

## Offene Weine

### Prosecco

Prosecco DOC – Briosio, Treviso	10 cl	CHF	9.00
---------------------------------	-------	-----	------

### Weiss

Pinot Grigio "Riff" IGT, Alois Lageder, Venezia	2017	10 cl	CHF	6.80
---	------	-------	-----	------

Chardonnay - Gran Sasso, Chieti, Abruzzo	2017	10 cl	CHF	7.00
--	------	-------	-----	------

Roero Arneis DOCG – Beni di Batasiolo, Piemonte	2016	10 cl	CHF	8.00
---	------	-------	-----	------

Sauvignon blanc Touraine AOP Domaine des Corbillières, Loire	2017	10 cl	CHF	7.50
--	------	-------	-----	------

Regula Cuvée AOC, Zweifel Weine, Zürich Höngg	2016	10 cl	CHF	8.00
---	------	-------	-----	------

### Rot

Sangiovese & Cabernet Sauvignon – Castello Banfi, Toscana	2016	10 cl	CHF	7.00
---	------	-------	-----	------

Primitivo - Gran Sasso, Puglia	2017	10 cl	CHF	8.00
--------------------------------	------	-------	-----	------

Rossobastardo IGT – Cesarini Sartori, Umbria	2015	10 cl	CHF	8.50
--	------	-------	-----	------

Chianti Classico DOCG– Bibbiano, Toscana	2015	10 cl	CHF	8.50
--	------	-------	-----	------

Ripasso della Valpolicella DOC – Albino Armani, Veneto	2015	10cl	CHF	10.50
--	------	------	-----	-------

Felix AOC, Zweifel Weine, Zürich Höngg	2015	10cl	CHF	8.00
--	------	------	-----	------

### Rosé

Bardolino Chiaretto Rose DOC, Az. Agr. Cavalchina, Veneto	2017	10 cl	CHF	7.50
---	------	-------	-----	------

### Süsswein

Latinia Vino da uve stramature - Cantina Santadi, Sardegna	2010	10 cl	CHF	11.50
--	------	-------	-----	-------

Prosecco & Champagne

**Prosecco DOC** – Briosio, Treviso 75 cl CHF 62.50

**Champagner** Louis Roederer Brut Premier 75 cl CHF 105.00

Weissweine

## Italien

**Pinot Grigio "Riff" IGT** – Alois Lageder, Venezia 2017 75 cl CHF 47.00

Knackig frischer Pinot Grigio aus den Dolomiten. Feiner Duft nach Zitrusfrüchten. Angenehm, feinnerviger Geschmack nach reifen Quitten und Stachelbeere. Voller, eleganter Körper mit langanhaltendem Abgang.

Empfehlung: Wunderbarer Apérowein, guter Begleiter zu leichter Pasta oder Fischgerichten.

**Chardonnay IGT** - Gran Sasso Chieti, Abruzzo 2017/18 75 cl CHF 49.00

Herrlich frisch und betont fruchtig mit Noten von tropischen Früchten. Voller, eleganter Körper. Trocken.

Empfehlung: Fischgerichten und weissem Fleisch. Ideal auch als Apéritif auf der Terrasse oder als Drink an der Bar.

**Roero Arneis DOCG**, Beni di Batasiolo, Piemonte 2017 75 cl CHF 55.00

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase präsentiert er sich mit sanften blumigen Noten und Aromen von reifen Früchten; am Gaumen ist er frisch dank der ausgewogenen Säure, welche von seinem reichen Körper und seiner grosser Struktur unterstützt wird.

Empfehlung: Apéros, Vorspeisen, leichten Suppen, Fisch- und Krustentiere

**Pinot Grigio e Verduzzo IGT Masianco** – Masi, Veneto 2017\* 75cl CHF 53.00

Leuchtendes Grüngelb. Feine, würzige Aromen von frischen Früchten, mit dezenter Säure und vollem Geschmacksbild.

Empfehlung: Krustentiere und kalte Vorspeisen.

**Chardonnay** - Fontanelle Castello Banfi, Toscana 2016 75 cl CHF 58.00

Chardonnay der anderen Art. Ein Aristokrat, der keinem Modetrend folgt sondern seinen eigenen Weg geht. Mit grosser Komplexität, Verlässlichkeit sowie Ausdauer und intellektuellem Anspruch. Im Glas zeigt der Chardonnay einen leichten Goldschimmer.

Empfehlung: Ein klassischer Speisenbegleiter, zu ersten Gängen mit Fisch und Fleisch.

**Radici Bianco** – Fiano di Avellino DOCG Mastroberardino 2015\* 75cl CHF 58.00

Campagna

Traubensorte: 100% Fiano di Avellino

Intensive Aromatik von reifem Kernobst, Zitrusfrüchten, Bergamotte und Haselnuss. Am Gaumen kräftig mit komplexer Struktur und erfrischender Säure.

Empfehlung: Kräftiger Begleiter zu Vorspeisen als auch leichten Hauptgängen.

## San Marino

**Biancale** – Consorzio Vini di San Marino 2017\* 75 cl CHF 59.00  
 Traubensorten: 90% Biancale, 10% Diverse  
 Fein und zart mit blumigen und fruchtigen Noten. Trocken, frisch und angenehm würzig.  
 Ideal als Aperitif und zu leichten Vorspeisen.

**Roncale** – Consorzio Vini di San Marino 2015\* 75 cl CHF 65.00  
 Traubensorten: 60% Ribolla di San Marino, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon  
 Frisch und delikater mit floralen und fruchtbetonten Noten. Duft nach Akazie und Ginster, Zitrusfrüchten und Kräutern.  
 Trocken, frisch, gut strukturiert mit einem angenehm harmonischen Geschmack. Passt gut zu Pasta und Fisch.

## Frankreich

**Sauvignon blanc Touraine AOP** Domaine des Corbillières, Loire 2017 75 cl CHF 52.00  
 Eine typische, unaufdringliche Sauvignon-Frucht wird in der Nase versprochen und im Gaumen gehalten. Duftet und schmeckt intensiv nach Holunderblüten und Stachelbeeren. Der Wein wird von einer belebenden Säure in einen fruchtigen und harmonischen Abgang getragen.  
 Passt hervorragend zu Apérohäppchen, Vorspeisen und Seefischen

## Schweiz

**Regula Cuvée AOC**, Zweifel Weine, Zürich Höngg 2016 75 cl CHF 53.00  
 Traubensorte: Riesling x Silvaner, Cabernet blanc, Scheuerrebe, Vidal blanc  
 In der Nase weisse Blüten, süsse Frucht. Am Gaumen sanft, cremig, leichte Süsse & Mineralität. Endlich der passende Wein zum Sound der Limmatstadt.

**Fendant AOC Les Monzuettes** -Reynard+Varone, Wallis 2017 75 cl CHF 60.00  
 Traubensorte: Chasselas  
 Helles, klares Zitronengelb mit aufhellendem Rand. In der Nase duftend nach weissen Blüten, Zitrusfrüchten und etwas Feuerstein. Am Gaumen saftig frisch mit Mandelnoten, feinen Quittentönen und fruchtbetontem Finale.  
 Empfehlung: ausgezeichnet zu Süsswasserfisch, Käse und zum Apéro

## Österreich

**Grüner Veltliner** - Markowitsch 2014\* 75cl CHF 56.00  
 Intensive Würze, Vollmundigkeit am Gaumen mit elegantem Abgang  
 Passt hervorragend zu Salatgerichten, kalten Vorspeisen, gebackenem Fleisch, sowie als Aperitif

## Roséweine

### Italien

**Bardolino Chiaretto Rose DOC** Az. Agr. Cavallina, Venetien 2017 75 cl CHF 51.00  
 Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara  
 Ein leichter, zarter Rosé vom Gardasee. Sanfte Struktur und angenehme Frische mit wenig Säure und einem Duft nach Himbeeren und roten Kirschen.  
 Empfehlung: Der ideale Apéro-Wein.

**Tre Torri Carignano del sulcis rosato DOC** Cant. di Santadi, Sardegna 2017 75 cl CHF 54.00  
 Traubensorte: Carignano  
 Eleganter, frischer Rosé. Fruchtiges Bouquet nach Walderdbeeren. Ausgewogen und sehr angenehm zu trinken. Der Wein für einen unbeschwerten Abend.

## Rotweine

### Italien

#### Piemonte

**Barbera d`Asti DOCG – Montebruna, Braida** 2015 75 cl CHF 60.00

Strahlendes Purpur mit violetten Reflexen. Zeigt sich in der Nase bereits offen und opulent. Nach Brombeeren, Würze, Kirschen und feine Röstaromen. Im Gaumen erstaunlich komplex, ausgewogen, perfekt eingebundene Säure, feingliedrige Tannine. Sehr elegant mit mittellangem Finale.

Passt zu: warmen Vorspeisen, gebratenem Fleisch und reifen Hartkäsesorten.

**Barbera d`Asti DOCG - Bricco dell' Uccellone** 2012\* 75 cl CHF 107.00

Intensives Rubinpurpur. In der Nase betörend mit Edelholznoten, feiner Würze, sehr reifen Kirschen und einem Hauch Pfeffer. Im Gaumen sehr komplex und mundfüllend, dunkle Kirschen, sehr frische und seidige Tannine und eine herrliche komplexe Aromastruktur. Langer und sehr harmonischer Abgang.

Empfehlung: kräftigen Fleischgerichten und piemontesischen Spezialitäten. Ausgezeichnet auch zu reifem Käse.

**Barbera d`Asti DOC - Ai Suma** 2011\* 75 cl CHF 132.00

Sehr intensives Purpurrot mit rubinrotem Schimmer. In der Nase betörend und reich duftend nach Waldbeeren, viel edlem Holz, untermalt von Vanille-, Lakritze- und Kakaonoten mit einem Hauch Pfeffer. Im Gaumen sehr komplex und wuchtig, intensive, rote und dunkle Beeren, feine Röstaromen, präzise und saftige Tannine, wirkt trotz seiner Konzentration elegant und sinnlich. Sehr langer anhaltender Abgang. 2011 - ein absoluter Top-Jahrgang!

Empfehlung: kräftigen Fleischgerichten, piemontesischen Spezialitäten, reifem Käse und für einen gemütlichen Abend.

**Barolo DOCG - Beni di Batasiolo** 2013 75 cl CHF 79.00

Traubensorte: Nebbiolo

Mittleres Granatrot mit leicht aufhellendem Rand. Reifer Duft nach Dörrfrüchten, Kompott, Rosen- und Veilchenblüten. Im Gaumen feiner Auftakt mit interessanter Vielschichtigkeit, guter Konzentration und geschmeidigen Tanninen. Aromen von Trockenfrüchten und roten Kirschen mit einer feinen Würze. Zeigt sich sehr ausgewogen mit guter Länge.

Empfehlung: Begleiter zu Rindfleisch an Rotweinsauce, Risotto mit Pilzen, Wildgerichten sowie würzigen Käsesorten.

**Barbaresco DOCG - Produttori del Barbaresco** 2013 75 cl CHF 75.00

Traubensorte: Nebbiolo

Schönes Rubinrot; komplexe Nase mit Duft von Blumen und Waldbeeren; ein körperreicher Rotwein mit Finesse und Rasse.

Empfehlung: allen dunklen Fleischsorten und gereiftem Käse.

### Umbria

**Rossobastardo IGT - Santori** 2015 75 cl CHF 58.00

Traubensorte: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Südländisches Temperament. Wild und leidenschaftlich, rote und dunkle Frucht, ledrig und pfeffrig.

Am Gaumen sehr charmante und temperamentvolle süsse Frucht – und es ist doch ein herzlicher Kerl!

Sehr viel Wein und Spass im Glas.

### Lombardia

**“Faial” Merlot Garda DOC - La Prendina, Monzambano** 2015\* 75 cl CHF 89.00

Traubensorte: 100 % Merlot

Dunkles Rubinrot, Schokolade, Brombeeren, Vanille. Warm, sanft, voll, würzig, sehr langanhaltend, dicht und komplex. 50 % der Trauben werden angetrocknet. 18 Monate im Barriques. Weltklasse Merlot!!!

Empfehlung: zu dunklem Fleisch, Braten, Wild und kräftigem Käse

## Veneto

**Tai Rosso «Rosso Calbin» Colli Berici DOC - Azienda Agricola Piali 2016** 75 cl CHF 57.00

Traubensorten: 100% Tai Rosso (ehemals Tocai Rosso, Grenache) BIO

Frisch, belebend, superfein. Der Wein schmeckt nach reifen Himbeeren, frischen Erdbeeren, Rosinen und Kakaopulver und hat seidenfeine Gerbstoffe und eine zart unterstützende Säure. Der Wein wird weder geschönt noch filtriert und nur mit einer minimalen Schwefeldosierung stabilisiert.

**Valpolicella Ripasso DOC – Albino Armani** 2015 75 cl CHF 69.00

Traubensorten: 65% Corvina, 15% Corvinone, je 10% Rondinella und Cabernet 2012 150 cl CHF 135.00

Rubinrot mit violetten Nuancen; das Bukett ist intensiv, fein mit Kirsch- und Gewürznoten; am Gaumen vollmundig, körperhaft und samtig mit leichten Nussaromen.

Empfehlung: zu rotem Fleisch, reichhaltige Pastagerichte, kräftigem Käse und auch zu Vorspeisen.

**Amarone della Valpolicella DOC – Masi** 2010\*/11 75 cl CHF 95.00

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara

2007 150 cl CHF 185.00

Glänzendes Granatrot. In der Nase duftend nach reifen Pflaumen, süsse Gewürz- und Passitotöne im Bouquet. Im Gaumen herrlich süss-reif mit Aromen von Unterholz, Dörrobst, getrockneten Feigen und Kirschenkompott. Sehr geschmeidige die Tannine und langanhaltender Finale.

Empfehlung: zu festlichen Mahlzeiten mit Rindfleisch, Wildgerichten und reifen Käsesorten.

**Riserva di Costasera Amarone della Valpolicella DOC – Masi** 2009\* 75 cl CHF 96.00

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Oseleta, Molinara

Dunkles, dichtes Rubin. Dichtes, intensiv würziges Bouquet. Viel schwarze, reife Frucht, Kaffee, Tabak, geröstete Nüsse, Dörrfrüchte, getoastetes Holz. Komplex und fordernd. Am Gaumen ein weicher und schmeichelnder Auftakt. Dann satt und majestätisch, wiederum reife, schwarze Frucht. Dazu gesellen sich süssliche Gewürznuancen und Noten von geröstetem Holz, Mokka und schwarzem Pfeffer.

Ein vielseitiger Essensbegleiter, der bestens zu Pasta, Risotto, Rind oder Lammfleisch passt.

## Campagna

**Re di More – Irpinia Aglianico DOC - Mastroberardino** 2012\* 75 cl CHF 58.00

Traubensorten: 100% Aglianico

reife dunkle Früchte, Zwetschgenkompott, Gewürze, etwas Tabak, dezente Röstaromen. Der einjährige Barrique-Ausbau verleiht ihm griffige Tannine. Mineralischer Abgang.

**Radici Rosso Riserva – Taurasi DOCG Mastroberardino** 2008\* 75 cl CHF 88.00

Traubensorten: 100% Aglianico

Ein Prachtwein aus spät gelesenen Aglianico-Trauben. Die Riserva reift 30 Monate im Holz und 18 Monate auf der Flasche. Komplexe Waldbeerenfrucht mit dezenten Tabak- und Veilchennoten. Im Mund entwickelt er eine wunderbare Wärme; die Gerbstoffe sind rund und harmonisch. Tolle Balance von Frucht, Säure und Holz.

Empfehlung: perfekt zu Rindfleisch, Wildgerichten und reifen Käsesorten

## Marche

**Cúmaro - Riserva Conero DOCG – Umani Ronchi** 2012/13 75 cl CHF 68.00

Traubensorte: 100% Montepulciano

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensiv, vielschichtig und wohlig duftend nach dunklen Beeren, Nelken, etwas Lebkuchengewürz und Schwarzbrot sowie feine Röstnoten. Im Gaumen sehr komplex und traubensortentypisch saftig strukturiert.

## San Marino

**Brugneto – Consorzio Vini di San Marino** 2015 75 cl CHF 67.00

Traubensorten: 85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Cabernet

Ein vielversprechender Roter dessen Nase Aromen von Heidelbeeren, Brombeeren und Kirschen enthält. Abgerundet wird er mit einer leicht würzigen Vanillenote. Sein gut strukturierter Körper ist weich, sinnlich und langanhaltend mit leicht süsslichen Tanninen und ausgewogenem Säurespiel.

Empfehlung: ideal zur italienisch-mediterranen Küche, zu Rindfleisch, Risotto oder Pasta, sowie zu Antipasti.

## Toscana

**Sangiovese & Cabernet Sauvignon Col di Sasso – Castello Banfi 2016** 75 cl CHF 49.00  
 Klares, strahlendes Rubin. Frisch-fruchtige, beerige Nase, nach Kirschen, Pflaumen, Veilchen und Gewürzen duftend. Im Gaumen süffig, rund und geschmeidig. Die Aromen der Nase wiederholen sich und enden in einem würzigen, saftigen Abgang.

**Chianti Classico DOCG – Bibbiano** 2015 75 cl CHF 58.00  
 Traubensorten: Sangiovese 95%, Canaiolo und Colorino 5%  
 Dieser Wein hat eine brillante rubinrote Farbe, einen intensiven Duft mit deutlich fruchtiger Note.  
 Am Gaumen rund und voller Frucht, ein perfekter Begleiter zu diversen Fleischgerichten, Pasta und reifem Käse.

**Le Volte IGT - Toscana - Tenuta dell'Ornellaia** 2015 75 cl CHF 66.00  
 Traubensorte: 50% Sangiovese, 40% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon  
 Fast schwarzes Purpurrot; in der Nase reife, dunkle Beeren, schwarze Kirschen mit einem Hauch Schokolade und Tabak. Am Gaumen mundfüllend und saftig und elegante Röstaromatik. Langem Finale.  
 Empfehlung: italienisch-mediterranen Küche mit Rindfleisch, Lamm, Kaninchen und Pasta, sowie zu Antipasti.

**Insoglio del Cinghiale - Tenuta Campo di Sasso** 2016 75 cl CHF 65.00  
 Traubensorte: Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot, Syrah  
 Sehr dunkles Rubinrot, die Nase noch etwas verhalten, Noten von Pfeffer, Erde, Cassis und Pflaume, am Gaumen wuchtig mit viel Konzentration, deutliche Holznoten, ein kraftvoller Wein.

**"I Quadri", Vino Nobile di Montepulciano DOCG–Tenuta Vallocaia** 2015 75 cl CHF 87.00  
 Traubensorten: Sangiovese 100%

**Il Pino di Biserno – Tenuta di Biserno – Bibbona** 2010\*/15 75 cl CHF 110.00  
 35% Cabernet Franc, 32% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 8% Petit Verdot, dunkles Rubinrot, mit intensiven Aromen von Blaubeeren, Kirschen und Brombeeren. 12 Monate in Eichenfässern, konzentriert und elegant, mit einem langen Abgang

**Le Serre Nuove dell'Ornellaia DOC - Bolgheri** 2013 75 cl CHF 99.00  
 Traubensorten: 35% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 9% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot  
 Intensives rubinrot; in der Nase verführerisch nach Brombeeren, Cassis, Zedernholz und süssem Tabak. Im Gaumen sehr dicht, mit Aromen von Zartbitterschokolade, edlem Holz, dunklen, reifen Beeren und einem Hauch Vanille. Seidige Tannine und sehr langem, perfekt ausbalanciertem Finale.  
 Empfehlung: zu mediterranen Gerichten mit Rindfleisch, Lamm und Wild mit reichhaltigen Beilagen oder einfach so zum Geniessen.

**Ornellaia DOC - Bolgheri** 2007\* 75 cl CHF 205.00  
 Traubensorte: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc  
 Dunkles Purpurrot. Sehr tiefe, fast undurchdringliche Nase. Enorme Kraft und Konzentration. Am Gaumen sehr voll, breit, mit Aromen von süsslichen Früchten und Edelhölzern. Satte Tannine mit viel Feuer, Gehalt und Länge.  
 Empfehlung: festlichen Mahlzeiten, gegrilltem Fleisch, Braten und Wild mit reduzierten Saucen.

**Sassicaia Tenuta San Guido DOC- Bolgheri** 2014 75 cl CHF 190.00  
 Traubensorten: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc  
 Schönes Samtrot. Betörend und elegant bereits in der Nase, schwarze Beeren, Cassis, edles Holz, etwas Rauch- und Minzenoten. Am Gaumen sehr komplex und mundfüllend, dicht mit reifen Aromen von dunklen Früchten und eleganten Röstnoten. Der Wein zeigt eine herrliche Balance mit feinen Tanninen, einer saftigen Säure sowie ein sehr langes Finale.  
 Empfehlung: festlichen Mahlzeiten mit Lamm und Wild sowie zu Köstlichkeiten der italienischen Küche.

**Promis IGT - Ca` Marcanda – Angelo Gaja** 2008 75 cl CHF 94.00  
 Traubensorte: 55% Merlot, 35% Syrah und 10% Sangiovese  
 Verbindet Eleganz und Geschmeidigkeit von Merlot und Syrah mit der noblen Strenge des Sangiovese. Im Glas purpurrot mit einem Duft nach schwarzem Pfeffer und geröstetem Kaffee. Im Gaumen Aromen von Pflaumen und Cassis. Trinkfreude pur.  
 Empfehlung: schwere Gerichte, spezielle Abendessen, Rinderfilet und einfach so zum Geniessen.

# S E N T O · R E S T A U R A N T · B A R · L O U N G E

**Tignanello IGT - Antinori** 2009 75 cl CHF 132.00

Traubensorten: 85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc  
Sattes Kirschrot; sehr tiefgründig. In der Nase nach Dörrobst, Edelhölzer, dezente Cassisfrucht riechend. Im Gaumen strukturiert mit samtigen, edlen Tanninen. Schön harmonisch und unaufdringlich. Ein echter Charakterwein, geprägt von Eleganz und Stil.  
Empfehlung: kräftigen Fleischgerichten wie beispielsweise mariniertem Braten, Ossobuco oder Steaks.

**Brunello di Montalcino DOCG – Talenti** 2007 75 cl CHF 100.00

Traubensorte: Sangiovese  
Rubinrote Farbe; verführerisch fruchtiger Duft mit einem Hauch von Vanille; grosszügiger, warmer Geschmack mit leckeren Quitten- und Schokoladenaromen; tiefe Struktur mit grossem Potential.  
Empfehlung: Fleischgerichten, reichhaltige Pastagerichte und reifem Käse.

**Brunello di Montalcino DOCG – Castello Banfi** 2012 75 cl CHF 86.00

Traubensorte: Sangiovese  
Glänzendes Rubinrot. In der Nase reich duftend nach Kirschen, Zwetschgen, feine Röstaromen, etwas Dörrobst und Schwarztee. Im Gaumen vollmundig und sehr frisch mit bereits geschmeidigen Tanninen, kräftigen Struktur.  
Empfehlung: reichhaltigen Fleischgerichten, Lamm, Wild, sowie zu edlen Pastagerichten.

**Il Poggione Brunello di Montalcino DOCG** 1998 300 cl CHF 475.00

Traubensorte: Sangiovese  
Rubinrote Farbe; verführerisch fruchtiger Duft mit einem Hauch von Vanille; grosszügiger, warmer Geschmack mit leckeren Quitten- und Schokoladenaromen; tiefe Struktur mit grossem Potential.  
Empfehlung: Perfekt zu dunklem, grilliertem Fleisch sowie zu reifem Käse.

## Puglia

**Primitivo IGT - Gran Sasso** 2017 75 cl CHF 52.00

Ein intensiver, fruchtiger Primitivo mit aromatischem Bouquet und kräftigem Rückgrat.  
Empfehlung: Ideal zu diversen Pastagerichten, sowie Fleisch und Geflügel.

## Sicilia

**Castello Solicchiata IGP Barone Spitaleri di Murgia, Sizilien** 2011 75 cl CHF 83.00

Traubensorte 70% Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot  
Wunderbar reif, kraftvoll, grosse Struktur, Pinienharz, mineralisch, edle Reifenoten  
Dieser Wein ist der älteste Bordeaux-Blend Italiens. Bereits mitten im 19. Jahrhundert pflanzte der Vorfahre von Felice Spitaleri an den Nordhängen des Ätna-Vulkans unüblicher Weise französische Edelreben. Der erste Jahrgang erblickte 1868 das Licht der Welt. Noch heute zeugen die Goldmedaillen auf der Etikette vom grossen damaligen Erfolg in Europa. 1894 gab es sogar eine Goldmedaille in Zürich  
Empfehlung: schwere Gerichte, mediterrane Abendessen, Rinderfilet oder einfach als Genuss.

## Lazio

**Tellus Syrah – Falesco, Lazio, Lazio** 2015 75 cl CHF 59.00

Traubensorte: 100% Syrah  
Intensives Rubin mit violetten Reflexen. In der Nase kräftig und dicht. Reife, süsse Kirschen, ein Hauch von warmen Gewürzen, Röstnoten, etwas Vanille. Im Gaumen schmeichelhaft, mit weichen Tanninen und satter Struktur. Viel reife Frucht, wiederum Röstnoten. Der Wein endet in einem langen, kraftvollen Abgang.

## Sardegna

**Cannonau di Sardegna Primo Scuro –Mesa Cantina** 2015/17 75 cl CHF 56.00

Traubensorten: 100% Cannonau  
Rubinrot mit violetten Reflexen, riecht nach reifen Früchten und Veilchen, gute Struktur, weich und rund, weiche Tannine.  
Empfehlung: Antipasti, kräftiges Fleisch und Grilladen

# S E N T O · R E S T A U R A N T · B A R · L O U N G E

**Barrua** –Isola dei Nuraghi IGT, Punica 2012 75 cl CHF 87.00

Traubensorten: 85% Carignano, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

Intensives Purpurrot mit violetten Reflexen, süssliche, dunkle Früchte, edle Röstnoten, feine Kräuterwürze und etwas Tabak. Am Gaumen komplex. Kräftiger Körper mit stoffigen, präsenten Tanninen. Langes und geschmeidiges Finale. Empfehlung: Herrlich zu Rind, Lamm und Wild.

**Marchese di Villamarina DOC** – Sella & Mosca 2008 75 cl CHF 86.00

Traubensorte: Cabernet Sauvignon

Dunkelfarbener Wein von schlankem Körper mit süssen Würz- und Röstaromen, glattes Tannin. Wunderschöner Abgang. Empfehlung: reichhaltige Pastagerichte, rotem Fleisch und gereiften Käse.

**Rocca Rubia DOC** – Santadi 2015 75 cl CHF 63.00

Traubensorte: Carignano

Tiefes Rubinrot. Fruchtiges Bouquet nach Brombeeren, Heidelbeeren, mit Nuancen von Vanille und Lakritze. Samtig am Gaumen mit grosser Struktur und Länge. Toller Wein!

Empfehlung: Hervorragend zu deftigem Fleisch, Wildschwein und reifem Schafskäse.

## Schweiz

**Felix AOC**, Zweifel Weine, Zürich Höngg 2014/15 75cl CHF 53.00

Traubensorte: Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Maréchal Foch, Cabernet Cubin

Charmant, warm und vital, frische rote Früchte und Zimt, leicht rauchig. Am Gaumen elegant, verführerisch, Kirsche und Pflaume, lebendig! Der aufregendste Wein aus der Limmat-Stadt!

**Blauburgunder** - Hermann Schwarzenbach, Meilen 2012\* 75 cl CHF 60.00

Sehr kräftig und langanhaltend, mit intensiver Farbe. Vielfältige Aromen nach dunklen Beeren, Kirschen und Zwetschgen, mit weicher Tanninstruktur.

Empfehlung: Roastbeef, Kalbsbraten oder Käse.

**Trais Cotschens** - Grindelmeier Bannwart, Zizers AOC Graubünden 2015/16 75 cl CHF 78.00

Traubensorte: Merlot, Cabernet Dorsa, Zweigelt

Tiefdunkle rote Farbe, gehaltvoll und samtig mit schönem, kräftigem Brombeer und Cassis im Abgang.

Empfehlung: Dieser Wein passt bestens zu würzigen und pikanten Gerichten.

Grand Prix du Vin Suisse 2013: Goldmedaille

## Süssweine

**Latinia** Vino da uve stremature - Cantina Santadi, Sardegna 2010 37,5 cl CHF 40.00

Traubensorte: Nasco 100%.

Bernsteinfarben mit großer Konsistenz. Bouquet: intensive Nase nach Honig, Karamell, Vanillezucker und Gewürznelken. am Gaumen anhaltend, ausgeglichen, angenehm süß und mit einem Abgang, der an Orangenblüten erinnert.

Empfehlung: Ein besonderer Tipp zu jeder Art von Nachtisch.

**Vin Santo del Chianti Classico DOC** – Tenute Marchese Antinori 2013 50 cl CHF 60.00

Traubensorten: Malvasia und Trebbiano

Goldgelb; Duft von getrockneten Früchten, Haselnuss und Honig; im Gaumen vollmundig, weich mit gutem Körper;

im langen Nachhall bleiben getrocknete Aprikosen- und Vanille-Aromen haften.

Empfehlung: Harmoniert sehr gut mit Kuchen, getrockneten Früchten und Nüssen.