

Die Weinkarte

Sonderausgabe 2025

Eine Auswahl, die nicht dem Trend folgt, sondern den Menschen. Dies ist keine technische Liste. Es ist eine Sammlung von Flaschen, die wir einzeln ausgewählt haben – mit derselben Sorgfalt, mit der wir jedes Gericht kreieren. Du wirst hier keine Weine finden, die „gerade angesagt“ sind, sondern solche, die hierher passen: zu unserem Fisch, zu unserer Küche, zu unserer Art, Gastronomie zu leben.

Wir haben kleine Winzer den großen Namen vorgezogen, echte Geschichten den Etiketten für die Titelseite. Wir glauben an Menschen, die gut und konsequent arbeiten – im Weinberg wie im Keller. Beim Wein, wie beim Kochen, braucht es keine Übertreibung: es braucht Ausgewogenheit, Wahrhaftigkeit und Geschmack.

Ob ein italienischer Weißwein aus hohen Lagen oder ein biodynamischer Champagner – jedes Glas, das wir anbieten, ist ein Vertrauensbeweis. Und eine Einladung, langsamer zu werden, zuzuhören und wirklich zu genießen.

Warum wir sie mögen:

Weil sie nicht laut sind, sondern klar sprechen.

Weil sie nicht alle gleich sind – aber auch nicht überheblich.

Weil sie von Menschen kommen, die gut arbeiten – fern vom Lärm.

Wir mögen Weine, die nichts beweisen müssen, aber mit Zurückhaltung überraschen.

Weine, die von Menschen gemacht werden – nicht von Strategien. Weine, die mit Respekt am Tisch Platz nehmen können.

Wir mögen sie, weil sie sind wie wir: ehrlich, maßvoll, authentisch. Und weil sie – wie jedes Gericht, das wir servieren – eine Identität erzählen, die nicht erfunden, sondern gepflegt wird.

Die Weinkarte

Index

Weißweine	pag 3 - 16
Perlweine	pag 17
Roséweine	pag 18 - 20
Rotweine	pag 21 - 23
Metodo Classico Italien	pag 24 - 26
Internationale Weine	pag 27 - 30
Prosecco Veneto	pag 31 - 32
Franciacorta Lombardia	pag 33 - 36
Trento DOC - Trentino Alto Adige	pag 37 - 39
Signature-Champagner	pag 40 - 44
Champagner – Kultige Maisons	pag 45 - 50

Legenda



Weißweine

Keine beliebigen Weißen. Sondern echte, charakterstarke Weißweine – im Gleichgewicht zwischen Eleganz und Geschmack. Wir haben Weißweine ausgewählt, die nicht nur „den Gaumen erfrischen“. Wir wollen Weine, die eine Region erzählen können, die Seele und Substanz haben, die unsere Meeresküche stilvoll begleiten – ohne sich je in den Vordergrund zu drängen. Keine banalen Etiketten, keine Mode-Namen. Nur Flaschen, die wir selbst verkostet, ausgewählt und gewollt haben, weil sie uns ähneln: aufrichtig, würzig, überraschend. Und vor allem... gut.

Friuli Venezia Giulia

Livio Felluga – Sharis

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** Ribolla Gialla, Chardonnay. **Alkoholgehalt:** 12,5%. **Gärung:** Temperaturkontrolliert im Edeltank. **Bio/Biodynamisch:** Nein. **Weingut:** Livio Felluga – Rosazzo, Colli Orientali del Friuli.

Warum wir ihn mögen:

Weil er die perfekte Synthese dessen ist, was das Friaul zu bieten hat: Eleganz und Bodenständigkeit. Ein Weißwein, der mit Ausgewogenheit und Feinheit spielt, ohne an Tiefe zu verlieren. Ein sanfter Gruß an den Gaumen – aber einer, der bleibt.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Leichte frittierte Speisen, gedämpfter Fisch, feine Rohkost, kalte Vorspeisen.

Verkostungsnotizen:

Duft nach weißen Blüten und Zitrusfrüchten, dazu ein Hauch feiner Kräuter. Am Gaumen rund und lebendig, mit einer sanften Frische, die zum zweiten Glas einlädt.



€ 30.00

Friuli Venezia Giulia

Malvasia Istriana - Kante

Jahrgang: 2022. **Rebsorten:** 100% Malvasia Istriana. **Alkoholgehalt:** 12%. **Gärung:** Spontan im Edelstahltank. **Ausbau:** 12 Monate im Edelstahltank. **Bio/Biodynamisch:** Konventionell.

Weingut: Kante – Carso Triestino.

Warum wir ihn mögen:

Weil das kein Wein ist – das ist eine flüssige Skulptur des Karsts. Essentiell, steinig, tiefgründig. Er erzählt vom Stein, vom Wind, vom Schweigen. Ein Wein, der sich nicht jedem zeigt – aber den gewinnt, der zuhören kann.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Muscheln, Krustentiere, aromatische Fische, charaktervolle Käsesorten. Er muss gesucht werden – nicht einfach kombiniert.

Verkostungsnotizen:

Breit, floral und salzig. Duft nach mediterraner Macchia, Honig, nassem Stein und gelben Blüten. Am Gaumen geradlinig und anhaltend – er bleibt und hinterlässt Spuren.

|  € 28.00 |

Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla Anfora - Gravner ★

Jahrgang: 2016. **Rebsorten:** 100% Ribolla Gialla. **Alkoholgehalt:** 13,5%. **Gärung:** Spontan in der Amphore mit Maischegärung. **Ausbau:** 6 Jahre in Eichenfässern. **Bio/Biodynamisch:** Biodynamisch (nicht zertifiziert). **Weingut:** Gravner – Oslavia, Collio Goriziano.

Warum wir ihn mögen:

Weil er nicht einfach nur Wein ist – sondern eine Vision. Gravners Ribolla ist tief wie eine Meditation, rebellisch wie eine Künstlerin, aufrichtig wie die Erde, aus der sie kommt. Sie verlangt Respekt – aber schenkt unwiederholbare Emotionen.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Räuchergerichte, weiche Käsesorten, würzige oder süß-saure Zubereitungen. Auch perfekt solo – wie ein Buch, das man langsam lesen sollte

Verkostungsnotizen:

Aromen von Schwarztee, getrockneter Aprikose, Harz, Unterholz und Bienenwachs. Am Gaumen kraftvoll, tanninreich, vertikal. Ein Wein, der nicht begleitet – sondern führt.

|  € 100.00 |

Friuli Venezia Giulia

Livio Felluga - Pinot Grigio DOC Friuli

Jahrgang: 2023. **Rebsorten:** 100% Pinot Grigio. **Alkoholgehalt:** 13%. **Ausbau:** Einige Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe **Gärung:** Temperaturkontrolliert im Edelstahltank.

Bio/Biodynamisch: Nein. **Weingut:** Livio Felluga – Rosazzo, Colli Orientali del Friuli

Warum wir ihn mögen:

Weil er zeigt, dass Pinot Grigio – wenn er gut gemacht ist – Stimme, Tiefe und Spannung haben kann. Das ist kein belangloser Weißwein, sondern ein Reisebegleiter, der mit Anmut und Konsistenz am Tisch Platz nimmt. Frisch, aber mit Substanz – leicht zu trinken, aber nie banal.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Rohmarinierter Fisch, Meeresfrüchtesalate, leichte Risotti, gemischte Fritturen, Gerichte mit frischem Gemüse.

Verkostungsnotizen:

Helles strohgelb mit kupferfarbenen Reflexen. In der Nase reife Birne, weiße Blüten, Wiesenkräuter und Limettenschale. Am Gaumen rund, aber lebendig, salzig – mit einem trockenen, mineralischen Abgang, der zum nächsten Glas einlädt.



€ 30.00

Friuli Venezia Giulia

Sauvignon Blanc "Ronco delle Mele" - Venica & Venica ★

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** 100% Sauvignon Blanc. **Alkoholgehalt:** 13,5%. **Gärung:** Temperaturkontrolliert im Edelstahltank. **Ausbau:** Im Edelstahltank auf der Feinhefe. **Bio/Biodynamisch:** In biologischer Umstellung. **Weingut:** Venica & Venica – Dolegna del Collio, Friuli.

Warum wir ihn mögen:

Weil er einer der charakterstärksten Sauvignon Italiens ist. Präzise, tiefgründig, duftig. Als hätte sich die Traube zur reinen Essenz des Collio verwandelt.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Geröstetes Brot mit Sardellen, gegrilltes Gemüse, Ofenfisch, Zitrusfruchtsalate.

Verkostungsnotizen:

Ein Ausbruch von Salbei, Grapefruit und Passionsfrucht. Am Gaumen voll, salzig, lang – und leuchtend wie ein Sommertag.

€ 70.00

Veneto

Soave Classico "Foscarino" - Inama ★

Jahrgang: 2022. **Rebsorten:** 100% Garganega. **Alkoholgehalt:** 12,5%. **Gärung:** Temperaturkontrolliert in Edelstahl und Barrique. **Ausbau:** 6 Monate in Edelstahl und Barrique. **Bio/Biodynamisch:** Nein. **Weingut:** Inama – Monte Foscarino.

Warum wir ihn mögen:

Weil dieser Weißwein die Sprache der vulkanischen Steine spricht. Er muss nicht laut sein, um aufzufallen – sein Charakter entfaltet sich mit Zurückhaltung und Tiefe. Er ist die elegante Seele des Soave – die man nicht vergisst.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Meeresfrüchtersotto, Fischsuppen, zarte Tatargerichte.

Verkostungsnotizen:

Gelbe Zitrusfrüchte, Bergkräuter und diese salzige Note, die an das schwarze Erdreich erinnert, aus dem er stammt. Das Finale ist straff, trocken und edel.

€ 38.00

Lombardia

Ca Dei Frati - Lugana

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** 100% Turbiana (autochthone Sorte, nahe verwandt mit dem Verdicchio). **Alkoholgehalt:** 13% vol. **Ausbau:** 6 Monate auf der Hefe im Edelstahltank, 2 Monate in der Flasche. **Gärung:** Temperaturkontrolliert im Edelstahl mit periodischem Bâtonnage auf der Feinhefe. **Bio/Biodynamisch:** Nein (nachhaltiger konventioneller Weinbau). **Weingut:** Ca' dei Frati – Lugana di Sirmione (BS).

Warum wir ihn mögen:

Weil dieser Weißwein stilprägend war. Frisch, salzig, mit seiner typischen Mandel-Note und einem gelben Fruchtprofil, das an Pfirsich erinnert. Der Lugana von Ca' dei Frati schafft es, einfach zu sein – aber niemals banal.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Ideal zu Meeresvorspeisen, Krustentieren, weißem Fisch-Tatar (z. B. mit Zitrone oder Kräutern). Auch pur hervorragend – als Aperitif.

Verkostungsnotizen:

Leuchtendes strohgelb. In der Nase Aromen von weißfleischigen Früchten (Birne, Apfel, Pfirsich), Zitrusfrüchten, Kräutern und Mandel.



€ 15.00



€ 30.00



€ 58.00

Piemonte

Arneis - Blangè - Ceretto

Jahrgang: 2023. **Rebsorten:** 100% Arneis. **Alkoholgehalt:** 13%. **Gärung:** Temperaturkontrolliert im Edelstahltank. **Ausbau:** Im Edelstahl auf der Feinhefe. **Bio/Biodynamisch:** In biologischer Umstellung. **Weingut:** Ceretto – Langhe, Piemonte.

Warum wir ihn mögen:

Weil dieser Wein den Arneis modern und unverwechselbar gemacht hat, ohne die Seele der Langhe zu verlieren. Ein piemontesischer Weißwein, der frisch ist – aber mit Tiefe. Perfekt für alle, die Eleganz ohne Strenge suchen.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Lachstatar, kalte Vorspeisen, feine Risottogerichte.

Verkostungsnotizen:

Weißer Blüten- und knackiger Fruchtcharakter, gefolgt von einer mineralischen Spur, die den Gaumen klärt und Lust auf mehr macht. Harmonisch, klar, charakterstark.



€ 40.00

Piemonte

Timorasso "Derthona" – Walter Massa

Jahrgang: 2023. **Rebsorten:** 100% Timorasso. **Alkoholgehalt:** 14%. **Gärung:** Spontan im Edelstahltank. **Ausbau:** Auf der Feinhefe im Edelstahl. **Bio/Biodynamisch:** Nein. **Weingut:** Walter Massa – Monleale, Colli Tortonesi.

Warum wir ihn mögen:

Weil dies das große Comeback einer vergessenen Rebsorte ist – wiedergeboren durch den visionären Eigensinn von Walter Massa. Ein strukturierter, tiefgründiger Weißwein, der mit der Zeit besser wird und nicht allen gefallen will – nur denen, die warten können.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Reifer Käse, Krustentiere, aromatische Fischgerichte.

Verkostungsnotizen:

Tief und mineralisch, mit Noten von Honig, Trockenblumen und einem Hauch von Petroleum. Am Gaumen weit, salzig, mit langem, sich entwickelndem Nachhall.



Trentino Alto Adige

Gewürztraminer "Selida" - Cantina Tramin

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** 100% Gewürztraminer. **Alkoholgehalt:** 14%. **Gärung:** Temperaturkontrolliert im Edelstahltank. **Ausbau:** Kurze Reifezeit im Edelstahl auf der Feinhefe. **Bio/Biodynamisch:** Nein. **Weingut:** Cantina Tramin – Termeno, Alto Adige.

Warum wir ihn mögen:

Weil er aromatisch ist – aber nie aufdringlich. Weil er in der Nase Kraft zeigt, im Mund jedoch mit Anmut spricht. Ein Gewürztraminer, der mit Intensität beeindruckt und mit Ausgewogenheit berührt.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Ethnische Küche, würzige Gerichte, Blauschimmelkäse.

Verkostungsnotizen:

Umhüllend und reich: Rose, Litschi, orientalische Gewürze und Honig. Der Geschmack ist voll, aber elegant – mit einem samtigen Abgang.



Trentino Alto Adige

Müller Thurgau “Feldmarschall” – Tiefenbrunner ★

Jahrgang: 2022. **Rebsorten:** 100% Müller Thurgau. **Alkoholgehalt:** 13,5%. **Gärung:** Temperaturkontrolliert bei 20 °C, mit 4–6 Stunden Maischestandzeit; 75 % im Edelstahltank, 25 % in Eichenfässern.

Ausbau: 7 Monate auf der Hefe (mit Bâtonnage) in Stahl und Holz, anschließend 6 Monate Flaschenreife. **Bio/Biodynamisch:** Nein. **Weingut:** Tiefenbrunner – Niclara, Südtirol.

Warum wir ihn mögen:

Weil er in einem der höchstgelegenen Weinberge Europas wächst – und das schmeckt man. Ein Weißwein, der nicht laut ist, aber fasziniert: elegant, alpin, mit seltener Identität. Der Feldmarschall ist ein Symbol stiller Klasse – ganz ohne Pomp.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Perfekt zu feinen Rohkostgerichten wie rosa Garnelen oder Gelbschwanz-Tatar. Passt auch hervorragend zu Vorspeisen mit weißem Fisch und Zitrus, sowie zu leichten Hauptgerichten wie gedämpfter Umbrine oder Steinbutt mit feinen Kräutern. Ideal auch als Auftakt – um den Gaumen elegant einzustimmen.

Verkostungsnotizen:

Zart, aber tiefgründig. Aromen von Wildblumen, weißem Pfirsich und feinen Gewürzen. Am Gaumen schlank, mit lebendiger Frische und überraschender Länge.



€ 58.00

Trentino Alto Adige

Chardonnay “Mühlanger” Bio 2022 – Brunnenhof Mazzon ★

Jahrgang: 2022. **Rebsorten:** Chardonnay 100%. **Alkoholgehalt:** 13%. **Ausbau:** Teils im Edelstahltank, teils in Tonneaux aus Eiche. **Gärung:** Spontan. **Bio/Biodynamisch:** Zertifiziert biologisch.

Weingut: Brunnenhof.

Warum wir ihn mögen:

Weil er elegant ist – ohne gefällig zu sein. Salzig – ohne Übertreibung. Eine moderne, authentische Alternative zum klassischen Südtiroler Chardonnay. Teilweise im Holz vergoren – aber ohne Dominanz. Gastronomisch, leuchtend, echt.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Gegrillter Oktopus, Thunfischtatar mit Zitrusauce, Fisch mit Butter und Salbei, Pasta mit Bottarga oder Butter und Zitrone.

Verkostungsnotizen:

Aromen von Renette-Apfel, Trockenblumen, Haselnuss und nassem Stein. Am Gaumen weit, aber nie üppig, mit feiner Säure, die zu einem salzigen, ausgewogenen Abgang führt.



€ 38.00

Emilia Romagna

Albana di Romagna DOCG Secco "Progetto 1" – Leone Conti ★

Jahrgang: 2023. **Rebsorten:** 100% Albana. **Alkoholgehalt:** 14%. **Gärung:** Temperaturkontrolliert im Edelstahltank. **Ausbau:** 6 Monate im Edelstahltank. **Bio/Biodynamisch:** Biologisch. **Weingut:** Leone Conti – Faenza (RA), Romagna.

Warum wir ihn mögen:

Weil er das wahre Romagna mit klarer, moderner Stimme erzählt. Ein Wein, der nicht schreit, sondern Eleganz und Identität flüstert – mit der Klasse großer italienischer Weißweine.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Perfekt zu Fischvorspeisen, romagnolischen Pastagerichten und leichten Geflügelgerichten.

Verkostungsnotizen:

Leuchtendes Goldgelb. Duft nach gelber Rose, Weißdorn und gelber Pflaume. Am Gaumen trocken, voll, mineralisch – mit einem Abgang, der an Bittermandel erinnert. Raffiniert und echt.



€ 25.00

Emilia Romagna

Trebbiano "Tèra" – Fondo San Giuseppe

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** 100% Trebbiano. **Alkoholgehalt:** 12,5%. **Gärung:** Spontan im Edelstahl-tank, ohne Reinzuchtheffen. **Ausbau:** 6 Monate im Edelstahl, 4 Monate in der Flasche. **Bio/Biodynamisch:** Biologisch. **Weingut:** Fondo San Giuseppe – Brisighella (RA), Romagna.

Warum wir ihn mögen:

Weil er schlicht und rein ist. Ein handwerklich erzeugter Wein – ungefiltert – der nach Hügellandschaft und Respekt für die Erde schmeckt. Jeder Schluck ist ein aufrichtiger Ausdruck.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Ofenfisch, Carpaccio, gegrilltes Gemüse. Perfekt zu einfachen Dingen, die gut gemacht sind.

Verkostungsnotizen:

Helles, leuchtendes Strohgelb. In der Nase Aromen von frisch geschnittenem Gras, Jasmin und einer mineralischen Note. Am Gaumen geradlinig, frisch, mit salzigem Abgang – der den Gaumen klärt und zum nächsten Schluck einlädt.



€ 32.00

Emilia Romagna

San Patrignano – Aulente Bianco Rubicone IGT

Jahrgang: 2023. **Rebsorten:** 75% chardonnay/ 25% sauvignon blanc. **Alkoholgehalt:** 12.5%.

Gärung: Temperaturkontrolliert im Edelstahltank. **Ausbau:** 3 Monate auf der Hefe im Edelstahltank.

Bio/Biodynamisch: Nein. **Weingut:** San Patrignano – Coriano, Emilia-Romagna.

Warum wir ihn mögen:

Weil er nur auf den ersten Blick ein einfacher Weißwein ist. Er überzeugt mit Frische, Ausgewogenheit und Vielseitigkeit. Ein klassischer „Alltagswein“, den wir in der Bottega auch zu leichten Fischgerichten gekonnt in Szene setzen. Ehrlich, klar, immer angenehm.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Frittierte Fischgerichte, Meeresfrüchtesalate, warme Vorspeisen, Piadina mit marinierten Sardellen.

Verkostungsnotizen:

Leuchtendes Strohgelb. In der Nase florale Noten, grüner Apfel, Pfirsich und Zitrus. Am Gaumen trocken, lebendig, mit angenehmer salziger Ader und einem direkten, klaren, erfrischenden Abgang.



€ 7.00



€ 22.00

Marche

Passerina Ciù Ciù

Jahrgang: 2023. **Rebsorten:** 100% Passerina. **Alkoholgehalt:** 13%. **Gärung:** Temperaturkontrolliert im

Edelstahltank. **Ausbau:** Auf der Feinhefe im Edelstahl. **Bio/Biodynamisch:** Zertifiziert biologisch.

Weingut: Ciù Ciù – Offida (AP), Marche.

Warum wir ihn mögen:

Weil er nur scheinbar schlicht ist. Seine Frische ist unverfälscht, der Trinkfluss direkt und authentisch.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Frittierte Fischgerichte, Meeresfrüchtesalate, warme Vorspeisen.

Verkostungsnotizen:

Weißer Blüten, Zitrusnoten und eine feine Mineralität. Der Abgang ist trocken, frisch und geradlinig.



€ 7.00



€ 22.00

Marche

Verdicchio Classico Superiore – Coroncino

Jahrgang: 2022. **Rebsorten:** 100% Verdicchio. **Alkoholgehalt:** 13%. **Gärung:** Spontan im Edelstahl-tank. **Ausbau:** Auf der Feinhefe im Edelstahl. **Bio/Biodynamisch:** Zertifiziert biologisch.
Weingut: Fattoria Coroncino – Staffolo (AN), Marche.

Warum wir ihn mögen:

Weil er ein echter Verdicchio ist – gerade rau genug und voller Persönlichkeit. Ein Weißwein, der nicht jedem gefallen will, sondern jene begeistert, die Weine mit Seele und Charakter lieben. Naturbelassen, lang, mineralisch.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Rohkost vom Meer, feine Pastagerichte, Frischkäse.

Verkostungsnotizen:

Aromen von Heu, Mandel und Wiesenkräutern. Am Gaumen straff und anhaltend, mit trockenem, steinigem Finale.



€ 30.00

Abruzzo

Centovie – Colli Aprutini Pecorino IGT

Jahrgang: 2022. **Rebsorten:** Pecorino 100%. **Alkoholgehalt:** 13,5%. **Ausbau:** 5 Monate auf der Hefe im Edelstahl. **Gärung:** Temperaturkontrolliert im Edelstahltank. **Bio/Biodynamisch:** Zertifiziert biologisch. **Weingut:** Tenuta Centovie – Umani Ronchi (Abruzzo).

Warum wir ihn mögen:

Weil er es schafft, eine oft unterschätzte Rebsorte in einen strukturierten, komplexen und frischen Wein zu verwandeln. Pecorino zeigt sich hier elegant und mineralisch – ohne Übermaß, aber mit jeder Menge Charakter.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Perfekt zu rohem oder mariniertem Fisch, Carpaccio, gegrillten Krustentieren oder einem Risotto mit Meeresfrüchten. Auch toll zu Frischkäse.

Verkostungsnotizen:

Leuchtendes Strohgelb. In der Nase weiße Blüten, Zitrus, aromatische Kräuter und eine schöne salzige Ader. Am Gaumen straff und tief, mit angenehmer Würze, die den gastronomischen Charakter unterstreicht. Der Abgang ist lang, frisch und klar.



€ 27.00

Campania

Fiano di Avellino DOCG "Lessenza" - Mito 2024

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** 100% Fiano. **Gradazione alcolica:** 13%. **Gärung:** Temperaturkontrolliert im Edelstahltank. **Ausbau:** Im Edelstahl, anschließend Flaschenreife. **Bio/Biodynamisch:** Nein. **Weingut:** Mito – Candida (AV), Irpinia.

Warum wir ihn mögen:

Weil er ein Weißwein ist, der ernsthaft sein kann – ohne steif zu wirken. Der Fiano gehört zu den großen italienischen Weißweinen, und in dieser Version bringt er die Frische Irpiniens auf moderne, klare und direkte Weise zum Ausdruck.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Marinierte Sardellen, Meeresfrüchtesalate.

Verkostungsnotizen:

Strohgelb mit goldenen und grünlichen Reflexen. In der Nase exotische Früchte, Zitronenschale, Thymian und Akazienblüten. Am Gaumen frisch, mineralisch und anhaltend – mit floralen Rückaromen und Noten von Trockenfrüchten.



€ 28.00

Campania

Greco di Tufo DOCG "Lincanto" - Mito

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** 100% Greco. **Gradazione alcolica:** 13%. **Gärung:** Temperaturkontrolliert im Edelstahltank. **Ausbau:** Im Edelstahl, anschließend Flaschenreife. **Bio/Biodynamisch:** Nein. **Weingut:** Mito – Tufo (AV), Irpinia.

Warum wir ihn mögen:

Der Greco di Tufo hat im Vergleich zum Fiano eine dunklere, mineralischere Seele – und dieses Etikett bringt sie präzise zum Ausdruck. Ein Wein, der mit Tiefe und Spannung spielt – perfekt, um echte Gerichte zu begleiten, nicht bloß Inszenierungen.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Stockfisch, Fischsuppen, im Ofen gegerate Krustentiere.

Verkostungsnotizen:

Leuchtendes Goldgelb. In der Nase ein intensives Bouquet mit Noten von Mandel, Jasmin und weißem Pfirsich. Am Gaumen harmonisch, reich und intensiv – mit langer Persistenz und einem Nachhall von kandierten Zitrusfrüchten.



€ 28.00

Puglia

Falanghina Salentina IGT – Masseria Altemura

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** Falanghina 100%. **Alkoholgehalt:** 13%. **Ausbau:** Edeltank mit kurzer Lagerung auf der Hefe. **Gärung:** Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur. **Bio/Biodynamisch:** Nein. **Weingut:** Masseria Altemura.

Warum wir ihn mögen:

Weil er ein Weißwein aus dem Süden ist, der nicht übertreibt: duftig, salzig – mit jener mediterranen Note, die an Kaktusfeigen, Macchia und Meeresbrise erinnert. Perfekt, um einfachen Gerichten eine ehrliche und schmackhafte Stimme zu geben.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Ideal zu Vorspeisen mit Blauem Fisch, gemischten Fritturen, gegrillten Krustentieren, aber auch zu sommerlichen Pastagerichten, Gourmet-Salaten und vegetarischer Küche. Seine Frische macht ihn auch zu einem hervorragenden Aperitifwein.

Verkostungsnotizen:

Duft nach weißen Blüten, Zitrusfrüchten, gelben Früchten und Salbei. Am Gaumen geschmeidig, mit schöner Säure und angenehm salzigem Finale. Ein Wein, der den Süden nicht lautstark feiert, sondern mit Eleganz und Ausgewogenheit



€ 25.00

Calabria

Timpa del Principe – Ferrocinto

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** Greco Bianco e Mantonico. **Alkoholgehalt:** 12,5%.

Gärung: Temperaturkontrolliert im Edeltank bei 13–15 °C. **Ausbau:** 4 Monate auf der Hefe (sur lies) im Edelstahl. **Bio/Biodynamisch:** Nein. **Weingut:** Ferrocinto – Castrovillari (CS).

Warum wir ihn mögen:

Weil er eine alte Sprache spricht – mit kalabischem Akzent. Pecorello ist eine seltene und authentische Rebsorte, und Ferrocinto interpretiert sie mit Respekt für das Terroir – ganz ohne Übertreibung. Wir mögen ihn, weil er elegant ist, ohne Aufmerksamkeit zu verlangen.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Tintenfisch, Fisch vom Grill, Frischkäse.

Verkostungsnotizen:

Leuchtendes Goldgelb. Aromen von Ananas, gelber Pfirsichkonfitüre und gerösteten Trockenfrüchten. Am Gaumen frisch, ausgewogen und lang anhaltend, mit einem feinen Hauch Salzigkeit.



€ 22.00

Calabria

Greco Bianco IGT – Statti 2024

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** 100% Greco Bianco. **Gradazione alcolica:** 12,5%. **Gärung:** Temperaturkontrolliert im Edelstahltank bei 16–18 °C. **Ausbau:** Im Edelstahltank. **Bio/Biodynamisch:** Nein. **Weingut:** Statti – Lamezia Terme (CZ).

Warum wir ihn mögen:

Weil er ein Bild Kalabriens zeichnet, das mediterran und sanft zugleich ist. Ein Wein mit Sorgfalt und Maß gemacht – der den Greco Bianco zeigt, ohne sich aufzudrängen. Er hat alles: Frische, Struktur und Wiedererkennungswert.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Warme Fischvorspeisen, gegrilltes Gemüse, Krustentiere.

Verkostungsnotizen:

Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase intensive Fruchtnoten von gelbem Pfirsich und weißen Blüten. Am Gaumen vollmundig, frisch und ausgewogen – mit salziger Grundnote.



€ 22.00

Sicilia

Cristo di Campobello - Baglio

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** 25% chardonnay / 25% grillo / 25% Inzolia / 25% Catarratto. **Gradazione alcolica:** 12,5%. **Ausbau:** 3 Monate auf der Feinhefe im Edelstahl, 2 Monate Flaschenreife. **Gärung:** Im Edelstahltank mit sanfter Pressung und statischer Kaltklärung. **Bio/Biodynamisch:** Nein. **Weingut:** Baglio del Cristo di Campobello – Campobello di Licata.

Warum wir ihn mögen:

Weil er zugänglich, aber alles andere als banal ist: fruchtig, frisch und ausgewogen. Perfekt, um eine Mahlzeit leicht und stilvoll zu beginnen – ein Wein, der den jungen, authentischen Geist des weißen Siziliens hervorragend verkörpert.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Frittierte Fischgerichte, Meeresfrüchtesalate, Arancini, Carpaccio, herzhafte Häppchen und Frischkäse.

Verkostungsnotizen:

Helles, leuchtendes Strohgelb. In der Nase ein zartes Bouquet aus gelben Blüten, Zitrus, weißem Apfel und Melone. Am Gaumen frisch, mit guter Säure und Salzigkeit, abgerundet durch einen Nachhall von mediterranen Kräutern und süßen Gewürzen.



€ 27.00

Sicilia

Chiarandà - Donna Fugata

Jahrgang: 2021. **Rebsorten:** Chardonnay 100%. **Alkoholgehalt:** 14% vol. **Ausbau:** 7 Monate in

französischen Barriques, anschließend 14 Monate in der Flasche. **Gärung:** Temperaturkontrolliert in Barrique. **Bio/Biodynamisch:** Nein (integrierter, nachhaltiger Weinbau). **Weingut:** Donnafugata – Contessa Entellina.

Warum wir ihn mögen:

Weil er ein großer Weißwein aus dem Süden ist – mit internationalem Geist. Er besitzt die Struktur eines bedeutenden Chardonnays, aber auch die Frische eines hoch gelegenen und gut exponierten Terroirs.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Ideal zu Ofenfisch, Hummer, Krustentieren mit Sauce, edlem Geflügel. Perfekt zur gehaltvollen, auch gewürzten Meeresküche. Überraschend gut auch zu Pilzgerichten oder Blauschimmelkäse.

Verkostungsnotizen:

Leuchtendes Goldgelb. In der Nase weit und komplex: reife Zitrusfrüchte, tropische Früchte, Haselnuss, Vanille, süße Gewürze und mineralische Anklänge.



€ 45.00

Sardegna

Vermentino di Sardegna DOC - Costamolino - Argiolas

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** 100% Vermentino. **Alkoholgehalt:** 13,5%. **Gärung:** : Temperaturkontrolliert im Edelstahltank bei 16–17 °C für 25–30 Tage. **Ausbau:** Lagerung auf der Feinhefe für 40–60 Tage. **Bio/Biodynamisch:** Nein. **Weingut:** Argiolas – Selegas (CA), Sardegna.

Warum wir ihn mögen:

Weil er das Mittelmeer in einem Glas einfängt: leuchtend, ehrlich, salzig. Ein Wein, der nach Meer und Wind schmeckt und uns an ein ungefiltertes, authentisches Sardinien erinnert.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Meeresfrüchte, im Ofen gebratene Wolfsbarsch, Bottarga mit frischen Tomaten.

Verkostungsnotizen:

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase intensive florale Noten, aromatische Kräuter und gelber Pfirsich. Am Gaumen lebhaft, frisch und salzig – mit einem ausgewogenen, zarten Abgang.



€ 15.00



€ 29.00

Perlweine

Frische, Unmittelbarkeit, Schlichtheit – aber gut gemacht. Leichte Perlenweine haben eine Würde, die oft unterschätzt wird. Wenn sie echt sind, begleiten sie mit Anmut die feinsten Gerichte, vereiteln ein frittiertes Gericht oder eröffnen eine Mahlzeit mit Leichtigkeit und Geschmack. Hier finden Sie keine „gefälligen“ Kompromiss-Schaumweine, sondern nur authentische, klare, konsistente Perlweine, die ihr Handwerk beherrschen – und es mit Sanftheit tun.

Pinot Nero Frizzante “Pandora” – Cantine di Vicobarone

Jahrgang: 2023. **Rebsorten:** Pinot Nero. **Alkoholgehalt:** 11,5%. **Ausbau:** Im Edeltank. **Gärung:** Charmat-Methode. **Bio/Biodynamisch:** Nicht angegeben. **Weingut:** Cantine di Vicobarone.

Warum wir ihn mögen:

Einfach, direkt, aber nie banal. Fruchtig, frisch, vielseitig. Ein perfekter Begleiter – auch zu fettem Fisch und kalten Vorspeisen.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Geräucherter Lachs, Thunfischtatar, kalte Meeresvorspeisen.

Verkostungsnotizen:

Gelbe Früchte, weiße Blüten, feine und geschmeidige Perlage.



€ 7.00



€ 25.00

Pignoletto Frizzante DOCG - Cinti

Jahrgang: 2023. **Rebsorten:** Grechetto Gentile. **Alkoholgehalt:** 12%. **Ausbau:** Im Edeltank. **Gärung:** Charmat-Methode. **Bio/Biodynamisch:** Nicht angegeben. **Weingut:** Cinti.

Warum wir ihn mögen:

Ein zeitloser Klassiker. Der frizzante Pignoletto aus Bologna ist ein sanfter Perlwein, ideal als leichter Einstieg. Unauffällig – aber überzeugend.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Vorspeisen, leichte Fritturen, Meeresfrüchtesalate.

Verkostungsnotizen:

Frisch, fruchtig, mit cremiger und angenehmer Perlage. Noten von grünem Apfel und weißen Blüten.



€ 23.00

Vini Rosè

Nicht modisch. Nicht schüchtern. Einfach echt. Roséweine sind kein Kompromiss. Wenn sie aus den richtigen Trauben stammen und mit Sorgfalt vinifiziert werden, können sie gastronomisch, präzise, frisch und tiefgründig sein. Perfekt zu Fisch, überraschend zu kräftigen Gerichten, elegant zu allem. Wir haben nur Roséweine mit Persönlichkeit ausgewählt – jene, die ein Terroir ohne Schnörkel erzählen können. Kein Bonbon-Rosa. Nur Flaschen, die wissen, was sie sagen wollen. Und es mit Stil tun.

Rosa dei Frati - Cà dei Frati

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera. **Alkoholgehalt:** 12,5%.

Ausbau: 6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank. **Gärung:** Im Edelstahl mit kurzer Maischestandzeit. **Bio/Biodynamisch:** Nein. **Weingut:** Cà dei Frati – Lago di Garda (Lombardia).

Warum wir ihn mögen:

Das ist das Rosa vom See: duftig, salzig, mit einem Hauch Mandel, der ihn unverwechselbar macht. Frisch, aber mit Persönlichkeit – perfekt für alle, die Leichtigkeit ohne Belanglosigkeit suchen.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Rohkost vom Fisch, Meeresfrüchtesalate, gegrillter Fisch.

Verkostungsnotizen:

Weißdornblüten, grüner Apfel, weiße Mandel, wilde Kirsche. Am Gaumen saftig, frisch, salzig – mit lebendiger Säure und Noten von kleinen roten Früchten.



€ 15.00



€ 30.00



€ 58.00

Centovie Rosato – Umani Ronchi

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** Montepulciano. **Alkoholgehalt:** 12,5%. **Ausbau:** 3–4 Monate im Edelstahltank. **Gärung:** Im Edelstahl bei ca. 16 °C nach kurzer Kaltmazeration und sanfter Pressung.

Bio/Biodynamisch: Biologisch. **Weingut:** Umani Ronchi – Abruzzo.

Warum wir ihn mögen:

Ein eleganter, blumiger Rosé aus biologischem Anbau, der selbst mit einer kraftvollen Rebsorte wie Montepulciano Raffinesse zeigt. Für alle, die Balance zwischen Substanz und Anmut lieben

Empfohlene Speisenbegleitung:

Krustentier-Risotto, Fisch-Carpaccio

Verkostungsnotizen:

Walderdbeeren, Granatapfel, Hagebutte. Frisch, mineralisch, fein.



€ 7.00



€ 22.00

Cerasuolo d’Abruzzo DOC “Serra” – Cantina Spinelli

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** Montepulciano. **Alkoholgehalt:** 13%. **Ausbau:** Acciaio.

Gärung: Im Edelstahl mit kurzer Kaltmazeration des Maischeguts. **Bio/Biodynamisch:** Nein.

Weingut: Cantina Spinelli – Valle del Sangro (Abruzzo).

Warum wir ihn mögen:

Ein Rosé, der sich nicht scheut, Farbe zu zeigen. Fruchtig, salzig, großzügig – der Rosé für alle, die Substanz und Charakter suchen, ohne auf Frische zu verzichten.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Fischsuppen, Tomatenpasta, gegrillter Fisch.

Verkostungsnotizen:

Leuchtende Kirsche, knackige rote Früchte. Am Gaumen weich, intensiv, köstlich.



€ 18.00

Zinzula Rosé – Masserie Altemura ★

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** Negroamaro. **Alkoholgehalt:** 12%. Ausbau: In acciaio per alcuni mesi.

Ausbau: Einige Monate im Edeltank. **Gärung:** Temperaturkontrolliert im Edeltank.

Bio/Biodynamisch: Nein. **Weingut:** Masserie Altemura – San Pietro Vernotico (BR), Puglia.

Warum wir ihn mögen:

Weil er den Süden mit Anmut erzählt. Ein zarter, aber charakterstarker Rosé, der Frische und Struktur vereint, ohne jemals aufdringlich zu sein. Seine helle Farbe täuscht: dahinter steckt die Kraft des Negroamaro – im Abendkleid.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Perfekt zu feinen Rohkostgerichten, Thunfischtatar, weißem Fisch-Carpaccio, aber auch zu leichten Fritturen oder mediterranen Sommergerichten.

Verkostungsnotizen:

Blassrosa wie Rosenblätter, mit Aromen von Granatapfel, knackiger Kirsche und Wiesenblumen. Am Gaumen frisch, salzig, mit einer schönen mineralischen Note, die ihn elegant und unwiderstehlich gastronomisch macht.



€ 25.00



Rotweine

Charakter, Tiefe, Ausgewogenheit – auch jenseits der Konventionen. Auch in einem Fischrestaurant haben Rotweine ihren Platz – wenn sie den richtigen Takt anschlagen: elegant, nie aufdringlich, begleitend zu strukturierten, würzigen, geräucherten Gerichten oder zu weißem Fleisch.

Wir haben charakterstarke Rotweine ausgewählt – oft aus autochthonen Rebsorten, mit feiner Substanz und gastronomischer Seele. Keine Muskelspiele. Nur Balance und Wahrhaftigkeit im Glas.

Montepulciano d’Abruzzo DOC Capitolo 5 – Cantina Spinelli

Jahrgang: 2022. **Rebsorten:** Montepulciano 100%. **Alkoholgehalt:** 14%. **Ausbau:** Im Edelstahltank und in der Flasche. **Gärung:** : Temperaturkontrolliert im Edelstahltank. **Bio/Biodynamisch:** Nein.

Weingut: Cantina Spinelli – Valle del Sangro, Abruzzo.

Warum wir ihn mögen:

Weil er ein ehrlicher, vielseitiger Rotwein ist, der die Küche mit Einfachheit und Stärke begleitet. Er tut nicht so, als wäre er „wichtig“, aber er weiß genau, was er kann. Frucht, Würze, ausgewogener Körper – ein gradliniger Abruzzen-Wein.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Fischsuppe, Spaghetti mit Fischsaucen, Ofenfisch, roter Thunfisch.

Verkostungsnotizen:

Tiefes Rubinrot. In der Nase Brombeeren, schwarzer Pfeffer, Thymian und Lakritze. Am Gaumen rund und einhüllend, mit weichen Tanninen und einem würzigen Abgang.



€ 30.00

Galante – Romagna DOC Sangiovese Appassimento

Jahrgang: 2022. **Rebsorten:** Sangiovese 100%. **Alkoholgehalt:** 14,5% vol. **Ausbau:** Im Edeltank und in der Flasche. **Gärung:** Temperaturkontrolliert im Edeltank. **Bio/Biodynamisch:** Nein.

Weingut: Galante – Emilia-Romagna.

Warum wir ihn mögen:

Weil er ein Rotwein ist, der verführen will, ohne zu überfordern. Rund, warm und fruchtig, aber immer mit Maß. Ideal für alle, die einen weichen, einhüllenden Wein suchen, der zu würzigem Fisch oder strukturiertem weißem Fleisch passt. Eine „sanfte“ Version des Sangiovese, die jedem schmeckt, aber nie banal ist.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Baccalà alla livornese, gebratener Thunfisch mit Balsamico-Reduktion, gegrillter Fisch, würzige Gerichte, gereifte Käsesorten.

Verkostungsnotizen:

Tiefes Rubinrot. In der Nase intensive Noten von Schwarzkirsche, Pflaume, süßen Gewürzen und einem Hauch Schokolade. Am Gaumen vollmundig und weich, mit süßen Tanninen und einem langen, leicht gerösteten und balsamischen Abgang.



€ 7.00



€ 27.00

Vertigo – Livio Felluga

Jahrgang: 2022. **Rebsorten:** Merlot, Cabernet Sauvignon Alkoholgehalt: 13,5%. **Ausbau:** Im Edeltank und Barrique. **Gärung:** Temperaturkontrolliert im Edeltank. **Bio/Biodynamisch:** Nein.

Weingut: Livio Felluga – Rosazzo, Colli Orientali del Friuli.

Warum wir ihn mögen:

Weil er Struktur und Trinkfluss perfekt verbindet. Er besitzt die Kraft bordelaiser Rotweine, aber mit der Frische des Nordostens. Elegant, aber nicht überheblich – geeignet für gehaltvolle Gerichte oder als Wein zum Meditieren.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Fischfilet in Kruste, gebratenes Geflügel, Krustentiersuppen..

Verkostungsnotizen:

Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Aromen von Schwarzkirsche, Johannisbeere, Kakao und süßem Tabak. Am Gaumen voll, harmonisch, mit langem, würzigem Abgang.



€ 28.00

Redinoce – Sangiovese di Romagna DOC

Jahrgang: 2020. **Rebsorten:** Sangiovese 100%. **Alkoholgehalt:** 13,5%. **Ausbau:** Im Edeltank und in der Flasche. **Gärung:** Temperaturkontrolliert im Edeltank. **Bio/Biodynamisch:** Nein.

Weingut: Balia di Zola – Modigliana, Emilia-Romagna.

Warum wir ihn mögen:

Weil er ein Rotwein ist, der sich nicht aufdrängt, aber in Erinnerung bleibt. Elegant, schlank, mit dem Charakter eines ehrlichen, gastronomischen Weins. Er spricht Romagnolisch – mit einem bergigen Akzent: fein, mineralisch, eigenständig.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Gegrillter Oktopus, Risotto mit Bottarga, würzige Pastagerichte, gebratener Thunfisch

Verkostungsnotizen:

Klares Rubinrot. In der Nase Kirsche, Veilchen, feine Gewürze. Am Gaumen lebendig und frisch, mit sanften Tanninen und einem salzigen Finale, das selbst aus der Ferne ans Meer erinnert.



€ 27.00

Metodo Classico Italien

Wenn die Perlage eine bewusste Entscheidung für Tiefe ist. Der italienische Metodo Classico muss niemanden nachahmen – er ist eine faszinierende Welt für sich, geprägt von einzigartigen Regionen und Winzern, die den längeren Weg wählen, um das Beste zu erreichen. Auf der Hefe gereifte Schaumweine mit Spannung, Frische und Charakter. Hier finden Sie ehrliche Flaschen, ohne Make-up: Rohes, Krustentiere, würzige Speisen – sie alle finden elegante, aber nie langweilige Partner. Denn wenn die Perlage gut gemacht ist, begleitet sie nicht nur – sie erhebt.

Lambrusco di Sorbara Metodo Classico Brut – Cantina Bellei

Jahrgang: 2022. **Rebsorten:** Lambrusco di Sorbara 100%. **Alkoholgehalt:** 12,5%. Ausbau: 18 mesi

sui lieviti in bottiglia. **Ausbau:** 18 Monate Flaschengärung auf der Hefe. **Gärung:** Metodo Classico (Flaschengärung). **Bio/Biodynamisch:** Nein. **Weingut:** Francesco Bellei & C.

Warum wir ihn mögen:

Weil er der unerwartete Außenseiter ist. Ein eleganter, vertikaler Lambrusco mit feiner Perlage und klarem Rubinrot. Überraschend – und unvergesslich.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Hervorragend zu Thunfisch- oder Scampi-Carpaccio, Austern mit roten Früchten, mariniertem Lachs oder auch zu würzigen Fleischgerichten. Passt ebenso zu weichen Käsesorten oder leichten Fritturen.

Verkostungsnotizen:

In der Nase Himbeere, Johannisbeere, Veilchen und Orangenschale. Am Gaumen trocken, lebhaft, mit cremiger Perlage, frischer Säure und einem überraschend klaren Abgang. Ein Rotwein, den man nicht erwartet – aber nie vergisst.



€ 25.00

Vindice Pas Dosé – Poggio della Dogana ★

Jahrgang: 2021. **Rebsorten:** Sangiovese. **Alkoholgehalt:** 12,5%. **Ausbau:** 36 Monate Flaschengärung auf der Hefe. **Gärung:** Nicht angegeben. **Bio/Biodynamisch:** Nicht angegeben.

Weingut: Poggio della Dogana.

Warum wir ihn mögen:

Ein Handwerker, der mit Seele arbeitet. Ein Pas Dosé – trocken, geradlinig, elegant. Essenziell – wie die Wahrheit.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Austern, roher Fisch, Krustentiere.

Verkostungsnotizen:

Zitrusfrüchte, frische Kräuter, ausgeprägte Mineralität. Am Gaumen trocken, vertikal, anhaltend.



€ 35.00

La Hoz Rosé Nature – Umani Ronchi ★

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** 100% Montepulciano. **Alkoholgehalt:** 12% vol. **Ausbau:** 30 Monate Flaschengärung auf der Hefe, danach 6 Monate Flaschenreife nach dem Degorgieren.

Gärung: Metodo Classico; kurze Kaltmazeration, Gärung und Ausbau im Edelstahltank.

Bio/Biodynamisch: Nicht zertifiziert. **Weingut:** Umani Ronchi – Osimo (AN), Marche.

Warum wir ihn mögen:

Ein unkonventioneller Rosé – ehrlich und mit Seele. Natürlich, aber präzise, fruchtbetont, aber trocken.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Meeresfrüchten, Krustentier-Risotto

Verkostungsnotizen:

Rote Früchte, Granatapfel, Orangenschale. Frisch und mineralisch.



€ 40.00

La Hoz Nature – Umani Ronchi ★

Jahrgang: 2020. **Rebsorten:** Chardonnay 100%. **Alkoholgehalt:** 12%. **Ausbau:** 36 Monate Flaschengärung auf der Hefe. **Gärung:** Erste Gärung im Edelstahltank, zweite Gärung in der Flasche nach Metodo Classico. **Bio/Biodynamisch:** Zertifiziert biologisch. **Weingut:** Umani Ronchi – Tenuta Centovie (Abruzzo / Marche).

Warum wir ihn mögen:

Weil es ein sauberer, essenzieller und strenger Nature ist. Kein Abkürzen – nur selektierte Trauben, Zeit und Geduld. Das Ergebnis ist eine Perlage, die ernsthaft ist, aber nie langweilig, trocken, aber nicht mager – perfekt für alle, die das Gleichgewicht zwischen Finesse und Charakter suchen.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Perfekt zu rohem Fisch, Austern, Ricciola-Tatar, aber auch zu warmen Meeresvorspeisen und delikaten Krustentiergerichten.

Verkostungsnotizen:

Leuchtendes Strohgelb mit feiner und anhaltender Perlage. In der Nase Aromen von Hefe, Haselnuss, Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Am Gaumen trocken, straff, mit schöner Vertikalität und einem klaren, mineralischen Abgang.



€ 55.00

Vini Internazionali

Eine Reise durch weiße Weine, die verschiedene Sprachen sprechen, sich aber perfekt mit unserem Meer verstehen. Keine konstruierten Entscheidungen: Jeder Wein hier erzählt von einem Ort, einem Klima, einer Tradition. Elegante, gastronomische, authentische Weine, die dazu gedacht sind, echte Gerichte zu begleiten, ohne zu überdecken. Für alle, die den Geschmack der Wahrheit lieben – auch in der Flasche.

Chablis Damelin ★

Jahrgang: 2022. **Rebsorten:** Chardonnay 100%. **Alkoholgehalt:** 12,5%. **Ausbau:** Nur im Edeltank. **Gärung:** Traditionell. **Bio/Biodynamisch:** Nein. **Weingut:** Domaine Amelin. **Provenienza:** Borgogna – Francia.

Weingut-Notizen:

Kleine Familienweinkellerei auf Kimmeridge-Böden. Produziert ein essentielles Chablis, ohne Überflüssiges, treu zum Terroir.

Warum wir ihn mögen:

Er ist mineralisch, krebldig, präzise. Er versucht nicht zu beeindruckern, aber tut es auf natürliche Weise. Ein perfekter Weißwein für alle, die Eleganz und Reinheit schätzen..

Empfohlene Speisenbegleitung:

Tatar, Meeresfrüchtesalate, Carpaccio, weißer Fisch.

Verkostungsnotizen:

Zitrusfrüchte, Kreide, grüner Apfel. Am Gaumen trocken, elegant, mit einem trockenen und anhaltenden Abgang.



€ 30.00

Bourgogne Pinot Noir – Domaine Y. Clerget ★

Jahrgang: 2022. **Rebsorten:** Pinot Noir 100%. **Alkoholgehalt:** 12,5%. **Ausbau:** 12 Monate in fran-

zösischen Eichenbarriques. **Gärung:** : Alkoholische Gärung mit natürlichen Hefen, malolaktische Gärung im Holz. **Bio/Biodynamisch:** Zertifizierter biologischer Anbau. **Weingut:** Domaine Christian Clerget, Frankreich.

Weingut-Notizen:

Christian Clerget ist ein präziser und sensibler Winzer, mit Weinbergen in Chambolle-Musigny, Vougeot und Vosne-Romanée. Sein Bourgogne Pinot Noir ist der reinste Ausdruck seiner Philosophie: Eleganz, Authentizität und Respekt vor der Frucht.

Warum wir ihn mögen:

Weil er das pure Burgund verkörpert: elegant, ausgewogen, intensiv, ohne je schwer zu wirken. Ein Rotwein, der auch zu Fisch passt, dank seiner Säure und feinen Struktur – perfekt für die Küche der Bottega.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Außergewöhnlich zu gebratenem Thunfisch, geräuchertem Lachs. Ideal für alle, die sich auf experimentelle Kombinationen einlassen wollen.

Verkostungsnotizen:

Aromen von frischen roten Früchten, Johannisbeeren, Walderdbeeren, feinen Gewürzen und einem Hauch von Holz. Am Gaumen elegant, mit seidigem Tannin, lebendiger Säure und einem salzigen, anhaltenden Abgang. Ein Pinot Noir, der sein Terroir mit Anmut und Präzision erzählt.



€ 65.00

Côtes de Provence - Domaine La Rouillère ★

Jahrgang: 2023. **Rebsorten:** Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Rolle, Sémillon.

Alkoholgehalt: 12%. **Ausbau:** 6–12 Monate im Edeltank. **Gärung:** Im Edeltank.

Bio/Biodynamisch: Nein. **Weingut:** Domaine La Rouillère – Provenza (Frankreich).

Warum wir ihn mögen:

Ein eleganter und subtiler Rosé aus der Provence. Für alle, die das Wesentliche lieben: zarte Farbe, florale Aromen und einen samtigen Trinkgenuss. Reine Frische, mit einem französischen Akzent.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Thunfisch-Tatar, Sashimi, Fisch-Carpaccio.

Verkostungsnotizen:

Zartrosa, kleine rote Früchte, zarte Blumen. Leichter, präziser, raffinierter Gaumen.



€ 40.00

Willi Schaefer – Graacher Himmelreich Riesling Kabinett ★

Jahrgang: 2023. **Rebsorten:** Riesling 100%. **Alkoholgehalt:** 7,5%. **Ausbau:** Nur im Edeltank, um

die Fruchtpurität zu betonen. **Gärung:** Spontan mit natürlichen Hefen. **Bio/Biodynamisch:** Integrierte und nachhaltige Landwirtschaft. **Weingut:** Weingut Willi Schaefer, Deutschland.

Weingut-Notizen:

Eines der historischsten und angesehensten Weingüter an der Mosel, bekannt für die Feinheit und Transparenz seiner Rieslinge aus legendären Lagen wie Graacher Himmelreich und Domprobst.

Warum wir ihn mögen:

Er ist eines der höchsten Beispiele für Eleganz im Riesling-Universum: zart, lebendig, nie aufdringlich. Ein Wein, der flüstert, aber einen bleibenden Eindruck hinterlässt..

Empfohlene Speisenbegleitung:

Perfekt zu feinen Rohkostgerichten, Scampi, weißem Fisch-Tatar, Austern, aber auch zu würzigen Fisch- oder Gemüsegerichten.

Verkostungsnotizen:

In der Nase Noten von Limette, weißem Pfirsich, Akazienblüten und Feuerstein. Am Gaumen fein, leicht süßlich, aber perfekt ausgeglichen mit einer schneidenden Frische. Der Abgang ist salzig, mineralisch und extrem lang.



€ 65.00

ASSYRTIKO 2022 – Domaine Argyros ★

Jahrgang: 2020. **Rebsorten:** Assyrtiko 100%. **Alkoholgehalt:** 14%. **Ausbau:** Im Edelstahltank. **Gärung:** Spontan. **Bio/Biodynamisch:** Nein. **Weingut:** Domaine Argyros. **Provenienza:** Santorini – Grecia.

Weingut-Notizen:

Historisches Weingut der Insel, mit sehr alten, eigenen Reben, die auf vulkanischen Sandböden wachsen. Ein Referenzpunkt für qualitativ hochwertigen Assyrtiko.

Warum wir ihn mögen:

Er ist vulkanisch, vertikal, salzig. Ein Wein aus Felsen und Sonne, perfekt, um kräftige und komplexe Meeresaromen zu begleiten.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Austern, gegrillter Fisch, Pasta mit Bottarga, Seeigeln, Krustentiere.

Verkostungsnotizen:

Lavastein, wilde Kräuter, Zitruschale, Salz. Am Gaumen tiefgründig, straff, mit einem salzigen und sehr langen Abgang.



MAR DE VIÑAS – Adegas Gran Vinum ★

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** Albariño 100%. **Alkoholgehalt:** 13%. **Ausbau:** 3 Monate auf der Feinheit im Edelstahltank. **Gärung:** Spontan. **Bio/Biodynamisch:** Nein. **Weingut:** Adegas Gran Vinum.

Weingut-Notizen:

Ein Familienweingut mit Blick auf den Atlantischen Ozean, mit Weinbergen, die der salzigen Brise ausgesetzt sind. Eine der frischesten und authentischsten Weingüter der Rías Baixas..

Warum wir ihn mögen:

Weil er direkt, straff, zitrusartig und maritim ist. Perfekt im Glas und hervorragend in Kombination mit unserer Küche.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Rohfisch, Carpaccio, Scampi, Meeresfrüchtesalate, Zitrus-basierte Pasta.

Verkostungsnotizen:

Weißer Pfirsich, Limette, weiße Blumen und nasser Stein. Am Gaumen schlank, frisch mit einer schönen salzigen Note.



Prosecco - Veneto

Die Einfachheit, wenn sie gut gemacht ist, ist eine Form der Eleganz. Prosecco wird oft von industriellen Etiketten und seelenlosen Perlen misshandelt. Doch der echte Prosecco – der aus Valdobbiadene, mit Sorgfalt und Respekt verarbeitet – kann leuchtend, klar und mineralisch sein. Er behauptet nicht, etwas anderes zu sein, als er ist: er begleitet mit Leichtigkeit und Anmut. Deshalb haben wir nur Flaschen gewählt, die das Terroir widerspiegeln und nicht den Moden folgen. Ehrliche, präzise Perlen, die unsere Meeresküche veredeln, ohne sie zu überdecken. Eine Einladung zur gut gemachten Einfachheit.

Foss Marai – Cartizze Superiore DOCG

Jahrgang: 2023. **Rebsorten:** 100% Glera. **Gradazione alcolica:** 11%. **Ausbau:** Im Edeltank.

Gärung: Lange Charmat-Methode. **Bio/Biodynamisch:** Nicht zertifiziert. **Weingut:** Foss Marai – Valdobbiadene (TV).

Warum wir ihn mögen:

Der Höhepunkt der Appellation: ausgewogen, cremig und samtig, mit elegantem Fruchtcharakter und einem weichen Abgang.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Rohfisch, Krustentiere, Ricciola-Tatar.

Verkostungsnotizen:

Strohgelb mit feiner, anhaltender Perlage. Intensive Aromen von Glyzinienblüten, mit Anklängen von Rose; reichhaltiger, abwechslungsreicher Geschmack, der nicht zu süß ist.



€ 35.00

Foss Marai – Extra Dry

Jahrgang: s.a. **Rebsorten:** 100% Glera. **Gradazione alcolica:** 11%. **Ausbau:** Im Edelstahltank.

Gärung: Kurze Charmat-Methode. **Bio/Biodynamisch:** Nicht zertifiziert.

Weingut: Foss Marai – Valdobbiadene (TV).

Warum wir ihn mögen:

Ein vielseitiger, fruchtiger Prosecco, gedacht für alle, die Rundheit und gleichzeitig gute Trinkbarkeit suchen.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Kaltes Antipasti, Fisch-Carpaccio.

Verkostungsnotizen:

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtiges Bouquet mit Aromen von Apfel und Akazienblüten; eleganter und angenehm frischer Geschmack, mit einem Restzucker, der die Struktur harmonisiert



€ 12.00



€ 30.00

Foss Marai – Guia Brut Millesimato

Jahrgang: 2023. **Rebsorten:** 100% Glera. **Gradazione alcolica:** 11%. **Ausbau:** Im Edelstahltank auf der Feinhefe. **Gärung:** Lange Charmat-Methode. **Bio/Biodynamisch:** Nicht zertifiziert.

Weingut: Foss Marai – Valdobbiadene (TV).

Warum wir ihn mögen:

Ein Prosecco von Autorenqualität, der mit seiner Feinheit, Klarheit und Präzision überrascht und einen Schluck Licht und Mineralität bietet.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Krustentiere, Fisch-Tatar, weißes Fleisch, Käse, Wurstwaren.

Verkostungsnotizen:

Strohgelb mit feiner, anhaltender Perlage. Feiner, fruchtiger Duft; reicher, einhüllender und intensiver Geschmack, mit guter Salzgehalt und anhaltender Frische.



€ 30.00

Franciacorta - Lombardia

Zeit, Balance, Respekt. Italienische Perlen, die wissen, was sie wollen. Franciacorta ist nicht nur eine Methode: Es ist ein präzises Gebiet, geprägt von Moränenhügeln, reflektiertem Licht und erfahrenen Händen. Wir haben nur Etiketten ausgewählt, die nicht der Erscheinung nachjagen, sondern auf Substanz setzen. Klare, raffinierte Perlen, die mit Diskretion sprechen, aber lange bleiben. Perfekt zu rohem Fisch, delikaten Gerichten und für alle, die Präzision ohne Steifheit lieben. Wahre Eleganz braucht letztlich keine Show.

Ferghettina

Ferghettina Milledì Brut

Millesimato

Jahrgang: 2020. **Rebsorten:** 100% Chardonnay. **Alkoholgehalt:** 12,5%. **Ausbau:** 36 Monate auf der Hefe. **Gärung:** Im Edelstahltank, temperaturkontrolliert zwischen 16 und 18 °C.

Weingut: Ferghettina – Adro (BS).

Warum wir ihn mögen:

Er bietet einen frischen, mineralischen Schluck mit guter Persistenz.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Sushi, Meeresfrüchte-Risotto, zarter Fisch.

Verkostungsnotizen:

Zitrus- und Mineralnoten, mit einem frischen und prägnanten Abgang.



€ 45.00

Ferghettina Rosè

Millesimato

Jahrgang: 2020. **Rebsorten:** Pinot Nero e Chardonnay. **Alkoholgehalt:** 12,5%. **Ausbau:** 36 Monate auf der Hefe. **Gärung:** Im Edelstahltank, temperaturkontrolliert zwischen 16 und 18 °C. **Weingut:** Ferghettina – Adro (BS).

Warum wir ihn mögen:

Er repräsentiert die Vielseitigkeit des Pinot Noir mit der Balance des Chardonnay.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Garnelen, Pasta mit Tomatensauce, gegrillter Fisch.

Verkostungsnotizen:

Noten von roten Früchten, Veilchen und Zitrusfrüchten, mit einem knackigen und harmonischen Geschmack.



€ 50.00

Ferghettina Saten

Millesimato

Jahrgang: 2021. **Rebsorten:** 100% Chardonnay. **Alkoholgehalt:** 12,5%. **Ausbau:** 36 Monate auf der Hefe. **Gärung:** Im Edelstahltank, temperaturkontrolliert zwischen 16 und 18 °C. **Weingut:** Ferghettina – Adro (BS).

Warum wir ihn mögen:

Er überrascht durch seine Feinheit und Cremigkeit..

Empfohlene Speisenbegleitung:

Jakobsmuscheln, Baccalà mantecato, gegrillte Krustentiere.

Verkostungsnotizen:

Frische Butter, weiße Mandel und Blumen, mit einem samtigen und eleganten Geschmack.



€ 50.00

Bellavista

Bellavista Alma Assemblage 1 Extra brut

Jahrgang: 2021. **Rebsorten:** Chardonnay, Pinot Noir und ein kleiner Prozentsatz von Pinot Bianco. **Alkoholgehalt:** 12,5%. **Ausbau:** Über 30 Monate auf der Hefe. **Gärung:** Teilweise im Edelstahltank, teilweise in kleinen Eichenfässern. **Bio/Biodynamisch:** Nein. **Weingut:** Bellavista – Erbusco (Franciacorta, Lombardia).

Warum wir ihn mögen:

Alma Assemblage 1 markiert den Beginn einer neuen Ära für Bellavista, repräsentiert ein Gleichgewicht zwischen Tradition und Innovation und bietet ein raffiniertes, zeitgenössisches Geschmackserlebnis.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Ideal zu Meeresfrüchte-Antipasti, rohem Fisch, delikaten Pastagerichten und frischen Käsesorten.

Verkostungsnotizen:

Leuchtendes Strohgelb mit feiner, anhaltender Perlage. In der Nase Aromen von weißen Blumen, Zitrusfrüchten und leichten Haselnussnoten. Am Gaumen frisch, ausgewogen mit angenehmer Persistenz.



€ 50.00

Bellavista Alma Non Dosato Assemblage 2

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** Chardonnay und Pinot Nero. **Alkoholgehalt:** 12,5%. **Ausbau:** Etwa 30

Monate auf der Hefe. **Gärung:** Teilweise im Edelstahltank, teilweise in kleinen Eichenfässern. **Do-**
saggio: Pas Dosé (ohne Zuckerzusatz). **Weingut:** Bellavista – Erbusco (Franciacorta, Lombardia).

Warum wir ihn mögen:

Weil er die Entwicklung des Franciacorta zu mehr Reinheit und Präzision verkörpert. Die Abwesenheit der Dosierung ermöglicht es dem Wein, seine Struktur und Komplexität voll auszudrücken und bietet ein authentisches und raffiniertes Geschmackserlebnis.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Ideal zu rohem Fisch, Austern, Fisch-Carpaccio, Tempura von Gemüse und frischen Käsesorten. Perfekt auch als eleganter Aperitif.

Verkostungsnotizen:

Leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blumen und leichten Gewürznoten. Am Gaumen frisch, salzig, mit feiner und anhaltender Perlage, die einen langen und harmonischen Abgang begleitet.



€ 55.00

Bellavista Alma Rosé Assemblage 1 Extra Brut

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** 60% Chardonnay, 40% Pinot Nero. **Alkoholgehalt:** 12,5%. **Ausbau:** 30

Monate auf der Hefe, etwa 25 % der Weine in kleinen Eichenfässern gereift. **Gärung:** Metodo Classico mit manueller Remuage. **Dosaggio:** Extra Brut (ca. 3 g/l Restzucker). **Weingut:** Bellavista – Erbusco (Franciacorta, Lombardien).

Warum wir ihn mögen:

Weil er Eleganz und Präzision vereint, mit einer seidigen Perlage und einem Aromaprofil, das von Orangenblüten bis zu kleinen roten Früchten reicht. Ein Wein, der Franciacorta mit Anmut und Tiefe erzählt.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Perfekt zu Fisch-Carpaccio, Thunfisch-Tatar, gegrillten Krustentieren, Meeresfrüchte-Risotto und frischen Käsesorten. Ideal auch als eleganter Aperitif.

Verkostungsnotizen:

Leuchtendes Altrosa mit feiner und anhaltender Perlage. In der Nase zarte Noten von Orangenblüten, kandierten Zitrusfrüchten und kleinen roten Früchten. Am Gaumen frisch, harmonisch, mit angenehmer Mineralität und einem langen, kristallinen Abgang.



€ 60.00

Cà del Bosco

Ca' del Bosco Cuvée Prestige Brut

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** 75% Chardonnay, 10% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero.

Alkoholgehalt: 12,5%. **Ausbau:** 25 Monate auf der Hefe. **Gärung:** Teilweise im Edelstahltank, teilweise im Holz. **Weingut:** Ca' del Bosco – Erbusco (BS).

Warum wir ihn mögen:

Offre un sorso teso, equilibrato e molto pulito.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Antipasti, pesce alla griglia, tempura di gamberi.

Verkostungsnotizen:

Note di fiori bianchi, mela e crosta di pane, con un sorso teso ed equilibrato.



€ 50.00

Ca' del Bosco Cuvée Prestige Rosé

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay. **Gradazione alcolica:** 12,5%. **Au-**

sbau: 30 Monate auf der Hefe. **Gärung:** 7 Monate in thermo-gesteuerten Edelstahl tanks.

Bio/Biodynamisch: Die Trauben stammen aus 18 zertifizierten Bio-Weinbergen. **Weingut:** Ca' del Bosco – Erbusco (BS).

Warum wir ihn mögen:

Er repräsentiert den raffinierten und charakteristischen Stil des Weinguts Ca' del Bosco..

Empfohlene Speisenbegleitung:

Meeresfrüchte-Vorspeisen, Krustentiere, delikate Risottos.

Verkostungsnotizen:

Aromen von roten Früchten, Zitrusfrüchten und weißen Blumen; am Gaumen frisch, ausgewogen und anhaltend.



€ 70.00

Trento DOC - Trentino Alto Adige

Eleganz entsteht in der Höhe. In Trentino wird der Metodo Classico zu den Bergen. Die Höhe, die Temperaturunterschiede und die präzise Weinbereitung schaffen scharfe, essentielle Perlen, die die reinste Seele der Alpen erzählen. Trento DOC braucht keine lauten Töne: Er spricht mit Frische, Vertikalität und Strenge. Ideal zu rohem Fisch, Krustentieren, delikaten Gerichten und für diejenigen, die einen Schluck suchen, der reinigt, formt und bleibt. Keine Show, nur Wahrheit in der Perle.

Trento DOC "Dèkatos" – Roeno ★

Jahrgang: 2013. **Rebsorten:** 100% Chardonnay. **Gradazione alcolica:** 12%. **Ausbau:** 120 Monate auf der Hefe. **Gärung:** 90 % im Edelstahltank, 10 % in Tonneaux. **Bio/Biodynamisch:** Nicht angegeben. **Weingut:** Roeno – Brentino Belluno (VR).

Warum wir ihn mögen:

Ein Metodo Classico von großer Eleganz und Tiefe, der die Berufung des Terroirs zum Ausdruck bringt.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Aperitifs, gereifter Käse, Fisch und Krustentiere, Risotto.

Verkostungsnotizen:

Aromen von weißen Blumen, Zitrone, Thymian, Stein, Graphit und geschmolzene Butter; am Gaumen ist er schneidend, leuchtend, subtil und leichte.



€ 60.00

Trento DOC “Om de Fer” – Dorigati ★

Rebsorten: Chardonnay mit einem kleinen Anteil Pinot Bianco. **Gradazione alcolica:** 13%. **Ausbau:** Etwa 24 Monate auf der Hefe. **Gärung:** Sanfte Pressung mit Fraktionierung des Mostes, Gärung in Barriques für ein Viertel der Masse. **Bio/Biodynamisch:** Nicht angegeben. **Weingut:** Dorigati – Mezzocorona (TN).

Warum wir ihn mögen:

Ein Metodo Classico, der Frische und Komplexität vereint, ideal für die Begleitung des gesamten Essens.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Aperitifs, Gerichte mit Fisch.

Verkostungsnotizen:

Intensives und komplexes Bouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten, gekochtem Apfel und Gebäck; am Gaumen ist er äußerst weich, mit guter Struktur und ausgewogener Säure.



€ 40.00

Ferrari

Ferrari Perlé Rosé Riserva

Jahrgang: 2018. **Rebsorten:** 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay. **Alkoholgehalt:** 12,5%. **Ausbau:** Mindestens 60 Monate auf der Hefe. **Gärung:** Metodo Classico, mit Zweitgärung in der Flasche.

Bio/Biodynamisch: Nicht zertifiziert. **Weingut:** Ferrari Trento – Colline di Trento.

Warum wir ihn mögen:

Es ist der Rosé der Reife: fruchtig, aber nie aufdringlich, präzise, fein, mit einer Perlage, die zart umschmeichelt.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Krustentiere, Lachs-Tatar, delikate Pasta-Gerichte.

Verkostungsnotizen:

Rote Früchte, Rose und kandierte Orange in der Nase; am Gaumen elegant, samtig, mit einem Hauch von Gewürzen und einem anhaltenden Abgang.



€ 70.00

Ferrari Perlé Nero Riserva

Jahrgang: 2017. **Rebsorten:** 100% Pinot Nero. **Alkoholgehalt:** 12,5%. **Ausbau:** Mindestens 72 Mona-

te auf der Hefe. **Gärung:** Metodo Classico, teilweise im Edeltank und teilweise im Holz. **Bio/**

Biodynamisch: Nicht zertifiziert. **Weingut:** Ferrari Trento – Colline di Trento.

Warum wir ihn mögen:

Die Kraft des Pinot Noir mit der Eleganz des Ferrari-Stils. Für diejenigen, die Tiefe und Struktur lieben, ohne auf Anmut zu verzichten.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Geräucherter Fisch, gereifter Käse, gehaltvolle Gerichte.

Verkostungsnotizen:

Röstnoten, Trockenfrüchte, feine Gewürze; am Gaumen weit, einhüllend, mit seltener Struktur und Persistenz.



€ 90.00

Ferrari Perlè Bianco Riserva

Jahrgang: 2016. **Rebsorten:** 100% Chardonnay. **Alkoholgehalt:** 12,5%. **Ausbau:** Mindestens 96

Monate auf der Hefe. **Gärung:** Metodo Classico, nur im Edeltank. **Bio/Biodynamisch:** Nicht

zertifiziert. **Weingut:** Ferrari Trento – Colline di Trento.

Warum wir ihn mögen:

Ein großer Weißwein Metodo Classico, perfekt, um das gesamte Mahl zu begleiten, ohne jemals an Feinheit zu verlieren.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Meeresfrüchte, Lachs, leichte Pasta-Gerichte.

Verkostungsnotizen:

Kandierte Zitrusfrüchte, weiße Blumen, zarte Gewürze; cremiger, straffer und vertikaler Geschmack.



€ 60.00

Signature-Champagner

Die Poesie des handwerklichen Champagners, ohne glänzende Etiketten. Kleine Häuser, große Geschichten. Hier wird Champagne von denen gemacht, die jede Weinrebe kultivieren, den Himmel beobachten und die Erde hören. Unabhängige Winzer, leidenschaftliche Vignerons, seltene Flaschen. Diese Auswahl ist eine Reise durch vergessene Parzellen, Trauben, die mit Seele vinifiziert werden, und radikale Entscheidungen. Wahrer, tiefer Champagne, oft unfiltriert und ohne Dosierung. Für diejenigen, die nicht nur Perlen suchen, sondern Wahrheit.

STÉPHANE REGNAULT – Grand Cru Lydien N°99 – Extra Brut ★

Imbottigliato: 2022. **Degorgement:** 06/23. **Rebsorten:** 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

Alkoholgehalt: 12,5%. **Ausbau:** Über 20 Jahre auf der Hefe. **Gärung:** 90 % im Edeltank, 10 % im Holz, zweite Gärung in der Flasche – Extra Brut. **Bio/Biodynamisch:** Agricoltura ragionata, basso intervento. **Weingut:** Stéphane Regnault – Le Mesnil-sur-Oger, Côte des Blancs.

Weingut Notizen:

Stéphane Regnault, Winzer und Musiker, kreiert Champagner wie Melodien: Jede Parzelle ist eine Note, jedes Jahr eine Harmonie. Lydien N°99 entsteht aus einem Grand Cru, der wie ein lebendes Notenblatt gepflegt wird.

Warum wir ihn mögen:

Weil er Champagne ist, der klingt. Der „lydische“ Stil, nach dem der Name benannt ist, erinnert an eine leuchtende, schwebende Musik aus reinen und unerwarteten Schwingungen. Dieser Champagner ist wirklich ein Konzert tiefgehender Emotionen.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Kaviar, Seeigel, Foie Gras, gratinierte Austern, Meeresfrüchtersotto.

Verkostungsnotizen:

Aromen von Kastanienhonig, Nüssen, gerösteten Haselnüssen, süßen Gewürzen und einer feinen, anhaltenden Mineralität. Am Gaumen ist er prachtvoll, geschichtet, mit einer extrem feinen Perlage und einem Enderlebnis, das niemals zu enden scheint. Ein Champagner zum Meditieren, von dem man Schluck für Schluck hört.



€ 120.00

LAHERTE FRÈRES – Blanc de Blancs Brut Nature ★

Jahrgang: 2024. **Degorgement:** 01/24. **Rebsorten:** 100% Chardonnay. **Alkoholgehalt:** 12%.

Ausbau: 24-30 Monate auf der Hefe. **Gärung:** Teilweise im Edelstahltank, teilweise in Barriques, spontane Gärung – Champenoise-Methode ohne Dosierung. **Weingut:** Laherte Frères – Chavot, Vallée de la Marne.

Note Weingut:

Sieben Generationen unabhängiger Winzer, Hüter eines authentischen und handwerklichen Ansatzes. Die Weinberge werden mit großem Respekt vor der Natur und den Traditionen gepflegt.

Warum wir ihn mögen:

Es ist ein Champagner in seiner reinsten Form, ohne Tricks und Täuschung. Eine Flasche, die die pure Mineralität des Chardonnay erzählt, mit einem vertikalen, klaren und emotionalen Schluck.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Austern, roher weißer Fisch, Wolfsbarsch-Carpaccio, Sashimi.

Verkostungsnotizen:

Zitrus-Tension, weiße Blumen, gipsige Mineralität und ein eleganter, salziger Abgang. Ein Champagner für diejenigen, die die Essenz ohne Kompromisse suchen.



€ 80.00

LARMANDIER-BERNIER – “Longitude” Blanc de Blancs 1er Cru ★

Jahrgang: 2024. **Rebsorten:** 100% Chardonnay. **Alkoholgehalt:** 12%.

Ausbau: 2–3 Jahre auf der Hefe in Barriques, großen Fässern und Edelstahltanks. **Gärung:** Spontan mit einheimischen Hefen. **Bio/Biodynamisch:** Zertifizierter Biodynamischer Anbau.

Weingut: Larmandier-Bernier – Vertus (Côte des Blancs).

Weingut Notizen:

Aus Weinbergen in Vertus (1er Cru) und den Grand Crus Cramant, Avize, Oger. Eine kristalline Interpretation des Chardonnay der Côte des Blancs, hergestellt mit respektvollen Vinifikationen und ohne „Make-up“..

Warum wir ihn mögen:

Weil er ein Champagner ist, der nicht jedem gefallen will, sondern diejenigen erobert, die zuhören können. Er hat die Energie des Steins und die Feinheit der Seide. Seine maritime Frische und seine klare Mineralität machen ihn perfekt, um mit Authentizität einen gastronomischen Weg zu eröffnen.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Gillardeau-Austern, Ricciola-Carpaccio, Garnelen-Tatar, rohe Jakobsmuscheln.

Verkostungsnotizen:

Elegante Nase mit weißen Blumen und Zitronenschale. Am Gaumen gerade, gespannt, mit einer gemessenen Cremigkeit und einem langen, salzigen Abgang. Ein Champagner der Präzision und Reinheit. Eine vertikale Linie, gezeichnet im Gips.



€ 100.00

TARLANT – “Zero” Brut Nature ★

Rebsorten: 32% Chardonnay, 32% Meunier, 32% Pinot Noir, 4% Petit Meslier, Arbanne, Pinot Blanc.

Alkoholgehalt: 12%. **Ausbau:** Mindestens 6 Jahre auf der Hefe. **Gärung:** 6 Monate in Barriques, ohne malolaktische Gärung und ohne Klärung. **Bio/Biodynamisch:** Natürliche Verarbeitung, nicht zertifiziert. **Weingut:** Tarlant – Oeuilly (Vallée de la Marne).

Weingut Notizen:

31 Parzellen, 6 Rebsorten und eine einzige Idee: den Weinberg sprechen lassen. Zero ist der Champagner, der nichts verbirgt, aufgebaut auf der absoluten Transparenz des Fruchtes.

Warum wir ihn mögen:

Weil er Körper und Seele hat, ohne je übertrieben zu sein. Gastronomisch, vielseitig, authentisch: ein Champagner, der sich seinen Weg bahnt, ohne je zu forcieren. Eine Wahl, die erzählt, wer wir sind, ohne Überflüssiges.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Gemischte Crudi, geräucherter Lachs, Frittierte Fische, gegrillte Tintenfische, Meeresfrüchte-Pasta.

Verkostungsnotizen:

Kruste von Brot, Mandeln, kandierte Limette in der Nase. Am Gaumen vibriert er, ist weit, aber klar, mit einem mineralischen, salzigen Abgang. Die wahre Meisterschaft des Dosage Zero, gezeichnet im Gips.



€ 80.00

BENOÎT LAHAYE – “Le Jardin de la Grosse Pierre” Grand Cru ★

Jahrgang: 2020. **Rebsorten:** Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Blanc, Chardonnay, Arbanne, Petit

Meslier, altri. **Alkoholgehalt:** 12%. **Ausbau:** In Barriques, dann in Flaschen (mindestens 4 Jahre).

Gärung: Natürlich, ohne malolaktische Gärung. **Bio/Biodynamisch:** Zertifizierter Biodynamischer Anbau. **Weingut:** Benoît Lahaye – Bouzy (Montagne de Reims).

Weingut Notizen:

Ein alter, einzigartiger Weinberg, in dem sieben champenoise Rebsorten zusammen angebaut und vinifiziert werden. Kein Kompromiss, nur pure Handwerkskunst..

Warum wir ihn mögen:

Weil es Champagner für diejenigen ist, die Charakter lieben. Selten, tief, komplex. Jeder Schluck ist eine Geschichte, die sich mit der Zeit und im Glas verändert. Es hat etwas Magisches und Ursprüngliches zugleich: ein Wein, der zwischen Vergangenheit und Zukunft pendelt.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Gedämpfter Hummer, geräucherte Aale, Meeresfrüchte-Risotto, Bottarga, würzige Meeresfrüchte-Gerichte.

Verkostungsnotizen:

Reiches Bouquet: getrocknete Blumen, kandierte Früchte, geröstete Haselnüsse. Am Gaumen ist er weit, materiell, mit einem intensiven, anhaltenden salzigen Abgang. Champagner zum Nachdenken, nicht nur zum Trinken.



€ 160.00

Champagner – Kultige Maisons

Die großen Namen, wenn sie mit Stil und Kohärenz sprechen. Es gibt berühmte Häuser, die zum Symbol einer zeitlosen Exzellenz geworden sind. Aber nicht alle verdienen das Rampenlicht. Wir haben nur die ausgewählt, die einen authentischen Geist bewahren, den Terroir respektieren und nicht der Schau erliegen. Champagner, die auch ohne viel Worte berühren. Hier ist der Ruhm kein Marketing, sondern Substanz.

Dom Pérignon

Jahrgang: Vintage 2013. **Rebsorten:** Chardonnay, Pinot Noir. **Alkoholgehalt:** 12.5% vol.

Ausbau: Mindestens 8 Jahre auf der Hefe. **Gärung:** In Edelstahltanks, mit teilweiser malolaktischer Gärung. **Bio/Biodynamisch:** Konventionell. **Weingut:** Dom Pérignon.

Weingut Notizen:

Das prestigeträchtigste Etikett von Moët & Chandon, nur in außergewöhnlichen Jahrgängen produziert.

Warum wir ihn mögen:

Weil er eine Erklärung für absolutes Gleichgewicht ist: elegant, tief, ohne Übertreibungen. Der Luxus, der warten kann.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Austern, rotes Thunfischfilet, Foie Gras.

Verkostungsnotizen:

Kandierte Zitrusfrüchte, Gewürze, weiße Blumen, gipsige Mineralität und ein cremiges Finale.



€ 290.00

Krug - Grand Cuvee

Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier. **Alkoholgehalt:** 12,5% vol. **Ausbau:** Mindestens 6 Jahre auf der Hefe. **Gärung:** Teilweise in Edelstahltanks und Holz. **Bio/Biodynamisch:** Konventionell. **Weingut:** Krug.

Weingut Notizen:

Ein Kult-Weingut für Kenner, gegründet 1843, bekannt für die Komplexität seiner Cuvées.

Warum wir ihn mögen:

Weil es ein orchestrales Champagne ist, das Tiefe, Spannung und Reichtum vereint.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Kaviar, Hummer, Schimmelkäse.

Verkostungsnotizen:

Getrocknete Früchte, Gewürze, Honig, mit cremiger Struktur und unendlicher Persistenz.



€ 290.00

Bollinger – Special Cuvée

Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier. **Alkoholgehalt:** 12% vol. **Ausbau:** 4–5 Jahre auf der Hefe. **Gärung:** Teilweise in Holz, dann in Edelstahl. **Bio/Biodynamisch:** Konventionell.

Weingut: Bollinger.

Weingut Notizen:

Ikonomisches Weingut aus Aÿ, bekannt für seinen körperreichen und vinösen Stil.

Warum wir ihn mögen:

Weil er Kraft und Struktur hat, aber niemals die Kontrolle verliert. Ein Champagne, der weiß, wie man am Tisch glänzt.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Gegrillter Fisch.

Verkostungsnotizen:

Gewürze, Quitte, elegante Röstnoten und ein anhaltendes Finale.



€ 120.00

Ruinart - Blanc de Blancs

Rebsorten: 100% Chardonnay. **Alkoholgehalt:** 12,5%. **Ausbau:** Mindestens 36 Monate auf der

Hefe. **Gärung:** In Edelstahl bei kontrollierter Temperatur. **Bio/Biodynamisch:** Nein. **Weingut:** Ruinart – Reims, Champagne.

Weingut Notizen:

Gegründet im Jahr 1729, ist Ruinart das älteste Champagnehaus. Eleganz, Frische und ein wesentlicher Stil sind die Markenzeichen jeder Cuvée. Der Blanc de Blancs ist das Herzstück des Hauses: ausschließlich Chardonnay, hauptsächlich aus der Côte des Blancs und der Montagne de Reims, mit einem Teil vin de réserve, der Kontinuität und Ausgewogenheit garantiert.

Warum wir ihn mögen:

Weil es ein Champagne ist, der durch seine Reinheit glänzt. Fein, zitrusartig, leuchtend: er hat die Leichtigkeit großer, einfacher Dinge. Er protzt nicht, sondern erobert. Perfekt, um Crudi zu begleiten, ideal, um stilvoll in ein Mahl zu starten, überraschend auch alleine.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Austern, Ceviche, Carpaccio von Weißfisch, rohe Krustentiere, Ricciola-Tartar.

Verkostungsnotizen:

Helles Gold mit grünen Reflexen. In der Nase explodieren Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blumen, Pfirsich und tropischen Früchten. Am Gaumen ist er straff, elegant, cremig und lebendig, mit einem mineralischen, salzigen Abgang, der zum nächsten Glas einlädt.



€ 130.00

Ruinart - Rosé

Rebsorten: 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay. **Alkoholgehalt:** 12.5% vol. **Ausbau:** 2–3 Jahre auf der Hefe. **Gärung:** In Edelstahl, malolaktische Gärung abgeschlossen. **Bio/Biodynamisch:** Konventionell. **Weingut:** Ruinart.

Weingut Notizen:

Das älteste Champagnehaus, ein Symbol für Feinheit und Präzision.

Warum wir ihn mögen:

Weil sein Rosé immer elegant, subtil und nie übertrieben ist.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Tataki, Lachs, leichte Desserts.

Verkostungsnotizen:

Rote Früchte, Zitrusfrüchte, cremige Frische, ausgewogener Abgang.



€ 130.00

Drappier - Brut Nature

Rebsorten: 100% Pinot Nero. **Alkoholgehalt:** 12%. **Ausbau:** Mindestens 30 Monate auf der Hefe.

Gärung: Erste Gärung in Edelstahl; zweite Gärung in der Flasche nach der Methode Champenoise. Keine Filtration, keine Dosage. **Bio/Biodynamisch:** Zertifizierter Bio-Wein – ohne zugesetzte Sulfite. **Weingut:** Champagne Drappier – Urville (Aube, Côte des Bar).

Weingut Notizen:

Ein historisches, unabhängiges Weingut, gegründet 1808. Drappier gehört zu den renommiertesten Champagnerhäusern und ist bekannt für seine natürliche Philosophie und die absolute Achtung des Terroirs. Der Brut Nature ist das Emblem dieser Philosophie: Null Zucker, keine Masken, nur Substanz.

Warum wir ihn mögen:

Weil es ein Champagne ist, der keine Abkürzungen nimmt. Ohne Dosage erzählt er aufrichtig den Pinot Noir der Côte des Bar. Trocken, mineralisch, rein: Ein Glas, das den authentischsten Champagner offenbart.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Austern, rohe Scampi, Carpaccio, Sashimi, leichte Tempura, Ceviche, gedämpfter Fisch. Und für Kenner auch als Begleiter eines ganzen Essens.

Verkostungsnotizen:

Zartes Goldgelb mit feiner, kontinuierlicher Perlage. In der Nase reife Zitrusfrüchte, Brotkruste, Kräuter und Feuerstein. Am Gaumen trocken, vertikal, salzig, mit einem sauberen, tief eleganten Abgang..



€ 70.00



€ 150.00

Drappier – Carte d'Or Brut

Rebsorten: 80% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 5% Pinot Meunier. **Alkoholgehalt:** 12% **ffinamento:** 2–3

Jahre auf der Hefe. **Gärung:** Spontan und kontrolliert, minimale Filtration. **Bio/Biodynamisch:** Bio-Wein. **Weingut:** Drappier.

Weingut Notizen:

Ein Weingut aus der Côte des Bar, das besonders auf Nachhaltigkeit und geringen ökologischen Fußabdruck achtet.

Warum wir ihn mögen:

Weil er es schafft, fruchtig, ausdrucksstark und präzise zu sein, ohne je übertrieben zu wirken.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Thunfisch, Krustentiere, würzige Meeresgerichte.

Verkostungsnotizen:

Pfirsich, Zitrusfrüchte, gelbe Blumen, lebendige Perlage.



€ 60.00

Laurent-Perrier – La Cuveè

Rebsorten: Chardonnay (circa 55%), Pinot Noir, Pinot Meunier. **Alkoholgehalt:** 12%. **Ausbau:** Mindestens 48 Monate auf der Hefe. **Gärung:** In Edelstahl bei kontrollierter Temperatur. **Bio/Biodynamisch:** Nein. **Weingut:** Laurent-Perrier – Tours-sur-Marne, Champagne.

Weingut Notizen:

Laurent-Perrier wurde 1812 gegründet und ist eines der historischen Champagnerhäuser. La Cuveè Brut repräsentiert ihre klarste Vision: Ein frischer, eleganter und kohärenter Champagner, der auf einem überwiegenden Anteil Chardonnay basiert. Diese Entscheidung ist unter den großen Häusern ungewöhnlich und verleiht dem Champagner Vertikalität und Finesse.

Warum wir ihn mögen:

Weil es ein klassisches, aber keineswegs anonymes Champagne ist. Frisch, blumig, präzise, mit einer sanften Eleganz, die es perfekt für diejenigen macht, die Harmonie suchen, ohne auf Tiefe zu verzichten. Ein raffinierter Alleskönner, immer auf der Höhe.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Zarte Crudi, Wolfsbarsch-Tartar, Zitronen-Carpaccio, Fischgerichte, Tempura-Garnelen.

Verkostungsnotizen:

Brillantes Strohgelb, feine und anhaltende Perlage. Aromen von weißen Blumen, frischen Zitrusfrüchten, Brotkruste und Mandeln. Am Gaumen ist er straff, ausgewogen, mit einem frischen und mineralischen Abgang, der ihn äußerst gastronomisch macht.



€ 30.00



€ 70.00

Laurent-Perrier – Blanc de Blancs Brut Nature

Rebsorten: 100% Chardonnay. **Alkoholgehalt:** 12% vol. **Ausbau:** 4–5 Jahre auf der Hefe.

Gärung: In Edelstahl. **Bio/Biodynamisch:** Konventionell. **Weingut:** Laurent-Perrier.

Note Weingut:

Ein historisches Champagnerhaus mit elegantem Touch, das besonders auf die Reinheit des Chardonnay achtet.

Warum wir ihn mögen:

Weil er trocken, klar und essentiell ist. Ein Champagne für Kenner, die keine Filter mögen.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Sashimi, Austern, Ricciola-Tartar.

Verkostungsnotizen:

Lime, Grapefruit, Kreide, vertikaler und mariner Abgang.



€ 120.00

Laurent-Perrier – Grand Siècle

Assemblaggio di tre annate Grand Cru

Rebsorten: 55% Chardonnay, 45% Pinot Noir. **Alkoholgehalt:** 12% vol. **Ausbau:** : Mindestens 10 Jahre auf der Hefe. **Gärung:** In Edelstahl, klassische Methode. **Bio/Biodynamisch:** Konventionell.
Weingut: Laurent-Perrier.

Weingut Notizen:

Ein Symbol für Gleichgewicht und Perfektionismus, mit einer der raffiniertesten Cuvées aller Zeiten.

Warum wir ihn mögen:

Weil er es schafft, Komplexität und Reinheit wie nur wenige andere Champagner zu vereinen.

Empfohlene Speisenbegleitung:

Krustentiere, Gourmetgerichte, Weißtrüffel.

Verkostungsnotizen:

Weißer Blumen, kandierter Zitrusfrüchte, Butter, Haselnüsse und ein extrem langer Abgang.



€ 240.00

**Nimm einen Schluck,
genieße und lass den Wein für
sichselbst sprechen.**



