

# WUNDERSTAA WEIN AG

WUNDERSTAA WURDE IM JUNI 2016 VON WEINBEGEISTERTEN QUEREINSTEIGERN GEGRÜNDET. WIR VERMARKTEN JÄHRLICH UM DIE 30'000 FLASCHEN WEIN AUS DEN TRAUBENSORTEN MÜLLER-THURGAU, SAUVIGNON BLANC, PINOT NOIR, CABERNET DORSA UND MERLOT. FEINGEBRANNTE PREMIUM-EDELBRÄNDE RUNDEN DAS SORTIMENT AB. UNSER ZIEL IST ES, ANSPRUCHSVOLLE KUNDINNEN UND KUNDEN SOWIE GOURMETS MIT HOCHWERTIGEN UND NACHHALTIGEN QUALITÄTSPRODUKTEN AUS LOKALEM ANBAU ZU BEGEISTERN.



## FEDERWEISSER

AOC SCHAFFHAUSEN

FRUCHTIGE AROMEN VON ERDBEEREN UND PFIRSICH IN DER NASE SOWIE STACHELBEEREN UND HIMBEEREN IM GAUMEN. LACHSROTE FARBE DURCH KURZE MAISCHESTANDZEIT. EIN FRUCHTIGER FRISCHER WEIN MIT EINEM LANGANHALTENDEN ABGANG UND ZARTEM SCHMELZ.

0.50L / 39.- FR.

0.75 L / 47.- FR.



## SAUVIGNON BLANC

AOC SCHAFFHAUSEN.

STACHELBEEREN, GRAPEFRUIT UND HOLUNDER PRÄGEN DIE INTENSIVE AROMATIK IN DER NASE. IM GAUMEN EINE SCHÖNE HARMONIE VON SCHMELZ UND EINER ERFRISCHENDEN SÄURE, PAPAYA IM ABGANG. GEHALTVOLLER KÖRPER.

0.50L / 45.- FR.

0.75 L / 56.- FR.

## MERLOT BIANCO

AOC HALLAU.

AUS DER MERLOT TRAUBE MIT SEHR KURZER MAISCHESTANDZEIT; ÄUSSERST HELLER FARBTON. EHER TROCKEN IN DER NASE. IM GAUMEN WIRKEN FEINE BEEREN- UND APFELAROMEN. AUSGEWOGEN IM ABGANG.

0.75 L / 55.- FR.



## PINOT NOIR SÉLECTIONNÉ BARRIQUE

AOC SCHAFFHAUSEN

DIE KELTERUNG UND DER AUSBAU HABEN EINE DAUER VON CA 11 MONATEN UND ERFOLGT IM BARRIQUE MIT FRANZÖSISCHER EICHE.

KRAFTVOLLES, WÜRZIGES BEERENBOUQUET MIT SCHOKOLADE UND AUSGEPRÄGTEN BARRIQUEAROMEN. IM GAUMEN DICHT, REIFE FRUCHT UND DEZENT EINGEBUNDENES HOLZ. MITTELKRÄFTIG UND AROMATISCH MIT VANILLEAROMEN.

0.75 L / 60.- FR.

## MERLOT ROSSO

AOC HALLAU.

FRUCHTIGES AROMA IN FORM VON FEINEN WALDBEEREN ERGEBEN ZUSAMMEN MIT DEM EINGEBUNDENEN HOLZ EINEN GEHALTVOLLEN ABGANG.

0.75 L / 69.- FR.

# CANTINETTA MUCCI

DIE SEELE DER ABRUZZEN



## MUCCI SPUMANTE EXTRA DRY ABRUZZEN / SCHAUMWEIN

SPRITZIG UND ELEGANT: FRISCHE NOTEN VON GRÜNEN ÄPFELN UND BIRNEN TREFFEN AUF EINE FEINE PERLAGE – EIN PRICKELNDES FEST FÜR DIE SINNE.

60.-

## CANTICO FALANGHINA ABRUZZEN / FALANGHINA

MEDITERRANE FRISCHE: AROMEN VON GELBEN FRÜCHTEN, HONIGMELONE UND FEINER KRÄUTERWÜRZE MACHEN DIESEN WEISSWEIN ZU EINEM STRAHLENDEN ERLEBNIS.

46.-

## CANTICO PECORINO ABRUZZEN / PECORINO

EIN ERFRISCHENDES MEISTERWERK: ZITRUSNOTEN UND WEISSE BLÜTEN TREFFEN AUF MINERALISCHE ELEGANZ – LEBENDIG, FEIN UND AUSDRUCKSSTARK.

43.-



## SANTO STEFANO MONTEPULCIANO ABRUZZEN / MONTEPULCIANO

KRAFTVOLL UND SAMTIG: DUNKLE BEEREN, KIRSCHEN UND EIN HAUCH VON GEWÜRZEN VEREINEN SICH IN EINEM HARMONISCHEN, TIEFGRÜNDIGEN ROTWEIN.

53.-

## CANTICO MONTEPULCIANO ABRUZZEN / MONTEPULCIANO

EIN AUSDRUCK REICHER AROMEN: REIFE PFLAUMEN, SCHWARZKIRSCHEN UND FEINE TABAKNOTEN SORGEN FÜR EINE PERFEKTE BALANCE ZWISCHEN FÜLLE UND ELEGANZ

59.-

## CANTICO CABERNET SAUVIGNON ABRUZZEN / CABERNET SAUVIGNON

TIEF UND CHARAKTERSTARK: CASSIS UND DUNKLE WALDFRÜCHTE VERSCHMELZEN MIT WÜRZIGEN NUANCEN UND FEINEN TANNINEN ZU EINEM ELEGANTEN GENUSS.

62.-



## KUBBADI ROSSO ABRUZZEN / CUVÉE

INTENSIV UND SINNLICH: EINE KRAFTVOLLE CUVÉE MIT AROMEN VON DUNKLEN FRÜCHTEN, VEILCHEN UND FEINER SCHOKOLADE – WARM, KOMPLEX UND VERFÜHRERISCH.

112.-



EINE HOMMAGE AN DIE ABRUZZEN – LEIDENSCHAFTLICH,  
AUTHENTISCH UND VOLLER CHARAKTER. 🍷 ✨

# FLASCHENPOST

DIE POESIE DES WEINS - EINE REISE DURCH ITALIENS REBEN



## BIANCO

 LUGANA OLIVINI

LOMBARDEI / TREBBIANO DI LUGANA

EIN TANZ ELEGANTER FRISCHE: GRÜNE ÄPFEL UND ZITRUSFRÜCHTE VERSCHMELZEN MIT FEINER MINERALITÄT ZU EINEM LEBENDIGEN, ERFRISCHENDEN GENUSS.

45.-

 IOVE TREBBIANO CESARI  
EMILIA ROMAGNA / TREBBIANO

EIN SANFTES VERSPRECHEN: REIFE GELBE FRÜCHTE UND ZARTE FLORALE NUANCEN VEREINEN SICH IN EINEM FEINEN, HARMONISCHEN GLEICHKLANG.

45.-



## ROSATO

 FIOR DI NERO ROSÉ

LOMBARDO – SIZILIEN / NERELLO MASCALESE

EIN ROSÉ VOLLER CHARME: FRISCHE AROMEN VON WALDERDBEEREN, SAFTIGER PFIRSICH UND ZARTE FLORALE NOTEN TREFFEN AUF EINE ELEGANTE MINERALITÄT. AM GAUMEN LEBENDIG, FEIN AUSBALANCIERT UND ANGENEHM ERFRISCHEND. 

45.



# ROSSO

## **PRIMITIVO COLLE AL VENTO APULIEN / PRIMITIVO**

SONNENVERWÖHNTE OPULENZ: DUNKLE BEEREN UND REIFE KIRSCHEN FÜHREN ZU EINEM FINALE VOLLER SÜSSER FRUCHT.

37.-

## **IOVE SANGIOVESE CESARI EMILIA ROMAGNA / SANGIOVESE**

SANFTE WÜRZE TRIFFT AUF FRUCHT: ROTE BEEREN, FEINE NOTEN VON ZIMT UND NELKEN – EIN HARMONISCHER GENUSSMOMENT.

39.-

## **IL VOLANO MOLINO DI GRACE TOSKANA / SANGIOVESE & MERLOT**

CHARAKTERSTARK UND VOLLER TIEFE: BROMBEEREN, KIRSCHEN UND PFLAUMEN VEREINEN SICH IN EINER STRUKTURIERTEN, FRUCHTIGEN MELODIE.

45.-

## **PRIMO SCURO CANTINA MESA SARDINIEN / CANNONAU**

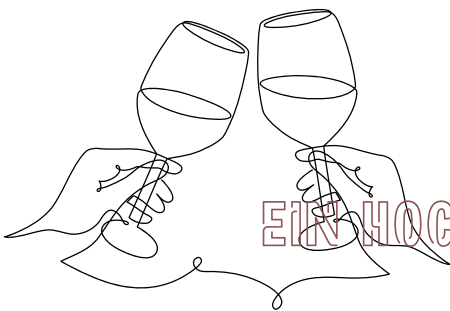
SARDINISCHE ELEGANZ: REIFE ROTE BEEREN, FLORALE AKZENTE UND WEICHE, WARMER TANNINE – EIN HAUCH MEDITERRANER SINNLICHKEIT.

46.-

## **MARTINETTE SUPERIORE BOERI PIEMONTE / BARBERA**

EIN KLASSIKER MIT TIEFE: KIRSCHEN UND BROMBEEREN VERSCHMELZEN MIT FEINEN WÜRZIGEN NOTEN ZU EINEM UNVERGESSLICHEN FINALE.

52.-



EIN HOCH AUF DIE KUNST DES GENUSSSES! 🍷✨