

WEISSWEINE - SCHAUMWEINE - DESSERTWEIN

SCHAUMWEINE

Arunda extra Brut metodo classico Sekt- Kellerei Reiterer 36 €
Reiche und anhaltende Perlage, aromatische Note, Golden Delicious.

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 28 €
Brillantes grünlich- gelb, dezenter, frischer Duft nach grünen Äpfeln, im Geschmack buttrig und weich mit betont lebhafter Fruchtsäure

Weißburgunder Riserva Vorberg Kellerei Terlan 41 €
Vielschichtiges Bukett, Noten von reifem Obst, getrockneten Früchten, mineralische Töne, weich und cremig, mit mineralischem Abgang

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.

Chardonnay Cardellino Elena Walch 33 €
Farbe: Kräftiges Strohgelb, Nase: Reife, elegante Fruchtnoten mit leicht exotischen Noten von Bananen sowie einem Hauch von Vanille, Geschmack: Elegant, saftig und gut strukturiert mit angenehmer Fülle, gut eingebauter Säure, sehr beschwingt, klar, langer Abgang

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.

WEISSWEINE - SCHAUMWEINE - DESSERTWEIN

Chardonnay „festival“ Kellerei Meran 23 €

Typische Fruchtnoten, Banane, Mango, Ananas, weich und vollmundig im Gaumen, trocken

Riesling Weingut Pacherhof 37 €

Komplexes Bukett von reifen Früchten, aromatischen Kräutern und mineralischen Akzenten, ausdrucksstark, trocken

Kerner Graf von Meran Kellerei Meran 28 €

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.

Pinot grigio festival Kellerei Meran 24 €

Lebhaftes Strohgelb. Fruchtiger, frischer Duft nachgrünen Äpfeln und Banane, im Mund ausgeglichen und voll, mit erfrischender Fruchtsäure; feiner Abgang.

Pinot grigio Elena Walch 27 €

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.

Sauvignon Riedingerhof BIO 28 €

Ein frischer Sommerwein, der durch feine Säure und fruchtige Aromen überzeugt. In der Nase erkennt man Holunder- und Pfirsichnoten. Im Mund stellt man trotz fruchtiger Weiche auch leichte mineralische Aspekte fest.

Sylvaner Aristos Kellerei Eisacktal 32 €

grüngelb bis hellgelb, im Geschmack frisch, kräftig, mit kerniger Säure, langanhaltender Abgang. Elegant, frisch-fruchtig, mineralisch-erdiger Duft, erinnert an Pfirsich und grüne Äpfel

Sauvignon Winkl Kellerei Terlan 31 €

intensiv leuchtendes strohgelb mit dezent grünem Schimmer. Fruchtbetonte Aromen von Aprikosen, Mandarinen und Passionsfrucht vermischen sich mit aromatischen Duftkomponenten von Holunderblüten, Stachelbeere und Minze. Am Gaumen setzt sich der fruchtige Eindruck gepaart mit einer feinen Säure fort.

Sauvignon „Lafoa“ Kellerei Schreckbichl 40 €

Intensive Fruchtnoten, die an Holunder, Akazienblüten und Salbei erinnern, verbunden mit feinen Holzaromen, kerniger Säure und anhaltendes Finale

WEISSWEINE - SCHAUMWEINE - DESSERTWEIN

Sauvignon "Festival" Kellerei Meran 25 €
Im Mund ist der Wein elegant, rassig, weich, mit anhaltendem Abgang und gut eingebundener Fruchtsäure.

Cuveè Stoan Kellerei Tramin 42 €
Chardonnay, Sauvignon, Weißburgunder, Gewürztraminer
Elegant und raffiniert, fruchtige Noten, harmonisch und ausgeglichen, leicht schmelzig, feiner Abgang

Cuveè „La Manina“ BIO Weingut Manincor 27 €
Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay
leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtbetont nach Quitte, Litschi und rosa Pampelmuse, aber auch frische Kräuteraromatik nach Salbei und Minze. Leicht, mit unwiderstehlicher Süffigkeit

Gewürztraminer Kellerei Kurtatsch 28€
rötlich gefärbte Beeren, im Glas zeigt der Wein eine stroh- bis goldgelbe Farbe.
Er besitzt ein unvergleichliches Duftspektrum und ein nobel-feingliedriges Fruchtaroma. Noten von Rosen und Nelken, Zimt und Muskatnuss, sowie von tropischen Früchten.

Goldmuskateller „Pfefferer“ Schreckbichl 23 €
Bukett der Traube ist würzig, sehr aromatisch, beides Merkmale, die man im Wein wiederfindet. Der Pfefferer überrascht durch seine elegante, spritzig jugendliche Art und seinen ausgeprägten Charakter.

Frauenrigl Zemmer Peter Zemmer
intensiv leuchtend strohgelb bis goldgelb. Würzige Noten, süß-muskatellartig nach Trockenblumen, Nelken und Rosenblüten; Aromen von reifen gelben Früchten (insbesondere Pfirsiche und Aprikosen) vermischen sich mit exotischen Düften von Lychees, Mango und Passionsfrucht. Vollmundig, würzig, reich, mit feiner Säure; ein Gewürztraminer, der mit aromatischer Länge überzeugen kann.

Praesulis Gewürztraminer Gumphof
wunderbares Aromenspektrum von der typischen Rosenblüte bis hin zu Litschi-Noten, trocken ausgebaut.

Nussbaumer Tramin Kellerei Tramin
leuchtend intensives Goldgelb. Offenbart ein Kaleidoskop an Duftnoten: Rosenblätter, würzige Blüten von Lilien, Ylang Ylang, Tiaré, reife gelbe exotische Früchte, Honigmelone, Mango, Maracuja, Litschi, Zitruszesten sowie würzige Noten von getrockneten Kräutern, Ingwer, Safran, Gewürznelken,

WEISSWEINE - SCHAUMWEINE - DESSERTWEIN

Zimt und Muskatnuss. Tiefe Aromatik, körper- und extraktreich, aber mit feinwürziger Saftigkeit und salziger Mineralik, die sich im Alter immer mehr hervortritt; nahezu unendlich lang im Abgang.

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.

Gewürztraminer Passito Comtess Sanct Valentin Kellerei Eppan Fl. 0,375l 48€

Fruchtiges Bukett mit Aromen, die an Rosen, Zimt und Muskat erinnern. Der St. Valentin Comtess ist ein elegant würziger Dessertwein mit einer rassig-frischen Säure, die sich harmonisch mit der dazu passenden Restsüße paart.