

# *A Mistero*

## **Vini bianchi 0,75l**

<b>Pinot Grigio</b>	<b>Lageder</b>	<b>34,50€</b>
Alto Adige, Pinot Grigio, ausdrucksvoll, frisch, elegant		
<b>Sauvignon</b>	<b>Lageder</b>	<b>35,50€</b>
Alto Adige, Sauvignon Blanc, aromatisch, kräftig, elegant		
<b>Löwengang</b>	<b>Lageder</b>	<b>60,50€</b>
Alto Adige, Chardonnay, voll, elegant, frisch, angenehme Säure		
<b>Lugana</b>	<b>Ca` dei Frati</b>	<b>30,50€</b>
Lombardia, Lugana, vollmundig, delikat, fein		
<b>Gavi</b>	<b>Pio Cesare</b>	<b>34,50€</b>
Piemonte, Cortese, frisch, würzig, vollmundig		
<b>Arneis</b>	<b>Pio Cesare</b>	<b>35,50€</b>
Piemonte, Arneis, blumig, aromatisch, üppige Frucht		
<b>Greco di Tufo</b>	<b>Terradora</b>	<b>28,50€</b>
Campania, Greco, voll, weich, ausgewogen		
<b>Grechetto</b>	<b>Terre De La Custodia</b>	<b>27,50€</b>
Umbria, Grechetto, frisch, weich, harmonisch, strukturiert		
<b>Bianco Calabria Gelsi</b>	<b>Statti</b>	<b>23,50€</b>
Calabria, Chardonnay, Greco, frische Säure, angenehm lebendig		
<b>Fiano Di Avellino</b>	<b>Terradora</b>	<b>27,50€</b>
Campania, Fiano, vollmundig, weich, fruchtig		

## **Vini Rose 0,75l**

<b>Rosa dei Frati</b>	<b>Ca` dei Frati</b>	<b>33,50€</b>
Lombardia, Gropello, Marzemino, Barbera e Sangiovese, angenehmes Bouquet, elegant, frisch		

# *A Mistero*

## VINI ROSSI 0,75l

<b>Barbera d'Asti Michele Chiarlo</b> Piemonte, Barbera, elegante Aromen, würzig, dezent	<b>27,50€</b>
<b>Ripasso Rocca Sveva Cantina di Soave</b> Veneto, Corvina, Rondinella, elegant, harmonisch, intensiver Duft	<b>29,50€</b>
<b>Amarone Rocca Sveva Cantina di Soave</b> Veneto, Corvina, Rondinella, intensiv, fruchtig, langanhaltend	<b>68,50€</b>
<b>Rosso di Montalcino Campo ai Sassi Frescobaldi</b> Toscana, Sangiovese, strukturiert, angenehm, charaktervoll	<b>37,50€</b>
<b>Bruciato Antinori</b> Toscana, Cab.Sauv., Merlot, lebendiges Bouquet, harmonisch	<b>47,50€</b>
<b>Chianti Barone Ricasoli</b> Toscana, Sangiovese, komplex, elegant, fein	<b>34,50€</b>
<b>Le Volte Ornellaia</b> Toscana, Sangiovese, Merlot, vollmundig, fruchtbetont, lebhaft	<b>44,50€</b>
<b>Mormoreto Frescobaldi</b> Toscana, Cab.Sauv., Cab.Franc., vielschichte Aromen, weich	<b>75,50€</b>
<b>Brunello Ugolforte San Giorgio</b> Toscana, Sangiovese grosso, komplex, harmonisch, leicht trocken	<b>68,50€</b>
<b>Primitivo Di Manduria Sessantanni Vintage</b> Puglia, Primitivo, komplex, weich, vollmundig	<b>45,50€</b>
<b>Promis Ca'Marcanda Angelo Gaja</b> Toscana, Merlot, Syrah, Sang., unglaublich lebendig, fruchtig	<b>57,50€</b>
<b>Rosso Calabria Gelsi Statti</b> Calabria, Merlot, Gaglioppo, würzig, kraftvoll, süffig	<b>23,50€</b>
<b>Cygnus Tasca d'Almerita</b> Sicilia, Nero d'Avola, Cab.Sauv., fruchtig, angenehme Säure	<b>39,50€</b>

# *A Mistero*

## **RARITÄTEN 0,75l**

- Tignanello      Antinori      110,00€**  
Toscana - Sangiovese, Cab. Sauvignon, Cabernet Franc  
In der Farbe von sehr intensivem Rubinrot mit violetten Reflexen. Ein Wein, der schon im ersten Moment durch den aromatischen harmonischen Ausdruck seines eleganten Chianti-Charakters überzeugt. Das Duftbouquet entfaltet in hervorragender Intensität und weicher Eleganz über Anklänge an Vanille, Kakao und Süßtoast Noten von Lakritz, Veilchen und Likörkirschen. Schmackhaftigkeit und Frische betonen einen Nachgeschmack von beeindruckender Länge und schmeichelnder Feinheit.
- Sassicaia      San Guido      240,00€**  
Toscana - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
Im Glas zeigt er sich extrem dunkel, mit einer bereits sehr komplexen, nach Kirschen und Pflaumen duftenden Nase. Am Gaumen dann eine ebenfalls fruchtbetonte, konzentrierte Struktur, wie ein reifer und runder Sassicaia aus älteren Jahrgängen, nur das dieser - wie immer bei diesem "Premier Grand Cru" Italiens - erst nach Jahren seine ganze Größe zeigen wird und somit noch einiges an Entwicklungspotential in sich birgt.
- Ornellaia      Ornellaia      210,00€**  
Toscana - Cab. Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot  
In der Nase entfaltet er vollreife Frucht mit großer Frische und Anklängen von schwarzer Beerenfrucht, Gewürzen und balsamischen Noten. Am Gaumen besticht er mit einer besonders samtigen und geschmeidigen Tanninstruktur und intensiven fruchtigen und würzigen Noten. Er besitzt ausgezeichnete Fülle und herrliche Dichte, doch am meisten prägt ihn der Eindruck großer Harmonie, der im Abgang in einem langen, fruchtigen und angenehm balsamischen Finale mit deutlich spürbarem Tannin gipfelt: ein Versprechen für beachtliches Lagerpotential.