

# Pop-up Aperitivo Italiano / 5. April 2025



## Schaumwein

**Franciacorta DOCG Brut** (Muratori) 1dl Fr. 10.00  
100% Chardonnay / Ein von lebendiger Säure getragener, frischer Schaumwein. Noten von Limetten, Granny Smith und weiteren gelben Früchten, mit einer würzigen Zedernholznote. Sehr geradlinig und elegant am Gaumen..

## Weissweine

**Sylvaner, DOC Eisacktal** (Peter Pliger) 1dl Fr. 9.00  
Fein gezeichnete Noten nach Kamille, etwas Birne, dazu Honigmelone und Bergkräuter. Schönes Spiel am Gaumen, betont salzige Komponenten geben Vielschichtigkeit, saftig, im Finale gelbe Blüten und frische Zitrusnoten.

**Sabia Bianco Veneto** (Le Tende) 1dl Fr. 6.20  
Goldgelbe Farbe, elegantes Bouquet nach weissen Blumen, gelben Früchten und Mandeln, gepaart mit leichter Mineralität. Im Mund wirkt der Sabia saftig, frisch mit guter Struktur und mineralischen Noten, langes Finale.

**Pecorino IGP Terre di Chieti**, (Azienda Nicola di Sipio) 1dl Fr. 7.40  
In der Nase begeistern Aromen von reifem Pfirsich, Mirabelle, exotische Noten nach Mango, Zitrusfrüchten und Banane und fast schon parfümierte Noten nach wilden Rosenblüten. Am Gaumen wirkt der Wein äusserst fruchtig, würzig und vollmundig mit einer saftigen und gradlinigen Säurestruktur. Der lange Abgang wird von einer salzigen Mineralik und würzig-fruchtigen Aromen getragen.

**Pinot Grigio, DOC Eisacktal** (Kellerei Eisacktal) 1dl Fr. 7.00  
In der Nase dominieren Aromen von reifem Kernobst, Zitrus, etwas Aprikose und Bittermandel. Am Gaumen ist der Wein vollmundig, mit angenehmen Noten nach Apfel, Birne und etwas Pfirsich, einer erfrischenden Säurestruktur und einem äusserst runden und leicht würzigen Abgang. Ein zugänglicher Weisswein für jede Gelegenheit.

## Rotweine

**Anthos** (Matteo Correggia) 1dl Fr. 7.50  
Süsser Duft nach getrockneten Rosenblättern, Erdbeeren, Fruchtbonbons. Am Gaumen mittlere Fülle, trocken mit ganz feiner Extraktsüsse. Ein erstaunlicher Wein und einer der wenigen, hervorragend geratenen, trocken ausgebauten Brachetti.

**Olimpia – Lambrusco Grasparossa di Castelvetro doc** (Villa di Corlo) 1dl Fr. 7.00  
Dunkelrote Farbe mit fast schwarzen, violetten Reflexen. Intensive Nase mit Noten von dunklen Kirschen und Zwetschgen. Im Gaumen frisch und dicht konzentriert mit Aromen von Brombeeren, Pflaumen und erdiger Würze.