


*Ein herzliches Grüß Gott  
im Gartenhotel Moser \*\*\*\* mit Ristorante „Va'ppiano“  
und „Giardino“ am Montiggler See*

**Sonniger September gibt die richtige Würze!**

Der goldene Spätsommer 2011 machte aus dem Traubengut der Winzer eine hervorragende Ernte. Viele Weinbauern blickten im vergangenen Weinjahr auch mal bedenklich auf ihre Weinberge, doch im Herbst lasen sie reife und gesunde Trauben. Die Weinlese begann zwei Wochen früher, dauerte deutlich länger als zunächst erwartet und war begleitet von wahren Bilderbuchwetter. Die Trauben wiesen eine relativ hohe Zuckergradation auf. Die Säure ging im Vergleich zum letzten Jahr etwas zurück. Die Weißweine zeigen knackige Frische und auch beim Rotwein lassen vor allem Lagrein und Blauburgunder Freude aufkommen.

*Überzeugen Sie sich selbst anhand der von uns für Sie mit Hochachtung und Leidenschaft ausgesuchten Weine, darunter auch zahlreiche Preisträger des bekannten Weinführers Gambero Rosso, die wir mit der Höchstwertung von zwei und drei Gläsern  gekennzeichnet haben.*

Ganz besonders stolz sind wir wieder auf unsere qualitativ hochwertigen Produkte, aus unserer eigenen Landwirtschaft **„Gutshof Moser“**:

- **Montiggler Weißburgunder 2011**, der südwestlich der Kirche von Montiggli wächst,
  - **Vernatsch Kalterersee 2011** vom Seeleiten-Hang,
  - **naturtrüber Apfelsaft 2011** von Golden Delicious, Granny Smith und Braeburn,
  - **„Pasishea Oro“ Spätlese 2008** vom Gewürztraminerhang am Montiggler See.

Genießen Sie außerdem unsere feinen Destillate:

- **Grappa Gewürztraminer 42°** aus den Guyot-Leiten vom Gewürztraminer Weinhof,
  - **zarter Apfelbrand „Gala Royal“ 40°** aus Montiggli,
  - **edler Williamsbrand 40° und Birnenlikör 25°** aus der Weinegganlage in Girlan, alle exklusiv für den Gutshof Moser von der Edelbrennerei Alfons Walcher hergestellt.

*Moser = Für diese Weine liefert Familie Moser vom Gutshof Moser ihre Trauben aus den Lagen Montiggli-Dorf, Montiggler See, Girlan und Kalterer See zur KG Girlan und KG Eppan - vor allem Weißweine aus unserem Weißweindörfchen Montiggli (490 m).*



# Weine im offenen Ausschank

aus der 7/10 Flasche:

	1 Glas	¼ lt	½ lt	Flasche
<b>Weiß &amp; Rosé</b>				
<b>Moser - Chardonnay 2010 - Kellerei St. Michael - Eppan</b>	3,00.-	6,50.-	12,50.-	19,00.-
Fruchtig, reife Äpfel, Melone, Banane, saftig, schmackhaft, trocken mit feiner Blume				
<b>Sauvignon Indra 2010 - Kellerei Giralan</b>	3,50.-	7,50.-	14,50.-	21,50.-
Intensive Fruchtnoten nach Holunder, Akazienblüten und Salbei, rassig, anhaltend				
<b>Moser - Gewürztraminer Aimè 2010 – Kellerei Giralan</b>	3,50.-	7,50.-	14,50.-	21,50.-
Fruchtiges Bouquet mit Rosenduft und Gewürznelken, im Gaumen Fülle, feine Süße				
<b>Lagrein Rosé „Joseph“ 2010 – J. Hofstätter - Tramin</b>	3,00.-	6,50.-	12,50.-	19,00.-
Feines duftendes Bouquet, prickelnd lebendig, elegant, zart, erfrischender „Kretzer“				

## Rot

<b>Moser - Vernatsch Fass Nr. 9 2010 – Kellerei Giralan</b>	3,00.-	6,50.-	12,50.-	19,00.-
Harmonisch samtiger Rotwein, zarte Gerbstoffe, delikate Fruchtnoten				
<b>Moser - Blauburgunder Patricia 2009 - Kellerei Giralan</b>	3,50.-	7,50.-	14,50.-	21,50.-
Dunkles Rubinrot, intensiv, fruchtig, kräftig, elegant, trocken				
<b>Lagrein Sanct Valentin 2006 - Kellerei St. Michael - Eppan</b>	4,50.-	10,00.-	19,50.-	30,00.-
Veilchen, dunkle Beeren, Kakao, Gewürze, weich, rund, elegant, samtig				
<b>Reserve del Conte 2009 – Manincor - Kaltern <sup>BIO-DYN</sup></b>	4,00.-	8,00.-	16,00.-	23,50.-
Fruchtig, mild, vollmundig, samtig, trocken (Cuvée aus Lagrein, Merlot, Cabernet)				

## Schaumweine und Dessertweine

<b>S’Pom Südtiroler Apfelspekt – Obsthof Troidner/Ritten</b>	3,00.-			19,00.-
prickelnd, fruchtig und elegant im Geschmack				
<b>Prosecco Extra Dry DOC „Gartenhotel Moser“</b>				
<b>Sonderabfüllung für die Familie Moser in Montiggl</b>	3,00.-		(0,75 lt)	19,00.-
Produzent: Familie Sacchetto – Trebaselghe im Valdobbiadene				
fruchtig, feine Perlage, leicht, trocken -Empfehlenswert als: „Veneziano“, „Hugo“, „Limettensekt“ oder mit Rosenblüten				
<b>Moser – Gewürztraminer „Pasithea Oro“ 2008</b>	7,50.-		(0,375 lt)	33,00.-
(zu 100% vom Gewürztraminerhang im Seestück der Familie Moser, vom Weinführer Espresso mit „5 Grappoli d’uva“ ausgezeichnet) fruchtig, würzig, blumig				
...in der Farbe: ausgeprägtes goldgelb bis bernsteinfarben; visköse Konsistenz;				
...in der Nase getrocknete Feige, Dattel, Marille, dickflüssiger Blütenhonig, Karamellnote, weiße Schokolade, blumig mit Maiglöckchen, Feldblumen, zarte Rose, dezente Vanilletöne und Muskatnuss; frisch in der Struktur mit einer feinen Säure: 8,3 Gramm Säure/Liter; harmonische Restsüße mit einem besonders lang anhaltendem Abgang. 10,5° Alk.				
<b>Moscato del Piemonte 2009</b> Piero Gatti – Piemont	3,50.-		(0,375 lt)	15,00.-
aromatisch, prickelnd, leicht, lebendig, süß				

**Im Offenausschank erhalten Sie auch die tägliche Weinempfehlung vom Abendmenü. Unser Weinkeller ist für Sie jeden Tag von 18.00 bis 18.30 Uhr geöffnet. Gerne zeigen Ihnen Weinkellner Gerold und sein Team den „red stone“-Weinkeller, wo Sie die aktuellen Tagesempfehlungen verkosten können.**

## Eigenbauweine

<u>Eigenbau weiß</u>	Glas	¼ lt	½ lt	1 lt.
<b>Moser - Montiggler Weißburgunder 2011</b> <i>frisch, fruchtig, spritzig, trocken, in der Liter-Flasche</i>	<b>2,50.-</b>	<b>4,50.-</b>	<b>8,00.-</b>	<b>15,00</b>
 <u>Eigenbau rot</u>				
<b>Moser - Vernatsch Kalterersee 2011</b> <i>leicht, mild, bekömmlich, süffig, in der Liter-Flasche</i>	<b>2,50.-</b>	<b>4,50.-</b>	<b>8,00.-</b>	<b>15,00</b>

## Schaumweine aus aller Welt

Der Schaumwein, wie wir ihn heute kennen, entstand in der französischen Champagne gegen Ende des 17. Jh. Nach der Legende soll es der Mönch Dom Pierre Pèrignon gewesen sein, der die Flaschengärung entdeckt hat. Heute wird überall Schaumwein produziert. Einige der renommiertesten Länder sind natürlich die Champagne und Italien. Sie zeichnen sich für gute Bodenlagen aus, die Ausdruck, Eleganz und Finesse zum Ausdruck geben.

### **Südtirol**

<b>Comitissa Riserva Brut</b>	Sektellerei Martini - Giran	31,50.-
<b>Haderburg Brut</b>	Ochsenreiter - Salurn	26,00.-
<b>Arunda Brut Rosé</b>	Reiterer - Mölten	29,00.-

### **Trentino - Venetien – Piemont**

<b>Prosecco Sonderabfüllung "Gartenhotel Moser" DOC</b>	Valdobbiadene -Veneto	19,00.-
<b>Franciacorta Brut Le Marchesine</b>	Lombardei – Lombardia	25,00.-
<b>Ferrari Maximum Brut</b>	Trentino	33,50.-
<b>Moscato 2010 Piero Gatti (süß)</b>	Piemont (0,375 lt)	15,00.-

### **Frankreich**

<b>Champagne Veuve Cliquot Brut</b>	61,00.-
<b>Champagne Moët &amp; Chandon Brut Imperial</b>	55,00.-
<b>Champagne J. De. Telmont Brut Grande Réserve</b>	41,00.-
<b>Champagne Moët &amp; Chandon Piccolo</b>	( 0,375 lt) 29,00.-

## Südtiroler Weißweine


Der **Weißburgunder** ist ein frisch-fruchtiger Weißwein, grünlich bis hellgelb, mit leichtem Apfelgeruch und trocken-fülligem Geschmack. Noten von Nüssen, Äpfeln, grünem Laub, bei hoher Reife erhält er einen leichten Buttergeschmack.

<b>Moser - Weißburgunder Schulthauer 2010/11</b>	Kellerei St. Michael - Eppan	19,00.-
<b>Moser - Weißburgunder Plattenriegl 2010/11</b> 🍷🍷	Kellerei Giran - Giran	20,00.-
<b>Weißburgunder Passion Riserva 2009</b> 🍷🍷🍷	Kellerei St. Pauls – St. Pauls	27,00.-

Der **Chardonnay** ist ein äußerst beliebter, leicht spritziger, viel getrunkenener Weißwein mit grünlichgelber Farbe, zart-fruchtigem Geruch und trocken, lebhaft-frischem Geschmack. Noten von Ananas, Bananen, Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchten, Karamell, Vanille und Butter.

<b>Moser - Chardonnay 2010/11</b>	Kellerei St. Michael - Eppan	19,00.-
<b>Chardonnay Pinay 2010/11</b>	Kellerei Schreckbichl - Giralan	20,00.-
<b>Chardonnay Cardellino 2010/11</b>	Elena Walch - Tramin	26,00.-
<b>Chardonnay Baron Salvadori Riserva 2009</b>	Kellerei Nals Magreid – Nals	31,50.-
<b>Chardonnay „Sophie“ 2010</b> <small>BIO-DYN Barrique</small> 	Weingut Manincor - Kaltern	30,50.-
<b>Chardonnay Löwengang 2007/08</b> <small>BIO-DYN Barrique</small> 	Tenutaæ Lageder - Margreid	39,50.-

Der **Pinot Grigio (Ruländer)** ist ein vollmundiger, extraktreicher Weißwein von strohgelber Farbe, mit blumigem Geruch und angenehm-weichem Geschmack. Bei hoher Reife machen sich Noten von Nüssen und Honig bemerkbar.

<b>Pinot Grigio Puiten 2010/11</b>	Kellerei Schreckbichl - Giralan	21,00.-
<b>Pinot Grigio 2009/10</b> <small>BIO</small> 	Garlider - Feldthurns	22,50.-
<b>Moser - Pinot Grigio Sanct Valentin 2009</b>	Kellerei St. Michael – Eppan	30,00.-

**Riesling** ist eine von den edelsten weißen Rebsorten, sie fordert gute klimatische Bedingungen. Vor allem die Bodenlage ist nicht zu unterschätzen. Aus ihr entstehen charaktervolle Weine mit rassischer Säure. Erinnert oft an Pfirsich, Aprikose, Quitte und grünem Apfel.

<b>Moser - Riesling Montiggl 2010</b>	Kellerei St. Michael - Eppan	21,00.-
<b>Riesling Eisacktal 2009/10</b> 	Pacherhof - Neustift	28,00.-

Eisacktaler, die Kernigen, sind wohl die Aufsteiger der letzten Jahre. **Sylvaner, Veltliner und Kerner** finden hier wohl die besten Voraussetzungen und präsentieren so ihre Vielfältigkeit. Diese Weine widerspiegeln Frische, Mineralität, Frucht und Terroir.

<b>Veltliner 2010</b> <small>BIO</small> 	Garlider - Feldthurns	25,50.-
<b>Sylvaner 2010</b>	Taschlerhof - Brixen	22,50.-
<b>Kerner Köfererhof 2010</b> 	Köfererhof - Neustift	23,50.-

Nebst ihrem typischen Muskataroma entwickelt die Sorte **Müller Thurgau** im Eisacktal einen Duft nach Holunderblüten, im warmen Unterland finden wir eher Aromen von Nüssen und Steinfrüchten, während im Vinschgau mineralische Noten und dezenter Apfelduft vorherrschen.

<b>Müller - Thurgau Juval 2011</b> 	Unterortl – Juval	39,00.-
--	-------------------	---------

Der **Goldmuskateller** ist ein perfekter Aperitif-Wein wenn er trocken ausgebaut ist, der Duft nach Muskat und Zitronenschale ist unterlegt von Finesse und Eleganz am Gaumen.

<b>Goldmuskateller 2010</b>	Poppof - Marling	21,00.-
<b>Pfefferer 2010/11</b> (lieblich, pfeffrige Note)	Kellerei Schreckbichl - Giralan	20,00.-



Der **Gewürztraminer** zählt mittlerweile zu den gefragtesten Weinen Südtirols. Er ist stroh- bis goldgelb, aromatisch und körperreich mit leichtem bis ausgeprägtem Geruch, angenehm trockenem, leicht würzigem Aroma. Es sind auch Anklänge von Nelken, Rosen und Litschi spürbar.

<b>Moser - Gewürztraminer Aimè 2010</b>	Kellerei Giralan - Giralan	21,50.-
<b>Gewürztraminer 2010</b>	Kellerei Schreckbichl - Giralan	20,50.-
<b>Gewürztraminer Nussbaumer 2010</b> 	Kellerei Tramin - Tramin	31,00.-
<b>Moser - Gewürztraminer Sanct Valentin 2009</b>	Kellerei St. Michael – Eppan	30,00.-
<b>Gewürztraminer Exilissi 2005/07/08</b> 	Baron di Pauli - Kaltern	44,00.-

Der **Sauvignon** ist eine sehr alte Rebsorte aus Frankreich, die weltweit verbreitet wurde. Es handelt sich hierbei um einen feinen, leicht aromatischen Weißwein von grünlich-gelber Farbe, intensiv grasigem Geruch und frischem, rassigem Geschmack mit Aromen von grünem Paprika und Stachelbeeren.

<b>Sauvignon Stern 2010</b>	Erste & Neue Kellerei - Kaltern	21,00.-
<b>Moser - Sauvignon Indra 2010/11</b> 	Kellerei Girlan - Girlan	21,50.-
<b>Moser - Sauvignon Lahn 2010</b>	Kellerei St. Michael - Eppan	21,00.-
<b>Moser - Sauvignon Sanct Valentin 2010</b> 	Kellerei St. Michael – Eppan	30,00.-
<b>Sauvignon Flora 2010</b> 	Kellerei Girlan – Girlan	28,50.-
<b>Sauvignon Quarz 2010</b>	Kellerei Terlan – Terlan	39,00.-
<b>Sauvignon Lafoa 2009</b>	Kellerei Schreckbichl - Girlan	32,50.-

**Cuvée:** Wein aus mehreren Rebsorten, nach dem Vorbild der französischen Bordeauxweine hergestellt, gewinnt er auch hier zu Lande immer mehr an Bedeutung. Durch das Zusammenspiel verschiedener Rebsorten und Lagen gewinnen diese Weine an Komplexität und Ausdrucksstärke. Vielschichtige Frucht, Würze und Tiefe, sowie Samtigkeit und Struktur zeichnen Cuvée-Weine aus.

<b>T Bianco (Tramin Weiß) – Cuvée –2010/11</b> (Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon, Riesling)	Kellerei Tramin - Tramin	19,00.-
<b>Enosi - Cuvée - 2010</b> (Riesling, Sauvignon, Weißburgunder)	Baron di Pauli - Kaltern	24,00.-
<b>Nova Domus Riserva - Cuvée – 2008</b> <i>Barrique</i> 	Kellerei Terlan – Terlan	35,00.-
<b>Nova Domus Riserva - Cuvée – 2005</b> <i>Barrique</i> (Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon)	Kellerei Terlan - Terlan	42,00.-
<b>Manna 2010</b> (Riesling, Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer)	Franz Haas - Montan	32,00.-
<b>Caroline 2010</b> (Chardonnay, Viognier, Manzoni Bianco und Sauvignon)	Pranzegg – Bozen	27,50.-
<b>Beyond the Clouds (Cuvée) 2009</b> <i>Barrique</i> 	Elena Walch - Tramin	48,00.-

## Weißweine aus anderen Regionen Italiens und dem Ausland

<b>Anthilia 2009/10</b> fruchtig, elegant, leichte Pfirsich- und Mandelnoten	Donnafugata – Sizilien - Italien	20,50.-
<b>Lugana S. Cristina 2010</b> fruchtig–frisch, elegantes, blumiges Bouquet	Zenato – Veneto - Italien	21,50.-
<b>Pinot Grigio Ramato 2010</b> leichtes Lachsrosa, feine Struktur, mild, sehr harmonisch, ausgewogen	Attems Frescobaldi - Friaul - Italien	23,00.-
<b>Vintage Tunina 2009</b> (Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit) fruchtig, elegant, intensiv, komplex, trocken, anhaltend	Jermann – Friaul - Italien	57,50.-
<b>Riesling Alte Rebe 2008</b> erfrischende Aromatik, exotische Frucht, am Gaumen dicht und tief	Van Volxem - Mosel - Deutschland	31,00.-
<b>Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen 2008</b> optimal ausgewogener Wein, mit harmonischem Grundtenor	Bründlmayr – Kamptal - Österreich	22,50.-

# Roséweine

Der **Rosé** ist ein rosa bis hellrubinroter Wein (meist blaue Trauben, ohne Schale vergärt – organoleptisch den Weißweinen nahestehend und jung getrunken) mit zartem und angenehmem Geruch. Er schmeckt anregend und frisch und passt gut zu kräftigen Vorspeisen, geräuchertem Fisch und weißem Fleisch. In Südtirol nennt man den Lagrein Rosé auch Lagrein „Kretzer“ (früher wurde er abgekretzt). Dazu ein sinniger Spruch: „...hast du Kretzer in der Blutbahn, bist du sexy wie ein Truthahn!“

## Südtirol






<b>Lagrein „Kretzer“ Rosé Joseph 2010</b>	J. Hofstätter - Tramin	19,00.-
<b>Merlot Rosé 2010</b>	Kellerei St. Pauls - St. Pauls	19,00.-
<b>Rosé Signé 2010</b> (Cuvée aus Lagrein, Cabernet, Merlot)	Kellerei Kaltern - Kaltern	19,00.-
<b>La Rose de Manincor 2011</b> (Lagrein, Merlot, Cabernet, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah)	Weingut Manincor – Kaltern	25,00.-

## Apulien

<b>Rosa del Golfo 2009</b> (Cuvée aus Negroamaro und Malvasia)	Damiano Caló - Apulien	19,00.-
<b>Rosa dei Frati 2011</b> (Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera)	Ca`dei Frati - Lombardei	27,00.-

# Rotweine aus Südtirol


**Vernatsch** ist eine der ältesten Rebsorten Südtirols; man erzielt einfache, frische Weine, gerbstoffarm, mild und fruchtig. Angebaut wird der Vernatsch fast im ganzen Land. Hauptzonen sind der Meraner Hügel, St. Magdalena-Gebiet und der Kalterer See. Der Meraner Hügel ist der würzige, St. Magdalena (bis zu 15% Lagrein) der füllige und der Kalterersee der weiche Vernatsch.

<b>Vernatsch Menzenhof 2010</b>	Kellerei Schreckbichl – Girlan	19,00.-
<b>Moser - Vernatsch Fass Nr. 9 2010</b> 	Kellerei Girlan - Girlan	19,00.-
<b>Vernatsch „Gschleier“ Select Art 2010</b> 	Kellerei Girlan – Girlan	22,50.-
<b>Kalterersee Auslese Puntay 2010/11</b> 	Erste & Neue Kellerei – Kaltern	18,50.-
<b>Kalterersee Auslese Römigberg 2010/11</b> 	Tenutæ Lageder - Margreid	20,00.-
<b>St. Magdalener Waldgries 2010/11</b> 	Ansitz Waldgries – Bozen/Rentsch	18,50.-
<b>St. Magdalener Huck am Bach 2011</b>	Kellerei Bozen – Gries	19,00.-
<b>St. Magdalener Rondell 2010/11</b>	Franz Gojer – Bozen/Gries	21,00.-

Der **Blauburgunder** wird bei uns gerne auf hohen, trockenen Lagen angepflanzt, es entstehen verblüffend ähnliche Weine zu den großen Vorbildern im Burgund (Frankreich). Typische Südtiroler Blauburgunder zeigen einen intensiven Duft nach roten und dunkle Beeren, Gewürze und Veilchen.

<b>Blauburgunder Patricia 2009/10</b> 	Kellerei Girlan - Girlan	21,50.-
<b>Blauburgunder St. Daniel Riserva 2008/09</b>	Kellerei Schreckbichl - Girlan	23,50.-
<b>Blauburgunder Franz Haas 2009</b> 	Franz Haas - Montan	32,00.-
<b>Blauburgunder Brunnenhof Riserva 2008</b> 	Brunnenhof – Mazzon/Neumarkt	33,50.-
<b>Blauburgunder Sanct Valentin 2008/09</b> 	Kellerei St. Michael - Eppan	34,00.-
<b>Blauburgunder „Mason di Mason“ 2007</b>  	Weingut Manincor - Kaltern	59,00.-

Der **Merlot** stammt ursprünglich aus Frankreich und ist ein leicht herber Rotwein von granat- bis dunkelgranatroter Farbe. Im Geruch erinnert er leicht an Gras und wildem Wein, sein Geschmack ist vollmundig und herb mit Aromen von wilder Kirsche und Johannisbeere.

<b>Merlot 2007/08</b> <i>Barrique</i>	Landesweingut Laimburg – Pfatten	22,00.-
<b>Merlot Mühlweg 2009/10</b> 	Ignaz Niedrist – Girlan	31,00.-
<b>Merlot Brenntal 2007</b>	Kellerei Kurtatsch - Kurtatsch	31,00.-
<b>Merlot Riserva Siebeneich 2008</b>	Kellerei Schreckbichl - Girlan	24,50.-
<b>Merlot Riserva Staves 2007</b> <i>Barrique</i>	Kornellhof – Siebeneich/Terlan	32,00.-
<b>Merlot MCM 2008</b> <i>BIO-DYN</i> <i>Barrique</i>	Tenutæ Lageder - Margreid	50,00.-

**Lagrein** ist eine der wichtigsten autochthonen Trauben in Südtirol. Schon seit Jahren repräsentiert er Südtirol mit Farbe und Fülle. Der Lagrein hat eine rubin- bis dunkelgranatrote Farbe, duftet nach Veilchen und Brombeeren, ist voll und samtig im Geschmack, mit leicht herben Nuancen.



<b>Lagrein Rubeno 2010</b>	Kellerei Andrian - Andrian	21,50.-
<b>Lagrein 2010</b>	Griesbauerhof - Bozen/Rentsch	21,50.-
<b>Lagrein Collection Baron Carl Eyrl 2010</b>	Kellerei Bozen – Gries	22,50.-
<b>Lagrein Riserva 2008</b>	H. Rottensteiner - Bozen	22,50.-
<b>Moser - Lagrein Sanct Valentin 2006</b> <i>Barrique</i>	Kellerei St. Michael - Eppan	30,00.-
<b>Lagrein Riserva Grieser Prestige Line 2009</b> <i>Barrique</i>	Kellerei Bozen - Bozen	31,00.-
<b>Lagrein Riserva Waldgries 2009</b> <i>Barrique</i> 	Ansitz Waldgries – Bozen/Rentsch	32,00.-
<b>Lagrein Riserva Barbargòl 2006/07</b> <i>Barrique</i>	Landesweingut Laimburg - Pfatten	32,00.-
<b>Lagrein Riserva Abtei 2007/09</b> <i>Barrique</i> 	Klosterkellerei Muri-Gries - Bozen	40,00.-
<b>Lagrein Riserva Castel Ringberg 2005/06</b> <i>Barrique</i>	Elena Walch – Tramin	42,00.-
<b>Lagrein Riserva Taber 2007/09</b> <i>Barrique</i> 	Kellerei Bozen - Gries	37,00.-
<b>Lamarein 2009/10</b> <i>Bar</i>  nach Amarone-Verfahren produziert	Unterganznerhof - Bozen	54,00.-

Der **Cabernet** gehört zu den körperreichsten Rotweinen der Welt und ist sicherlich einer der meist angebauten Rebsorten. Das kommt davon, dass diese Rebsorte sehr vielfältig und wenig klimatisch anspruchsvoll ist. Typische Aromen sind schwarze Johannisbeere, Dörrobst, Schokolade, grüner Paprika, Zedernholz und Tabak.

<b>Cabernet Franc Finken 2009</b> <i>Barrique</i>	Kellerei Tramin - Tramin	23,00.-
<b>Cabernet Sauvignon Campaner 2009</b>	Kellerei Kaltern – Kaltern	24,00.-
<b>Cabernet Istrice 2009</b> <i>Barrique</i>	Elena Walch - Tramin	30,00.-
<b>Cabernet Sauvignon Ansitz Freienfeld 2007</b> <i>Barrique</i>	Kellerei Kurtatsch - Kurtatsch	33,50.-
<b>Cabernet Laurenz 2009</b>	Ansitz Waldgries – Bozen/Rentsch	35,50.-
<b>Cabernet Riserva 2007/08</b>	Tenutæ Lageder - Margreid	24,50.-
<b>Cabernet Sauvignon Riserva Sass Roà 2008</b> <i>Barrique</i>	Landesweingut Laimburg - Pfatten	29,00.-
<b>Cabernet Sauvignon Riserva Pfarrhof 2008</b> <i>Barrique</i>	Kellerei Kaltern - Kaltern	35,50.-
<b>Cabernet Sauvignon Riserva Castel Ringberg 2005</b> <i>Barrique</i>	Elena Walch - Tramin	43,00.-
<b>Cabernet Löwengang 2007</b> <i>BIO-DYN</i> <i>Barrique</i> 	Tenutæ Lageder - Margreid	46,00.-
<b>Cabernet Sauvignon Lafóa 2003/07</b> <i>Barrique</i> 	Kellerei Schreckbichl - Girlan	59,00.-

## Cuvée

<b>Verlab Exclusiv</b> (Vernatsch, Lagrein, Blauburgunder) <b>2009/10</b>	Kellerei St. Pauls – St. Pauls	19,00.-
<b>Rungg</b> (Cabernet, Merlot) <b>2009</b> <i>Barrique</i>	Kellerei Tramin - Tramin	21,50.-
<b>Réserve del Conte</b> (Lagrein, Merlot, Cab) <b>2010</b> <i>BIO-DYN</i> <i>Barrique</i>	Weingut Manincor - Kaltern	23,50.-
<b>Loam</b> (Cabernet, Merlot) <b>2008/09</b> <i>Barrique</i>	Kellerei Tramin - Tramin	35,50.-
<b>Feld</b> (Cabernet, Merlot) <b>2008/09</b> <i>Barrique</i>	Erste & Neue Kellerei - Kaltern	23,50.-









<b>Euforius</b> (Cabernet, Merlot, Lagrein) <b>2008/09</b> <i>Barrique</i>	Josef Niedermayr - Girlan	33,50.-
<b>Mauritius</b> (Lagrein, Merlot) <b>2009</b> <i>Barrique</i> 	Kellerei Bozen - Gries	35,50.-
<b>Istante</b> (Cabernet, Merlot, Petit Verdot) <b>2007</b> <i>Barrique</i>	Franz Haas - Montan	39,00.-
<b>Cassiano</b> (Cabernet, Merlot) <b>2008</b> <i>BIO-DYN Barrique</i>	Weingut Manincor - Kaltern	34,50.-
<b>Kastlet</b> (Cabernet, Lagrein) <b>2007</b> <i>BIO Barrique</i>	Tenuta Loacker – Schwarhof - Bozen	31,50.-
<b>Amistar Rot</b> (Lagrein, Merlot, Cabernet) <b>2008</b>	Sölva & Söhne - Kaltern	31,50.-
<b>Cor Römigberg</b> (Cab, Petit Verdot) <b>2003/06</b> <i>BIO-DYN Barrique</i>	Tenutæ Lageder - Margreid	57,50.-
<b>Arzio</b> (Merlot, Cabernet) <b>2007</b> <i>Barrique</i> 	Baron di Pauli - Kaltern	46,00.-
<b>Casón Hirschprunn 2008</b> <i>BIO-DYN Barrique</i>	Tenutæ Lageder - Margreid	41,00.-
(Merlot, Cabernet, Shiraz, Petit Verdot)		
<b>Anticus</b> (Merlot, Cabernet) <b>2007</b> <i>Barrique</i>	Baron Salvadori – Nals 1,5 lt Magnum	60,50.-

## Rotweine aus anderen Regionen Italiens

<b>Rosso Piceno 2008/09</b> <i>BIO</i> fruchtig, trocken, körperreich, erdig, würzig, anhaltend	Saladini Pilastrini - Marken	18,50.-
<b>Syrah 2009/10</b> (lieblich) fruchtig, trocken, frisch, jugendlich	Aquilae - Sizilien	18,50.-
<b>Teroldego Rotaliano 2008</b> leicht, trocken, fruchtig, mit geschmeidigem Körper	Elisabetta Foradori - Trentino	26,50.-
<b>Granato</b> (Teroldego) <b>2008</b> <i>Barrique</i>  wenig, weich und mild im Gaumen, schöne Länge, trocken	Elisabetta Foradori - Trentino	54,50.-
<b>Valpolicella Classico I Progni 2009</b> trocken, samtig, mit Körper, leichter Bittermandelton	Le Salette - Veneto	24,50.-
<b>Valpolicella "Ripasso" 2009</b> Ripasso/a-Weine fermentieren ca. 2 Wochen auf den Amarone-Trestern (Kistentrocknung am Dachboden) fruchtig, reife Kirsche, leicht pfeffrig, mit Körper, trocken	Tenuta Tommasi – Veneto	25,50.-
<b>Valpolicella "Ripassa" 2007/08</b> <i>Barrique</i>  fruchtig, konzentriert, mit Körper, schöne Länge, trocken	Zenato - Veneto	28,00.-
<b>Valpolicella dal Forno 2002</b> <i>Barrique</i> konzentrierte Nase, tolle Frucht, feines Holz, kraftvoll, schöne Länge	Romano dal Forno - Veneto	98,00.-
<b>Amarone della Valpolicella "Altane" 2007</b> körperreich, kraftvoll, mit gerbstoffreichem leicht adstringierendem Tannin	Cantine di S. Pietro di Cariano - Veneto	36,00.-
<b>Amarone „Brigaldara“ 2007</b>  reife Frucht, Konfitüre, sehr tief im Trunk, großer Körper	Brigaldara - Veneto	49,50.-
<b>Amarone „Bertani“ 2003/04</b>  überwältigend in seiner Fruchtfülle und Aromenintensität	Bertani - Veneto	89,00.-
<b>Amarone della Valpolicella "Pergole Vece" 2001</b> <i>Barrique</i> hochdichtes Bouquet, Maraschino-Kirsche, Ribes, Röstaromen (vom Espresso mit 5 Grappoli ausgezeichnet)	Le Salette - Veneto	84,00.-
<b>Dolcetto d'Alba 2009/10</b> weniger Körper, anhaltend, interessanter Duft nach Veilchen	Massolino - Piemont	22,50.-
<b>Barbaresco Vigneto Brich Ronchi 2003</b> <i>Barrique</i> intensiver, würziger Duft, samtige Tannine, köperreich, lang anhaltend	Albino Rocca - Piemont	42,00.-

<b>Barbera d'Alba 2008/09</b> vollmundig, harmonisch, angenehmer Bitterton	Pio Cesare - Piemont	23,50.-
<b>Barbera d'Alba 2008/09</b> vollmundig, harmonisch, langer Abgang	Moccagatta - Piemont	23,50.-
<b>Barolo 2005</b> Kirscharomen, Kaffee, strukturreich, sehr lang im Abgang	Marchesi di Barolo - Piemont	39,50.-
<b>Barolo 2001</b>	Michele Chiarlo - Piemont	51,00.-
<b>Barolo 2005</b> samtig, vollmundig, großer Körper, harmonisch, tanninreich	Michele Chiarlo - Piemont	46,00.-
<b>Sito Moresco 2006</b> (Nebbiolo, Merlot, Cabernet) <i>Barrique</i> intensiv, ausgeglichen, gute Struktur, lang anhaltend	Angelo Gaja - Piemont	89,00.-
<b>Chianti Classico 2006/08</b> <sup>BIO</sup> fruchtig, rund, leicht, samtig, trocken	Tenuta Fontodi - Panzano in Chianti	26,50.-
<b>Chianti Classico Riserva Tenute Marchesi 2001/03/06</b> <i>Barrique</i> samtig, vollmundig, kräftig, angenehmer Bitterton	Antinori - Toskana	35,50.-
<b>Chianti Classico Castello di Brolio 2004/2007</b> <i>Barrique</i>  Waldbeeren, Trockenpflaumen, leicht; würzig elegant, harmonisch	Barone di Ricasoli - Toskana	45,00.-
<b>Castello di Ama 2005/06</b> (Sangiovese-Merlot) <i>Barrique</i> duftet nach Rumtopf und Sauerkirschen, würzig, weich, mild, sehr anhaltend	Castello di Ama - Toskana	40,00.-
<b>Rosso di Montalcino 2009</b>  Brombeere, Ribes, leicht balsamisch, saftig, trocken	Tenuta Poggione - Toskana	25,00.-
<b>Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne" 2005</b> reife Pflaumen, Gewürznelken, balsamisch, kraftvoll, komplex	Antinori - Toskana	60,00.-
<b>Brunello di Montalcino 2001</b> samtig, volles Bouquet, eleganter Geschmack, langer Abgang	Castello Banfi - Toskana	51,00.-
<b>Insoglio 2008/09</b> (Merlot, Syrah, Cabernet S., Franc) <i>Barrique</i>  leichtes Aroma nach Tabak, Schokolade, leicht fruchtig, ausgewogen, anhaltend	Campo di Sasso - Toskana	29,00.-
<b>Casalferro</b> (Sangiovese, Merlot) <b>2003</b> <i>Barrique</i>  elegante Struktur ausgewogen, kräftiger Duft nach Waldbeeren und Weichseln	Barone Ricasoli - Toskana	38,00.-
<b>Ampeleia 2005/07</b> (Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante) Tenuta Ampeleia - Toskana fruchtig, sehr elegant, mild und weich im Gaumen (von unserem ehemaligem Bauern Günther) <i>Barrique</i>		36,00.-
<b>Rosso Avignonesi 2008</b> (Merlot, Sangiovese, Cabernet) Amarena, Veilchen, mittelkräftig, angenehm im Gaumen, trocken	Avignonesi - Toskana	22,50.-
<b>Grilli 2007</b> (Sangiovese-Canaiolo Nero) <i>Barrique</i> intensiv nach Johannisbeere, Schokolade, Tabak, angenehm im Gaumen, weich, trocken	Testamatta - Toskana	35,00.-
<b>Nero d'Avola Don Antonio 2008</b> reife Kirschen, samtig, gleichzeitig aber auch kraftvoll, sehr lange anhaltend	Morgante - Sizilien	45,00.-
<b>Sole dei Padri 2002/03</b> (Syrah) <i>Barrique</i> fruchtig, würzig, aromatisch, kraftvoll, tolle Fülle im Gaumen	Spadafora - Sizilien	42,50.-

# Supertuscans - Toskanische Kultweine

<b>Flaccianello 2008</b> (Sangiovese) <i>Barrique</i> 	Fontodi - Toskana	62,00.-
große Eleganz, trocken im Geschmack, lebhafter Charakter, breiter Abgang		
<b>Sammarco 1998/2000</b> (Merlot-Sangiovese) <i>Barrique</i>	Castello dei Rampolla - Toskana	76,00.-
reiches Bouquet mit ausgeprägtem Charakter, fruchtiger Geschmack		
<b>Summus 2005</b> (Cabernet-Sangiovese-Shiraz) <i>Barrique</i>	Castello Banfi - Toskana	55,00.-
fruchtiger Geschmack mit Gewürztönung, die an Süßholz und Vanille erinnern		
<b>Sassicaia 2006</b> <i>Barrique</i> 	Tenuta San Guido - Bolgheri - Toskana	130,00.-
<b>Sassicaia 2009</b> <i>Barrique</i> 	Tenuta San Guido - Bolgheri - Toskana	172,00.-
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) kräftiges Bouquet, nuancenreicher Körper, voller und langer Abgang, sehr elegant		
<b>Ornellaia 2007</b> (Cabernet-Merlot) <i>Barrique</i> 	Tenuta Ornellaia - Bolgheri - Toskana	130,00.-
<b>Ornellaia 2009</b> (Cabernet-Merlot) <i>Barrique</i> 		178,00.-
vornehmer Charakter, sehr fruchtig, langer und weicher Abgang		
<b>Ca'Marcanda 2003</b> (Cabernet - Merlot) <i>Barrique</i>	Cà Marcanda-Gaja - Bolgheri - Toskana	110,50.-
komplexes Bouquet nuancenreicher Körper, lang im Gaumen		
<b>Siepi 2002</b> (Sangiovese-Merlot) <i>Barrique</i> 	Fonterutoli - Toskana	80,50.-
kräftiges Bouquet, gehaltvoller Körper, voller und langer Abgang		
<b>Solaia 2002</b> (Cabernet) <i>Barrique</i> 	Antinori - Bolgheri - Toskana	158,00.-
<b>Solaia 2007</b> (Cabernet) <i>Barrique</i> 	Antinori - Bolgheri - Toskana	246,00.-
<b>Solaia 2008</b> (Cabernet) <i>Barrique</i> 	Antinori - Bolgheri - Toskana	253,00.-
kräftiger Körper, voll und lang im Abgang, ein großer Wein		
<b>Percarlo 2005</b> (Sangiovese) <i>Barrique</i> 	San Giusto a Rentennano - Toskana	56,50.-
intensive Frucht, Kirsche, große Fülle, sehr kräftig		
<b>Tignanello 2006/08</b> (Sangiovese - Cabernet) <i>Barrique</i> 	Antinori - Toskana	89,00.-
Kirsche, Brombeere, dezente Röstaromen, süßes Tannin, langes Finale		
<b>Guado al Tasso 2001</b> (Cabernet - Merlot) <i>Barrique</i> 	Antinori - Toskana	86,50.-
Cassis, Brombeere, Zimt & Gewürznelken, kräftig, leicht vegetal, ein großer Wein		

## Rotweine aus anderen Ländern

<b>Chateau Poujeaux 2004/06</b> (Cabernet, Merlot, Petit Verdot) <i>Barrique</i>	Bordeaux - Frankreich	50,00.-
kräftig, fruchtig, eleganter, voller Körper		
<b>Pinotage 2008</b> <i>Barrique</i>	Fleur du Cap - Südafrika	27,00.-
elegant, fruchtig harmonisch		
<b>Rioja Rayos Uva 2009/10</b> <i>Barrique</i>	Bodegas Lacus - Spanien	21,00.-
Duft nach roten Früchten, mittlerer Körper, voll, feine Tannine, exotisch		
<b>Shiraz Bin 128 2002</b> <i>Barrique</i>	Penfolds - Australien	41,00.-
Aromen von roten Früchten, leicht würzige Nuancen		

## Dessertweine (0,375 lt)

<b>Moser – Gewürztraminer „Pasithea Oro“ 2008 Vendemmia tardiva</b> Kellerei Girlan - Girlan <i>(vom Gewürztraminerhang der Familie Moser, vom Espresso mit 5 Grappoli ausgezeichnet)</i> dezente Honignoten, elegant, würzig, harmonische Restsüße, paart im Gaumen einen langanhaltenden Abgang	33,00.-
<b>S’Pom – Südtiroler Apfelwein</b> prickelnd, fruchtig und elegant im Geschmack	Obsthof Troidner – Ritten 19,00.-
<b>Rosenmuskateller Passito 2007/08</b> süße Kirschnote, Rosenduft, Gewürznelken	Ansitz Waldgries - Bozen/Rentsch 36,00.-
<b>Serenade Passito 20</b>  harmonisch, schöne Fruchtsäure, körperreich mit langem Abgang (ausgezeichnet als bester Dessertwein Italiens)	Kellerei Kaltern - Kaltern 39,00.-
<b>Moscato del Piemonte 2009</b> aromatisch, prickelnd, leicht, lebendig, süß	Piero Gatti – Piemont 15,00.-
<b>Sauternes Chateau Liot 2001</b> harmonisch, leichte Süße, feine Fruchtigkeit, elegant	Bordeaux – Frankreich 30,00.-



Ein Mal wöchentlich lädt Sommelier Gerold  
zur exklusiven Weingustation  
in unserem red stone-Weinkeller!  
Nähere Informationen an der Rezeption!

