

APEROL BAR

APEROL SPRIZZZZ	14 SFR
DER HUGO VON NEBENAN	14 SFR
CAMPARI MIT ORANGENSAFT	12 SFR
CAMPARI SODA	12 SFR
GIANNI`S ARIE CYNAR, ZITRONENSAFT, SPRITE	14 SFR
THEATER SPRITZCHEN PROSECCO AN INGWERSIRUP	14 SFR

DRINKS

COLA, ZERO, FANTA, EISTEE	4.60 SFR
LURISIA WASSER 0,33L	4.20 SFR
LURISIA WASSER 0,75L	8.50 SFR
BIRRA MORETTI 0,33L	5.50 SFR

WEIN BAR

PRELUDE 11 SFR

GVS, 100% BLAUBURGUNDER

REICHER UND KRAFTVOLLER SCHAUMWEIN MIT HERRLICHER FRUCHT. TROCKEN IM GESCHMACK. REICHE, FEINE UND NACHHALTIGE PERLAGE. HOHES NIVEAU VON GROSSER ELEGANZ UND FINESSE.

DICHTERWII WEISS 6.50 SFR

PINOT BLANC, GEWÜRZTRAMINER, MÜLLER-THURGAU

EIN ANGENEHMES ZUSAMMENSPIEL VON FÜLLE UND ERFRISCHENDEN FRUCHTAROMEN VON PFIRSICH, APRIKOSEN UND GRAPEFRUIT. EIN WAHRES WEISSWEINVERGNÜGEN BIS ZUM LETZTEN SCHLUCK.

FALANGHINA 9 SFR

CANTINA MUCCI, 100 % FALANGHINA

ENTSCHEIDEN STROHGELBE FARBE, TYPISCHER BLUMIGER UND REIFER GELBER FRUCHTGERUCH; TROCKENER, SAMTIGER GESCHMACK, GROSSES VOLUMEN UND INTENSITÄT. 50% IN STAHL MIT INERTGAS-SCHUTZ; DIE VERBLEIBENDEN 50% IN BARRIQUES MIT UMPUMPEN AM ENDE DES BÄTONNAGE. BEI DER ABFÜLLUNG WERDEN DIE BEIDEN TEILE VEREINT.

DICHTERWII ROT 7.50 SFR

RÖTLIBERG, 100 % PINOT NOIR

IN DER NASE DUFTET DER WEIN NACH FRISCHEN HIMBEEREN UND SCHWARZEN KIRSCHEN. AM GAUMEN ÜBERZEUGT DIESER PINOT NOIR DURCH EINEN SAMTIG WEICHEN AUFTAKT WELCHER HARMONISCH DURCH FEINKÖRNIGE GERBSTOFFE ABGELÖST WIRD.

SANTO STEFANO 12 SFR

CANTINA MUCCI, 100% MONTEPULCIANO

RUBINROTE FARBE, INTENSIVE AROMEN REIFER FRÜCHTE, WÜRZIG, VANILLE; VOLLMUNDIG, SAMTIG, AUSGEZEICHNETE STRUKTUR, ANGEMESSEN TANNINHALTIG UND AUSGEWOGEN. NACH DER MALOLAKTISCHEN GÄRUNG ERFOLGT DAS UMFÜLLEN UND DIE REIFUNG IN NEUEN BARRIQUES AUS AMERIKANISCHER EICHE MIT MITTLERER RÖSTUNG FÜR 6 MONATE.



PERFERKE BELÜFTUNG

BEIM KONTAKT MIT SAUERSTOFF ÖFFNET SICH DER WEIN, UM ALLE SEINE AROMEN ZU ENTFALTEN.

DAS DVINE-SYSTEM BIETET DEM WEIN EINE BELÜFTUNG, DIE 3 STUNDEN IN DER KARAFFE ENTSpricht.

D-VINE

EIN EINMALIGES FORMAT UM WEIN IM GLAS ZU SERVIEREN

TEMPERATUR AUF DAS GRAD GENAU

BEI EINEM ZU WARMEN WEIN TRITT DER ALKOHOL HERVOR, BEI EINEM ZU KALTEN WEIN WIRD DIE AROMATIK ABGESCHWÄCHT.

DAS DVINE-SYSTEM SCHLÄGT FÜR JEDEN WEIN EINE PRÄZISE SERVIERTEMPERATUR VOR.

WEISSWEINE 1DL

CHÂTEAU D`HAUREST
AOP BORDEAUX BLANC 10 SFR
SAUVIGNON BLANC, MUSCADELLE

DOMAINE AXEL PAULY
MOSEL DE 13 SFR
RIESLING

ROTWEINE 1 DL

FR 18 SFR
DOMAINE DE LA GRAVEIRETTE
AOC CHATENAUF-DU-PAPE 2020
GRENACHE, SYRAH

FR 13 SFR
CHAUTEAU DE BÈCHAUD
AOP SAINT-EMILION GRAND CRU
CABERNET SAUV., CAB. FRANC & MERLOT

IT 16 SFR
MONTE TABOR FIDORA
VALPOLICELLA RIPASSO 2018
CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA

ESP 17 SFR
L`INFERNAL RIU
DOC, PRIORAT 2018
GRENACH, CARIGNON, SYRAH

CHILE 19 SFR
DOMAINE EMILIANA
COYAM 2020
CARIGNAN, SYRAH, CABERNET SAUV. CARMENERE

ARG 17 SFR
NAOKI CASAARENA
DOC MENDOZA 2019
MALBEC