Mund schmackhaft, trocken, mineralisch und fruchtig.
- Riesling „Fallwind“** Kellerei St. Michael – Eppan 29 €
gelbgrün im Auge. Intensiver Duft nach weißem Pfirsich und frischer Aprikose. Im Geschmack vornehm, ausgeglichen, mineralisch.
- Kerner Graf von Meran** Kellerei Meran 30 €
Die Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist zart mit Noten von Pfirsichen und Muskat. Im Mund voll und kräftig mit anhaltendem Abgang.
- Kerner** Pacherhof 30 €
strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Frisch, rassig, intensiv, aromatisch. Im Geschmack würzig, mit fein ausbalancierter Säure, leichter Abgang nach Muskat, nach Pfirsich und Aprikose.
- Pinot Grigio festival** Kellerei Meran 24 €
Lebhaftes Strohgelb. Fruchtiger, frischer Duft nach grünen Äpfeln und Banane, im Mund ausgeglichen und voll, mit erfrischender Fruchtsäure; feiner Abgang.
- Pinot Grigio** Elena Walch 28 €
Helles Strohgelb, fruchtige Noten von reifen Birnen, weißem Pfeffer und etwas Salbei in der Nase. Mineralisch-salzige Fülle, saftige Säure sowie ein anhaltender Abgang prägen den Gaumen.
- Pinot Grigio "Gris"** Weingut Kornell 27 €
kräftiges Gelb mit bernsteinfarbenen Reflexen. Ausgeprägt fruchtige Aromen nach Kaiser-Alexander-Birnen und gelbem Pfirsich, Duft nach frisch aufgebrochener Kokosnuss.
- Pinot Grigio Turmhof** Weingut Tiefenbrunner 33 €
Hellgelb bis sandfarben. Feines floreales Bouquet von Kräutern und reifen Früchten wie Birne, Pfirsich und Melone. Runder Körper, cremiger Abgang.

WEISSWEINE - SCHAUMWEINE - DESSERTWEINE

- Sylvaner Aristos** Kellerei Eisacktal 34 €
grüngelb bis hellgelb, im Geschmack frisch, kräftig, mit kerniger Säure, langanhaltender Abgang. Elegant, frisch-fruchtig, mineralisch-erdiger Duft, erinnert an Pfirsich und grüne Äpfel.
- Sylvaner** Pacherhof 33 €
strahlendes Gelb. Duftet nach geschnittenem Heu. Von legerem Körper und feiner Struktur, frisches und fruchtiges Wesen mit nachhallendem Abgang.
- Sauvignon "Festival"** Kellerei Meran 26 €
Im Mund ist der Wein elegant, rassig, weich, mit anhaltendem Abgang und gut eingebundener Fruchtsäure.
- Sauvignon Winkl** Kellerei Terlan 33 €
intensiv leuchtendes strohgelb mit dezent grünem Schimmer. Fruchtbetonte Aromen von Aprikosen, Mandarinen und Passionsfrucht sowie Holunderblüten, Stachelbeere und Minze. Am Gaumen setzt sich der fruchtige Eindruck gepaart mit einer feinen Säure fort.
- Sauvignon „Lafoa“** Kellerei Schreckbichl 42 €
Intensive Fruchtnoten, die an Holunder, Akazienblüten und Salbei erinnern, verbunden mit feinen Holzaromen, kerniger Säure und anhaltendes Finale
- Sauvignon** Kellerei Tramin 26 €
feiner, leicht aromatischer Weißwein von grünlich-gelber Farbe. Duft von Brennessel und Holunder. Leichte Aromen von grünem Paprika und Stachelbeeren.
- Sauvignon "Lehen"** Alois Lageder 35 €
hellgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Das Bouquet zeigt die für den Sauvignon so typische Stachelbeernote sowie Holunderblüte. Am Gaumen ausgewogen, frisch, saftig.
- Cuveè Stoan** Kellerei Tramin 44 €
(Chardonnay, Sauvignon, Weißburgunder, Gewürztraminer)
Elegant und raffiniert, fruchtige Noten, harmonisch und ausgeglichen, leicht schmelzig, feiner Abgang
- Cuveè „La Manina“** BIO Weingut Manincor 28€
(Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay)
leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtbetont nach Quitte, Litschi und rosa Pampelmuse, aber auch frische Kräuter-Aromatik nach Salbei und Minze.
- Cuveè „Levius“** Weingut K. Martini und Sohn 22€
(Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay)
frischer, sommerlicher Weißwein mit blumigem Duft - Gras- und Muskatnoten, und frisch-aromatischem Geschmack.

WEISSWEINE - SCHAUMWEINE - DESSERTWEINE

- Cuveè „Gloria Dei“** Weingut Eichenstein 29€
(Weissburgunder, Sauvignon Blanc, Riesling)
Fein fruchtiges Cuveè. Der Weißburgunder verleiht Struktur, der Sauvignon Blanc gibt ihm seinen feinen Duft und durch den Riesling wird der Wein frisch und saftig.
- Gewürztraminer „Selida“** Kellerei Kurtatsch 29€
Strahlend Strohgelb. Fruchtige Duftfächer von Litschi, Rosen und exotischen Früchten. Kraftvoll mit perfekter Balance aus schöner Frische und angenehmer Mineralität.
- Gewürztraminer Nussbaumer** Kellerei Tramin 47€
leuchtend intensives Goldgelb. Offenbart ein Kaleidoskop an Duftnoten: Rosenblätter, würzige Blüten von Lilien. Tiefe Aromatisch, körperreich, aber mit Saftigkeit und salziger Mineralität.
- Goldmuskateller „Pfefferer“** Kellerei Schreckbichl 26€
Bukett der Traube ist würzig, sehr aromatisch, beides Merkmale, die man im Wein wiederfindet. Elegante, spritzig jugendliche Art und ausgeprägter Charakter.

DESSERTWEINE – PASSITI

- Goldmuskateller passito Sissi** Kellerei Meran Fl. 0,375l 59 €
Die Farbe ist ein sattes goldgelb mit grünlichem Schimmer. Das Bouquet ist reichhaltig, nach Zitrusfrüchten, Rosenblüten, Marillen und Vanille erinnernd. Im Geschmack konzentriert süß, dicht und langanhaltend.
- Passito “Roen”** Kellerei Tramin Fl. 0,375l 48€
goldgelbe Farbtöne. Duftnoten: Rosenblätter, würzige Blüten von Lilien. Reife gelbe exotische Früchte, Honigmelone, Mango, Maracuja, Litschi, Zitruszesten sowie würzige Noten von getrockneten Kräutern, Ingwer, Safran, Gewürznelken, Zimt und Muskatnuss. Dicht und langanhaltend.