

RISTORANTE DANTE

-Weinkarte-



*Unsere Weinkarte wird sicher Ihren
Geschmack treffen.*

*Bitte beachten Sie unsere monatlich wechselnde
Karte der offenen Weine.*

Wechselnde offene Weine



Prosecco Brut Valdobbiadene DOC, LE MANZANE (Venetien)

Serviertemperatur: 8 °C, Alkoholgehalt 11% Vol.

Glas 0,1l	5,50
Flasche	27,50

Schaumwein aus ausgewählten Prosecco- Trauben von den Hügeln des Valdobbiadene nach der Charmat-Methode hergestellt. Er hat eine leuchtend goldene Farbe mit großzügig andauerndem Schaumgehalt. Das Bouquet ist leicht, fruchtig, aber energisch mit einem Hauch von Hefe.



Rotari Rosé Metodo Classico Blanc de Noir

Serviertemperatur: 6 - 8 °C, Alkoholgehalt 12.5%

Glas 0,1l	7,50
Flasche	31,50

Schaumwein aus den Rebsorten Pinot Nero und Chardonnay hergestellt. Der Rotari hat eine zart-rosa Farbe, sein Bouquet ist elegant, fruchtig und anhaltend. Im Geschmack ist er trocken, frisch und voll. Er eignet sich hervorragend als Aperitif, passt aber auch zu Vorspeisen und Fischgerichten.



Chiarretto Rose' LE MORETTE, LE MORETTE (Lombardei)

Serviertemperatur: 12 - 13 °C, Alkoholgehalt 12% Vol.

Glas 0,2l	5,00
Flasche	18,50

Von Leuchtender rosa Farbe. Harmonisch mit zunächst blumigen und später fruchtigen Anklängen. Vollmundig, leicht fruchtig, lebhaft und trocken mit einer schönen Persistenz. Passt sehr gut zu Vorspeisen, gegrilltem Fisch, leichten Gerichten und Pizza.



Garganega IGT Veneto BIOLOGICO, LA CAPPUCCINA (Venetien)

Serviertemperatur: 10 - 12 °C, Alkoholgehalt 12% Vol.

Glas 0,2l	5,00
Flasche	18,50

Weißwein, aus 100% Garganega Trauben gewonnen. Seine Farbe ist strohgelb. Sein Duft ist delikat und erinnert an Holunder- und Kirschblüten. Im Geschmack ist er trocken und im Ausklang leicht bitter, ein typisches Merkmal der Garganega Traube. Dieser Wein eignet sich ausgezeichnet als Aperitif, passt aber auch zu milden Nudel- und Reisgerichten, Fisch und Dank seiner Vielseitigkeit zum gesamten Menü.



Gavi DOCG CASCINE DELL AURELIANA, TERRE DA VINO (Piemont)

Serviertemperatur: 8 - 10 °C, Alkoholgehalt 11,5% Vol.

Glas 0,2l 6,50
Flasche 24,50

Ein hervorragender Weisswein aus 100% Cortese Traubengewinnung, zeichnet sich durch seine hell-strohgelbe Farbe aus. Sein Bouquet ist angenehm frisch und aromatisch. Er eignet sich sehr gut als Aperitif. Durch seinen Zitronenton ist er ebenfalls ein perfekter Begleiter leichter Fischgerichte. Er sollte unbedingt jung getrunken werden.



Negroamaro IGT, Feudi di San Marzano

Serviertemperatur: 18 °C, Alkoholgehalt 14,5% Vol.

Glas 0,2l 5,00
Flasche 18,50

Intensives Dunkelrot mit violetten Reflexen, Komplex in der Nase mit feinen Noten nach Gewürzen, Beeren und Kirschkonstüre. Vollmundig und weich mit einer schönen Balance. Ansprechende Struktur mit samtigen Tanninen – angenehm langer Abgang. Passt zu: Herzhaften Vorspeisen, Gerichten mit rotem Fleisch, Wild und Schafskäse.



Primitivo MANDURIA Doc SUD, FEUDI SAN MARZANO (Apulien)

Serviertemperatur: 16 - 18 °C, Alkoholgehalt 14% Vol.

Glas 0,2l 7,00
Flasche 24,50

Dieser apulische Rotwein wird aus ausgesuchten Primitivo Trauben gekeltert. Er ist von rubinroter Farbe. Sein Bouquet erinnert an P%aumen und reife Kirschen. Im Geschmack hat der Primitivo Sud eine schöne Struktur, vollmundig, mit anhaltendem Abgang. ist er weich und fruchtig. Er ist ein guter Begleiter von kräftigen Fleischgerichten und reifem Käse.

Flaschenweine

Weisswein



Vermentino di Sardegna, BENAS (Sardinien)

Serviertemperatur: 10 - 11 °C, Alkoholgehalt 13% Vol.

Flasche 20,50

Der Vermentino BENAS gehört ohne Zweifel zu den Perlen Sardiniens. Helles Strohgelb mit grünen Reflexen, ein feinaromatischer Duft nach Zitrusfrüchten und weißen Blüten, frisch, authentisch, ausgewogen und sehr genussvoll. Passt ausgezeichnet zu Spaghetti mit Meeresfrüchten oder mit Thunfisch.



Lugana DOC Bio CATULLIANO, PRATELLO (Lombardei)

Serviertemperatur: 12 - 14 °C, Alkoholgehalt 13% Vol.

Flasche 21,50

Der Lugana Catulliano, Weisswein aus der Lombardei aus dem DOC Gebiet Lugana. Der Wein wird aus der Rebsorte Trebbiano gekeltert. Leicht rauchige und etwas an feuchtes Heu erinnernde, zart nussige Nase mit Anklängen an gelbe Früchte. Im Mund etwas verhalten und gedeckt, wiederum rauchig, auch ganz leicht selchig, etwas müde gelbe Frucht, passende Säure, in seiner ruhigen Art ein guter Essensbegleiter, passabler bis ordentlicher Abgang. Es empfiehlt sich besonders zur Vorspeisen, Risotto, und Fisch.



La Segreta Bianco IGT Sizilien, PLANETA (Sizilien)

Serviertemperatur: 10 °C, Alkoholgehalt 13% Vol.

Flasche 21,50

Weisswein, stammt aus Sciacca e Sambuca di Sicilia. Er hat eine strohgelbe Farbe von mittlerer Intensität mit goldenen Re%exen. Sein Bouquet ist sauber, charakteristisch, an Feigen, Ginster und mediterrane Kräuter erinnernd. Im Geschmack ist er voll, warm und weich mit Anklängen von Melone und Birne. Er besitzt eine leicht nachhaltige Fruchtsäure mit harmonischer Ausgeglichenheit.



Sauvignon Blanc F.G. DOC Vis Terrae, ANTONUTTI (Friaul)

Serviertemperatur: 12 - 14 °C, Alkoholgehalt 13% Vol.

Flasche 32,00

Weisswein aus 100% Sauvignon Blanc Trauben gekeltert. Er ist von intensiv gelber Farbe. Sein Bouquet ist blumig mit Anklängen von Früchten. Im Geschmack ist der Sauvignon Blanc fein, fruchtig und körperreich. Der Wein eignet sich sehr gut zu Fisch, Antipasti, gegrilltem und frittiertem Fisch.



Gavi di Gavi DOCG, CA' DA' BOSIO (Piemont)

Serviertemperatur: 8 - 10 °C, Alkoholgehalt 12% Vol.

Flasche 26,50

Ein Weisswein aus 100% Cortese Trauben von bemerkenswerter Struktur. Er ist von leicht strohgelber Farbe, mit einem intensiven, delikaten, fruchtigen Bouquet. Dieser Gavi di Gavi hat einen zarten und runden Geschmack auf Grund seiner kurzen, neu entwickelten Barriquelagerung. Ein Wein, der besonders gut zu Vorspeisen aus Fisch passt. Er ist ebenfalls gut geeignet als Aperitif. Dieser elegante Weißwein sollte innerhalb von 18 Monaten getrunken werden.



Arneis Roero DOC RECIT, Monchiero Carbone (Piemont)

Serviertemperatur: 8 - 10 °C, Alkoholgehalt 13% Vol.

Flasche 26,00

Der Weißwein Roero Arneis bekommt seinen Namen vom hügeligen Gebiet "Roero" nördlich der Stadt Alba und der Weinrebe Arneis, einer der ältesten weißen Weinreben aus dem Piemont. Er ist strohgelb mit grünlichen Re%exen. Sein charakteristischer Geschmack ist angenehm säuerlich, ausgewogen und körperreich. Dieser Wein passt gut zu Antipasti, durch seine volle Struktur wird er aber ebenfalls zum idealen Begleiter des gesamten Menüs.



San Vincenzo Igt Veneto, ANSELM I (Venetien)

Serviertemperatur: 10 - 12 °C, Alkoholgehalt 13% Vol.

Flasche 29,00

Weisswein aus Venetien, wird aus Garganega und einem kleinen Anteil Chardonnay Trauben gekeltert. Er ist von hellgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. Sein Bouquet ist verspielt, aber fein mit Anklängen von Honigmelone, Aprikose und anderen hellen Früchten. Im Geschmack ist der Anselmi frisch, mit einer saftigen Struktur. Er eignet sich sehr gut zu Fisch und weissen Fleischgerichten.



Grecco di Tufo DOC LOGGIA DELLA SERRA, TERRE DORA (Kampanien)

Serviertemperatur: 10 - 12 °C, Alkoholgehalt 12% Vol.

Flasche 32,00

Weisswein aus Kampanien, aus 100% Greco Trauben gekeltert. Er ist von strukturellaromatischer Vielfalt. Der Wein besitzt eine strohgelbe, intensive Farbe. Der Grecco di Tufo hat ein elegantes und fruchtiges Bouquet von Melone, Aprikose, Apfel, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Ein ausgezeichnete Begleiter raffinierter Speisen, Krustentieren und Fischgerichten.



Pinot Grigio COF LA TUNELLA (Friaul)

Serviertemperatur: 8 - 10 °C, Alkoholgehalt 13% Vol.

Flasche 32,50

Trockener Weisswein aus dem Friaul, aus 100 % Pinot Grigio Trauben gekeltert. Er ist von strohgelber Farbe. Sein Bouquet erinnert an tropische Früchte und Akazienblüten. Im Geschmack ist der Pinot Grigio elegant, körperreich von gemäßigter Säure mit einer äußerst delikaten Hefenote. Er passt hervorragend zu Vorspeisen, Schinken, Fischgerichten und hellem Fleisch.



Chardonnay A.A. LINTICLARUS, TIEFENBRUNNER (Süd Tirol)

Serviertemperatur: 10 - 12 °C, Alkoholgehalt 13,5% Vol.

Flasche 29,50

Weisswein, aus 100% Chardonnay Trauben gekeltert. Er ist von leuchtend hellgelber Farbe. Sein Bouquet erinnert an Äpfel, Bananen und Vanille. Der Wein wird in kleinen Eichenfässern verfeinert. Er hat eine gute Struktur, viel Kraft und Eleganz. Er eignet sich gut für Vorspeisen aller Art, für Fisch, Krusten- und Schalentiere, Geflügel sowie für Schweine- und Kalbfleisch.

Rotwein



Nebbiolo Langhe DOC MERIGGIO 2007, TERRE DA VINO (Piemont)

Serviertemperatur: 18 - 20 °C, Alkoholgehalt 13,5% Vol.

Flasche 28,50

Der Meriggio wird aus 100% Nebbiolo-Trauben gekeltert. Er hat eine tief rubinrote Farbe. Sein Duft und seine Struktur sind sehr ausgeglichen. Er reift 15 Monate in neuen Allier Fässern. Der Wein überzeugt durch seinen noch fruchtigen und gleichzeitig vollmundigen, samtigen Charakter, vor allem aber durch seine großartige Ausgeglichenheit. Er ist ein ausgezeichnete Begleiter kräftiger Speisen, von Wildbret und reifem Käse.



Sangiovese RISERVA DOC GALILEO, Guerrieri (Marken)

Serviertemperatur: 18 °C, Alkoholgehalt 13,5% Vol.

Flasche 23,50

Dieser Rotwein aus Marken wird aus 85 % Sangiovese und 15 % Merlot Trauben gekeltert. Er ist von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. Sein Bouquet erinnert an Kirschen und Waldfrüchte. Im Geschmack ist der Galileo harmonisch, ausgewogen und körperreich. Er eignet sich sehr gut zu dunklen Fleischgerichten, Kleinwild und mittelreifem Käse.



Valpolicella Sup. ACINI AMENI Ripasso DOC, FIGARETTO (Venetien)

Serviertemperatur: 16 -18 °C, Alkoholgehalt 14% Vol.

Flasche 28,50

Rotwein aus Venetien, das Weingut, Acini Ameni in der Tal Valpantena gelegen, das sich nördlich von Verona befindet. Aus der Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara gekeltert. Von Tiefrubinroter Farbe, mit vollem und typischen Bouquet. Angenehm duftend nach roten reifen Früchten und Gewürzen durch die Lagerung in hochwertigen französischen Holzfässern. Empfohlene Speisen: passend zu den meisten Hauptgerichten und kräftigen Käsesorten.



Barbera D'Alba DOC CROERE, TERRE DA VINO (Piemont)

Serviertemperatur: 18 °C, Alkoholgehalt 14% Vol.

Flasche 24,50

Der Barbera D'Alba ist ein D.O.C.-Rotwein aus dem Piemont, der zu 100% aus Barbera Trauben gekeltert wird. Die erste Reifung erfolgt für 18 Monate in neuen Eichenfässern, die 2. auf der Flasche für mindestens 9 Monate. Der CROERE ist ein leuchtend rubinroter Wein, mit vollem tanninhaltigen Körper. Er ist angenehm kräftig, mit einem Bouquet nach Beeren und Vanille. Er begleitet bevorzugt Hauptgerichte auf Fleischbasis.



Rosso RISERVA VIGNA ALTA, VIGNA ALTA (Venetien)

Serviertemperatur: 16 -18 °C, Alkoholgehalt 14% Vol.

Flasche 39,50

Rotwein aus Venetien, ein Cuvée aus 60% Merlot und 40% Cabernet Sauvignon Trauben. Er ist von tief dunkelroter Farbe. Sein Bouquet erinnert an Zimt, Pflaumen und Brombeeren. Im Geschmack ist der Rosso Riserva fruchtig, tanninig, körperreich, mit würzigen Aromen und Anhängen von Johannisbeeren. Er eignet sich hervorragend zu rotem Fleisch.



NERO PER SEMPRE RISERVA, PRATELLO (Lombardei)

Serviertemperatur: 18 °C, Alkoholgehalt 15% Vol.

Flasche 34,50

IGT Rotwein aus der Lombardei von Pratello in Benaco Bresciano. Rußig - rostige und etwas schärfend-vegetabile Nase mit schwarzbeerigen Noten, etwas Kirschen und Getreide. Im Mund alkoholstark dunkle, überreife Frucht mit leicht sandigen Tanninen, leichte Paprikatöne und etwas schwarzer Pfeffer am Gaumen mit nougatartige Aromen, etwas alte Schokolade. Guter Abgang.



Merlot CENTIS COLLI ORIENTALI, ROCCA BERNARDA (Friaul)

Serviertemperatur: 18 °C, Alkoholgehalt 13,5% Vol.

Flasche 48,00

Der Merlot Centis ist ein D.O.C.-Rotwein, dessen Trauben im Zentrum des Colli Orientali del Friuli, dem bekanntesten Weinanbaugebiet des Friauls angebaut werden. Er wird aus 100% Merlot Trauben gekeltert. Die erste Reifung findet für 12 Monate in Barrique-Fässern statt, danach wird der Wein noch 6 Monate in Flaschen verfeinert. Der Merlot Centis besitzt eine kräftige, rote Farbe. Sein Bouquet ist angenehm würzig mit holzigem Gepräge. Er eignet sich besonders zu Fleischgerichten. Er hat ein Potential von 4 Jahren Lagerfähigkeit.



Amarone DOC BROLO DEL FIGARETTO, CORTE FIGARETTO (Venetien)

Serviertemperatur: 20 °C, Alkoholgehalt 15,5% Vol.

Flasche 52,00

Die Heimat dieses Weines ist ein kleiner, abgeschlossener Weinberg (Brolo); seit Jahrzehnten im Besitz der Familie Bustaggi. Der Amarone ist von dunkel rubinroter Farbe mit einem vollen und typischen Bouquet. Angenehme Noten von roten reifen Früchten, Leder und Gewürzen. Körperreich, vollmundig und geschmeidig besticht dieser Wein durch seine Eleganz und Finesse. Sein Bouquet ist komplex, voll und anhaltend. Ein Wein, der sich trotz seiner langen Lagerfähigkeit bereits früh voll entfaltet und angenehm zu trinken ist.



POGGIO BESTIALE IGT Maremma, FATTORIA MAGLIANO (Toskana)

Serviertemperatur: 18 - 20 °C, Alkoholgehalt 14,5% Vol.

Flasche 49,00

Dieser Rotwein aus der Toskana wird aus den Trauben Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc gekeltert. Er ist von leuchtend rubinroter Farbe mit Violettönen. Sein Bouquet erinnert an reife Zwetschgen, exotische Früchte, Zimt und Süssholz, sowie Beeren und Steinfrüchte mit einer Prise Rauch. Im Geschmack ist der Poggio Bestiale samtig, verführerisch mit einer dichten Gerbstoffstruktur, elegant und ausgewogen. Er eignet sich sehr gut dunklen Fleischgerichten, zu Wildbret und zu reifem Käse.

Grappa



Grappa VENETA VILLA MASSARI (Venetien)

Alkoholgehalt 40% Vol.

0,2cl 4,80

Grappa Veneta Bianca aus der Destillerie Villa Massari, Venetien, Italien. Weich und harmonisch im Geschmack. 0,7 l, 40% Vol. Das Haus ist stolz auf die Sorgfalt in der Traubenauswahl, auf die lange Lagerreifung und die verfeinerte Ausarbeitung, insbesondere auf die hochentwickelte Verdampfungsmethode, welche die edlen Destillate von allen unreinen Duft- und Geschmacksstoffen befreit.



Grappa DILIDIA „RISERVA STRAVECCHIA“ DISTILLERIE BERTA (Piemont)

Alkoholgehalt 43% Vol.

0,2cl 7,50

Ein meisterlich gelungenes Cuveé aus Grappa di Barbera und Moscato, der Tradition entsprechend diskontinuierlich gebrannt. Die Reifung erfolgt in alten Marsalawein Fässern, welche dem Grappa ein außergewöhnliches Aroma verleiht.



Grappa „TRE SOLI TRE“ Nebbiolo DESTILLERIE BERTA (Piemont)

Alkoholgehalt 45% Vol.

0,2cl 8,50

Dieser Grappa wird aus der Trauben der Sorte Nebbiolo da Barolo gebrannt, die aus der Gegend von La Morra und Monforte d'Alba stammen. Die Destillation erfolgt diskontinuierlich. Das Destillat wird in 225 Liter grossen Eichenholzfässern mit mittlerer Toastung ausgebaut und hat dadurch ein bernsteinfarbener Ton. Eine Sensation im Gaumen.



Grappa PROSECCO „CARTIZZE“ BENIAMINO MASCHIO (Venetien)

Alkoholgehalt 40% Vol.

0,2cl 5,00

Aus der perfekten Zusammensetzung der geschätzten und aromatischen Prosecco-Trestern mit den seltenen Prosecco Superiore di Cartizze-Trestern, ergibt sich dieser ausgesprochen feine und wertvolle Grappa, der durch sein hervorragendes Früchte-Bukett sowie eine seltene Intensität und sein anhaltendes Aroma gekennzeichnet ist.



Grappa Granchio „Barolo Riserva“ Montanaro (Piemont)

Alkoholgehalt 43% Vol.

0,2cl 6,40

Diese Grappa wird reinsortig aus Nebbiolo Trester destilliert und lagert danach noch einige Jahre in Eichenfässern. Erst nach 9 Jahren kommt die Grappa auf den Markt. Destilliert wurde 1998 und somit hat die Spirituose noch ein wenig in der Flasche reifen dürfen. Das Destillat ist elegant, komplex mit wunderbaren Aromen von Vanille, Kakao, gerösteten Mandeln, Süßwurzeln und feinen blumigen Noten. Ein wunderbares und hochwertiges Erzeugnis höchster Brennkunst.