

Café & Bistro
am Markt

Weinkarte





Das Leben ist viel zu kurz um
schlechten Wein zu trinken.

Johann Wolfgang von Goethe

Prosecco



Bosco di Fratta Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Millesimato - trocken

SANFELETTO

Rebsorte: 100% Glera

Anbauregion: Venetien

Sein Profil ist harmonisch – mit pflanzlichen und fruchtigen Noten, die in eine feine Brotkrustennote übergehen. Am Gaumen zeigt er sich trocken, ausgewogen und von ausgeprägter Mineralität, die für Frische und Lebendigkeit sorgt.

Glas 0,1l 5,00 € Flasche 0,75l 25,00 €



Civa Prosecco Rose Extra dry - trocken

TENIMENTI CIVA

Rebsorte: Glera, Pinot Noir

Anbauregion: Friaul

Ein leichter und erfrischender Prosecco mit einem Bukett aus roten Beeren. Dazu florale Noten, die an Rosen und weiße Blüten erinnern. Er besitzt eine angenehme Säure und eine lange anhaltende Perlage.

Glas 0,1l 5,00 € Flasche 0,75l 25,00 €

Bianchi



Pecorino Terre di Chieti IGT - trocken

UMANI RONCHI *Beste Kellerei italien Gambero rosso 2024*

Rebsorte: 100% Pecorino

Anbauregion: Marken

Fruchtige und blumige Aromen mit deutlichen, intensiven und anhaltenden mineralischen Noten. Am Gaumen zeigt er eine gute Struktur und angenehme Frische mit pikanten Anklängen von reifen Früchten.

Glas 0,1l 4,50 € Glas 0,2l 7,00 € Flasche 0,75l 24,00 €



Marken



HIDA Bianco - halbtrocken

TENUTA SANTANTONIO

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Grigio und Garganega

Anbauregion: Venetien

Im Bukett sind frische Noten von weissen Blumen, Kirschen und Jasmin. Im Geschmack frisch und angenehm mit ausgewogenen Noten von Zitrusfrüchten. Im Nachgeschmack ist er mild und harmonisch.

Glas 0,1l 4,50 € Glas 0,2l 7,00 € Flasche 0,75l 24,00 €



Venetien



Lugana Mandolara DOC - trocken

LE MORETTE

Rebsorte: 100% Turbiana

Anbauregion: Lombardei

Er besitzt ein sehr delikates, angenehmes und charakteristisches Bukett. Sein Geschmack ist trocken, frisch und dabei weich und harmonisch.

Glas 0,1l 5,50 € Glas 0,2l 9,00 € Flasche 0,75l 32,00 €



Lombardei



Gavi di Gavi DOCG - La Meirana - halb trocken

BROGLIA

Rebsorte: 100% Cortese di Gavi

Anbauregion: Piemont

In der Nase frisch, fruchtig mit zitronigen Noten. Am Gaumen ist er sehr weich und frisch mit einer sehr ausgeglichenen Säurestruktur.

Glas 0,1l 6,00 € Glas 0,2l 10,00 € Flasche 0,75l 36,00 €



Piemont

Rosé



*Bester Rosé Italien 2025
bei l'espresso*



Kalabrien



Pescanera Rose IGT - trocken IPPOLITO

Rebsorte: 100% Greco Nero
Anbauregion: Kalabrien

Mit einem präsenten Pfirsichduft, Noten frischer Zitrusfrüchte, Walderdbeeren und weißer Blüten. Er ist frisch mit einer ausgesprochen angenehmen Mineralität.

Glas 0,1l 4,50 € Glas 0,2l 8,00 € Flasche 0,75l 28,00 €



Venetien

Chiaretto Bardolino Classico DOC - trocken CASAL BUSOL

Rebsorte: 40% Corvina, 40% Rondinella, 20% Molinara
Anbauregion: Venetien

In der Nase nach reifen Trauben duftend, mit feinen Noten von Sauerkirsche und Johannisbeeren. Er ist ausgewogen mit einem trockenen Geschmack, dabei würzig, sehr angenehm, frisch und fruchtig.

Glas 0,1l 4,00 € Glas 0,2l 7,00 € Flasche 0,75l 26,00 €

Rossi



Nobili Melissesi Rosso Calabria IGT - trocken BRUNI 1901

Rebsorte: 80% Galioppo, 20% Cabernet Sauvignon
Anbauregion: Kalabrien

Der Wein besticht mit starken Noten von reifen Beeren.
Er hat einen weichen Geschmack mit gut verschmolzenen Tanninen.

Glas 0,1l 4,50 € Glas 0,2l 7,00 € Flasche 0,75l 26,00 €



Primitivo di Manduria Passo del Cardinale Rosso DOP - trocken PAOLOLEO

Rebsorte: 100% Primitivo
Anbauregion: Apulien

Er hat ein intensives Bukett, ist angenehm würzig, wichtig und ausgewogen
im Mund mit einem anhaltender Abgang.

Glas 0,1l 5,00 € Glas 0,2l 9,00 € Flasche 0,75l 32,00 €



Caudium Aglianico - trocken MASSERIA FRATTASI

Rebsorte: 100% Aglianico
Anbauregion: Kampanien

Die Nase ist duftig und intensiv: wilde Brombeeren, Heidelbeeren und rote
Pflaumenmarmelade stehen im Vordergrund. Am Gaumen ist er dicht, saftig
und breiig in seiner Textur, mit ausdrucksstarker Frucht und langem Nachhall.

Glas 0,1l 6,00 € Glas 0,2l 10,50 € Flasche 0,75l 36,00 €



Vino da dessert



Piemont

BOMBO Moscato d'Asti DOCG BIO - *lieblich*

BALDI DI BURIO

Rebsorte: 100% Moscato di Canelli

Anbauregion: Piemont

Der Bombo hat eine brillant grünliche Farbe mit feiner und anhaltender Perlage, der Geschmack ist vor allem durch einen ausgeprägten, intensiven Salbeigeschmack mit einem Hauch von Mango, Zitrone und Litschi gekennzeichnet. Am Gaumen ist er cremig und hat einen Jasmin-Nachgeschmack. Die Frische gleicht die Süße perfekt aus.

Glas 0,1l 5,00 € Glas 0,2l 9,00 € Flasche 0,75l 28,00 €



Emilia
Romagna

Bocciolo Grasperossa Dolce DOC - *fruchtig/lieblich*

MEDICI

Rebsorte: 100% Lambrusco Grasperossa di Castelvetro

Anbauregion: Emilia Romagna

Schöner, intensiver violetter Schaum, dazu eine spritzige Perlage. Im Duft sehr fruchtig und blumig, lang anhaltend, nach roten Beeren und Früchten. Der Geschmack ist dolce non dolce, die Restsüße ist vorhanden, wirkt allerdings nicht supersüß sondern eher sehr fruchtig und blumig, vollmundig und samtig.

Glas 0,1l 5,00 € Glas 0,2l 9,00 € Flasche 0,75l 28,00 €

