

Getränke und Weine

Wir freuen uns, dass Sie das „Kiendl“ als Urlaubsdomizil gewählt haben und wünschen Ihnen schöne und erholsame Urlaubstage!

Ein gutes Essen wird durch einen guten Wein unterstrichen, durch einen dazu passenden Wein wird es zum kulinarischen Erlebnis. Gerne möchten wir Ihnen so einen Genuss bieten! Genießen Sie die köstlichsten Tropfen aus unserer Heimat Südtirol.

SÜDTIROL - EIN KLEINES LAND ZEIGT GRÖSSE

Das vergleichsweise kleine Weinanbaugebiet Südtirol mit seiner einzigartigen Vielfalt macht genau den Charakter aus, den besondere Weine haben müssen, um zu großer Beliebtheit zu gelangen. Italienweit einzigartig wachsen in Südtirol rund 20 verschiedene Rebsorten auf nur 5.300 Hektar Weinanbaugebiet. Der Qualitätsanspruch der über 5.000 Winzer trägt Früchte: 98% der Weine sind als DOC klassifiziert. Insgesamt beläuft sich die Produktion auf über 40 Mio. Flaschen pro Jahr, davon 68% Weißweine sowie 36% Rotweine. Dazu kommen 400.000 Flaschen Südtiroler Sekt nach der klassischen Methode.

Auch bei uns im Kiendl wurde bis in die 1970er Jahre am steilen Hügel hinter dem Hotel Wein angebaut: Vernatsch und Weißburgunder im traditionellen „Pergel- System“ waren damals die klassischen Rebsorten. In den darauffolgenden Jahren mussten die Weinreben den Apfelbäumen weichen.

2021 ist es uns gelungen wieder ein streng limitiertes Weinbaurecht zu erhalten und Blauburgunder- Reben im Guyot- System zu pflanzen. Nach und nach möchten wir in den kommenden Jahren am Hügel hinter unserem Hotel wieder einen Weinberg errichten, trotz aller Mühen die Steillagen mit sich bringen.

Begeben Sie sich auf eine Reise durch unsere Auswahl an Getränken und Weinen. Beim Genießen wünschen wir Ihnen viel Vergnügen. Gerne beraten wir Sie gemeinsam mit unseren engagierten Servicemitarbeitern!

Herzlichst Barbara und Hannes Winkler und das Service- Team im Kiendl

Sortenvielfalt im Weinland Südtirol

Trotz überschaubarer Größe kann das DOC-Weinbaugebiet Südtirol mit einem beachtlichen Sorten-Spektrum aufwarten. Nicht nur die autochthonen Rebsorten Lagrein und Vernatsch siedeln sich mit Vorliebe im Südtiroler Terroir an. Neben ihnen gedeihen viele weitere edle, frische und kräftige Rot- und Weißweinsorten, die zwischen Bergen und Zypressen ihre markanten Aromen entfalten.

Die Hauptsorten im Überblick

Die Rotweine

Blauburgunder

Der Blauburgunder gilt als König der Burgundersorten, hat in Südtirol seit Mitte des 19. Jahrhunderts eine Heimat und erlebt hier seit den 2000er-Jahren einen Aufschwung. Heute stehen auf fast zehn Prozent der Südtiroler Anbaufläche Blauburgunderreben, vor allem in Hanglagen, etwa in Mazon, Glen und Pinzon im Unterland oder auch im Vinschgau. Hier wachsen die Trauben für die besten Blauburgunder südlich der Alpen, für intensiv nach roten und dunklen Beeren duftende Weine mit weicher, eleganter Fülle.

Vernatsch

Der Vernatsch (anderswo Trollinger genannt) ist ein echter Südtiroler, eine autochthone Rebsorte, die den Südtiroler Weinbau von der frühen Neuzeit bis in die 1980er-Jahre beherrscht hat. Haben Kenner damals noch die Nase gerümpft, erlebt der Vernatsch seither dank konsequenter Qualitätspolitik auf 572 Hektar Anbaufläche eine Renaissance und überzeugt als leichter, gerbstoffarmer Wein mit blumigen Noten und variierendem Charakter: von füllig (St. Magdalener) über weich (Kalterersee) bis würzig (Meraner).

Merlot

Wie andere Burgundersorten auch, wurde Merlot Ende des 19. Jahrhunderts erstmals in Südtirol angebaut. Offensichtlich mit Erfolg: Seit damals ist die Anbaufläche auf 192 Hektar gewachsen, wobei der Merlot vor allem tiefe, warme Lagen mag (v. a. in Südtirols Süden) – und damit ein Profiteur des Klimawandels ist. Serviert mit einer Temperatur von 14 bis 16 Grad Celsius gilt Merlot als vollmundiger, fruchtiger, korpulenter, dank reifer Tannine weicher Wein, der in der Nase an Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und Gewürze erinnert.

Lagrein

Wie der Vernatsch ist auch der Lagrein ein echter, also autochthoner Südtiroler. Anders als sein erfolgreicher Vetter war der Lagrein im Land aber schon fast ausgerottet, bevor er mit der Jahrtausendwende zu einem Höhenflug angesetzt hat. Heute wird Lagrein auf 508 Hektar, also fast zehn Prozent der Südtiroler Anbaufläche angebaut. Hier entstehen charaktervolle Weine mit samtiger Fülle und weichen Säuren. Sein Aroma lässt an Beeren,

Kirschen und Veilchen denken, wobei vor allem der Ausbau im Barrique für zusätzliche Würznoten sorgt. Übrigens: Den Lagrein gibt's auch als Rosé (Lagrein Kretzer)

Die Weißweine

Weißburgunder

Schon als Südtirol noch ein Rotweinland war, war der Weißburgunder der weiße Platzhirsch. Heute wird er auf 580 Hektar und damit etwas mehr als zehn Prozent der Weinbaufläche angebaut. Das ist indes kaum verwunderlich, gilt er mit seinem eleganten Duft nach Apfel, Birne und Zitrone, seiner belebenden Säure und Fruchtfinesse doch als idealer Wein für jeden Anlass.

Chardonnay

Der Chardonnay mag es wärmer, er kann daher in Südtirols Gunstlagen sein volles Potential ausschöpfen. Seine eleganten Aromen kombinieren Ananas, Banane, Apfel, Birne, Zitrusfrüchte, Vanille und Butter, dazu kommt eine feine Säure. Heute wird er in Südtirol auf fast 600 Hektar angebaut, auf etwas mehr als jedem zehnten Hektar also, und auf unterschiedlichste Arten angebaut: von lebendig-fruchtigen Varianten bis zu komplexen, im Barrique vergorenen.

Sauvignon Blanc

Um Terlan wurden zwar schon im späten 19. Jahrhundert erste Sauvignon-Reben gepflanzt, ihren großen Aufschwung hat die Sorte in Südtirol aber erst in den letzten Jahren erlebt. Heute stehen Sauvignon-Reben auf 460 Hektar, also rund acht Prozent der Anbaufläche, vor allem in West- und Ostlagen.

Pinot Grigio

Ruländer, Pinot Grigio: Bezeichnungen für ein und dieselbe Sorte, die sich vor allem in wärmeren Hang- und Hügellagen wohl fühlt. Pinot Grigio ist heute mit einer Anbaufläche von fast 670 Hektar die meistangebaute Weißweinsorte in Südtirol, was dazu führt, dass unterschiedliche Vertreter auf den Markt kommen: von feingliedrig-frischen Vinschgern über mineralische aus dem Etschtal bis zu feurig-korpulenten Weinen aus dem Süden des Landes.

Gewürztraminer

Der Gewürztraminer hat von Tramin im Südtiroler Unterland seinen Siegeszug angetreten. Für die Namensgebung durch den Weinort Tramin spricht die Tatsache, dass der Traminer Wein bereits im Mittelalter weit über die Grenzen hinaus einen guten Ruf hatte und die Weinberge in und um Tramin seit Menschengedenken beheimatet sind. Heute ist er mit 617 Hektar Anbaufläche einer der am meist verbreiteten Weißweine in Südtirol.

APERITIV (mit Alkohol)

Signature Aperitiv Blueberry Spritz 6,50 €

Heidelbeersirup Alpe Pragas, Prosecco, Mineralwasser, Rosmarin

Hugo 6,50 €

Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup hausgemacht, Zitrone

Limoncello Spritz 6,50 €

Limoncello, Prosecco, Mineralwasser, Zitrone

Gin Tonic ab/da 7 €

Gin nach Wahl, Tonic water nach Wahl

Glas Prosecco 4,50 €

Tages- Empfehlung

Aperol Spritz 6,50 €

Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange

Americano 7 €

Campari, Vermouth Cinzano Rosso

Negroni 7 €

Campari, Vermouth Cinzano Rosso, Gin Bombay Saphir

Negroni Sbagliato 7€

Campari, Vermouth Cinzano Rosso, Prosecco

Campari Soda 4 €

VERMOUTH

KS Roner	5 €
Martini Rosso / Bianco	4 €

APERITIV (ohne Alkohol)

Tonic water Fever Tree Mediterranean	4 €
Tonic Water Limestone Bio	4 €
San Bitter Rot/Weiss	4 €

OFFENE WEISSWEINE

	Glas 0,1l	1/4 l	1/2 l	1l
Weißburgunder Kellerei Meran	3,80€	7,40€	14€	20€
Chardonnay Graf von Meran Kellerei Meran	4,90€	9,60€	17€	
Pinot grigio Elena Walch	4,90€	9,60€	19€	
Sauvignon Kellerei Tramin	4,90€	9,60€	19€	
Gewürztraminer Kellerei Tramin	4,90€	9,60€	19€	

OFFENER ROSÈWEIN

	Glas 0,1l	1/4 l	1/2 l
Lagrein Kretzer Abtei Muri	4,50€	8,80€	17€

OFFENE ROTWEINE

	Glas 0,1l	1/4 l	1/2 l	1l
Vernatsch Kellerei Meran	3,80€	7,40€	14€	20€
St. Magdalener Klassisch Kellerei Bozen	4,90€	9,60€	19€	
Blauburgunder Kellerei Andrian	4,90€	9,60€	19€	
Cabernet Sauvignon Kellerei Tramin	4,90€	9,60€	19€	
Lagrein Ansitz Waldgries	5,50€	11,50€	21€	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Meraner Mineralwasser "San Vigilio"

das Meraner Mineralwasser entspringt am Vigiljoch in einer Höhe von 1.540 m.

ohne Kohlensäure / mit wenig Kohlensäure "medium" / mit Kohlensäure

Glas 0,3l 2,50€ Flasche 0,75l 4,30 €

Bergquellwasser aus unserer hauseigenen Berg- Quelle in den Haflinger Bergen

1l- Karaffe 3,50 €

hausgemachte Säfte

Holunderblütensaft (auf Sirup- Basis)

naturtrüber Apfelsaft aus Äpfeln von unserem Kiendlhof

Glas 0,3l 3,50€ 0,5l- Karaffe 6€ 1l Karaffe 10€

Orangenlimo 0,3l 3,50€

Zitronenlimo 0,3l 3,50€

Coca Cola 0,3l 3,50€

Coca Cola zero 0,33l 4 €

Spezi 0,3l 3,50€

Eistee Pfirsich 0,3l 3,50€

Fruchtsäfte/- Nektare

Johannisbeere 0,3l 3,50€

Traube 0,3l 3,50€

Orange 0,3l 3,50€

Grapefruit 0,3l 3,50€

Calypso (Orange- Karotte) 0,3l 3,50€

BIER VOM FASS

Bier der Saison	Brauerei Forst	0.3l	4 €	0.5l	6 €
Radler	Brauerei Forst	0.3l	4 €	0.5l	6 €
Hefeweizen	Weihenstephan	0.3l	4 €	0.5l	6 €

BIER AUS DER FLASCHE

Ayinger Urweisse Privatbrauerei Ayinger 0.5l 6 €

Die Ayinger Urweisse hat einen fruchtig-herben Körper mit Anklängen von Orangen- und Bananen-Aromen. Sie ist kräftig im Antrunk, mit einer prickelnden Rezenz und einer geringen Bittere.

Weissbier Dunkel Franziskaner 0.5l 6 €

Das Franziskaner Hefe-Weissbier Dunkel duftet harmonisch nach Malz, wobei feine Noten von frischem Brot, Nüssen und Karamell erkennbar sind. Das samtig-weiche Mundgefühl und der erfrischend spritzige Körper machen das dunkle Weizenbier zu etwas ganz Besonderem.

Dunkel Batzenbräu 0.33l 5€

Das Dunkel hat eine cremige Schaumkrone. Der Geschmack nach Röstmalz und Biskuit sowie die Hopfennote, die nur im Nachtrunk wahrnehmbar ist, geben dem Bier seinen Charakter.

Vienna Batzenbräu 0.33l 5€

Wiener Lagerbier, bernsteinfarben. Feines, dezentes Hopfenaroma. Vom Geschmack malzig, mit leichten Biskuitnoten.

Spezialbier Pustertaler Freiheit 0.33l 4€

Das Spezialbier ist ein untergäriges Bier, kräftig und vollmundig im Geschmack, fein im Geruch, weich und süffig im Abgang.

BIER ALKOHOLFREI

Forst 0,0% 0.33l 4€

Dieses besondere Bier überrascht alle Bierliebhaber mit einer angenehmen Hopfennote sowie einem vollen und ausgewogenen Geschmack.

Hefeweizen alkoholfrei Weihenstephan 0.33l 4 €

Spritzig, frisch, süffig, Nuancen von Honig und eine feine Hefenote.

DESTILLATE

Williams, Pircher	3 €
Obstler, Pircher	3 €
Zwetschge, Castel Juval Unterortl	4 €
Himbeere "Waldler", Unterthurner	3 €
Marille, Pircher	3 €
Marille, Unterthurner	4 €
Apfel Morgenduft Barrique, Unterthurner	4 €
Zwetschge Barrique, Unterthurner	4 €
Brombeer Raritas, Roner	4 €
Quitte Selection Acquavite, Unterthurner	6 €
Vogelbeere, Ausserloretzhof	6 €
Edelkastanienbrand Castanea, Castel Juval	5 €
Schüttelbrot Priami, Unterthurner	6 €
Heu, Villa Laviosa	4 €
Zirbelkiefer, Villa Laviosa	4 €
Latschenkiefer, Villa Laviosa	4 €
Enzian, Villa Laviosa	4 €

GRAPPA

Barrique Castel Tyrol Unterthurner	4 €
Blauburgunder Castel Juval	4 €
Rosenmuskateller Zu Plun	5 €
Gewürztraminer Walcher	4 €
Gewürztraminer Unterthurner	4 €

LIKÖRE

Haselnusslikör "Noselar" – Villa Laviosa	4 €
Le Liqueur de Monin Blue Curacao	4 €
Cherry Stock	4 €
Maraschino	4 €
Tia Maria	4 €
Aperol	3 €
Amaretto di Saronno	4 €
Campari	3 €
Baileys	4 €
Sambuca Molinari	3 €
Cointreau	4 €

BRANDY

Stravecchio	3 €
-------------	-----

COGNAC

VSOP Courvoisier	7 €
Hennessy VS	6 €

GIN

Gin Z44 Roner	8 €
Gin Yellow Zu Plun	6 €
Malfy Gin Originale	6 €
Pigskin Pink Gin	5 €
Kapriol Gin Arancia Rossa e Pesca	6 €
Gin London Dry Sapphire Bombay	4 €
Hendricks	7 €

VODKA

Grey Goose	8 €
Absolut	3 €
Belvedere	7 €

RUM

Rum Bacardi	3 €
XO Antillen Pyrat	7 €
Diplomatico Reserve Exclusiva	9 €

TEQUILA

Oro Sauza	3 €
Reposado Herradura	7 €

WHISKEY

PUNI SOLE oder VINA- The Italian Malt Whisky	9 €
Blended Ballantines	3 €
12 Y Single Malt Lowland Glenkinchie	7 €

AMARI

Amacardo	5 €
Ramazotti – Cynar – Averna – Braulio – Fernet Branca – Montenegro	3 €

KAFFEE- SPEZIALITÄTEN

Im Kiendl verwenden wir für den perfekten Kaffeegenuss die “Espresso Crema Italiano” – Mischung von Julius Meinl sowie Frischmilch von Südtiroler Bergbauern. Milch- Alternativen sind nach Verfügbarkeit gerne möglich.

Espresso	2 €
Espresso doppelt	3€
Macchiato	2 €
Capuccino	4 €
Latte macchiato	4 €
Tasse Kaffee, Portion Kaffesahne	4 €
Caffè corretto (Grappa nach Wunsch)	4 €

alle Kaffeegetränke erhalten Sie auch koffeinfrei bzw. auf Getreidebasis (Gerste)

Tasse heiße Schokolade	3 €
Tasse heiße Schokolade mit Sahne	4,50 €
Tasse heiße Schokolade mit Rum oder Gran Marnier	4,50 €

TEE

Wählen Sie aus verschiedenen Teesorten am Innenbuffet

Kännchen	4 €	Glas Tee	2,50 €
----------	-----	----------	--------

KUCHEN UND EIS

Affogato (1 Kugel Vanille- Eis mit Espresso übergossen)	4 €
Eiskaffe (3 Kugeln Eis, Kaffee, Sahne, Schokoladensauce)	7,50 €
Eisschokolade (3 Kugeln Eis, Kakao, Sahne, Schokoladensauce)	7,50 €
Eis nach Wahl je Kugel	2 €
Südtiroler Apfelstrudel mit Äpfeln vom Kiendlhof	6 €
Kuchen des Tages	5 €
Sahne extra	1 €

SCHAUMWEINE

Arunda extra Brut metodo classico Sekt- Kellerei Reiterer 38 €

extrem feine und anhaltenden Perlage. Komplexes Bukett, 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. Rassig, 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 „Valentin“ Kellerei St. Michael - Eppan 36 €

goldgelb mit grünen Reflexen. Weiche Aromen von Apfel, Melone und Vanille. Im Geschmack samtig, frisch und elegant, konzentriert.

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.

Riesling Weingut Pacherhof 38 €

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

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.

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.

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.

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 Brennnessel und Holunder. Leichte Aromen von grünem Paprika und Stachelbeeren.

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.

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 Tramin 29€

Strahlend Strohgelb. Fruchtige Duftfächer von Litschi, Rosen und exotischen Früchten.

Kraftvoll mit perfekter Balance aus schöner Frische und angenehmer 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.

ROSÈWEINE

Cuveè „20/26“ Elena Walch 29 €

(Lagrein, Merlot, Blauburgunder)

Fruchtiges Bukett von roten Beeren, Kirschen und Pfeffer, anregend und erfrischend mit elegantem Trinkgenuss

La Rose de Manincor Weingut Manincor 35 €

Leuchtende, lachsrote Farbe. In der Nase zarter Duft nach Himbeeren und Kirschen, saftig und cremig am Gaumen, langanhaltend mit feinem Gerbstoff und mineralisch- fruchtigem Nachhall.

Lagrein „Kretzer“ Benediktiner- Abtei Muri, Gries 25 €

Füllige Struktur, angenehm feine Säure, schöne Frische, saftig und trinkig, fruchtig nach roten Beeren, Erdbeere, Himbeere und Kirschen, frischer, langer Abgang.

Merlot Rosé „Meris“ Kellerei St. Pauls 25 €

Feinfruchtiges Aroma nach Kirsche, Erdbeere und Pflaume, leicht würzig.

Am Gaumen rund und geschmeidig mit saftigem Abgang.

Vernatsch Fass Nr. 9 Kellerei Girlan 24 €

rubinrot. Sein Duft intensiv, fein und elegant mit würzigen Noten, Rosenduft, Himbeere, Erdbeere und Zimt. Im Gaumen frisch, aber weich, leicht und gut polierte Tannine.

Vernatsch Alte Reben Gschleier Kellerei Girlan 34 €

Einzigartiger Vernatsch. Elegant, körperreich mit fruchtigen Tanninen, begleitet von einem hervorragenden Geschmack

St. Magdalener classico „Antheos“ Ansitz Waldgries 37 €

(Cuveè Lagrein und Vernatsch)

Kräftiges Rubinrot. Mon-Chérie-Kirsche, reife rote Waldfrüchte, elegant-feine Würze. Dichtverwobene Textur, langes elegantes Säurespiel, feinmaschige Tannine, fruchtige Eleganz.

St. Magdalena klassisch Kellerei St. Magdalena, Bozen 23 €

(Cuvèe Lagrein und Vernatsch)

brillant helles Rubinrot. Fruchtig-blumige Töne, typische Marzipannote. Am Gaumen stellt sich der St. Magdalener Klassisch als runder, mittelkräftiger Wein mit sanften Gerbstoffen vor.

Blauburgunder Kellerei Andrian 29 €

intensives Rubinrot. Waldbeeren und Kirsche, dezent süßliche Anklänge von Gewürzen und Teeblättern sowie leicht rauchigen Untertöne. kompakter Körper mit saftigen

Merlot „Siebeneich“ Riserva Kellerei Terlan 40 €

funkelndes sattes rubinrot. Brombeeren und Preiselbeeren, Minze und Eukalyptus

Stabile Tanninstruktur und fruchtbetonten Aromen, vielschichtige, tiefgründige Länge.

Cabernet Sauvignon Kellerei Tramin 25 €

granatrote Farbe. Erdiger Geruch und einen vollmundigen, leicht herben Geschmack. Anklänge von schwarzer Johannisbeere, Dörrobst, Schokolade, grüner Paprika, Zedernholz und Tabak.

Cabernet „Istrice“ Elena Walch 43 €

kräftig-intensiven Rubinrot. Fruchtige Aromen in der Nase. Im Gaumen erfrischende Fülle und Struktur, mit eleganten, präzisen Gerbstoffen und fruchtig-würziger Dichte.

Cuveè Amistar Weingut Peter Sölva 46 €

(Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein, Cabernet Franc, Petit Verdot)

Dunkles rubinrot. Duft erinnert an Waldfrüchte, getrocknete Pflaumen, wird leicht vom Holz unterstützt. Im Geschmack zeichnet ihn seine Fülle, Eleganz und Ausgewogenheit aus.

Cuveè Graf von Meran Kellerei Meran 31 €

(Merlot und Lagrein)

Leuchtendes dunkles Rubinrot, fruchtige Nase nach Waldbeeren, Vanille und Kaffee, griffige Tannine, weiches, langes Finale.

Cuveè Cassiano BIO Manincor 59 €

(Merlot, Cabernet Franc, Tempranillo, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon)

Leuchtendes, intensives Kirschrot. Reife Kirschen, Lakritze und Wildkräuter prägen das Aroma; die milde Gerbstoffstruktur gibt dem Wein ein besonders harmonisches Mundgefühl mit würziger Kräuterfrische im Abgang.

Lagrein „Poppohf“ Weingut Andreas Menz 33 €

intensive Frucht, Waldfrüchte, Pflaume, Karamell, körperreich, elegant, weich, trocken

Lagrein „Greif“ Weingut Kornell 27 €

Purpurrot. Kräftige Aromen von schwarzen Beeren, Brombeere, Würze von Pfeffer, Lakritze und Bitterschokolade. Markante, dichte Gerbstoffe, lebendige Frische und saftige Struktur.

Lagrein Riserva Benediktiner- Abtei Muri Gries 47 €

intensives, dunkles Granatrot. komplex und vielschichtig, reife Beerenaromen. Überzeugende Struktur, Finesse, Weichheit und Samtigkeit, gut eingebundenes Säure und griffigen Gerbstoffen.

Lagrein vom Boden Pfannenstielhof 35 €

Dunkles Rubinrot, Duft nach reifen Preiselbeeren und Brombeeren, am Gaumen weich und voll. samtiger, fruchtiger, runder, kräftiger und zugleich weicher Wein.

Lagrein Ansitz Waldgries 30 €

dunkles Purpurrot. Ein süßes Bukett tritt an die Nase und betört mit dunklen Waldbeeren und Schokoladearomen. Füllige Struktur und reizvolles Säurespiel, samtig angenehmes Tannin.