

# DISTINTO

essen & trinken

## VINI BIANCHI WEISSWEIN

	Jg.	€ 0.75 FL.
<b>BIANCHETTO IGT (VENETIEN)</b>	_____	23.00
<b>SACCHETTO</b> <i>Sauvignon 100%</i> <i>Wunderschön rund und weich ist der Sauvignon Bianchetto. Frisch und lebendig mit einem vollfruchtigen, Sauvignon-typischen Bouquet.</i>		
<b>CHARDONNAY (SIZILIEN)</b>	_____	25.00
<b>FAZIO</b> <i>Ein eleganter und aromatisierter Wein, der an exotischen Früchten und Honig erinnert.</i>		
<b>PINOT GRIGIO DOC (VENETIEN)</b>	_____	27.00
<b>RONCO DEI FOLO</b> <i>Der Pinot Grigio ist zart und ein wenig spritzig, mit einer fein ausgewogenen Frucht und duftiger Eleganz, die an Zitronenblüten erinnert.</i>		
<b>LUGANA „VIGNE ALTE“ (VENETIEN)</b>	_____	27.00
<b>ZENI</b> <i>Frisch und voller Wein mit fruchtigen Noten von Zitrusfrüchten und Pfirsich.</i>		
<b>SOAVE CLASSICO SUPERIORE (VENETIEN)</b>	_____	27.00
<b>AZIENDA AGRICOLA PIEROPAN</b> <i>Graganega-Traube 90%, Trebbiano di Soave 10%</i> <i>Trocken und harmonisch, frisch mit Geschmeidigkeit.</i>		
<b>GAVI VALENTINO (PIEMONT)</b>	_____	33.00
<b>LA SCOLCA</b> <i>Cortese-Traube 100%</i> <i>Trocken und frisch. elegant. delikates Bukett.</i>		

# DISTINTO

essen & trinken

## VINI BIANCHI WEISSWEIN

	Jg.	€ 0.75 FL.
<b>SCHULTHAUSER PINOT BIANCO (TRENTIN)</b> <b>ST MICHAEL – EPPAN</b> <i>Trocken, elegant, lebhaft Struktur.</i>	_____	37.00
<b>LUGANA (LOMBARDEI)</b> <b>CÀ DEI FRATI</b> <i>Turbiana-Traube 100%</i> <i>Frisches Bukett mit feinen Noten von zarten, weißen Blüten, Aprikosen und Mandeln.</i>	_____	39.00
<b>PINOT GRIGIO VDT (FRIAUL)</b> <b>JERMANN</b> <i>Unverkennbar ist bei diesem Wein die Handschrift von Silvio Jermann.</i> <i>Spürbar mit der feinen, rassigen Säure und der eleganten Frucht.</i>	_____	42.00
<b>CHARDONNAY VDT (FRIAUL)</b> <b>JERMANN</b> <i>Ein perfekt gelungener Chardonnay mit Spuren von Aprikosen, Pfirsich und Zitronenaromen.</i>	_____	42.00
<b>SAUVIGNON VDT (FRIAUL)</b> <b>JERMANN</b> <i>Er duftet, wie ein blühender Strauch von schwarzen Johannisbeeren.</i> <i>Im Mund herrlich saftig, mit einer mineralischen, straffen Struktur.</i>	_____	42.00
<b>GAVI DI GAVI "ETICHETTA NERA" (PIEMONT)</b> <b>LA SCOLCA</b> <i>Cortese-Traube 100%</i> <i>Herb. frisch. nicht ausgeprägt. aber elegant in der Struktur.</i>	_____	58.00

# DISTINTO

essen & trinken

## VINI BIANCHI WEISSWEIN

	Jg.	€ 0.75 FL.
<b>CHARDONNAY (SIZILIEN)</b> <b>PLANETA</b> <i>Würziger, kräftiger, unaufdringlicher Barrique-Wein mit feinen Holztönen und satten Aromen.</i>	_____	62.00
<b>SANCT VALENTIN SAUVIGNON (TRENTIN)</b> <b>ST MICHAEL - EPPAN</b> <i>Trocken, vielfältig und edel, weitgefächertes Bukett.</i>	_____	64.00
<b>VINTAGE TUNINA BARRIQUE IGT (FRIAUL)</b> <b>JERMANN</b> <i>Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit Eleganter Wein mit sehr einnehmenden Aromenoten, reiche Fruchtaromatik vor allem von tropischen Früchten, eleganter Abgang.</i>	_____	79.00

## ROSÉ WEIN

<b>ROSE (VENETIEN)</b> <b>SACCHETTO</b> <i>Feinfruchtiger Rosé</i>	_____	23.00
<b>ROSE CHIARETTO (LOMBARDEI)</b> <b>CÀ MAIOL VALTENESI CHIARETTO</b> <i>Groppello 50%, Marzemino 20%, Barbera 15%, Sangiovese 15% Dieser klassische Grada Chiaretto erhielt seinen Namen „Rosen“ aufgrund seines delikaten Duft nach Rosenblüten.</i>	_____	32.00
<b>ROSATO CHIARO (PIEMONT)</b> <b>LA SCOLCA</b> <i>Cortese di Gavi 95%, Pinot Nero 5% Ein ausgewogener und leichter Wein, der an Aromen von Orangenblüten und Hagebutten erinnert.</i>	_____	38.00

# DISTINTO

essen & trinken

## VINI ROSSI ROTWEIN

	Jg.	€ 0.75 FL.
<b>MERLOT (SIZILIEN)</b> <b>FAZIO</b> <i>Merlot 100%</i> <i>Weicher und samtiger Wein, dessen Duft an Waldfrüchten und roten Beeren erinnert</i>	_____	25.00
<b>NEPRICA (APULIEN)</b> <b>TORMARESCA</b> <i>Negroamaro 70%, Primitivo 15%, Cabernet Sauvignon 25%</i> <i>Intensives und anhaltendes Aroma nach Waldbeeren und Lakritze.</i>	_____	27.00
<b>SHIRAZ (SIZILIEN)</b> <b>FAZIO LUCE D'ORIENTE</b> <i>Weicher und eleganter Wein mit einer delikaten Note von Blaubeeren. in harmonischer Verbindung mit Vanille.</i>	_____	29.50
<b>NERO D'AVOLA (SIZILIEN)</b> <b>FAZIO TORRE DIE VENTI</b> <i>Der Geschmack des Weines ist vollmundig und samtig. Dem Gaumen verleihen die Trauben eine fruchtige, würzige und vanillige Note.</i>	_____	31.00
<b>MERLOT (SIZILIEN)</b> <b>FAZIO PASSO DEI PUNICI</b> <i>Intensiver, strenger und anhaltender Geschmack nach Gewürzen und Vanille. Im Bukett befinden sich Waldbeeren und Schokolade.</i>	_____	36.00

# DISTINTO

essen & trinken

## VINI ROSSI ROTWEIN

	Jg.	€ 0.75 FL.
<b>CABERNET SAUVIGNON (SIZILIEN)</b> <b>FAZIO CASA SANTA</b> <i>Ein voller, samtiger und persistenter Geschmack mit weichen Strukturen. Waldbeeren und schwarzer Pfeffer vollenden sein Bukett.</i>	_____	0,75L 41.00
<b>CHIANTI CLASSICO (TOSKANA)</b> <b>TENUTE DI NOZZOLE</b> <i>Sangiovese Traube 100%</i> <i>Intensives, fruchtiges Aroma von Sauerkirschen, Pflaumen und Eichennuancen.</i>	_____	31.00
<b>CHIANTI CLASSICO <u>RISERVA</u> (TOSKANA)</b> <b>LA FORRA TENUTE DI NOZZOLE</b> <i>Sangiovese Traube 90%, Cabernet 10%</i> <i>Angenehmes Bukett von schwarzen Beeren. Gewürzen. Vanille und Kakao.</i>	_____	48.00
<b>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO (TOSKANA)</b> <b>AVIGNONESI</b> <i>Sangiovese "Prugnolo Gentile" 85%, Canaiolo Nero 10% und Mammolo 5%</i> <i>Die Prugnolo Gentile, ein besonderer Sangiovese, ist prädestiniert dafür feste, etwas herbe aber ungemein duftige Wein hervorzubringen. Weine die nie ölig oder überbordend wirken, sondern immer fein und trotz aller Kraft fast schlank.</i>	_____	59.00
<b>MERLOT (SIZILIEN)</b> <b>PLANETA</b> <i>Weich und sanft. Gut unterstützt von Säure und eleganten und cremigen Tanninen. Wohliger langer, frischer Geschmack.</i>	_____	58.00
<b>SYRAH (SIZILIEN)</b> <b>PLANETA</b> <i>Reich und vollmundig mit Fruchtaromen. Besonders von grüner Feige. Dazu leichtes Aroma von Gewürzen und Vanille. Rund und Weich.</i>	_____	58.00

# DISTINTO

essen & trinken

## VINI ROSSI ROTWEIN

	Jg.	€
SANTA CECILIA (SIZILIEN)	_____	0.75 FL. 58.00
PLANETA <i>Nero d'Avola 85%, Syrah 15%</i> <i>Großer Wein. Trocken, harmonisch, gut ausgeprägtes Bukett.</i>	_____	
HARMONIUM (SIZILIEN)	_____	62.00
FIRRIATO <i>Nero d'Avola 100%</i> <i>Betörendes Bukett nach reifen roten Beeren und orientalischen Gewürzen.</i>	_____	
SITO MORESCO (PIEMONT)	_____	79.00
GAJA <i>Nebbiolo 35%, Merlot 35%, Cabernet Sauvignon 30%</i> <i>Dieser Wein besitzt ein ansprechendes Bukett von Pflaumen, Gewürze und Zedernholz.</i>	_____	
PIETRA SACRA (SIZILIEN)	_____	0,75L 59.50
FAZIO <i>Cabernet Sauvignon 60%. Nero d'Avola 30%. Merlot 10%</i> <i>Kräftiger und harmonischer Wein. Sein Bukett besteht aus Waldbeeren, die in perfekter Balance zu den Noten von Tabak, Kakao und schwarzem Pfeffer stehen.</i>	_____	Magnum 1,5L 128.00

## VINI ROSSI ROTWEIN RARITÄTEN

BAROLO NIRVASCO (PIEMONT)	_____	65.00
BERSANO <i>Nebbiolo-Traube 100%</i> <i>Typischer Barolo von granatroter Farbe, ausgeprägter Duft nach Waldbeeren. Der fruchtige Geschmack zeigt das typisch kräftige Tannin und eine spürbare Säure. Erwähnenswert ist das unschlagbare Preis-Genuss-Verhältnis – ein wunderbarer Begleiter zu allen kräftigen Speisen und ein schöner Einstiegswein in die Königsklasse.</i>		

# DISTINTO

essen & trinken

## VINI ROSSI ROTWEIN RARITÄTEN

	Jg.	€ 0.75 FL.
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG (TOSKANA)</b> <b>TENUTA PIAN DELLE VIGNE – ANTINORI</b> <i>Sangiovese 100%</i> <i>Intensive, rubinrote Farbe, die zum Granatrot tendiert.</i> <i>Das Bukett ist groß angelegt und komplex mit blumigen Noten</i> <i>und Nuancen von Vanille und Kakao. Voll samtige Struktur.</i>	_____	98.00
<b>AMARONE CLASSICO COSTASERA DOCG (VENETIEN)</b> <b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA MASI</b> <i>Cuvée aus Corvina-, Rondinella- und Molinara-Trauben</i> <i>Unvergleichliche Dichte der Aromen. Zeichnet sich durch</i> <i>Körperreichtum. Intensität und Eleganz aus.</i>	_____	125.00
<b>TIGNANELLO (TOSKANA)</b> <b>ANTINORI</b> <i>Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%</i> <i>Intensiv fruchtig, vielfältig und finessenreich im Bukett</i> <i>und am Gaumen. Kräftig mit optimaler Struktur, dichter</i> <i>Inhalt, sehr gut eingebundene Tanninen.</i>	_____	140.00
<b>BAROLO (PIEMONT)</b> <b>MARCHESI DI BAROLO</b> <i>Nebbiolo-Traube 100%</i> <i>Nuancenreich mit den Aromen reifer Früchte, feiner Schokolade,</i> <i>zarter Vanille und einen Hauch Lakritze, reichhaltig und</i> <i>tiefgründig mit sanften Tanninen, fein abgerundet.</i>	_____	140.00
<b>GUADO AL TASSO BOLGHERI SUPERIORE (TOSKANA)</b> <b>ANTINORI</b> <i>Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 30%, Cabernet Franc 15%</i> <i>Der Guado al Tasso Bolgheri Superiore ist der Top-Wein und Aushängeschild des Weingutes.</i> <i>Ein großartiger Toskaner mit überzeugender Struktur, gelungener Kombination von Frucht und Holzeinflüssen.</i> <i>Der Cuvée wird über 18 Monate in neuen Barriques aus französischem Eichenholz ausgebaut.</i>	_____	160.00

# DISTINTO

essen & trinken

## VINI ROSSI ROTWEIN RARITÄTEN

	Jg.	€ 0.75 FL.
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO (TOSKANA)</b> <b>BIONDI – SANTI</b> <i>Sangiovese grosso-Traube 100%</i> <i>4 Jahre in Eichenbarriques gelagert. Im Glas funkelt ein sattes Rubinrot, das Bukett ist delikät und tiefgründig gepaart mit satter, saftiger Frucht und Tanninen.</i>	_____	325.00
<b>BAROLO MONFALLETTO (PIEMONT)</b> <b>CORDERO DI MONTEZEMOLO</b> <i>Nebbiolo-Traube 100%</i> <i>Tiefrot mit Granatsplitter in der Farbe. Weich, saftig und blumig im Geschmack, mit wunderschön eingebundenen Tanninen und einem Duft in Anklängen von reifen roten Beeren und Gewürzen. Kraftvoller Körper und schönes Gleichgewicht.</i>	_____	335.00
<b>SASSICAIA (TOSKANA)</b> <b>TENUTA SAN GUIDO</b> <i>Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%</i> <i>Dieser Spitzenwein bedarf wohl keiner Beschreibung.</i>	_____	345.00
<b>BARBARESCO (PIEMONT)</b> <b>GAJA</b> <i>Nebbiolo-Traube 100%</i> <i>Vierzehn Lagen liefern die Nebbiolo – Traube dieses Barbaresco. Da Nebbiolo – Trauben auf kleinste Unterschiede im Kleinklima reagieren, ergibt die Vielzahl der Lagen einen abgerundeten und ausgewogenen Wein.</i>	_____	375.00
<b>SOLAIA (TOSKANA)</b> <b>ANTINORI</b> <i>Cabernet 80%, Sangiovese 20%</i> <i>Komplexer, kräftiger Wein, der alle Sinne anspricht. Intensiv und fruchtiger Rotwein mit ausgewogener Struktur und sanften Tanninen.</i>	_____	545.00



# DISTINTO

essen & trinken

## VINI ROSSI ROTWEIN RARITÄTEN

	Jg.	€ 0.75 FL.
MASSETO (TOSKANA)	_____	1.580,00
TENUTA DELL'ORNELLAIA		
<i>Merlot 100%</i>		
<i>Der Tenuta Ornellaia ist mit dem Masseto einer der größten Merlot Weine Italiens gelungen.</i>		
<i>Wer hätte gedacht, dass ausgerechnet diese Rebsorte im mediterranen Klima der Maremma solch einzigartige Weine hervorbringt. Lavendel, Rosmarin, Veilchen, dunkle Beeren, konzentriert und trotzdem frisch und glasklar.</i>		
<i>Masseto ist nahe daran ein perfekter Wein zu sein</i>		

## SEKT/CHAMPAGNER

	0,375FL.	€ 0.75 FL.
PROSECCO BRUT MILLESIMATO		35.00
SACCHETTO		
BRUT RESERVE	38.00	75.00
TAITTINGER		
PRESTIGE ROSE BRUT	44.50	85.00
TAITTINGER		
BRUT IMPÉRIAL		75.00
MOËT & CHANDON		