Ristoranti Sansone seit 1969

VINI BIANCHI WEISSWEIN

	Jg.	€ 0.75 FL.
SAUVIGNON DOC (VENETIEN) **RONCO DIE FOLO** *Sauvignon 100%* *Wunderschön rund und weich ist der Sauvignon Bianchetto. Frisch und lebendig mit einem vollfruchtigen, Sauvignon-typischen Bouquet.*	_____	*33.00*
CHARDONNAY (TOSCANA) **TENUTA DI NOZZOLE** *Chardonnay 100%* *Ein eleganter und aromatisierter Wein, der an exotischen Früchten und Honig erinnert.*	_____	*33.00*
PINOT GRIGIO DOC (VENETIEN) **RONCO DEI FOLO** *Pinot Grigio 100%* *Der Pinot Grigio ist zart und ein wenig spritzig, mit einer fein ausgewogenen Frucht und duftiger Eleganz, die an Zitronenblüten erinnert.*	_____	*34.00*
LUGANA „VIGNE ALTE“ (VENETIEN) **MARANGONA** *Trebbiano di Lugana 100%* *Frisch und voller Wein mit fruchtigen Noten von Zitrusfrüchten und Pfirsisch.*	_____	*35.00*
SOAVE CLASSICO SUPERIORE (VENETIEN) **AZIENDA AGRICOLA PIEROPAN** *Graganega-Traube 90%, Trebbiano di Soave 10%* *Trocken und harmonisch, frisch mit Geschmeidigkeit.*	_____	*36.00*

Ristoranti Sansone seit 1969

VINI BIANCHI WEISSWEIN

	Jg.	€ 0.75 FL.
SCHULTHAUSER PINOT BIANCO (TRENTIN) **ST MICHAEL – EPPAN** *Weißburgunder 100%* *Trocken, elegant, lebhafte Struktur.*	_____	*42.00*
LUGANA (LOMBARDEI) **CÀ DEI FRATI** *Trebbiano di Lugana-Traube 100%* *Frisches Bukett mit feinen Noten von zarten, weißen Blüten, Aprikosen und Mandeln.*	_____	*45.00*
PINOT GRIGIO VDT (FRIAUL) **JERMANN** *Pinot Grigio 100%* *Unverkennbar ist bei diesem Wein die Handschrift von Silvio Jermann.* *Spürbar mit der feinen. rassigen Säure und der eleganten Frucht.*	_____	*48.00*
CHARDONNAY VDT (FRIAUL) **JERMANN** *Chardonnay 100%* *Ein perfekt gelungener Chardonnay mit Spuren von Aprikosen. Pfirsich und Zitronenaromen.*	_____	*48.00*
SAUVIGNON VDT (FRIAUL) **JERRMANN** *Sauvignon 100%* *Er duftet, wie ein blühender Strauch von schwarzen Johannisbeeren.* *Im Mund herrlich saftig, mit einer mineralischen, straffen Struktur.*	_____	*48.00*
GAVI DI GAVI "ETICHETTA NERA" (PIEMONT) **LA SCOLCA** *Cortese-Traube 100%* *Herb. frisch. nicht ausgeprägt. aber elegant in der Struktur.*	_____	*64.00*

Ristoranti Sansone seit 1969

VINI BIANCHI WEISSWEIN

	Jg.	€ 0.75 FL.
CHARDONNAY (SIZILIEN) **PLANETA** *Chardonnay 100%* *Würziger, kräftiger, unaufdringlicher Barrique-Wein mit feinen Holztönen und satten Aromen.*	_____	*64.00*
SANCT VALENTIN SAUVIGNON (TRENTIN) **ST MICHAEL - EPPAN** *Sauvignon 100%* *Trocken, vielfältig und edel, weitgefächertes Bukett.*	_____	*68.00*

ROSÉ WEIN

ROSE (VENETIEN) **SACCHETTO** *Pinot Nero 50%, Merlot 50%* *Feinfruchtiger Rosé*	_____	*33.00*
ROSE CHIARETTO (LOMBARDEI) **CÀ MAIOL VALTENESI CHIARETTO** *Groppello 50%, Marzemino 20%, Barbera 15%, Sangiovese 15%* *Dieser klassische Grada Chiaretto erhielt seinen Namen „Rosen“ aufgrund seines delikaten Duft nach Rosenblüten.*	_____	*39.00*
ROSATO CHIARO (PIEMONT) **LA SCOLCA** *Cortese di Gavi 95%, Pinot Nero 5%* *Ein ausgewogener und leichter Wein ,der an Aromen von Orangenblüten und Hagebutten erinnert.*	_____	*42.00*

Ristoranti Sansone seit 1969

VINI ROSSI ROTWEIN

	Jg.	€ 0.75 FL.
MERLOT (FRIAUL) **PIGHIN** *Merlot 100%* *Weicher und samtiger Wein, dessen Duft an Waldfrüchten und roten Beeren erinnert*	_____	*33.00*
NEPRICA (APULIEN) **TORMARESCA** *Negroamaro 70%, Primitivo 15%, Cabernet Sauvignon 25%* *Intensives und anhaltendes Aroma nach Waldbeeren und Lakritze.*	_____	*34.00*
SHIRAZ (FRIAUL) **BOSCO DEL MERLO** *Shiraz 100%* *Weicher und eleganter Wein mit einer delikaten Note von Blaubeeren in harmonischer Verbindung mit Vanille.*	_____	*35.00*
NERO D'AVOLA (SIZILIEN) **BRANCIFORTI DIE BORDONARO** *Nero d'Avola 100%* *Der Geschmack des Weines ist vollmundig und samtig.* *Dem Gaumen verleihen die Trauben eine fruchtige. würzige und vanillige Note.*	_____	*38.00*
CHIANTI CLASSICO (TOSKANA) **TENUTE DI NOZZOLE** *Sangiovese Traube 100%* *Intensives. fruchtiges Aroma von Sauerkirschen. Pflaumen und Eichennuancen.*	_____	*39.00*

Ristoranti Sansone seit 1969

VINI ROSSI ROTWEIN

	Jg.	€ 0.75 FL.
CHIANTI CLASSICO RISERVA (TOSKANA) **LA FORRA TENUTE DI NOZZOLE** *Sangiovese Traube 90%, Cabernet 10%* *Angenehmes Bukett von schwarzen Beeren. Gewürzen.Vanille und Kakao.*	_____	*65.00*
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO (TOSKANA) **AVIGNONESI** *Sangiovese "Prugnolo Gentile" 85%., Canaiolo Nero 10% und Mammolo 5%* *Die Prugnolo Gentile, ein besonderer Sangiovese, ist prädestiniert dafür feste, etwas herbe aber ungemein duftige Wein hervorzubringen. Weine die nie ölig oder überbordend wirken, sondern immer fein und trotz aller Kraft fast schlank.*	_____	*65.00*
MERLOT (SIZILIEN) **PLANETA** *Weich und sanft. Gut unterstützt von Säure und eleganten und cremigen Tanninen. Wohliger langer. frischer Geschmack.*	_____	*68.00*
SYRAH (SIZILIEN) **PLANETA** *Reich und vollmundig mit Fruchtaromen. Besonders von grüner Feige. Dazu leichtes Aroma von Gewürzen und Vanille. Rund und Weich.*	_____	*68.00*
SANTA CECILIA (SIZILIEN) **PLANETA** *Nero d'Avola 85%, Syrah 15%* *Großer Wein. Trocken, harmonisch, gut ausgeprägtes Bukett.*	_____	*68.00*

Ristoranti Sansone seit 1969

VINI ROSSI ROTWEIN

	Jg.	€ 0.75 FL.
PIETRA SACRA (SIZILIEN) **FAZIO** *Cabernet Sauvignon 60%. Nero d'Avola 30%. Merlot 10%* *Kräftiger und harmonischer Wein. Sein Bukett besteht aus Waldbeeren. die in perfekter Balance zu den Noten von Tabak. Kakao und schwarzem Pfeffer stehen.*	_____	69.00
HARMONIUM (SIZILIEN) **FIRRIATO** *Nero d'Avola 100%* *Betörendes Bukett nach reifen roten Beeren und orientalischen Gewürzen.*	_____	75.00
BAROLO NIRVASCO(PIEMONT) **BERSANO** *Nebbiolo-Traube 100%* *Typischer Barolo von granatroter Farbe, augeprägter Duft nach Waldbeeren. Der fruchtige Geschmack zeigt das typisch kräftige Tannin und eine spürbare Säure. Erwähnenswert ist das unschlagbare Preis-Genuss-Verhältnis – ein wunderbarer Begleiter zu allen kräftigen Speisen und ein schöner Einstiegswein in die Königsklasse.*	_____	75.00
BRUNELLO DI MONTALCINO (TOSKANA) **TENUTA LA FUGA** *Sangiovese 100%* *Vollmundig, fruchtig und anhaltend. Im Bukett Orangenscheiben, Blumen und Walnüsse*	_____	90.00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG (TOSKANA) **TENUTA PIAN DELLE VIGNE – ANTINORI** *Sangiovese 100%* *Intensive, rubinrote Farbe, die zum Granatrot tendiert.* *Das Bukett ist groß angelegt und komplex mit blumigen Noten und Nuancen von Vanille und Kakao. Voll samtige Struktur.*	_____	98.00

VINI ROSSI ROTWEIN
RARITÄTEN

	Jg.	€ 0.75 FL.
AMARONE DELLA VALPOLICELLA (VENETIEN) **SPERI SANT URBANO** *Cuvée aus Corvina 70%. Rondinella 25% und Molinara 5%* *Unvergleichliche Dichte der Aromen. Zeichnet sich durch* *Körperreichtum. Intensität und Eleganz aus.*	_____	*130.00*
BAROLO (PIEMONT) **MARCHESI DI BAROLO** *Nebbiolo-Traube 100%* *Nuancenreich mit den Aromen reifer Früchte, feiner Schokolade,* *zarter Vanille und einen Hauch Lakritze, reichhaltig und* *tiefgründig mit sanften Tanninen, fein abgerundet.*	_____	*180.00*
GUADO AL TASSO BOLGHERI SUPERIORE (TOSKANA) **ANTINORI** *Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 30%, Cabernet Franc 15%* *Der Guado al Tasso Bolgheri Superiore ist der Top-Wein und Aushängeschild des Weingutes.* *Ein großartiger Toskaner mit überzeugender Struktur, gelungener Kombination von Frucht und Holzeinflüssen.* *Der Cuvée wird über 18 Monate in neuen Barriques aus französischem Eichenholz ausgebaut.*	_____	*190.00*
TIGNANELLO (TOSKANA) **ANTINORI** *Sangiovese 80%. Cabernet Sauvignon 15%. Cabernet Franc 5%* *Intensiv fruchtig. vielfältig und finessenreich im Bukett* *und am Gaumen. Kräftig mit optimaler Struktur, dichter* *Inhalt, sehr gut eingebundene Tanninen.*	_____	*240.00*

VINI ROSSI ROTWEIN
RARITÄTEN

	Jg.	€ 0.75 FL.
BRUNELLO DI MONTALCINO (TOSKANA) **BIONDI – SANTI** *Sangiovese grosso-Traube 100%* *4 Jahre in Eichenbarriques gelagert. Im Glas funkelt ein sattes Rubinrot, das Bukett ist delikat und tiefgründig gepaart mit satter, saftiger Frucht und Tanninen.*	_____	*325.00*
BAROLO MONFALLETTO (PIEMONT) **CORDERO DI MONTEZEMOLO** *Nebbiolo-Traube 100%* *Tiefrot mit Granatsplitter in der Farbe. Weich, saftig und blumig im Geschmack, mit wunderschön eingebundenen Tanninen und einem Duft in Anklängen von reifen roten Beeren und Gewürzen. Kraftvoller Körper und schönes Gleichgewicht.*	_____	*335.00*
BARBARESCO (PIEMONT) **GAJA** *Nebbiolo-Traube 100%* *Vierzehn Lagen liefern die Nebbiolo – Traube dieses Barbaresco. Da Nebbiolo – Trauben auf kleinste Unterschiede im Kleinklima reagieren, ergibt die Vielzahl der Lagen einen abgerundeten und ausgewogenen Wein.*	_____	*375.00*
SASSICAIA (TOSKANA) **TENUTA SAN GUIDO** *Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%* *Dieser Spitzenwein bedarf wohl keiner Beschreibung.*	_____	*445.00*
SOLAIA (TOSKANA) **ANTINORI** *Cabernet 80%, Sangiovese 20%* *Komplexer, kräftiger Wein, der alle Sinne anspricht. Intensiv und fruchtiger Rotwein mit ausgewogener Struktur und sanften Tanninen.*	_____	*545.00*

Ristoranti Sansone seit 1969

SEKT/CHAMPAGNER

		€
	0,375Fl.	*0.75 FL.*
PROSECCO BRUT MILLESIMATO SACCHETTO		*42.00*
BRUT RESERVE TAITTINGER	*45.00*	*95.00*
PRESTIGE ROSE BRUT TAITTINGER	*56.00*	*110.00*
BRUT IMPÉRIAL MOËT & CHANDON		*120.00*

DESSERTWEIN

Dessertwein Fazio Ky — *0,5 l. Fl. 55.00*

Ein eleganter und vollendeter Wein mit einem Geschmack nach kandierten Citrusfrüchten, Aprikosen und Lotusblätter.