

L A T A B L E D E U R S H A U R I G M B H



---

P R E I S L I S T E 2 0 2 2

---

**ITALIEN**

**PIEMONTE**

*Seite 3,4,5*

- Cascina Disa di Elio Sandri
- Chionetti
- F.Ili Alessandria
- La Ca 'Növa
- Pace Azienda Agricola
- Ruggeri Corsini
- Vigneti Massa di Walter Massa

**VENETO**

*Seite 5,6*

- ColSaliz
- Suavia
- Viviani

**VALTELLINA**

*Seite 6*

- Dirupi

**EMILIA ROMAGNA**

*Seite 7*

- Corte Manzini
- Nicolucci

**TOSCANA**

*Seite 7, 8*

- Canneto
- Grattamacco
- La Serena
- Le Verzure

**MARKEN**

*Seite 8*

- Borgo Paglianello

**UMBRIEN / BASILICATA**

*Seite 9*

- Antonelli San Marco
- Alovini

**SCHWEIZ**

**TICINO**

*Seite 11*

- Christini Cantina
- Gialdi
- Hauser Urs
- Huber Daniel

*Seite 12*

- Klausener
- Kopp von der Crone
- Mondò Azienda
- Monti Cantina

*Seite 13*

- Orтели Mauro
- Pelossi Sacha
- Riva Morcote Cantina
- Rovio Gianfranco

*Seite 14*

- Stevens Adrien
- Stucky-Hügin Cantine
- Tenimento dell'Ör
- Zündel Christian und Myra

**LEGENDE**

- Weisswein
- Rotwein

**PIEMONTE**

**CASCINA DISA di ELIO SANDRI, Monforte d'Alba**

● **Barbera d'Alba** 2018 DOC 75 cl 25.00  
 Traubensorte Barbera  
 Ausbau Stahltank  
 Passt zu Kalbfleisch, Geflügel, leichten Schmorgerichten

● **Nebbiolo Langhe** 2018 DOC 75 cl 25.50  
 Traubensorte Nebbiolo  
 Ausbau grosses Holzfass  
 Passt zu Brasato, Bistecca, Pasta mit kräftiger Sauce, Wild

● **Nebbiolo Langhe** 2019 DOCG 75 cl 25.50  
 Traubensorte Nebbiolo  
 Ausbau Grosses Holzfass  
 Passt zu Kräftigen Fleischgerichten, Käse

**CHIONETTI, Dogliani**

○ **Langhe Riesling** 2020 DOC 75 cl 25.00  
 Traubensorte Rheinriesling  
 Ausbau Stahltank  
 Passt zu Aperio, Fisch, hellem Fleisch

● **Barbera d'Alba Superiore "San Sebastiano"** 2018 DOC 75 cl 21.50  
 Traubensorte Barbera  
 Ausbau grosses Holzfass  
 Passt zu Schmorgerichten, grilliertem Fleisch, Käse

● **Langhe Nebbiolo „La Chiusa“** 2018 DOC 75 cl 21.50  
 Traubensorte Nebbiolo  
 Ausbau Grosses Holzfass  
 Passt zu Fleischgerichten, Paste , Käse

● **Dolcetto di Dogliani "Briccolero"** 2020 DOC 75 cl 19.50  
 Traubensorte 100% Albarossa  
 Ausbau Tonneau und grosses Holzfass  
 Passt zu Schmorgerichten, grilliertem Fleisch, Käse

**LA CA'NÖVA, Barbaresco**

● **Nebbiolo Langhe** 2019 DOC 75 cl 18.50  
 Traubensorte Nebbiolo  
 Ausbau grosses Holzfass  
 Passt zu Pasta, leichten Fleischgerichten Wild

● **Barbera d'Alba** 2019 DOC 75 cl 18.50  
 Traubensorte Barbera  
 Ausbau grosses Holzfass  
 Passt zu Pasta Gerichten, grilliertem Fleisch, Geflügel

● **Barbaresco "Montestefano"** 2018 DOCG 75 cl 29.50

Traubensorte Nebbiolo 2019 DOCG 75 cl 29.50  
 Ausbau grosses Holzfass  
 Passt zu Schmorgerichten, grilliertem Fleisch, Käse

### **PACE AZIENDA AGRICOLA, Canale**

○ **Roero Arneis** 2020 DOCG 75 cl 15.00

Traubensorte Arneis  
 Ausbau Stahltank  
 Passt zu Aperero, Fisch, hellem Fleisch

● **Barbera d'Alba** 2018 DOC 75 cl 15.00

2019 DOC 75 cl 15.00

Traubensorte Barbera  
 Ausbau Stahltank  
 Passt zu Pasta, Pizza, leichten Fleischgerichten

● **Roero Riserva** 2015 DOCG 75 cl 29.50

Traubensorte Nebbiolo  
 Ausbau Barrique  
 Passt zu Grilliertem Fleisch, Brasato , Käse

● **Roero Arneis DOCG** 2011 DOCG 75 cl 28.00

Traubensorte Arneis  
 Ausbau Stahltank, 10 Jahre Flaschenlagerung  
 Passt zu Aperero, Fisch, hellem Fleisch

### **RUGGERI CORSINI, Monforte d'Alba**

○ **Langhe Bianco** 2020 DOC 75 cl 16.50

Traubensorten Arneis, Chardonnay, Sauvignon  
 Ausbau Stahltank  
 Passt zu Aperero, Fisch, hellem Fleisch

● **Barbera d'Alba Superiore "Armujan"** 2019 DOC 75 cl 22.50

Traubensorte Barbera  
 Ausbau grosses Holzfass  
 Passt zu Schmorgerichten, grilliertem Fleisch, Käse

● **Langhe Nebbiolo** 2019 DOC 75 cl 22.50

Traubensorte Nebbiolo  
 Ausbau Grosses Holzfass  
 Passt zu Fleischgerichten, Paste , Käse

● **Albarossa "Autenzio"** 2019 DOC 75 cl 25.00

Traubensorte 100% Albarossa  
 Ausbau Tonneau und grosses Holzfass  
 Passt zu Schmorgerichten, grilliertem Fleisch, Käse

● **Barolo "Bussia Corsini"** 2018 DOCG 75 cl 38.50

Traubensorte Nebbiolo  
 Ausbau grosses Holzfass  
 Passt zu Schmorgerichten, grilliertem Fleisch, Käse

● **Barolo "Bussia Corsini" Magnum** 2015 DOCG 150 cl 90.00

2018 DOCG 150 cl 90.00

## VIGNETI MASSA DI WALTER MASSA, Monleale

- **Colli Tortonesi "Anarchia Costituzionale"** 2021 DOC 75 cl 19.50  
Traubensorte Moscato  
Ausbau Stahltank  
Passt zu Apéro, Süssigkeiten
- **Colli Tortonesi "Derthona"** 2019 DOC 75 cl 22.50  
Traubensorte Timorasso  
Ausbau Stahltank  
Passt zu Apéro, Fisch, Krustentiere , hellem Fleisch, Geflügel
- **Colli Tortonesi "Monleale" (Barbera)** 2015 DOC 75 cl 22.50  
Traubensorte Barbera  
Ausbau 22 Monate gebrauchte Barrique  
Passt zu Rind- und Kalbfleisch, Käse
- **Colli Tortonesi "Avvelenata" (Freisa)** 2019 DOC 75 cl 22.50  
Traubensorte Freisa  
Ausbau grosses Holzfass  
Passt zu dunklem Geflügel , Kalb und Rindfleisch ,

## VENETO

---

### COLSALIZ Azienda Agricola, Refrontolo Valdobbiadene

- **Prosecco "Servo Suo" dry metodo charmat** 2021 DOC 75 cl 18.50  
Traubensorte Glera  
Ausbau Stahltank  
Passt zu Aperó, leichten Sommergerichten

### SUAVIA di Famiglia Tessari, Frazione Fittà, Soave

- **Soave Classico** 2020 DOC 75 cl 16.50  
Traubensorte 100% Garganega  
Ausbau Stahltank  
Passt zu Aperó, leichten Fischgerichten, Geflügel
- **Soave Classico Superiore "Monte Carbonare"** 2019 DOC 75 cl 23.50  
Traubensorte 100% Garganega  
Ausbau Stahltank  
Passt zu Fisch, Sushi, Trüffelrisotto . Käse
- **Recioto di Soave "Acinatium"/ Dessertwein** 2013 DOC 75 cl 37.50  
Traubensorte Garganega  
Ausbau Barrique  
Passt zu Dessert, Käse

## VIVIANI CLAUDIO, Negrar

- **Valpolicella Classico Superiore Ripasso** 2015 DOC 75 cl 20.00  
 Traubensorten Corvina, Molinara, Rondinella  
 Ausbau grosses Holzfass  
 Passt zu Fleischgerichten, Käse
  
- **Amarone della Valpolicella Classico Superiore** 2012 DOC 75 cl 36.50  
 Traubensorten Corvina, Molina, Rondinella  
 Ausbau Tonneau (500 l) und Barrique  
 Passt zu kräftigen Fleischgerichten, Käse

## VALTELLINA

---

### DIRUPI, Sondrio

- **Olé Rosso di Valtellina** 2018 DOC 75 cl 19.50  
 Traubensorte Chiavennasca (Nebbiolo)  
 Ausbau grosses Holzfass  
 Passt zu Aperero, Antipasti, Pasta
  
- **Dirupi Valtellina Superiore** 2017 DOCG 75 cl 28.50  
 Traubensorte Chiavennasca (Nebbiolo)Nebbiolo  
 Ausbau grosses Holzfass  
 Passt zu Braten, Pasta,
  
- **Riserva Valtellina Superiore Grumello** 2016 DOCG 75 cl 54.50  
 Traubensorte Chiavennasca (Nebbiolo)Nebbiolo  
 Ausbau grosses Holzfass und Barrique  
 Passt zu Rotes Fleisch, üppige Mahlzeiten



## EMILIA ROMAGNA

---

### CORTE MANZINI, Castelvetro

- **Lambrusco di Grasparossa di Castelvetro amabile** 2021 DOP 75 cl 16.50  
 Traubensorte Lambrusco di Gasparossa  
 Ausbau Stahltank  
 Passt zu Aperero, piccanten Spaghetti, scharfer Pizza

### NICOLUCCI FATTORIA, Predappio

- **“Tre Rocche“ Sangiovese Superiore di Emilia** 2019 DOC 75 cl 18.50  
 Traubensorte Sangiovese  
 Ausbau Betontank und grosses Holzfass  
 Passt zu Wildgerichten, Kalbfleisch, Ente,
  
- **“Predappio di Predappio Riserva Vigna del Generale“**  2017 DOC 75 cl 36.50  
 Traubensorte Sangiovese  
 Ausbau Barrique  
 Passt zu kräftigen Fleischgerichten, Käse,
  
- **“Predappio di Predappio Riserva Vigna del Generale“**  2015 DOC 75 cl 125.00

limitierte Auflage (1200 Flaschen) in Geschenkskarton  
Traubensorte Sangiovese Superiore Riserva  
Ausbau Barrique  
Passt zu Kräftigen Fleischgerichten, Käse

## TOSCANA

---

### **CANNETO, Montepulciano**

● **Rosso di Montepulciano** 2020 DOC 75 cl 16.50

Traubensorten 80 % Sangiovese, 20 % Merlot

Ausbau Barrique

Passt zu kräftiges Fleisch, Käse

● **Vino Nobile di Montepulciano** 2016 DOCG 75 cl 21.50

Traubensorten 90 % Sangiovese, 5 % Merlot, 5 % Cabernet

Ausbau Barrique

Passt zu kräftiges Fleisch, Käse

● **Vino Nobile di Montepulciano Riserva** 2015 DOCG 75 cl 24.50

Traubensorten 95 % Sangiovese, 2.5 % Merlot, 2.5 % Cabernet

Ausbau Barrique

Passt zu kräftiges Fleisch, Käse

● **Vino Nobile di Montepulciano Casina di Doro** 2015 DOCG 75 cl 29.50

Traubensorten 100 % Sangiovese,

Ausbau Barrique

Passt zu kräftiges Fleisch Käse

### **LE VERZURE, Murlo Siena**

● **Rosso Bruni** 2017 IGT 75 cl 22.50

Traubensorten Prugnolo grosso (Sangiovese)

Ausbau Grosses Holzfass

Passt zu kräftigem Fleisch, Käse

● **Il Bruno** 2013 IGT 75 cl 33.00

Traubensorten Prugnolo grosso (Sangiovese)

Ausbau Grosses Holzfass

Passt zu kräftigem Fleisch, Käse

### **LA SERENA, Montalcino**

● **Rosso di Montalcino** 2017 IGT 75 cl 19.50

Traubensorten Prugnolo grosso (Sangiovese)

Ausbau Grosses Holzfass

Passt zu kräftigem Fleisch, Käse

● **Brunello di Montalcino** 2016 DOCG 75 cl 45.00

Traubensorten Prugnolo grosso (Sangiovese)

Ausbau Grosses Holzfass

Passt zu kräftigem Fleisch, Käse

### **GRATTAMACCO PODERE, COLLE MASSARI, Castagneto Carducci**

● **Bolgheri Rosso** 2020 DOC 75 cl 29.50  
 Traubensorten Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot  
 Ausbau Barrique  
 Passt zu kräftigem Fleisch, Käse

● **L'Alberello** 2018 DOC 75 cl 69.00  
 Traubensorten 70% Cabernet Sauvignon, 25 %Cabernet Franc, 5% Petit Verdot  
 Ausbau Barrique  
 Passt zu kräftigen Fleischgerichten, Käse,

● **Grattamacco** 2017 DOC 75 cl 85.00  
 Traubensorten 70% Cabernet Sauvignon, 25 %Cabernet Franc, 5% Petit Verdot  
 Ausbau Barrique  
 Passt zu Kräftigen Fleischgerichten, Käse,

## MARCHE

---

### BORGO PAGLIANETTO, Matelica

○ **Verdicchio di Matelica "Vertis"** 🍷🍷🍷 2017 DOC 75 cl 19.50  
 Traubensorte Verdicchio  
 Ausbau Stahltank  
 Passt zu Fisch , Krustentiere , Kalb und Geflügel , Käse

● **Marche Rosso "Terravignata"** 2018 IGT 75 cl 16.50  
 Traubensorten 50% Sangiovese / 35% Merlot / 15 % Lacrima  
 Ausbau Stahltank  
 Passt zu leichten Fleischgerichten, Salami , Antipasti, Pasta

● **Marche Rosso "Matesis"** 2016 IGT 75 cl 25.00  
 Traubensorte Montepulciano  
 Ausbau Barrique  
 Passt zu Wild, grilliertem Fleisch , Käse

## UMBRIEN

---

### ANTONELLI SAN MARCO, Montefalco

● **Rosso di Montefalco bio** (Stahltank) 2016 DOC 75 cl 18.50  
 Traubensorten Sagrantino, Sangiovese, Montepulciano 2019 DOC 75 cl 18.50  
 Ausbau Stahltank  
 Passt zu Salami , Antipasti , leichten Fleisch und Geflügelgerichten

● **Rosso di Montefalco Riserva bio** 2015 DOC 75 cl 26.50  
 Traubensorten Sagrantino., Sangiovese, Montepulciano 2018 DOC 75 cl 26.50  
 Ausbau Barrique  
 Passt zu Wild, Rind und Kalbfleisch

● **Contrario bio** 2015 DOC 75 cl 19.50  
 Traubensorte Sagrantino 2018 DOC 75 cl 19.50  
 Ausbau Stahltank und Zement  
 Passt zu Wild, Rind und Kalbfleisch, Pasta , Risotto

● **Sagrantino di Montefalco bio** 2014 DOCG 75 cl 32.50  
 Traubensorte Sagrantino, 2015 DOCG 75 cl 32.50  
 Ausbau Tonneau, Holzfass  
 Passt zu kräftigen Fleischgerichten Fleisch, Wild , Käse



## BASILICATA

---

●	<b>Al Volo</b>	2017	DOC	75 cl	25.00
	Traubensorte	100 % Aglianico del Vulture			
	Ausbau	Barrique			
	Passt zu	kräftigen Fleischgerichten, Käse			
●	<b>Sterparo</b>	2017	IGT	75 cl	15.00
	Traubensorten	90 % Primitivo, 10 % Merlot			
	Ausbau	Stahltank			
	Passt zu	Salmi, Pasta , Risotto ,			

**TESSIN**

**CHRISTINI CANTINA, Camorino**

● **Antares** 2020 DOC 75 cl 25.00  
 Traubensorte Merlot, gebrauchte Barrique  
 Ausbau Stahltank  
 Passt zu Apéro, Antipasti, Fisch, Risotto

● **Synthesis** 2018 DOC 75 cl 45.00  
 Traubensorte 100% Merlot von Contone  
 Ausbau Stahltank, Barrique  
 Passt zu Salami, Risotto, Wild, Kaninchen mit Polenta, leichten Fleischgerichten

**GIALDI, Mendrisio**

● **Sassi Grossi** 2018 DOC 75 cl 49.50  
 Traubensorten Merlot, Pinot Nero, Chardonnay, Sauvignon bianco  
 Ausbau Stahltank  
 Passt zu Wild, grilliertem Rindfleisch, Käse

**HAUSER URS, Contone**

○ **Bourrée** 2020 DOC 75 cl 19.50  
 Traubensorte Merlot in bianco  
 Ausbau Stahltank  
 Passt zu Apero, Antipasti, Fisch, Risotto

● **Bella Stasera** 2018 DOC 75 cl 21.50  
 Traubensorten 100% Merlot von Contone  
 Ausbau Stahltank, gebrauchte Barrique  
 Passt zu Salami, Risotto, Wild, Kaninchen mit Polenta, leichten Fleischgerichten

● **Dopo Mezzanotte** 2018 DOC 75 cl 35.00  
 Traubensorte Merlot  
 Ausbau für 12 Monate in neuen (20%) und gebrauchten (80%) Barrique  
 Passt zu Wild, grilliertem Rindfleisch, Käse

● **Stella** 2018 DOC 75 cl 44.00  
 Traubensorte 100 % Merlot  
 Ausbau Barrique  
 Passt zu Brasato, Wild , Käse

**HUBER DANIEL, Monteggio**

● **Costera Riserva** 2019 DOC 75 cl 33.50  
 Traubensorten Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carminoir, Petit Verdot  
 Ausbau Barrique  
 Passt zu Grilliertem und gebratenem Rindfleisch, Lamm, Wild

● **Montagna Magica** 2019 DOC 75 cl 56.50  
 Traubensorten Merlot, Cabernet Franc  
 Ausbau Barrique (18 Monate)  
 Passt zu Fleischgerichten, Käse

**KLAUSENER FABIENNE + ERIC, Purasca**

● **Bellcantonissimo** 2016 IGT 75 cl 23.50

Traubensorte Merlot  
Ausbau Stahltank  
Passt zu Kaninchen mit Polenta, Kalbfleisch , Wild

● **Rosso di Sera** (Merlot Barrique) 2016 IGT 75 cl 42.50

Traubensorte Merlot  
Ausbau Barrique  
Passt zu Rindfleisch, Wild , Käse

#### **KOPP VON DER CRONE VISINI**

● **Scalin** 2019 IGT 75 cl 29.50

Traubensorte Merlot aus Pedrinate  
Ausbau in mehrjährigen Barriques während 12 Monaten.  
Passt zu Brasato, Côte de Boeuf, Käse

● **Tinello** 2017 IGT 75 cl 29.50

Traubensorte Merlot aus Pedrinate  
Ausbau in mehrjährigen Barriques während 12 Monaten.  
Passt zu Brasato, Côte de Boeuf, Käse

● **Balin** 2018 IGT 75 cl 49.50

Traubensorten Merlot, Petit Verdot, Arinarnoa 2019 IGT 75 cl 49.50  
Ausbau in neuen und einjährigen Barriques während 18 Monaten.  
Passt zu kräftigem Fleisch, Käse

#### **MONDO AZIENDA, Sementina**

● **Ronco dei Ciliegi** 2016 DOC 75 cl 39.50

Traubensorten 85 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon 2018 DOC 75 cl 39.50  
Ausbau Barrique  
Passt zu Wild , grilliertem Fleisch , Käse

#### **MONTI CANTINA, Cademario**

○ **Malcantone Bianco** 2018 DOC 75 cl 32.50

Traubensorten Merlot, Pinot Nero, Chardonnay, Sauvignon bianco  
Passt zu Fisch , Kalbfleisch , Käse

● **Rovere** 2018 DOC 75 cl 39.00

Traubensorte Merlot  
Ausbau Barrique  
Passt zu Rindfleisch, Schmorgerichten , Käse

● **Malcantone Rosso** 2019 DOC 75 cl 48.50

Traubensorten Merlot, Cabernet Sauvignon + Cab. Franc  
Ausbau Barrique  
Passt zu Rindfleisch, Schmorgerichten , Käse

#### **ORTELLI MAURO, Corteglia**

● **I trii Pin** 2019 DOC 75 cl 21.50

Traubensorten Merlot, Cabernet Sauvignon + Franc  
Ausbau Barrique  
Passt zu Brasato, Rindfleisch, Käse

**PELOSSI SACHA, Pazzallo**

○ **Vigna dell'Aspide** 2020 DOC 75 cl 19.50  
 Traubensorten 5 verschiedene Trauben  
 Ausbau Stahltank  
 Passt zu Apero, Hobelkäse, Süsswasser Fisch

● **Riva del Tasso** 2018 DOC 75 cl 39.50  
 2019 DOC 75 cl 39.50  
 Traubensorten Merlot, Cabernet Sauvignon + Franc  
 Ausbau Barrique  
 Passt zu Brasato, Rindfleisch, Käse

● **Agra Riserva**  
 Traubensorte Merlot 2018 DOC 75 cl 39.50  
 Ausbau Barrique 2019 DOC 75 cl 39.50  
 Passt zu **Brasato, Rindfleisch, Käse**

● **Lamone Riserva** 2018 DOC 75 cl 42.50  
 2019 DOC 75 cl 42.50  
 Traubensorte Merlot  
 Ausbau Barrique  
 Passt zu Schmorgerichten, Cote de Boeuf , Käse

**RIVA MORCOTE CANTINA, Melide**

● **16 Lune** 2020 IGT 75 cl 21.50  
 Traubensorte Merlot  
 Ausbau gebrauchte Barrique  
 Passt zu Risotto, Polenta, leichten Fleischgerichten

● **Castello di Trevano** 2018 DOC 75 cl 38.50  
 Traubensorte Merlot  
 Ausbau Barrique  
 Passt zu Brasato, Rindfleisch, Käse

**ROVIO, GIANFRANCO CHIESA, Rovio**

○ **Chardonnay** 2020 DOC 75 cl 25.00  
 Traubensorte Chardonnay  
 Ausbau Stahltank  
 Passt zu Fisch, Kalbfleisch, Geflügel

● **Merlot Riserva** 2017 DOC 75 cl 44.50  
 Traubensorte Merlot  
 Ausbau Stahltank  
 Passt zu Salami , Risotto , leichten Fleisch und Geflügelgerichten , Pasta

● **IL (Merlot Barrique)** 2017 DOC 75 cl 44.50  
 2018 DOC 75 cl 44.50  
 Traubensorte Merlot  
 Ausbau Barrique  
 Passt zu Kräftigem Fleisch, Schmorgerichten, Käse

**STEVENS ADRIEN, VITICULTORE INDEPENDENTE, Morcote**

● **Sottocielo** 2020 DOC 75 cl 22.00

Traubensorte Merlot  
Ausbau Barrique  
Passt zu Wild, Rindfleisch, Käse

● **Bludinode** (Barrique) 2020 IGT 75 cl 34.50

Traubensorte Merlot aus dem Rebberg Trevano (einst Klausener)  
Ausbau Barrique  
Passt zu Kräftige Fleischgerichte, Käse

**STUCKY WERNER, CANTINE STUCKY- HUEGIN, Rivera**

○ **Temenos** 2020 IGT 75 cl 42.50

Traubensorten Sauvignon Blanc, Kompletter  
Ausbau Barrique  
Passt zu Fisch, Krustentiere, Kalbfleisch, Käse

● **Tracce di Sassi** 2018 IGT 75 cl 45.00

Traubensorte Merlot  
Ausbau Barrique  
Passt zu Wild, Rindfleisch, Käse

● **Conte di Luna** (Barrique) 2018 IGT 75 cl 52.50

Traubensorten 50 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon  
Ausbau Barrique  
Passt zu Kräftige Fleischgerichte, Käse

**TENIMENTO DELL'ÖR di Meinrad Perler, Arzo**

● **Sottobosco** 2016 DOC 75 cl 37.50

Traubensorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Camaret, Carminoir  
Ausbau Barrique  
Passt zu Kräftige Fleischgerichte, Käse

**ZÜNDEL CHRISTIAN UND MYRA, Purasca**

● **Terraferma** 2020 DOC 75 cl 42.50

Traubensorte Merlot  
Ausbau Barrique  
Passt zu Fisch, Krustentiere, Kalbfleisch, Käse

● **Orizzonte** 2018 DOC 75 cl 52.50

Traubensorten Merlot, Cabernet Sauvignon  
Ausbau Barrique  
Passt zu Wild, Rindfleisch, Käse

● **Al Ronco** 2019 IGT 75 cl 52.50

Traubensorte Merlot  
Ausbau Barrique  
Passt zu Kräftige Fleischgerichte, Käse

---

**MAGNUM FLASCHEN**

## ITALIEN

### Pace, Canale

- Roero Riserva 2011 DOCG 150 cl 75.00

### Ruggeri Corsini, Monforte d'Alba

- Barbera d'Alba Armujan 2015 DOC 150 cl 52.50
- Barolo Bussia Corsini 2018 DOCG 150 cl 85.00

## SCHWEIZ

### Azienda Mondò, Sementina

- Ronco dei Ciliegi (80% Merlot/20% Cabernet Sauvignon) 2018 DOC 150 cl 85.00

### SACHA PELOSSI

- Lamone Riserva (100% Merlot Barrique) 2019 DOC 150 cl 98.00

## EINZELFLASCHEN

- Auf Anfrage