



CARTA DEI VINI



www.rustica-thalheim.at

VINI BIANCHI

PROSECCO DOC EXTRA DRY VALDOBBIADENE	30,50
frisches Bukett, reich an delikaten Obstnoten, seine Perlage ist sehr fein und elegant, mineralisch und anhaltend	
PROSECCO ROSE	32,50
Faszinierend, spritzig und geschmackvoll	
LUGANA BULGARINI	36,00
Bouquet mit Noten von Pfirsichen, Aprikosen und Mandeln unterstützt von leicht floralen Nuancen. Trocken, frisch, spritzig und leicht mineralisch mit hervorragender Struktur, perfekter Balance und anhaltendem Finale.	
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIA	30,50
Pinot Grigio zählt zu den beliebtesten Weißweinen Italiens und dies nicht ohne Grund, denn es ist ein unkomplizierter, lieblicher Weißwein, der die Sonne Italiens mitbringt.	
MADRE GOCCIA IUZZOLINI	33,00
Es hat ein blumiges, komplexes und weiches Aroma mit leichten Noten von getrockneten Aprikosen und exotischen Früchten. Der Geschmack ist vollmundig und angenehm fruchtig.	
VERMENTINO SANTA MARIA LA PALMA	29,00
Sein Aroma ist sehr balanciert, delikates und dennoch einzigartig, mit einer frischen Note, die an reife Äpfel erinnert. Der Geschmack ist harmonisch, trocken, frisch und lebendig, mit einer angenehmen Mandelnote	
LAMBRUSCO BIANCO	24,00
Lebendiges Rubinrot, fruchtige Noten am Gaumen.	
CHAMPAGNER MOËT & CHANDON	110,00
Am Gaumen präsentiert er sich verführerisch, sanft und voller Aromen. Er vereint Großzügigkeit und Eleganz, Vollmundigkeit und Finesse, gefolgt von delikater Frische.	
CHAMPAGNER MOËT & CHANDON ROSE	125,00
Der Auftakt ist vibrierend mit ausgeprägter Frucht, glänzend und spontan, mit weichem Übergang. Der Abgang ist frisch und geschmeidig.	

VINI ROSSI

PRINCIPE SPINELLI	34,00
ist ein rubinroter Wein mit einem intensiven und anhaltenden Aroma. Weicher Geschmack mit gut gemischten Tanninen.	
ARTINO IUZZOLINI	34,00
Ein Wein mit lebhafter rubinroter Farbe mit leichten Nuancen, die zu Violett tendieren. Mit intensivem Aroma, in dem Aromen von Waldbeeren und Gewürzen hervorgehoben werden.	
CHIANTI CLASSICO RISERVA	36,00
toller 24-monatiger holzfassgereifter Chianti Classico Riserva aus Castelina im Chianti, weich, sortentypisch, rubinrote Farbe, trinkanimierend	
BRUNELLO DI MONTALCINO	68,00
aus der Sangiovese Grosso, dieser Wein reifte 36 Monate im großen Holzfass, seine Struktur ist kraftvoll, er ist trocken ausgebaut, reich an Körper, rubinrot bis granatrot	
AMARONE LENOTTI	64,00
Dieser Wein wird in kleinen Eichenfässern ausgebaut, schmeckt nach reifen Früchten, Gewürz und Schokolade, er ist harmonisch, anregend	
NEBBIOLO BARRIQUE PIEMONTE	49,00
ein feiner Nebbiolo, Massimo Penna hat hier einen Nebbiolo von der Qualität eines Barolos geformt, nach 24-monatiger Berriquereifung kam dieser Wein in die Flasche	
BAROLO	69,00
gereift über 24 Monate, edel der Geschmack, feingliedrig, elegant, Tannine sind im Hintergrund, der Abgang ist lange	
TIGNANELLO	149,00
Noten von reifer roter Frucht wie Amarenakirsche, Sauerkirsche und Johannisbeere verbinden sich mit süßen Noten von Vanille und Minze und delikaten Gewürzanklängen von weißem Pfeffer und Myrte. Am Gaumen ist der Wein reich und ausgewogen	
LAMBRUSCO EMILIANO	24,00
Lebendiges Rubinrot, fruchtige Noten am Gaumen.	
