PEPPINO im Hofkeller

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

im Namen meines Teams begrüße ich Sie im *PEPPINO im Hofkeller* sehr herzlich!

Italienische Spezialitäten und italienischer Wein bilden eine Einheit!
Ich freue mich, Ihnen eine kleine Auswahl an Spitzenweinen aus meiner Heimat in unserer Weinkarte anbieten zu können!

Schaumweine

REGUTA DI ANSELMI (O)

Prosecco extra dry DOC
Anselmi Giuseppe & Luigi, Pocenia/Venetien

Der Reguta Prosecco extra dry funkelt mit strohgelber Farbe. Noten von Äpfeln, Birnen, Pfirsichen und Melonen bringen die wohlwollende Aromatik noch besser zur Geltung.

Fl. 0,75l 31

SPUMANTE METODO CHARMAT BRUT O)

Vermentino di Sardegna DOC
Argiolas, Serdiana/Sardinien

Der Spumante in hellem Goldgelb duftet nach Mimose, Mispel und Mandel. Am Gaumen schön rund und ausgewogen, mit guter Säure, sauber und von lobenswerter Persistenz.

Fl. 0,75l 31

CA´ DEL BOSCO FRANCIACORTA (O)

Cuvée Prestige Brut DOCG

Strohgelbe Farbe mit Düften von weißen Blüten und zarter Mandel. Am Gaumen frisch mit Aromen von Früchten. Hervorragend als Aperitif und zu Fischgerichten oder Frischkäse.

Fl. 0,75l 53

FRANCIACORTA DOCG 61 BRUT (O)

Berlucchi

Der Berlucchi Franciacorta 61 präsentiert sich mit weichem Schaum und samtig.Subtil feiner Duft nach weißem Pfirsich, dazu Andeutungen von Mandel. Lang und äußerst vergnüglich der frische, klare Geschmack.

Fl. 0,75l 43

Weißweine

FRIULANO (O)

DOC Collio
Anselmi Giuseppe & Luigi, Pocenia/Venetien

Strohgelb mit eleganten grünlichen Reflexen, in der Nase fruchtiges Blütenaroma, mit einer typischen Note, die an Bittermandel, Birne, Feldblumen und Akazie erinnert, am Gaumen ausgewogenes und samtiges Aroma.

1/8l	4,50
Fl. 0,75l	26

VERMENTINO COSTAMOLINO (O)

Vermentino di Sardegna DOC
Argiolas, Serdiana/Sardinien

Grüngolden in der Farbe, feines, delikates Fruchtbukett, Zitrusanklänge, elegante, harmonische Säurestruktur mit lebendiger Pikanz, guter Sortencharakter, schöner Fruchtabgang.

1/8l	4,90
Fl. 0,75l	29

PINOT GRIGIO BIO (O)

DOC Organic Wine
Anselmi Giuseppe & Luigi, Pocenia/Venetien

Der hellgelb grünlich reflektierende Klassiker begleitet elegant aber fruchtig zu Vorspeisen, Pastagerichten, Fisch und Risotto - er ist trocken und harmonisch im Geschmack.

Fl. 0,75l	28

A = glutenhaltige Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch
E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie
M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

PREDIALE (O)

Prediale IGP
Anselmi Giuseppe & Luigi, Pocenia/Venetien

Der trockene Cuvee (Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla) ist ein ausgeglichener, saftig- und fruchtiger Begleiter. Elegant und unaufdringlich sind Aromen von Apfel, Birne, Aprikose und Grapefruit in einem hellen Strohgelb verpackt.

Fl. 0,75l 30

LUGANA CÀ DEI FRATI (O)

I Frati Lugana DOC
Cà dei Frati, Lugana di Sirmione/Lombardei

Ein reintöniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen und Kräutern, von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure, zugleich saftig, ausgewogen, weich, mit elegantem Abgang. Ein trinkfreundlicher und bekömmlicher Wein.

Fl. 0,75l 33

ISELIS NASCO (O)

Nasco di Cagliari DOC
Argiolas, Serdiana/Sardinien

Feiner Duft nach Melone und Blumen. Am Gaumen tief, cremige Textur, großzügig und frisch. Ein köstlicher Weißwein von Argiolas aus überwiegend Nasco mit einem kleinen Teil Vermentino.

Fl. 0,75l 33

ANTINORI BRAMITO (O)

Bramito Umbria IGT
Castello della Sala, Marchesi Antinori, Orvieto/Umbrien

Strahlendes Gelb mit grünen Reflexen, komplexes und frisches Bukett mit delikaten Noten von Butter und Vanille, gute Struktur, Eleganz und Mineralität, frische, perfekt ausgewogene Säure, die harmonisch mit der leichten Holznote verschmilzt.

Fl. 0,75l 35

VINNAE (O)

Friuli Venezia Giulia IGT
90% Ribolla, 5% Riesling, 5% Malvasia
Vinnaioli Jermann, Villanova di Farra, Friaul/Italien

Strohgelbe Farbe mit leichtem Grünschimmer, in der Nase zartes Bukett nach grünen Äpfeln, am Gaumen ausdrucksvoll, trocken und leicht säuerlich.

Fl. 0,75l 39

Roséweine

ROSA DEI MASI (O)

Rosato delle Venezie IGT
Masi Agricola, Gargagnago/Venetien

Helles Pink, im Duft feine Erdbeernoten, am Gaumen sehr saftige und klare Frucht mit tollem Trinkfluss, harmonisches Säuregerüst, langer erfrischender Abgang.

1/8l 4,50
Fl. 0,75l 31

A = glutenhaltige Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch
E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie
M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Rotweine

ALTROPASSO (O)

Altropasso IGP
Anselmi Giuseppe & Luigi, Pocenia/Venetien

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, Bukett blumig und würzig mit einem Duft nach Himbeere und Kirsche, am Gaumen intensiv und abwechslungsreich, die Tannine sind gut eingebunden.

1/8l 4,90
Fl. 0,75l 29

CANNONAU COSTERA (O)

Cannonau di Sardegna DOC
Argiolas, Serdiana/Sardinien

Intensives Rubinrot mit Granatreflexen, Bukett mit würzigen Anklängen, dunklen Beeren und Maroni, gehaltvoll mit viel Druck am Gaumen, ausgewogene warme Struktur, intensives aber sehr weiches Tannin, sehr typisch für Cannonau.

1/8l 4,90
Fl. 0,75l 29

CORVINA VERONESE (O)

Carvina Veronese
Roccolo del Lago/Norditalien

Moderne Prägung, saftige Frucht, angenehme Tannine, sehr großes Potenzial, feine Würze, kraftvoll.

Fl. 0,75l 39

AMARONE (O)

della Valpolicella
Giuseppe Campagnola/Venetien

Großzügiges, verführerisches Bouquet von Kirschen, Pflaumen, Gewürzen und anderen Aromen. Der Geschmack besticht durch seine Eleganz und Länge. Ein wunderschöner Amarone, in dem Kraft und Konzentration harmonisch miteinander gehen.

Fl. 0,75l 45

KOREM (O)

Rosso Isola dei Nuraghi IGT
Argiolas, Serdiana/Sardinien

Moderne Prägung, saftige Frucht, angenehme Tannine, sehr großes Potenzial, feine Würze, kraftvoll.

Fl. 0,75l 45

VILLA ANTINORI CHIANTI CLASSICO RISERVA (O)

Chianti Classico DOCG Riserva
Marchesi Antinori, Firenze/Toskana

Rubinrot, in der Nase intensive Noten roter Früchte, gefolgt von Holznoten und Gewürznoten (hauptsächlich Nelken), am Gaumen ist der Wein terroir-typisch, die Tannine sind gut eingebunden, fruchtiges Finish mit leichten Holznoten, das lange anhält.

Fl. 0,75l 45

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA (O)

Bolgheri DOC
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc
Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri/Toskana

Intensives Rubinrot, beeindruckendes Bukett nach Brombeeren und feinen Würznoten, am Gaumen sehr dicht, mit Aromen von Schokolade, edlem Holz, dunklen, Beeren und einem Hauch Vanille.

Fl. 0,75l 68

A = glutenhaltige Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch
E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie
M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

TURRIGA (O)

Rosso Isola dei Nuraghi IGT
Bovale Sardo, Carignano, Cannonau
Argiolas, Serdiana/Sardinien

Würzige, vielschichtige Nase mit Beeren, vielen Kräutern, wie Thymian und Lavendel, auch Lakritz und Tabak. Am Gaumen zuerst eine fleischige, saftige, fast süß wirkende Frucht, aber dann doch ein kräftiges Tanningerüst und damit eine mächtige Struktur.

Fl. 0,75l 79

BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE (O)

Brunello di Montalcino DOCG
Marchesi Antinori, Firenze/Toskana

Rubinrote Farbe, an der Nase warm und komplex, es entfalten sich Gewürz- und Balsamnoten, begleitet von fruchtigen Anklängen an Himbeere, Kirsche und reife Pflaume, am Gaumen schmackhaft mit seidigen eleganten Tanninen.

Fl. 0,75l 88

PRUNOTTO BAROLO (O)

Prunotto Barolo DOCG
Casa Vinicola Alfredo Prunotto, Alba/Piemont

Rubinrot mit Granatreflexen, in der Nase sehr kräftig, reich an fruchtigen und blumigen Düften, am Gaumen würzige Anklänge, kraftvoller, kompakter Körper, gute Tanninstruktur, schönes Finale.

Fl. 0,75l 88

TIGNANELLO TOSCANA IGT 2014 (O)

Marchesi Antinori, Firenze

Rubinrot, in der Nase Brombeeren und Cassis, Schwarzkirschnoten, würzig und floral, zarter Vanilletouch, am Gaumen sehr harmonisch und elegant, reiches Fruchtspiel, perfekte Balance, schön integrierte Tannine, feine Beerenfrucht im Finale.

Fl. 0,75l auf Anfrage