

 **IL RISTORANTE** 
DIANA

Flaschenweine Rot

Costasera - Amarone della Valpolicella € 51,00

Masi, Venetien DOC 2008 Ausser – Haus € 36,00

Rebsorte: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara

Der Amarone ist ein einmaliger Wein, was seine historischen Rebsorten und seine Herstellung betrifft. Der Costasera wird diesem Status gerecht und besticht durch fruchtige Aromen mit einem Hauch von Schokolade. Konzentrierte Frucht am Gaumen und samtige Tannine runden das Geschmackserlebnis ab.

Vigna 1922 DOC 2006 € 51,00

Ausser – Haus € 36,00

Tenimente San Martino in Monte, Emilia Romagna

Rebsorte: 100% Sangiovese di Romagna

Aromen von reifen Früchten, mit rotem Fleisch, süßen Gewürzen und Noten von Tabak. Mundgefühl: warm und weich, mit samtigen Tanninen. Harmonischer Geschmack. mit einem langen Abgang.

Chianti Classico DOCG Riserva 2006 € 49,00

Ausser – Haus € 24,00

2007 € 49,00

Ausser – Haus € 24,00

Marchese Antinori Toskana 2008 € 49,00

Ausser – Haus € 24,00

2013 € 49,00

Rebsorte: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Ausser – Haus € 24,00

Die Weingüter Tiganello, Badia a passignano und Péppoli liefern die Trauben für diesen nur in guten Jahren produzierten Chianti Classico Riserva. Ein voller Wein, 12 Monate ausgebaut in Barriques, der im Aroma an Kirschen, Veilchen und Tabak erinnert.

IL RISTORANTE

DIANA

Brunello di Montalcino DOCG

€ 41,00

Ausser – Haus € 26,00

Fattoria Casisano Colombaio Toscana 2004

Rebsorte: 100% Sangiovese Grosso

ein Vertreter des klassischen Stils und zeichnet sich durch ein wunderbares Aroma von schwarzer Kirsche, Mineralien, Blüten und Himbeere aus. Er besticht durch sein volles Bukket, das dennoch ausgeglichen und samtig ist, mit einer bezaubernden Fruchtnote und einem langen und geschmackvollen Abgang der Lust auf mehr macht.

Brunello di Montalcino DOCG

€ 43,00

Ausser – Haus € 28,00

"San Fiorenzo" Villa La Pagliaia, Toscana 2005

Rebsorte: Sangiovese Grosso

Er zeigt einen Duft nach reifen Waldfrüchten, Brombeer-Konfitüre und Anflüge von Tabak und Leder. Am Gaumen ist er weit, warm mit weichen Tanninen und einer ausgewogenen Säure.

„Pian delle Vigne,,

Brunello di Montalcino DOCG 2008

€ 60,00

Ausser – Haus € 45,00

Antinori, Toscana

1999

€ 75,00

Rebsorte: 100% Sangiovese

Ausser – Haus € 60,00

Dieser reinsortige Rotwein präsentiert sich mit einer intensiven, rubinroten Farbe, die zum Granatrot tendiert, im Glas. Der Pian delle Vigne besitzt ein komplexes und groß angelegtes Bouquet, das Kakao- und Vanillearomen sowie blumigen Noten verströmt. Er zeigt eine samtige Struktur, Ausgewogenheit und einen nachhaltigen Abgang

„Montignanello,, € 32,00

Azienda Leonucci, Umbrien 2010 Ausser – Haus € 17,00

Rebsorte: 85% Sagrantino/ 15% Merlot

Der Montignanello ist ein sehr voller, Kräftiger, Tanninhaltiger Rotwein, aus Umbrien. Ein Optimaler begleiter zu herzhaften rotem Fleisch wie Lamm und Wild.

„Montessu,, Isola dei Nuraghi € 31,00

Agricola Punica IGT, Sardinien Ausser – Haus € 16,00

Rebsorte 60% Carignano, 30% Ergänzende Rebsorten, 10% Syrah

Tief rubinrot präsentiert sich dieser vorwiegend aus Carignano vinifizierte Wein. Nicht nur in der Farbe ist er ein typischer Vertreter dieser Rebsorte, auch im Charakter: Er besticht durch seinen intensiv fruchtigen Duft mit Ahnungen von Lakritze sowie durch seinen überaus eleganten, vollmundigen Geschmack.

„Barrua,, Isola dei Nuraghi € 39,00

Agricola Punica IGT, Sardinien Ausser – Haus € 24,00

Rebsorten: 85% Carignano, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

Die reifen roten Früchte, die für dieses Cuvée erlesener Rebsorten verwendet werden, prägen den intensiven Duft gemeinsam mit Noten von Myrte und Lakritz. Nicht nur das Bouquet, sondern natürlich auch der exzellente Geschmack macht den Barrua zu einem sardischen Spitzenwein.

„Perdera,,

€ 26,50

Argiolas, Sardinien 2010

Ausser – Haus € 11,50

Rebsorte: Cuvee aus 90% Monica, 5% Carignano und 5% Bovale Sardo

Die Nase verströmt tief, reifen schwarzen und roten Beeren - Brombeere, schwarze Himbeeren, Heidelbeeren - sowie Noten von Erde und Menthol. Reife Tannine, gut strukturiert und ausbalanciert. Dies ist ein vollmundiger, robuster Rotwein.

Taurasi DOCG

€ 41,00

Feudi di San Gregorio, Kampanien 2008

Ausser – Haus € 26,00

Rebsorte: 100% Aglianico

Brillantes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Reichhaltige Duftpalette von Sauerkirschen, Zimt und Muskatnuss, Vanille und Anis. Im Mund voll und ausgewogen mit weichen Tanninen, die dem Wein eine gute Persistenz verleihen.

„Patrimo,,

€ 115

Feudi di san Gregorio, Kampanien IGT 2011

Ausser - Haus € 99,00

Rebsorte; 100% Merlot

Er fasziniert durch seine dichte rubinrote Farbe, die fast schon ins Schwarze tendiert und sich klar und dennoch voller Tiefe zeigt. In der Nase enthüllt er Aromen von eingekochten schwarzen Früchten mit Anklängen von süßen Gewürzen, aber auch Eukalyptus, Vanille und Kaffee. Am Gaumen hinterlassen Volumen und Konzentration einen bleibenden Eindruck. Die süßen und zarten Tannine sind perfekt in diesen exzellent ausbalancierten Wein eingebunden. In dem lang anhaltenden Abgang verbinden sich fruchtige und würzige Noten mit Röstaromen.

Aglianico del Taburno € 38,00

Fattoria La Rivolta , Kampanien 2008 Ausser – Haus € 23,00

Rebsorte: 100% Aglianico

Typische Aromen von Kirschen, Pflaumen und Mandeln mit dezenter Tabaknote. Im Gaumen wirkt er aromatisch, voll und kräftig mit einem ausgewogenen Spiel von Tannin und Säure. Endet mit einem langen Abgang. Ein charaktvoller Wein.

Villa Santera „Primitivo di Manduria € 26,00

Leone de Castris, Apulien DOC 2010 Ausser – Haus € 11,00

Rebsorte: 100% Primitivo di Manduria

Intensiv purpurrot, intensives Bukett von Kirschen und Tabak. Samtweich am Gaumen mit ausgewogener Struktur und herrlicher Balance ist der Manduria wunderbar ausgewogen, rund und verführerisch.

Torcicoda Primitivo IGT € 29,50

Tormaresca, Apulien 2011 Ausser – Haus € 14,50

Rebsorte: 100% Primitivo

Der Wein zeigt eine konzentrierte Nase von Sauerkirschen, Zwetschgen, Brombeeren, Vanille, Tabak, Leder, Unterholz, Gewürze, Kräuter und florale Noten. Am Gaumen konzentriert, samtweich, saftig, viel Frucht, feinwürzig, feines Holz, strenge Eleganz, vielschichtig und mit sehr langem Nachhall.

IL RISTORANTE

DIANA

Bocca di Lupo, Castel del Monte € 39,00

Tormaresca, Apulien 2009 Ausser – Haus € 24,00

Rebsorte 100% Aglianico

Intensives Rubinrot, in der Nase schöne Kirschen- und Zwetschkenaromen, feine Waldbeernoten, Vanille- und Würznuancen, zarter Schokotouch, am Gaumen sehr komplexe Struktur, markant aber ausgewogen im Tannin, animierende Beeren-Frucht-Stilistik, feine Röstaromen, geschmeidiger, enorm langer Abgang.

La Firma, Aglianico delle Vulture DOC € 45,00

Cantine del Notaio, Basilikata 2011

Rebsorte: 100% Aglianico

Konzentriertes, fast undurchdringliches Rubinrot. Umhüllendes Bouquet mit deutlichen Noten von Sandelholz, Cassis und reifen Beeren. Im Gaumen zeigt der La Firma ein perfektes Zusammenspiel von süsser Frucht, raffinierten Vanille- und Schokoladearomen und ätherischen Noten. Ein mächtiger Wein, auf kräftigem, feinsten Tannin.

Il Sirgilio, Aglianico delle Vulture DOC € 49,00

Cantine del Notaio, Basilikata 2010

Rebsorte: 100% Aglianico

Bukett von unglaublich vielen dunklen Beeren, Datteln und Feigen verbünden sich zu einem fruchtigen, atemberaubenden Auftritt an den Geruchsknospen. Wie Samt und Seide fließt der Il Sigillo auf die Zunge und macht sanften, dennoch bestimmenden Druck am Gaumen. Absolut der "Hammer" dieser Rotwein. Man schmeckt frische und getrocknete, dunkle Früchte, darunter Schlehdorn und Pflaume, beste herbe Schokolade.....

IL RISTORANTE

DIANA

„L'Atto,, Aglianico delle Vulture DOC € 24,00

Cantine del Notaio, Basilikata 2013 Ausser – Haus € 12,00

Rebsorte: 100% Aglianico

Ausgewogen, mit Noten von Früchten und weichen Tanninen Intensive rubinrote Wein mit Noten von roten Früchten mit würzigen Noten. Im Mund reich, voll und mit sehr feinen Tanninen, die Länge und Ausdauer geben.

„Il Repertorio,, Aglianico del Vulture DOC € 32,00

Cantine del Notaio Basilikata 2007 Ausser – Haus € 18,00

Rebsorte: 100% Aglianico

Lebendiger, leicht kräuteriger und floraler Duft nach eingemachten roten Beeren und Kirschen mit schwarzbeerigen Nuancen. Im Mund relativ kühl, saftige Frucht und schokoladig-röstiges Holz, recht kräftig, nachhaltig am Gaumen, harmonische, reife Tannine, viel Schmelz, guter Abgang

„ Es,, Primitivo di Manduria DOC € 90,00

Gianfranco Fino, Apulien 2012 Ausser – Haus € 55,00

Rebsorte: 100% Primitivo

Herrlich intensives Bouquet mit würzigen Noten von schwarzen Johannisbeeren, Schokolade und Tabak. Am Gaumen kompakt, hervorragend strukturiert und sehr gut ausbalanciert mit spürbarer Säure und angenehmen Tanninen. Lang und sehr fruchtig. Ein Verführer mit viel Eleganz.

Santagostino „Baglio Soria,, € 36,00

Firriato, Sicilia IGT 2010 Ausser – Haus € 21,00

Rebsorte: 50% Syrah, 50% Nero d'Avola

Vielfältige Aromen von Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Minze und Gewürzen lässt diese 8 Monate in Barriques gereifte Cuvée erkennen. Am Gaumen überraschen die zarten, dennoch komplexen Tannine, die dem Wein einen langen, sanften Abgang bescheren

„Brasi,, Nero D'Avola Sicilia IGP € 38,00

Ferreri, Sizilien Ausser – Haus € 23,00

Rebsorte: 100% Nero D'Avola

Rubinrot, das Bukett ist intensiv, harmonisch, fein und typische Aromen von schwarzen Kirschen, Kakao, Eukalyptus und Gewürzen.

Am Gaumen persistent, glatte, volle und einladend, mit intensivem Finish und Balsamico-Essig

Weissweine

„Terlaner Classico,, DOC € 28,00

Cantina Terlan, Südtirol 2013 Ausser – Haus € 13,00

Rebsorte: 60% Weißburgunder, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon

Diese Cuvée präsentiert sich hellgelb in der Farbe mit grünlichen Reflexen. Sie besticht durch einen blumigen und fruchtigen Duft mit Anklängen von tropischen Früchten und Äpfeln. Erkennen lässt sich zudem eine zarte Hefenote, die diesen kräftigen und harmonischen Terlaner wunderbar abrundet.

„Weißburgunder,, DOC € 28,00

Cantina Terlan, Südtirol 2013 Ausser – Haus € 13,00

Rebsorte: 100% Weissburgunder

Das sortentypische Bouquet mit Aromen von reifen Äpfeln und Birnen offenbart dieser reinsortige Pinot Bianco von der Cantina Terlan. Weich, voll und harmonisch im Geschmack, verwöhnt er mit einem ungewöhnlich lang anhaltenden Abgang.

„Winkl,, DOC € 36,00

Cantina Terlan, Südtirol 2013 Ausser – Haus € 21,00

Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc

Intensiv leuchtendes strohgelb mit dezent grünem Schimmer,

sehr fruchtbetont, Aromen von Aprikosen, Mandarinen und Passionsfrucht vermischen sich mit aromatischen Duftkomponenten von Holunderblüten, Brennnessel und Minze.

Am Gaumen setzt sich der fruchtige Eindruck gepaart mit einer feinen Säure fort. Besonders überzeugt gute Struktur sowie der mineralische und gleichzeitig aromareiche Abgang.

IL RISTORANTE

DIANA

„Quarz,, € 52,00

Cantina Terlan, Südtirol 2013 Ausser – Haus € 37,00

Rebsorte : 100% Sauvignon Blanc

funkelndes strohgelb, Frucht von Mango, Papaya, Limette und roter Grapefruit aber auch Kräuteraromen, die an Zitronengras, Melisse, Minze erinnern.

Geschmacklich ein äußerst interessantes Spiel erlebt man am Gaumen, wo sich die saftigen Fruchtaromen zusammen mit der feingliedrigen Mineralität zu einer beachtlichen harmonischen Fülle vereinen und einen kraftvollen sowie langen Nachhall bescheren

„Gavi,, € 28,00

Bersano, DOCG, Piemonte 2014 Ausser - Haus€ 13,00

Rebsorte: 100% Cortese

In der Nase zeigt er Anklänge von Ananas und Pfirsich, schön untermalt von einem Touch Aprikose. Ein frischer, eleganter Weißwein mit schönem Säurespiel, eingebettet in ein fruchtiges, lang anhaltendes Finale.

„Cayega,, Roero Arneis € 29,00

Tenuta Carretta, DOCG, Piemonte 2014 Ausser – Haus € 14,00

Rebsorte; 100% Arneis

Strahlendes Strohgelb. In der Nase wunderbar frische Aromatik von Zitrusfrüchten und etwas reifer Birne. Am Gaumen frisch-fruchtig mit feinem Schmelz und sehr erfrischender Säurestruktur. Sehr charmante Art

IL RISTORANTE

DIANA

„Molin,, Vigneti Storici Lugana € 31,00

CàMaiol, Venetien DOP 2012 Ausser – Haus € 16,00

Rebsorte: 100% Trebbiano di Lugana

Nur bestes Traubengut wird für den "Molin" verwendet. Ein Wein mit außergewöhnlicher Struktur sowie einem überaus geschliffenen Duft. Kiwi, Lavendel und Mandeln lässt sein Aroma erkennen. Der Geschmack ist betont frisch mit Anklängen von saftigen gelben Früchten.

„Pinot Grigio,, Villa Canlungo € 24,00

Eugenio Collavini, IGT 2013 Venetien Ausser – Haus € 9,00

Rebsorte 100% Pinot Grigio

ein vollduftiges Bouquet mit einer zarten Würze sowie fein-fruchtige Nuancen von Äpfel und Birnen zeichnen ihn aus. Ein erfrischender und geschmacksintensiver Spitzen-Pinot Grigio.

„Vernaccia di San Gimignano,, € 24,00

Strozzi, Toskana DOCG 2014 Ausser – Haus €9,00

Rebsorte: 100% Vernaccia

Schlank präsentiert sich der Vernaccia di San Gimignano 'Titolato Strozzi'. Er ist zart, leicht und sehr trocken im Geschmack, dabei klar und reintönig. Ein unkomplizierter Wein für jede Gelegenheit!

„Falanghina,,

€ 24,00

Feudi di San Gregorio, Kampanien DOC 2015

Rebsorte: 100% Falanghina

Ausser – Haus € 9,00

helle strohgelbe Farbe, im Duft intensiv und aromatisch mit Noten von weißen Blumen und klaren Aromen von weißen Früchten, insbesondere Banane. Der großzügige Geschmack zeigt sich frisch, ausgewogen und mit einem sauberen, aromatischen Abgang.

„ Fiano di Avellino,,

€ 28,50

Feudi di San Gregorio, Kampanien DOCG 2015

Rebsorte: 100% Greco di Tufo

Ausser – Haus € 11,50

Strohgelb und grünlichen Reflexen. Bukett geprägt von intensiven und anhaltenden mediterranen Noten wie Kamille und Obst. Besonders fleischiger und vollreifer Pfirsich tritt hervor. Abgerundet wird der Eindruck von komplexeren Anklängen an kandierter Orange. Im Mund wird die für die Rebsorte typische Sanftheit durch lebhaft Frische und Mineralität ausgeglichen.

„Greco di Tufo,,

€ 28,50

Feudi di San Gregorio, Kampanien DOCG 2015

Rebsorte: 100% Greco di Tufo

Ausser – Haus € 11,50

Kräftiges Strohgelb mit lebhaften goldenen Reflexen. Der Geruch ist intensiv und anhaltend nach allerlei Obst. Mit der süßlichen Noten der Pflaume. Ausgeprägte, mineralischen Ton, welcher der auf Tuffstein angebauten Rebsorte eigen ist. Harmonisierend sind abschließend weiche balsamische Noten.

IL RISTORANTE

DIANA

Vino Bianco di Basilicata "Re Manfredi" € 24,00

Terre degli Svevi, IGT 2012 Basilicata Ausser – Haus € 9,00

Rebsorte: 70% Müller Thurgau/ 30% Gewürztraminer

Außergewöhnlich und hervorragend gelungen ist dieser weiße Re Manfredi, der aus Müller-Thurgau und Gewürztraminer gekeltert wird. Schillerndes Strohgelb mit betörendem Aprikosen- und Rosenduft. Vollfruchtig, aromatisch und würzig der gut strukturierte, frische Geschmack

„Rogito,, Rosato € 26,50

Cantine del Notaio, Basilicata 2014 IGT Ausser Haus € 11,50

Rebsorte: 100% Aglianico

Kräftiges, glänzendes Hellrot, Aromen von roten Beeren unterlegt mit dem Duft von Herbstlaub und Gewürzen. Frischer Geschmack, weich und lang. Robust und sehr vielfältig.

Spumanti

Prosecco Spumante Brut

€ 25,00

Teresa Rizzi, Venetien

Ausser – Haus € 10,00

Attraktives, leuchtendes strohgelbe, delikater und anhaltende Perlage. Klar strukturiertes Bukett, das neben kandierten Früchten und Akazien Blüten zu erkennen gibt. Am Gaumen sauber und gefällig, angenehm harmonischer Abgang von schöner Nachhaltigkeit

„Rosé,,

€ 36,00

Ferrari, Trentino 2011

Ausser – Haus € 24,00

Rebsorte : 60% Pinot Nero / 40% Chardonnay

Frisch und lebhaft angelegter Geschmack, kostbar durch die samtige Weichheit der Perlage. Zu den typischen fruchtigen Noten des Chardonnay gesellt sich der Duft von Hefe.

„Perlé,,

€ 59,00

Ferrari, Trentino 2007

Ausser – Haus € 34,00

Rebsorte: 100% Chardonnay

Ein hochwertiger Jahrgangs-Spumante, der durch die besonders lange Flaschenreife über eine herrliche Verbindung von Frische und Eleganz verfügt. Eine feine intensive Nase von Mandelblüten mit Noten von knusprigem Brot. Am Gaumen trocken und elegant, dabei weich und voll mit dem typischen Chardonnay-Finale.