

# *Flaschenweine in 75cl*



RESTAURANT PIZZERIA  
GARTENHOF

## Weisswein

**Arneis Langhe DOC** **45.00**  
**Damilano, Piemont, Italien**

Traubensorte: Arneis

Strohgelber Weisswein mit delikater, frischer und fruchtiger Nase.  
Trocken, elegant, harmonisch und frisch.

## Roséwein

**Gjola Colli del Limbara IGT** **44.00**  
**Surrau Vigne, Sardinien, Italien**

Traubensorte: Caricagiola

Die leuchtend hellrosa Farbe erstrahlt wunderbar im Glas.  
Aromen von kleinen roten Beerenfrüchten und florale Noten strömen in die Nase.  
Im Gaumen zeigt sicher der Gjola mineralisch, fruchtig, knackig, leicht würzig und mit einer hervorragenden geschmacklichen Balance im Abgang.

## Rotweine

**Chianti Colli Senesi DOCG** **41.50**  
**Trecciano, Marano di Valpolicella, Toscana, Italien**

Traubensorten: Sangiovese, Canaiolo

Lebhaftes Rubinrot, intensiv fruchtiges Bouquet, Veilchennuancen.  
Im Geschmack sehr harmonisch mit präsenten Tanninen, anhaltender Abgang.

# Flaschenweine in 75cl



RESTAURANT PIZZERIA  
GARTENHOF

## Rotweine

**Balteo di Orione IGT** 54.50  
**Baltea di Orione, Umbrien, Italien**

Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Ein fruchtiger, gehaltvoller Rotwein, rubinrot mit Violetreflexen und einem mittelkräftigen Bukett von Kirsche, reifen schwarzen Beeren und etwas Erdbeermarmelade.

**Since 1952 Brindisi Riserva DOC** 56.50  
**Cantina Sampietrana, Apulien, Italien**

Traubensorten: Montepulciano d' Abruzzo, Negroamaro

Für diesen Rotwein aus der Produktlinie Riserva werden 80% der autochthonen Rebsorte Negroamaro und 20% Montepulciano d' Abruzzo zusammen vinifiziert. Dem Ausbau über 12 Monate in Barriques folgen 2 Jahre Reifezeit im Flaschenlager bevor der Wein als Riserva in den Verkauf kommt.

**Gamar' one La Côte AOC** 69.50  
**Cave Cidis, Waadt, Schweiz**

Traubensorte: Gamaret

Intensiver fruchtiger Wein, vinifiziert wie Amarone.  
Wein zum geniessen. Leicht lieblich und elegant.

**Raro Amarone della Valpolicella DOCG** 69.50  
**Le Tobele, Veneto, Italien**

Traubensorten: Corvina, Dindarella, Molinara, Rondinella

Aromen von dunklen Beeren und getrockneten Pflaumen.  
Herrlich geschmeidiger Körper, welcher durch eine gute Mundfülle und seine Ausgewogenheit besticht. Angenehmer Trinkgenuss mit langem Abgang.

# Flaschenweine in 75cl



RESTAURANT PIZZERIA  
GARTENHOF

## Rotweine

**Barbera d'Asti Orange Label DOC** **49.50**  
**Damilano, Piemont, Italien**

Traubensorte: Barbera

Dunkles Rubinrot. Das aromatische Bouquet erinnert an Brombeeren, Erdbeeren und Kirschen. Dazu gesellen sich würzige Noten von Zimt und Vanille. Am Gaumen körperreich mit einer angenehmen Frische.

**ORO Finale Grande Primitivo di Manduria DOP Old vines** **69.50**  
**Compagnia Mediterranea, Apulien, Italien**

Traubensorte: Primitivo

Ein betörender, körperreicher, vollmundiger und edler Wein! In der Nase finden wir ein komplexes, breites und fruchtiges Bouquet. Aromen von Kirschenkonfitüre mit Nuancen von Zwetschgen, gedörrte Feigen, Vanille und einer extrem feinen Tabaknote werden durch eine süßliche Portweinnote abgerundet. Im Gaumen dominiert eine fette, fleischige und sehr reife Frucht

# Kleinflaschen 50cl mit Zapfen



RESTAURANT PIZZERIA  
GARTENHOF

## Rotweine

**Amarone DOCG Cami** **38.50**  
**Cami , Veneto , Italien**

Traubensorte: Molinara, Corvina, Rondinella

Sehr fruchtig, ausgewogen, gehaltvoll und nachhaltig präsentiert sich dieser granatrote Amarone. Recht intensiv steigt sein typisches Bukett von Dörrpflaume und Feige in die Nase, ergänzt von etwas Brombeernoten. Im Gaumen ist er frisch und aromatisch, geschmeidig, rund und harmonisch, zeigt schöne Tannine sowie einen Hauch von Gewürznelke.

**Jeninser Pinot noir Regium AOC Graubünden** **33.50**  
**Nauer, Graubünden, Schweiz**

Traubensorte: Pinot noir

Sehr fruchtiger Auftakt mit Aromen von Himbeeren. Samtige, fruchtbetonte Struktur im Gaumen. Der Körper zeigt eine gewisse Saftigkeit, wobei die Tannine sehr rund sind.

**Vigoroso Assemblage rouge vdp Suisse** **32.00**  
**Nauer, Schweiz**

Traubensorten: Diolinoir, Zweigelt, Cortaillod, Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah

Aromen reifer Früchte im Spektrum von roten und dunklen Beeren, Noten von reifen Kirschen und Cassis. Weicher, schmelziger Auftakt, welcher übergeht in eine saftige Mundfülle. Weiche, reife Tannine runden den Körper ab.

**Vallombrosa Rosso Merlot Ticino DOC** **34.50**  
**Tamborini, Tessin, Schweiz**

Traubensorten: Merlot

In der Nase markant und leicht würzig, voll und lang anhaltend mit Waldbeerennoten. Im Gaumen intensiv und reich an Aromen. Ein eleganter Wein, ein typischer Merlot!