



I Nostri Vini Bianchi

<i>Chardonnay Caliz</i>	<i>"Kurtatsch"</i>	DOC Südtirol	13,5 % Vol.	33 €
<i>Chardonnay Riserva Freienfeld</i>	<i>"Kurtatsch"</i>	DOC Südtirol	14,0 % Vol.	95 €
<i>Pinot Grigio</i>	<i>"Kurtatsch"</i>	DOC Südtirol	13,5 % Vol.	38 €
<i>Gewürztraminer Arenis</i>	<i>"Kurtatsch"</i>	DOC Südtirol	14,0 % Vol.	37 €
<i>Pinot Bianco Versalto</i>	<i>"Alois Lageder"</i>	IGT Südtirol	11,5 % Vol.	48 €
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>"Alois Lageder"</i>	DOC Südtirol	12,5 % Vol.	40 €
<i>Rero Arneis Anterisio</i>	<i>"Cascina Chicco"</i>	DOCG Piemonte	13,5 % Vol.	35 €
<i>Pinot Grigio</i>	<i>"Jermann"</i>	IGP Friuli	13,0 % Vol.	52 €
<i>Ribolla Gialla Vinnae</i>	<i>"Jermann"</i>	IGT Friuli	12,5 % Vol.	53 €
<i>Langhe Bianco Scapulìn</i>	<i>"Giuseppe Cortese"</i>	DOC Piemonte	13,5 % Vol.	36 €
<i>Fior di Lago</i>	<i>"Bulgarini"</i>	IGT Lombardia	12,5 % Vol.	33 €
<i>Lugana</i>	<i>"Bulgarini"</i>	DOC Lombardia	12,5 % Vol.	35 €
<i>Lugana -010-</i>	<i>"Bulgarini"</i>	DOC Lombardia	12,5 % Vol.	38 €
<i>Vermentino Bolgheri</i>	<i>"Marchesi Antinori"</i>	DOC Toscana	13,0 % Vol.	43 €
<i>Vernaccia di San Gimignano</i>	<i>"Casa delle Vacche"</i>	DOCG Toscana	12,5 % Vol.	30 €
<i>Vin Santo Castelgreve</i>	<i>"Grevepesa"</i>	DOCG Toscana Fl. 0,375l.	16,0 % Vol.	24 €
<i>Falanghina del Sannio</i>	<i>"Mastroberardino"</i>	IGT Campania	12,5 % Vol.	35 €
<i>Greco di Tufo</i>	<i>"Mastroberardino"</i>	DOCG Campania	12,5 % Vol.	35 €
<i>Fiano di Avellino</i>	<i>"Pietracupa"</i>	IGT Campania	12,5 % Vol.	35 €
<i>Verdicchio dei C. di Jesi. (Beste Ww 2021)</i>	<i>"Bucci"</i>	DOCG Marche	13,5 % Vol.	41 €



<i>Pecorino Colline Pescaresi</i>	<i>"Marammiero"</i>	DOC	<i>Abruzzo</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>41 €</i>
<i>Grillo</i>	<i>"Ferreri"</i>	IGP	<i>Sicilia</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Inzolia</i>	<i>"Ferreri"</i>	IGT	<i>Sicilia</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Vermentino di Sardegna</i>	<i>"Benas"</i>	DOC	<i>Sardegna</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>33 €</i>
<i>Weissburgnder Herz aus Gold</i>	<i>"Hammel & Cie"</i>	QbA	<i>Pfalz</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>31 €</i>
<i>Sauvignon Blanc Ein Tag am Meer</i>	<i>"Hammel & Cie"</i>	QbA	<i>Pfalz</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>33 €</i>
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>"Jochen Uebel"</i>	QbA	<i>Pfalz</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>33 €</i>
<i>Riesling</i>	<i>"Jochen Uebel"</i>	QbA	<i>Pfalz</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>31 €</i>
<i>VV Saar Riesling</i>	<i>"Van Volxem"</i>	QbA	<i>Saar</i>	<i>12,0 % Vol.</i>	<i>40 €</i>
<i>Riesling Haus Klosterberg</i>	<i>"M.Molitor"</i>	QbA	<i>Mosel</i>	<i>11,0 % Vol.</i>	<i>38 €</i>

I Nostri Proseccchi e Spumanti

<i>Pinot Bianco Sur Lie</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	<i>Brut Nature Millesimato</i>		<i>11,5 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Spumante Millesimato Cuvee Beltá</i>	<i>"Astoria"</i>	<i>Brut</i>		<i>11,0 % Vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Prosecco Galie Extra Dry</i>	<i>"Astoria"</i>	DOC		<i>11,0 % Vol.</i>	<i>33 €</i>
<i>Prosecco Rosé Faschion Victim</i>	<i>"Astoria"</i>	DOC	<i>Brut</i>	<i>11,0 % Vol.</i>	<i>34 €</i>
<i>Prosecco Nine dot Five</i>	<i>"Astoria"</i>	DOC	<i>Brut</i>	<i>9,5 % Vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Moscato d'Asti</i>	<i>"Ascheri"</i>	DOCG	<i>Piemonte</i>	<i>5,5 % Vol.</i>	<i>27 €</i>
<i>Bracchetto D'Acqui Spumante</i>	<i>"Morando"</i>	DOCG	<i>Piemonte</i>	<i>7,0 % Vol.</i>	<i>27 €</i>



I Nostri Champagne-Franciacorta-Metodo Classico

<i>Spumante Ferrari</i>	<i>"Ferrari"</i>	<i>Brut Trento DOC</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>50 €</i>
<i>Franciacorta</i>	<i>"Ca del Bosco"</i>	<i>Brut DOCG</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>78 €</i>
<i>Pinot Grigio "Rose" Metodo Classico</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	<i>Brut Mill.</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>70 €</i>
<i>Champagne Brut Royal</i>	<i>"Pommery"</i>	<i>Brut Reims</i>	<i>12,0 % Vol.</i>	<i>90 €</i>

I Nostri Vini Rosè

<i>18/20</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	<i>IGT</i>	<i>Veneto</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>29 €</i>
<i>Chiaretto Classico</i>	<i>"Bulgarini"</i>	<i>DOC</i>	<i>Veneto</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Miraval Cotes de Provence</i>	<i>"Joli Pitt Perrin"</i>	<i>AOP</i>	<i>France</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>39 €</i>
<i>Studio by Miraval</i>	<i>"Joli Pitt Perrin"</i>	<i>AOP</i>	<i>France</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>35 €</i>

I Nostri Vini Rossi

<i>Lagrein</i>	<i>"Kurtatsch"</i>	<i>DOC</i>	<i>Südtirol</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>43 €</i>
<i>Jùsto</i>	<i>"Cesari"</i>	<i>IGT</i>	<i>Veneto</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>El Ruden</i>	<i>"Astoria"</i>	<i>IGT</i>	<i>Veneto</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>38 €</i>
<i>Valpolicella Superiore Ripasso</i>	<i>"Campo Reale"</i>	<i>DOC</i>	<i>Veneto</i>	<i>14,0 % Vol.</i>	<i>42 €</i>
<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>"Terre d'Orti"</i>	<i>DOCG</i>	<i>Veneto</i>	<i>15,0 % Vol.</i>	<i>90 €</i>
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>"Cascina Chicco"</i>	<i>DOC</i>	<i>Piemonte</i>	<i>14,5 % Vol.</i>	<i>38 €</i>
<i>Barolo Rocche di Castelletto</i>	<i>"Cascina Chicco" 2016</i>	<i>DOCG</i>	<i>Piemonte</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>74 €</i>
<i>Merlot</i>	<i>"Case delle Vacche"</i>	<i>IGT</i>	<i>Toscana</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Lagone</i>	<i>"Aia Vecchia" (Supertuscan)</i>	<i>IGT</i>	<i>Toscana</i>	<i>14,0 % Vol.</i>	<i>40 €</i>
<i>Nipozzano Ris. Chianti Ruffina</i>	<i>"Frescobaldi" DOCG</i>		<i>Toscana</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>55 €</i>



<i>Chianti Classico</i>	<i>"Fattoria Rodano"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	14,0 % Vol.	38 €
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>"Renieri"</i>	DOC	<i>Toscana</i>	14,5 % Vol.	46 €
<i>Le Volte</i>	<i>"Tenuta dell' Ornellaia"</i>	IGT	<i>Toscana</i>	13,5 % Vol.	59 €
<i>Primitivo del Salento</i>	<i>"Mocavero"</i>	IGP	<i>Puglia</i>	14,0 % Vol.	29 €
<i>Primitivo di Manduria 1</i>	<i>"Masseria la Volpe"</i>	DOC	<i>Puglia</i>	14,0% Vol.	33 €
<i>Primitivo 62 Ann. Rjs.</i>	<i>"F.di San Marzano"</i>	DOP	<i>Puglia</i>	14,5 % Vol.	50 €
<i>Montep. d' Abruzzo "Dama"</i>	<i>"Marramiero"</i>	DOC	<i>Abruzzo</i>	14,0 % Vol.	30 €
<i>Nero d'Avola</i>	<i>"Ferreri"</i>	DOC	<i>Sicilia</i>	14,0 % Vol.	36 €
<i>Nero D'Avola -Brasi-</i>	<i>"Ferreri" (Kastanienfass)</i>	IGT	<i>Sicilia</i>	14,5 % Vol.	67 €
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>"Ferreri"</i>	IGT	<i>Sicilia</i>	13,5 % Vol.	37 €
<i>Cannonau di Sardegna Maimone</i>	<i>"C.della Vernaccia"</i>	DOC	<i>Sardegna</i>	13,5 % Vol.	35 €

Unsere kleine Schatzkammer

<i>Pinot Noir -Krauss-</i>	<i>"Alois Lageder"</i>	DOC	<i>Sudtiröl</i>	13,5 % Vol.	120 €
<i>Chianti Classico G. Selezione</i>	<i>"Castello di Cacchiano"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	13,5 % Vol.	120 €
<i>Fontemerlano "Castello di Cacchiano" 2020 (100%Merlot)</i>		IGT	<i>Toscana</i>	15,0 % Vol.	130 €
<i>Sorugo Bolgheri Sup.</i>	<i>"Aia Vecchia" (C.S/M./C.F/P.V.)</i>	DOC	<i>Toscana</i>	15,0 % Vol.	80 €
<i>Orleto</i>	<i>"Aia Vecchia" 2018 (100% Cabernet Frank)</i>	IGT	<i>Toscana</i>	14,5 % Vol.	165 €
<i>Girolamo</i>	<i>"Casatello di Bossi" 2018 (100% Merlot)</i>	IGT	<i>Toscana</i>	14,5 % Vol.	80 €
<i>Corbaia</i>	<i>"Castello di Bossi" 2019 (C.S./San.)</i>	IGT	<i>Toscana</i>	14,5 % Vol.	115 €
<i>Re di Renieri</i>	<i>"Renieri" (P.V./S./C.S/M./C.F./San.)</i>	IGT	<i>Toscana</i>	14,5 % Vol.	90 €
<i>Regina di Renieri</i>	<i>"Renieri" (100%Syrah)</i>	IGT	<i>Toscana</i>	14,5 % Vol.	130 €
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>"Renieri" 2016</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	14,5 % Vol.	170 €
<i>Nero D'Avola -Brasi-</i>	<i>"Ferreri" (Kastanienfass)</i>	IGT	<i>Sicilia</i>	14,5 % Vol.	67 €

