

## Unsere Aperitif-Empfehlung:

**Ananas-Kokos-Aperitif**

## Unsere Flaschenwein-Empfehlung:

### Weißwein:

#### **Pinot Grigio - Weingut Köfererhof, Brixen S 2016**

In der Farbe präsentiert sich dieser Weisswein in einem dezenten Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Im Geruch intensiv nach getrockneten Kräutern und kräftigen Gewürzen, sekundär Zitrusfrüchte, vielschichtige Aromatik.

### Rotwein:

#### **Vino Nobile di Montepulciano - Avignonesi, Toskana TS 2015 (Prugnolo Gentile, Mammolo, Canaiolo Nero)**

Für den Klassiker des Hauses werden seit der Ernte 2010 ausschliesslich Sangiovese-Trauben verwendet. Sie stammen aus den beiden Lagen Capezzine und Poggetti. Der Ausbau dauert 18 Monate, je zur Hälfte in Barriques zweiter oder dritter Füllung und in grossen Eichenholzfässern. Bevor der Wein in den Verkauf kommt, reift er mindestens 6 Monate in der Flasche. Duft nach roten Beeren und Waldfrüchten, süße Kirschnoten, Rosmarin und Nadelholz. Am Gaumen saftig-fruchtig, aromatisch mit leichter Würze, vollmundig.

### Spezielle Rarität:

#### **Amarone - Bertani, Venetien TS 2000**

Intensives Granatrot mit orangem Rand. In der Nase finden sich balsamische Noten von roten Früchten, vor allem in Kirschen und Pflaumen, die von Anklängen nasser Erde, geräucherten süßen Gewürzen, Goudron und schwarzem Trüffel begleitet werden. Am Gaumen ist er weich und überzeugend, gekennzeichnet durch einen gewissen Säuregehalt und leicht definierte, aber gut definierte Tannine. Es schließt mit einem Finale von großem Geschmacksadel, lang und komplex.

# Unsere Qualitätswein-Empfehlung im Glas:

## Weißweine:

### **Weißburgunder - Lieselehof, Kaltern K 2017**

Dieser Weißburgunder ist ein ausdruckstarker, rassiger mit schön eingebundenen satten Fruchtaromen, gereifter Weißwein. Mit langem Abgang.

### **Lugana S. Cristina - Zenato, Venetien S 2017**

(Trebiano di Lugana)

Sehr zartes Gelbgrün. In der Nase sehr viel Gelbfrucht, reifer gelber Pfirsich, Marillen, Litschi, auch etwas Muskat. Breitet sich am Gaumen füllig und weich aus, endet würzig und gelbfruchtig.

### **Mantonico Bianco - Statti, Kalabrien S 2014**

Am Gaumen ist der Statti Mantonico vollmundig, leicht nussig mit feinen Röstaromen, Vanille und Brioche mit zartem Schmelz und reifen Tanninen.

### **Vermentino della Sardegna - Su'entu, Sardinien S 2016**

In der Farbe strohgelb mit grünlichen Schlieren. Im Aroma sehr aromatisch nach gelben Blumen und reifen Früchten, leicht würzig. Im Geschmack reichhaltig und solide, geschmeidig, kühlend.

## Roséwein:

### **Rose Cipressetto - Santa Cristina, Toskana S 2017**

Dieser Wein präsentiert sich in einem frischen rosa. Er ist fruchtig, komplex und elegant am Gaumen.

## Rotweine:

### **Vinschger Vernatsch - Rebhof, Kastelbell S 2016**

Dieser Vernatsch zeichnet sich durch feine Noten nach Kirschen aus und besticht im Mund mit seiner unkomplizierten Art mit fein-bitteren Gerbstoffen.

### **Dolcetto d'Alba - Tenuta Massolino, Piemont K 2017**

Warm im Auftakt öffnet er sich dann mit vielfältigen Geschmacksnuancen, vorwiegend fruchtig-weinig, die auf einen reichhaltigen, konzentrierten Wein zurückzuführen sind.

### **Chianti classico Nozzole - Tenuta di Nozzole, Toskana S 2016**

(Sangiovese)

Es präsentiert sich dem Auge mit einem schönen Rubinrot. Intensive Aromen von reifen roten Früchten und Wildkirschen, kombiniert mit Veilchen und delikaten süßen Gewürzen, bilden den Geruchssinn.

### **Pan Riserva - Bosco, Abruzzen (B) S 2012**

(Cabernet, Montepulciano d'Abruzzo)

In der Farbe ein intensives Rubinrot. In der Nase starke würzige Noten von Vanille, Zimt und Süßholz. Am Gaumen: von ausgezeichneter Struktur und Beständigkeit, recht tanninhaltig, drückt er am Gaumen seine gerösteten Noten aus.

## Dessertwein:

### **Moscato d'Asti - Tenuta Massolino, Piemont S 2017**

Im Glas leuchtendes Strohgelb, mit einer guten, feinen und nachhaltigen Perlung. Dieser Wein behält einen begrenzten Druck bei, so wie es die Tradition verlangt. In der Nase faszinierend, von großer Frische und Intensität, mit kräftigen Fruchtkomponenten und einem Hauch von Salbei.