

Champagner, Prosecco & Sekt



Spumante Metodo Classico Brut

75,00 €

Costaripa, Lombardei, Italien, 12,5%

Rebsorte: Chardonnay

Beschreibung: Strohgelb mit grünem Schimmer. Weißer Schaum und persistente Perlage; feinperlig. Intensives, zartes Bukett mit Noten von frischem Obst, Salbei und Honig. Am Gaumen harmonisch, komplex, frisch. Persistent mit elegantem Finale.



Prosecco Superiore Spumante DOCG Brut

28,50 €

Daldin, Venetien, Italien, 11%

Rebsorte: Glera

Beschreibung: Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Sehr feine, lang anhaltende Perlage. Frisches Bukett mit Noten von grünem Apfel und Zitrusfrüchten.



Sauvignon Blanc DOC

38,00 €

Alois Lageder, Südtirol, Italien, 12%

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Beschreibung: Leuchtende, hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Feines Sortenaroma (reife Südfrüchte, Stachelbeere, Holunderblüte, Brennnessel). Sauberer, aromatischer Geschmack mit kräftiger, gut in die Frucht eingebundener Säure. Ausladender, aber gleichwohl eleganter Körper.



Spumante Millesimato Brut

26,50 €

Villa Cornaro, Venetien, Italien, 11%

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Beschreibung: Hellstrohgelbe Farbe, verstärkt durch eine kristallklare, cremige Pélage. Unverwechselbare fruchtige Aromen, die in perfektem Einklang mit zarten Zitrusfrüchten stehen.

LIMONCELLO

Ristorante - Pizzeria - Bar



Flaschenweine rot 0,75 l



Salice Salentino Riserva DOP "Puteus"

34,00 €

Mocavero, Apulien, Italien, 13,5%

Rebsorte: Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce

Beschreibung: Tiefrot mit violetter Schimmer. Markantes Würzbukett mit feinen Noten nach reifem Obst. Ausgewogenes Tannin.



Rubrato Irpinia Aglianico DOC

36,00 €

Feudi, Kampanien, Italien, 13%

Rebsorte: Aglianico

Beschreibung: Intensives und klares Rubinrot. Der Aglianico ist am Bouquet sofort zu erkennen; mit Noten von dunklen Beeren, Lakritz und Unterholz. Im Geschmack ausgewogen, mit einem an frische Früchte erinnernden Abgang und einer sanften balsamischen Note.



Montepulciano d'Abruzzo DOC "Dama"

32,00 €

Marramiero, Abruzzo, Italien, 13%

Rebsorte: Montepulciano

Beschreibung: Sattes Rubinrot mit granatroten Nuancen. In der Nase langlebig mit Lakritznoten. Am Gaumen reichhaltig, harmonisch und vollmundig.



Brunello di Montalcino DOCG

99,00 €

Casanova di Neri, Toskana, Italien, 14,5%

Rebsorte: Nebbiolo

Beschreibung: Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensives Bukett mit Noten von Maraskakirsche, Veilchen und reifen roten Beeren. Im Mund sehr elegant mit gut eingebundenen Tanninen. Langlebig und von einzigartiger Klasse.

LIMONCELLO

Ristorante - Pizzeria - Bar



Flaschenweine weiß 0,75 l



Trebbiano d'Abruzzo DOC "Anima"

32,00 €

Marramiero, Abruzzo, Italien, 13,5%

Rebsorte: Trebbiano

Beschreibung: Leuchtendes Strohgelb. Intensives und peristentes Bukett mit fruchtigen Anklängen. Am Gaumen würzig, ausbalanciert mit reifer Frucht.



Gavi di Gavi DOCG

36,00 €

Broglia, Piemont, Italien, 13%

Rebsorte: Cortese

Beschreibung: Strahlendes, helles Strohgelb mit grünen Reflexen; duftige sortentypische Nase von weißen und gelben Früchten wie Apfel, Birne und Aprikose, auch florale Aromen von Jasmin und Maiglöckchen; am Gaumen frische, belebende Säure.



Chardonnay DOC

32,00 €

Alto Adige, Südtirol, Italien, 13,5%

Rebsorte: Chardonnay

Beschreibung: Der frische Wesenszug des ausdrucksstarken und feinmundigen Weißweins ist genau das, wonach Liebhaber suchen. Ein Weißwein seiner Klasse - für Kenner wie auch Unerfahrene von Wein aus dem Südtirol-Gebiet gleichermaßen zu empfehlen. Er ist sehr vital und frisch. Das Bouquet des Alto Adige DOC aus dem Jahr 2019 erinnert an Apfel, Birne und Melone. Sogar Aromen von Butter, Walnuss und Honig sind herauszuschmecken. Der Wein strahlt in mittlerem Strohgelb.

LIMONCELLO

Ristorante - Pizzeria - Bar





Flaschenweine weiß 0,75 l



Pinot Grigio DOC

32,00 €

Kurtatsch, Südtirol, Italien, 13,5%

Rebsorte: Pinot Grigio

Beschreibung: Hellgelb bis Gelb. In tieferen Kurtatscher Lagen entwickelt der Pinot Grigio eine milde Säure, während der hohe Alkohol- und Extraktgehalt Stärke und Wohlgeschmack bedingen.



Pinot Bianco DOC

30,50 €

Kurtatsch, Südtirol, Italien, 13,5%

Rebsorte: Cortese

Beschreibung: Hellgelb bis grünlich. Frische Apfel und Birnenfrucht mit feinem Duftspiel und einer rassigen Säure, die niemals abweisend wirkt. Der Wein überrascht mit rätselhaften mineralischen Spuren, die im Gaumen wie ein Nachhall aller Gesteinsschichten wirken.



Lugana DOC

38,00 €

Turbiana, Abruzzo, Italien, 13%

Rebsorte: Montepulciano

Beschreibung: Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Typisches und fruchtiges Bukett mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen entscheidend frisch und würzig.



Chardonnay Riserva Freienfeld

110,00 €

Kurtatsch, Südtirol, Italien, 14%

Rebsorte: Chardonnay

Beschreibung: Der Geschmack ist rund, mit samtiger Frucht und angenehm integriertem Tannin, Extrakt und Säure bilden eine reizvolle Balance. Ein vielschichtiger, eleganter Chardonnay mit großem Reifepotential!

LIMONCELLO

Ristorante - Pizzeria - Bar



Flaschenweine rot 0,75 l



Chianti Classico DOCG

38,00 €

Fattoria di Rodano, Toscana, Italien, 14,5%

Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Beschreibung: Intensives Rubinrot. Ausgeprägtes Bukett mit erdigen Tönen und Noten von roten Kirschen und Tabak. Mittlerer Körper, Fruchtaromen und exzellente Struktur. Persistent im Finale.



Primitivo Salento IGP

36,00 €

Mocavero, Apulien, Italien, 14%

Rebsorte: Primitivo

Beschreibung: Sattes Dunkelrot mit violettfarbenen Reflexen. Sortentypisches Bukett mit feinen Konfi türenoten. Am Gaumen trocken mit gut ausbalanciertem Tanningerüst. Persistentes Finale.



Rosato "Seu" IGT

28,50 €

Cantina della Vernaccia, Abruzzen, Italien, 13%

Rebsorte: Nieddera

Beschreibung: Strahlendes Erdbeerrot. Leicht fruchtiges Bukett. Am Gaumen weich und lebhaft, mittelintensiv. Angenehmes und persistentes Finale.



Barolo DOCG „Rocche di Castelletto“

88,00 €

Cascina Chicco, Piemont, Italien, 14,5%

Rebsorte: Nebbiolo

Beschreibung: Intensives Rubinrot. Elegantes Bukett mit komplexen Noten von Himbeerkonfitüre, Lakritze und Gewürzen. Am Gaumen körperreich, intensiv und harmonisch mit weichen Tanninen, die das Finale charakterisieren.

LIMONCELLO

Ristorante - Pizzeria - Bar

Süßweine rot 0,75 l



Lambrusco Grasparossa Frizzante

Amabile DOC „Codarossa“

26,50 €

Albinea Canali, Emilia-Romagna, Italien, 8%

Rebsorte: Lambrusco Grasparossa, Malbo Gentile

Beschreibung: Intensives Violettrot. Üppiger weißer Schaum mit feiner Perlage mit wenigem Bukett und fruchtigen Noten. Am Gaumen harmonisch und lieblich.



Süßweine weiß 0,75 l



Lambrusco Emilia Bianco IGT

26,50 €

Riunite, Emilia-Romagna, Italien, 7,5%

Rebsorte: Lambrusco

Beschreibung: Strohgelbe Farbe mit einem Hauch von Limone, in der Nase fruchtig und floral, der Gaumen ist süßlich mit einer unaufdringlichen Säure, sehr harmonisch.



LIMONCELLO

Ristorante - Pizzeria - Bar