

# Weinkarte „Claude's“



## Aperitif

Prosecco Villa Sandi „Il Fresco“ Brut	0,1 lt. Glas	6,90 €
Prosecco Villa Sandi „Il Fresco“ Brut	0,75 lt. Fl.	42,50 €
Haussekt trocken	0,1 lt. Glas	5,50 €
Haussekt trocken	0,75 lt. Fl.	25,00 €
Champagne Veuve Emil	0,75 lt. Fl.	85,00 €
Champagne Ruinart Brut Rosé	0,75 lt. Fl.	145,00 €
Moët Chandon Impérial Ice	0,75 lt. Fl.	145,00 €

## Offene Weißweine

<b>Riesling 0,2</b>	7,50 €
Pfalz, Weinbiet Manufaktur trocken, duftig, frisch, elegant	
<b>Pinot Grigio 0,2</b>	7,50 €
Veneto St. Barthelmeh trocken, vollmundig, ausdrucksstark	
<b>Chardonnay 0,2</b>	7,50 €
Veneto St. Barthelmeh trocken, delikate Frucht, geschmeidig, mit schöner Fülle	
<b>Lugana (Trebiano) 0,2</b>	9,50 €
Veneto, Donini trocken, vollmundig, weich mit harmonischer Säure	

## Offene Roséweine

<b>Bardolino Chiaretto 0,2</b>	8,00 €
Veneto, St. Barthelmeh trocken, feine Fruchtaromen roter Beeren	

## Offene Rotweine

<b>Merlot 0,2</b>	8,00 €
Veneto, St. Barthelmeh trocken, zartsaftige Fruchtfülle, harmonisch, leicht süßliche Noten	
<b>Primitivo 0,2</b>	8,00 €
Apulien, St. Barthelmeh dunkle Beerenfrüchte im Überfluss mit Saft und Kraft, dennoch mit weicher und reintöniger Aromatik	
<b>Chianti 0,2</b>	8,00 €
Toskana, St. Barthelmeh trocken, schöne Kirschnote mit kräftiger Struktur	

## *Weißweine (0,75 lt.-Flasche)*

<b>2022er Lugana</b> Veneto, Tenuta Massoni S. Cristina trocken, vollmundig, weich mit harmonischer Säure	39,50 €
<b>2022er Lugana „I Frati“</b> Italien, Gardasee, Azienda Cà dei Frati frisches Bouquet sonnengereifter Früchte (Pfirsich, Ananas, Honigmelone!). Vollmundig, weich mit harmonischer Säure.	39,50 €
<b>2022er Garganega/Chardonnay „Scaia“</b> Venetien, Tenuta S. Antonio trockden, frisch und angenehm süffig	34,50 €
<b>2022er Cortese „Paja“</b> Piemont, Marco Bonfante trocken, knackfrisch und sehr lebendig mit feinen Zitrus-Frucht-Aromen	32,50 €
<b>2023er Grauburgunder</b> Nahe, Weingut Enk trocken, mit feiner Frucht und vollmundigem Charakter	28,50 €
<b>2022er Grauburgunder/Weißburgunder „GrauWeiß“</b> Nahe, Weingut Enk trocken, saftig, macht Lust auf mehr!	28,50 €
<b>2022er Cuvée „Spuren im Sand“</b> Württemberg, Winzer vom Weinsberger Tal halbtrocken, frische Aromatik mit Duft nach gelben Früchten	27,50 €
<b>2022er Quinta do Buble</b> Monterrei Granitböden, grüne und florale Noten	28,50 €

## *Roséwein (0,75 lt.-Flasche)*

<b>2022er Rondinella „Scaia“</b> Venetien, Tenuta S. Antonio trocken, harmonisch, weich und mit zartem Schmelz	34,50 €
<b>2022er Cuvée „Schmetterlinge im Bauch“</b> Baden, Weingut Kiefer feinherb, verspielte Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Roten Johannisbeeren	26,50 €

## *Rotweine (0,75 lt.-Flasche)*

<b>2020er Sangiovese „Rosso di Montalcino“</b> Toskana, Tenuta Il Poggione trocken, komplex, weich, anhaltend. Langer, harmonischer Nachhall.	44,50 €
<b>2021er Chianti Superiore</b> Toskana, Fattoria Uccelliera trocken, voller Geschmack von Pflaumen und Beeren – unkompliziert & angenehm!	42,50 €
<b>2018er Cuvée „Ginepraia“</b> Toskana, Fattoria Uccelliera trocken, verführerischer Duft von Cassis & frischen Knorpelkirschen, am Gaumen sehr harmonisch.	42,50 €

<p><b>2021er Cuvée „Le Volte“</b>  Toskana, Weingut Ornellaia  trocken, schöne aromatische Komplexität, weithin fruchtig, mit zarten blumigen und würzigen Noten</p>	76,50 €
<p><b>2022er Primitivo „Hyria“</b>  Apulien, PietraPura  trocken, rote Früchte, Kirschen und Pflaumen mit angenehm würzigen</p>	34,50 €
<p><b>2018er Barolo</b>  Piemont, Marco Bonfante  trocken, elegant und Angenehm am Gaaumen, mit würzigen und samtigen Aromen</p>	89,50 €
<p><b>2021er Monastrell „Semi-Dulce“</b>  Yecla, Casa Carmela  halbtrocken, angenehmes Bukett mit reifen und saftigen Brombeer- und Heidelbeernoten.</p>	27,50 €