



La Montagna

— RISTORANTE —

Feine Küche & Wein

UNSER TOP ROTWEINE

Tignanello Toscana IGT

Tenuta Tignanello - Antinori

350,00 €

Rebsorte: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese **Region:** Toskana
Beschreibung: Der Weinberg Tignanello wird besonders spät gelesen, und ausschließlich sorgfältig per Hand selektierte Trauben werden für diesen Wein verwendet. Der Tignanello ist intensiv fruchtig und komplex im Bouquet, im Geschmack zeigt er eine optimale Struktur, ist ausgewogen mit sanften Tanninen und einem angenehm langen Nachhall.



Brunello di Montalcino DOCG

Casanova di Neri

95,00 €

Rebsorte: Sangiovese **Region:** Toskana
Beschreibung: Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensives Bukett mit Noten von Maraskakirsche, Veilchen und reifen roten Beeren. Im Mund sehr elegant mit gut eingebundenen Tanninen. Langlebig und von einzigartiger Klasse.



Barolo DOCG „Rocche di Castelletto“

Cascina Chicco

75,00 €

Rebsorte: Nebbiolo, **Region:** Piemont
Beschreibung: Intensives Rubinrot. Elegantes Bukett mit komplexen Noten von Himbeerkonfitüre, Lakritze und Gewürzen. Am Gaumen körperreich, intensiv und harmonisch mit weichen Tanninen, die das Finale charakterisieren.



UNSER TOP WEISSWEINE

Chardonnay IGT „Löwengang“

Alois Lageder

95,00 €

Rebsorte: Chardonnay **Region:** Südtirol
Beschreibung: Glanzhelle, goldgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Reiches, komplexes, zurzeit noch etwas verhaltenes Aroma mit einer delikaten, leicht „butterigen“ Nase und dem Duft von Vanille. Voller, opulenter aber dennoch eleganter Geschmack, begleitet von einer frischen, angenehmen Säure.



Sauvignon DOC Collio „Ronco delle Mele“

Venica & Venica

85,00 €

Rebsorte: Sauvignon, **Region:** Friaul,
Beschreibung: Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensives, feines Bukett mit Noten von Holunderblüte, Pfirsichblätter und Paprika. Im Mund voll, mit weichem und samtigem Finale.



WEISSWEIN 0,75L

Lugana DOC

Bulgarini

32,50 €

Rebsorte: Turbiana **Region:** Lombardei

Beschreibung: Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Typisches und fruchtiges Bukett mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen entscheidend frisch und würzig, ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigkeit, im Finale eine leichte Mandelnote.



Pinot Grigio / Grauburgunder DOC

Kurtatsch

26,50 €

Rebsorte: Ruländer **Region:** Südtirol

Beschreibung: Hellgelb bis Gelb. In tieferen Kurtatscher Lagen entwickelt der Pinot Grigio eine milde Säure, während der hohe Alkohol und Extraktgehalt Stärke und Wohlgeschmack bedingen. Feingliedrige mineralische Würze, manchmal auch einen feurigen Sortenduft nach Stachelbeeren, Linden und Akazienblüten.



Vermentino di Sardegna DOC „Benas“

Cantina della Vernaccia

24,50 €

Rebsorte: Vermentino, **Region:** Sardinien

Beschreibung: Leuchtendes Strohgelb. Intensives Bukett mit edlen Noten von Zitrusfrüchten und weißen Blumen. Trockener Geschmack. Am Gaumen weich mit mittlerem Körper.



Caliz Chardonnay DOC

Kurtatsch

26,50 €

Rebsorte: Chardonnay **Region:** Südtirol

Beschreibung: Die charakteristische mediterrane Fruchtfülle erhält eine straffe Säurestruktur durch ausgewählte Chardonnay-Partien aus den hochgelegenen Terrassenweingärten von Kurtatsch. Der warme Einfluss der südlichen Winde und die nächtliche Abkühlung unter den Kalkfelsen verleihen dem Wein eine elegante Würze.



PROSECCO 0,75L

Prosecco Spumante DOC Treviso Brut

Venica & Venica

24,50 €

Rebsorte: Glera **Region:** Venetien

Beschreibung: Helles Strohgelb. Sehr feine und persistente Perlage. Fein-fruchtiges Bukett mit Noten von Birne und weißen Blüten. Wohl schmeckend und frisch am Gaumen. Exzellentes Finale.



ROTWEIN 0,75L

Primitivo Salento IGP

Mocavero

29,50€

Rebsorte: Primitivo, **Region:** Apulien,

Beschreibung: Dieser Wein ist Violett durchfunkelt, tief Rot; eindringlicher Duft mit Konfitürenoten; gut ausbalanciertes Tanningerüst. Exquisit zu Braten, Wild, gereiftem Käse.



6

Bolgheri DOC Superiore „SorUgo“

Aia Vecchia

65,00€

Rebsorte: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot,

Region: Toskana,

Beschreibung: Intensives Dunkelrot. Üppiges Bukett mit Noten von Waldbeeren und Gewürzen. Lang, tief, komplex und vollmundig mit mineralischen Noten.



7

Barbera d'Alba DOC „Granera Alta“

Cascina Chicco

45,00€

Rebsorte: Barbera, **Region:** Piemont,

Beschreibung: Intensives Rubinrot. Intensives Bukett mit Noten von Unterholz, Amarenakirschen und eine dezente Note von orientalischen Gewürzen. Am Gaumen körperreich und zugleich weich. Im Abgang Aromen von reifen roten Beeren, süß-saftigen Kirschen mit einem lang anhaltenden Finale.



8

Toscana IGT Rosso „Lagone“

Aia Vecchia

32,50 €

Rebsorte: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot **Region:** Toskana

Beschreibung: Intensives Dunkelrot. Frisches Bukett mit dezenten Noten von Waldbeeren, Holz und Vanille. Der Geschmack ist strukturiert und elegant von einzigartiger Weichheit und Persistenz im Zusammenspiel mit Gewürz und Kirscharomen.



9

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

Villa di Corlo

24,50 €

Rebsorte: Lambrusco Grasparossa **Region:** Emilia-Romagna

Beschreibung: Mit Kirscharomen und milder Säure, einer feinen Perlage und harmonischem Bouquet präsentiert sich dieser feinfruchtige, weiche Lambrusco. Gut gekühlt ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.



10

Nieddera Valle del Tirso IGT Rosato „Seu“

Cantina della Vernaccia

24,50 €

Rebsorte: Nieddera **Region:** Sardinien

Beschreibung: Strahlendes Erdbeerrot. Leicht fruchtiges Bukett. Am Gaumen weich und lebhaft, mittelintensiv. Angenehmes und persistentes Finale.



11

GRAPPA

Grappa Invecchiata „Tre Soli Tre“

Berta

18,00 € | 2 cl

Alkoholgehalt: 43%

Bernsteinfarben. Komplex, weich, faszinierend mit großer Persönlichkeit. Herrliches Konzert der Gefühle in dem das reife Obst (Johannisbeere, Aprikose, Sauerkirsche), der Kakao und die Vanille hervorstechen. Die verlockenden Aromen bestätigen sich auch am Gaumen und im Abgang.



Grappa Le Diciotto Lune Stravecchia

Marzadro

8,50 € | 2 cl

Region: Nogreda, Italien, **Alkoholgehalt:** 41%

Grappa Stravecchia, ein Sinnbild der Kultur, der Hingabe und der Kunst des Destillierens. Der Grappa Stravecchia wird durch das Destillieren von fünf Trentiner Trestern wie Marzemino, Teroldego, Merlot, Muskat und Chardonnay, die im Wasserbad erhitzt und dann nicht hintereinander geschaltete Destillierkolben passieren, kreiert.



Grappa "Monprà"

Berta

8,50 € | 2 cl

Region: Piemont, **Alkoholgehalt:** 40%

Klare Bernsteinfarbe. Elegantes, harmonisches und ausgeprägtes Bukett. Weicher Geschmack mit Noten von Vanille und Kakao.



Grappa di Moscato „Valdavi“

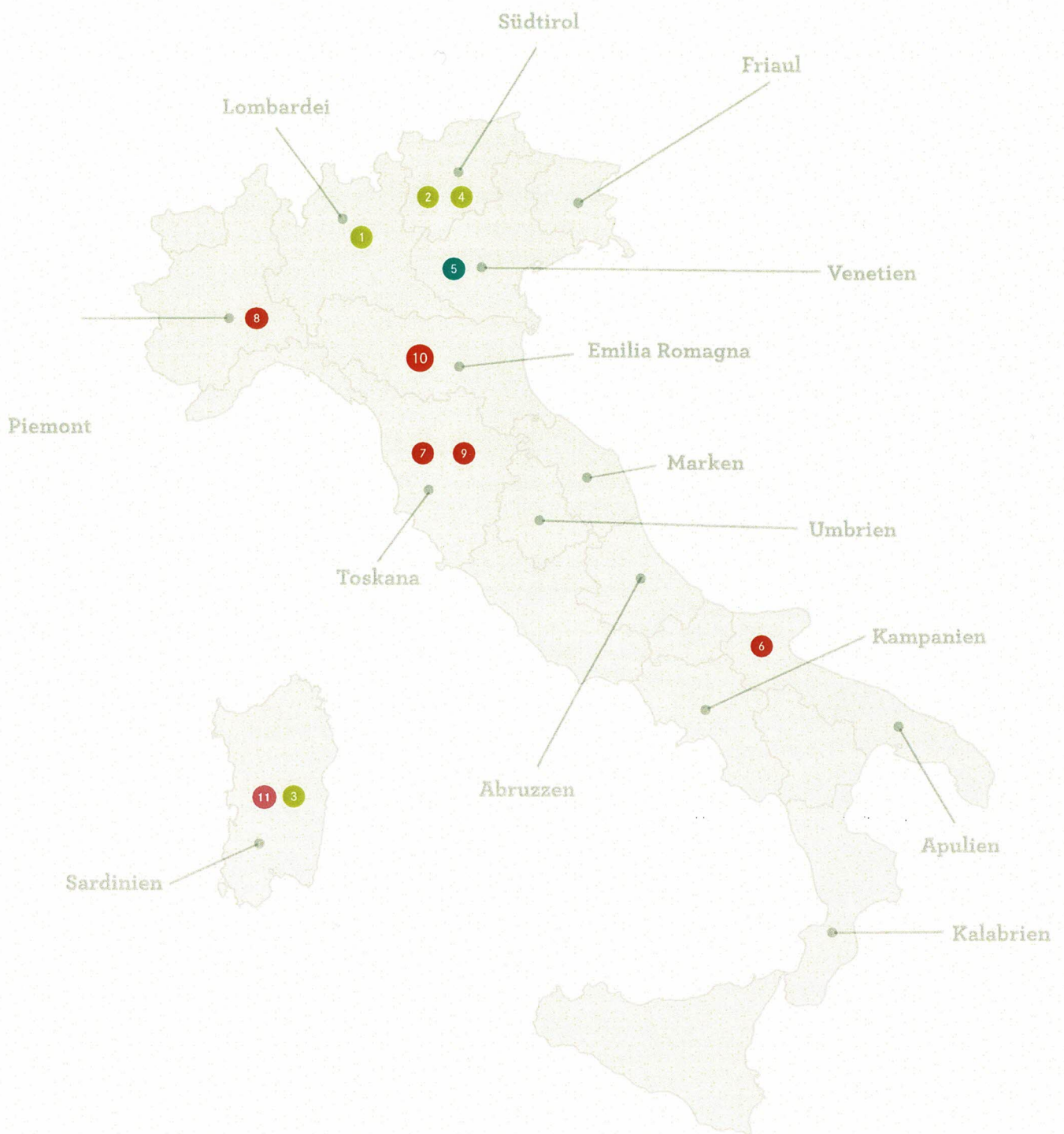
Berta

8,50 € | 2 cl

Region: Piemont, **Alkoholgehalt:** 40,0%

Kristallklar. In der Nase elegant, ausgeprägt und harmonisch. Weicher Geschmack mit starken und angenehmen aromatischen Noten.





Unsere Qualitätsweine

DOC Denominazione di Origine Controllata / Ursprungsbezeichnung Garantiert

DOCG Denominazione di origine controllata e garantita - Ursprungsbezeichnung kontrolliert und Garantiert

IGP/IGT Indicazione Geografica Tipica - Qualitätsbezeichnung Landwein mit geschützter Herkunftsbezeichnung

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt. in Höhe von 19%

Allergenhinweis: Alle Weine enthalten Sulfite