

Sehr geehrter Gast



Ich möchte Sie herzlichst im Restaurant olivé begrüßen. Was passt besser zu einem hervorragendem Essen als ein guter Wein? Mein Team und ich stehen Ihnen bei Fragen und für Empfehlungen gerne zur Verfügung. Unsere Weine beziehen wir ausschliesslich von einigen wenigen ausgesuchten Winzern und Händlern wie etwa die Weinhandlung Martel AG St. Gallen. Durch die langjährige und enge Partnerschaft mit Jan Martel und dessen Ressourcen sind wir in der Lage, auch auf Ihre speziellsten Wünsche eingehen zu können - sei es zum Beispiel begleitende Weine zu einem Achtgang-Menü oder Wein in Grossflaschen zum Apéro. Gerne degustieren wir die Weine mit Ihnen und beraten Sie für Ihre Anlässe.



Sollten Sie Ihre Weinflasche an dem Abend nicht austrinken, geben wir Ihnen diese gerne in einer praktischen Tasche mit nach Hause.

Ihr

Marco Urban,
Restaurantleiter



Empfehlung des Monats August& September:

Duas Quintas; Adriano Ramos Pinto; Portugal

Das Haus Ramos Pinto wurde im Jahr 1880 von Adriano und Antonio gegründet und noch heute von Ihren Enkeln geleitet. 1990 ging das Haus in den Besitz von Louis Roederer über. Hergestellt aus Touriga Franca, Tinta Roriz und Touriga Nacional wurde er zu 50% für 6 Monate in Stahltanks und Holzfässern gelagert Mittelschwer, mit Aromen von Kirschen und schön eingebunden Tanninen. Dieser Wein eignet sich als Aperowein oder herzhaften Pastagerichten



Preis pro dl: 7.00 CHF
Preis pro Flasche: 47.00

Flaschenweine im Offenausschank	3
Weissweine	
Schweiz	4
Italien	5
Spanien	6
Frankreich	6
Rotweine	
Schweiz	7
Österreich	7
Italien	8
Spanien	11
Frankreich	12
Süssweine	13
Schaumweine	14

Flaschenweine im Offenausschank Preis/dl

Schaumweine

Moët & Chandon Brut Impérial		14.50
olivé Prosecco Spumante, Il Colle, Veneto		8.00

Weissweine

Viognier Bianco Rubicone, Cantina al Poggio, Emilia Romagna	2008	6.20
Féchy La Colombe, Raymond Paccot, Waadt	2009	6.50
St. Saphorin, Bernand Bovy, Waadt	2008	7.00
Enate Chardonnay 234, Somontano	2009	7.50
Pinot Grigio Colli Orientali, Ronchi di Manzano, Friaul	2008	8.00

Rotweine

Ismaro Merlot del Ticino, Angelo Delea, Tessin	2008	6.50
Zweigelt vom Berg, Heidi Schröck, Neusiedlersee-Hügelland	2009	8.40
Vallobera Rioja Crianza, Bodegas Vallobera, Rioja	2005	7.80
“Modello delle Venezie”, Masi Agricola, Veneto	2008	6.20
Primitivo di Manduria, Papale, Puglia	2007	7.00
La Massa, Toscana	2007	9.80

Dessertwein

Preis/ 5cl

Malvoisie, Vendage Flétrie, Rouvinez Sierre, Valais	2007	7.00
Ruster Beerenauslese, Heidi Schröck, Burgenland	2008	8.00

Weissweine

Schweiz

Maienfelder Riesling xSylvaner, Markus Stäger, Graubünden <i>Leicht; blumig, elegant</i>	Fruchtig	2008	58.00
Fläscher Chardonnay, Christian Hermann, Graubünden <i>Mittelschwer; der in Barriques ausgebaute Chardonnay überzeugt durch seinen vollen Körper und sein Aroma von reifen Früchten, dieser Wein passt hervorragend zu Meeresfrüchten</i>		2008	79.00
Churer Chardonnay Barrique, Cotinelli Weinbau, Graubünden <i>Mittelschwer; angenehmer Duft nach frischem Holz mit Aromen von grünem Apfel und Vanille</i>		2008	72.00
Granito Ticino Agriloro, Tenimento dell'Ör, Tessin <i>Mittelschwer; aus Chardonnay, Weisburgunder, Sauvignon Blanc und Grauburgunder hergestellter Weisswein; fruchtig intensiver Geruch mit Noten von Äpfeln und Ananas; passr hervorragend auch zu kräftigen Speisen</i>	Limitiert	37.5 cl 2009	47.00
Bianco Ticinese Agriloro, Tenimento dell'Ör, Tessin <i>Leicht; aus Merlot Bianco, Chardonnay und Chasselas-Trauben hergestellt, duftet fruchtig, fein nach grünem Apfel und Heu</i>		2008	49.00
Viognier Ticino Agriloro, Tenimento dell'Ör, Tessin <i>Leicht bis Mittelschwer; aus 100% Viognier hergestellt; intensiv gelbe Farbe und in der Nase Aromen von Aprikose und Pfirsichen;</i>	Limitiert	2009	69.00
Féchy Raymond Paccot, Waadt <i>Leicht; aus Chasselas-Trauben, biologisch-dynamisch hergestellter Wein von der Domaine La Colombe, klar, floral und mineralisch, harmoniert gut mit Kalbfleischtatar</i>		2009	42.00
St. Saphorin Bernand Bovy, Waadt <i>Leicht; aus Chasselas-Trauben, frisch und sehr fruchtbetont - empfiehlt sich vor allem zu Vorspeisen wie einer schönen Kalbsterrine</i>	Klassiker	2008	48.00
Yvorne „Pres Roc“, Obrist SA, Vevey, Waadt <i>Leicht; aus Chasselas-Trauben, abgerundete und reihaltige Struktur mit kräftigem Körper, teils in Eichenfässer und Stahltanks ausgebaut</i>		2009	49.00
Muscat du Valais La Fiancée		2009	52.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt. – Jahrgangsänderungen sind vorbehalten
All prices are in CHF and including the VAT – Changing of the year is possible

Adrian Mathier, Valais

Leicht bis mittelschwer; aus Muscattrauben, im Barrique ausgebaut, sehr schönes, kräftiges Bouquet mit einem markanten Geschmack, eignet sich vor allem zu gebratenen Jakobsmuscheln oder Crevetten

La Tremaille 2007 64.00

Rouviniez Sierre, Valais

Mittelschwer; aus Chardonnay und Petit Arvine, eine dezente Rauchnote sowie Aromen von Zitrusfrüchten und Heu machen diesen Wein zu einem idealen Begleiter für leichte Fleischgerichte

Italien

Gavi di Gavi 2008 46.00

Morgassi Superiore, Piemonte

Mittelschwer; aus der Sorte Cortese gekeltert - frischer, unkomplizierter Wein der sich hervorragend auch als Apéro-Wein eignet

Roero Arneis 2009 48,00

Negro Angelo & Figli, Piemonte

Leicht; strohgelbe Farben und intensives Aroma nach Äpfeln und Zitronen

Pinot Grigio Colli Orientali, 2009 52.00

Ronchi di Manzano, Friaul

Mittelschwer; duftiger und süffiger Wein der im Stahltank ausgebaut wurde, harmonisiert hervorragend mit Pastagerichten sowie gebratenem Fisch

Viognier Bianco Rubicone

Cantina al Poggio, Emilia Romagna

Leicht - mittelschwer; Gut ausbalancierter Wein mit Aromen von Pfirsichen und Aprikosen; passt gut als Aperowein oder zu Fischgerichten

preishit

2008 40.00

Spanien

Enate Chardonnay 234 2009 48.00
Somontano
Leicht bis mittelschwer; ohne Holz ausgebaut, harmoniert sehr gut mit gebratenem Fisch

Frankreich

Gewürztraminer 2007 68.00
Domaine Zind Humbrecht, Elsass
Mittelschwerer bis schwerer Wein; trocken, körperreich und nach Rosen duftend, passt gut zu Gerichten mit Säure

Chablis Champs Royaux 2008 56.00
William Fèvre, Chablis
Leicht bis mittelschwer; in der Region Chablis im Burgund hergestellt, typisch mineralisch und trotzdem fruchtbetont, korrespondiert gut mit Meeresfrüchten

Bourgogne Blanc, 2006 78.00
Domaine Leflaive, Côte de Beaune **Traumhaft**
Leicht bis mittelschwer; aus Chardonnay, dieser Wein wird in der Gemeinde Puligny-Montrachet im Burgund hergestellt, feiner, eleganter Wein mit mineralischen Noten und Aromen von Steinobst und Ananas

Bâtard- Montrachet, grand cru 2006 auf Anfrage
Domaine Leflaive, Côte de Beaune



Schwer; die Domaine Leflaive steht schon seit Jahren als Inbegriff für feinste weisse Burgunder. Kaum ein anderes Weingut bringt diese Art von Finesse und Harmonie hervor. Die Chardonnaytrauben werden biodynamisch angebaut und handverlesen. Dies spiegelt sich auch in der Qualität des Weines wieder. Der Bâtard- Montrachet ist ein opulenter Wein mit Aromen von Kernobst und Melone

Rotweine

Schweiz

Ismaro, Merlot del Ticino 2008 42.00
Angelo Delea, Tessin
Leicht; frisch-fruchtiger und unkomplizierter Merlot, passt hervorragend zu Zürcher Geschnetzeltem

Genestrerio 2008 49.00
Agriloro Tenimento dell'ör, Tessin
Mittelschwer; aus Merlot, frisch, fruchtig mit leichter Würze

Sottobosco 50 cl 2008 59.00
Agriloro Tenimento dell'ör, Tessin
Schwer; schöne Assemblage aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Gamaret und Carminoir, ausgewogen am Gaumen mit leichten Vanille und Cassistönen in der Nase

Humagne Rouge du Valais, Ferdinand Mathier 2008 69.00
Adrian Mathier, Valais
Mittelschwer; aus Cabernet Sauvignon, Syrah und Humagne Rouge, eleganter und ausdrucksstarker Wein welcher mit seinen Tönen von Schattenmorellen, Vanille und Leder überzeugt

Ardévine barrique 2007 70.00
Michel Boven, Valais
Mittelschwer; aus Cabernet Sauvignon, Syrah und Humagne Rouge, eleganter und ausdrucksstarker Wein welcher mit seinen Tönen von Schattenmorellen, Vanille und Leder überzeugt

Tria Canor, Trimmiser Cuvée 2007 74.00
Cottinelli, Graubünden
Mittelschwer- schwer; aus Cabernet Dorsa, Merlot und Pinot Noir Trauben hergestellt und in Holzfässern ausgebaut, gut ausbalancierte Säure mit Vanille und Tabaknoten; in der Nase dominieren Cassis und Brombeerennoten

Österreich

Zweigelt vom Berg 2009 58.00
Heidi Schröck, Neusiedlersee-Hügelland
Schwer; mit warmen, würzigen Kirscharomen und langem Abgang - passt sehr gut zu Rib Eye Steak oder Rinderfilet

Pannobile, 2007 79.00
Gemot Heinrich, Burgenland
Schwer; fruchtig mit intensivem Duft nach dunklen Beeren und gut eingebunden Holznoten, passt sehr gut zu Rinderfilet

Italien

Barbera d'Alba		2007	52.00
Cascina Luisin, Maggiur, Piemont			
<i>Mittelschwer; fruchtig- frischer Wein mit satten Noten von Trauben und Kirschen, idealer Begleiter von kräftigen Kalbsgerichten</i>			
Barolo Ravera		2005	92.00
Azienda Agricola Cogno, Piemont			
<i>Scherr; eleganter Wein mit Aromen von Pflaumen, dunklen Kirschen und Rauch, harmoniert gut mit Rib Eye Steak</i>			
Barolo Ravera	37,5cl	2005	59.00
Azienda Agricola Cogno, Piemont			
<i>Schwer; eleganter Wein mit Aromen von Pflaumen, dunklen Kirschen und Rauch, harmoniert gut mit Rib Eye Steak</i>			
"Bricco della Bigotta" Barbera d'Asti		2006	94.00
Braidà/ Giacoma Bologna, Piemont			
<i>Schwer; aus Barbera Trauben, dunkle, fast schwarze Farbe mit intensiven Aromen von Süsskirschen und feiner Säure, dieser Wein macht Lust auf mehr!!</i>			
"Modello delle Venezie"		2008	40.00
Masi Agricola, Veneto			
<i>Mittelschwer; aus Raboso und Refosco Trauben hergestellt; schmeckt schön frisch und schmelzig mit leichten Holzönen; angenehme Struktur</i>			
Valpolicella Ripasso		2007	51.00
Le Tobele, Veneto			
<i>Schwer; aus angetrockneten Corvina, Molinara und Rondinella hergestellt, schmeckt herrlich intensiv und würzig</i>			
Amarone della Vapolicella "Vigna di Illasi"		2007	79.00
Cantina di Soave, Veneto			
<i>Schwer; aus angetrockneten Corvina, Molinara und Rondinella hergestellt, rubinrote Farbe mit einer Noten von Kirsche, Vanille und Waldbeeren in der Nase, harmonischer Geschmack mit wenig Gerbstoffen und Säure</i>			
Amarone della Vapolicella		2006	92.00
Tomassi Viticoltori, Veneto			
<i>Schwer; aus angetrockneten Corvina, Molinara und Rondinella hergestellt, besitzt ein volles Bouquet aus frischen und kandierten Früchten</i>			
Amarone della Vapolicella	37,5cl	2006	58.00
Tomassi Viticoltori, Veneto			
<i>Schwer; aus angetrockneten Corvina, Molinara und Rondinella hergestellt, besitzt ein volles Bouquet aus frischen und kandierten Früchten</i>			
Amarone della Vapolicella		2005	auf Anfrage

Versuchung

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt. – Jahrgangsänderungen sind vorbehalten
All prices are in CHF and including the VAT – Changing of the year is possible

Vigneto di Monte Lodoletta, Romano Dal Forno, Venetien



Schwer; Romano dal Forno steht für allerhöchste Qualität und sein Valpolicella würde schon einem Amarone alle Ehre machen. Hergestellt wird dieser Wein aus angetrockneten Corvina-, Molinara- und Rondinellatrauben, wobei die Trauben bis Ende Januar getrocknet werden. Weiterhin wird bei diesem Wein fast ausschliesslich Freilaufwein und kein Presswein benutzt.. Ergebnis ist ein ultrararer und nur aus den besten Trauben hergestelltes Elixier! Ein Erlebnis der Sinne!!

Il Bruciato, Bolgheri DOC 2007 59.00
Antinori, Toscana

Schwer; Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah; fruchtiger, leicht würziger Wein mit samtweichen Tanninen

Chianti Classico "Peppoli" 2007 62.00
Marchesi Antinori, Toscana

Geheimtip

Mittelschwer- Schwer; dieser Wein wurde aus Sangiovese und Merlot hergestellt und 14 Monate in Barriques und weitere 12 Monate in Flaschen gelagert; er ist gehaltvoll mit bereits eleganten Tanninen und frischer Säure; Spitzenwein zu allen Lebenslagen

La Massa Toscana 2007 68.00
La Massa, Toscana

Mittelschwer; dieser Wein wurde aus Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon hergestellt und zeichnet sich durch reife Fruchtaromen und ausgeprägte Tannine aus, passt gut zu dunklem Fleisch oder Wildgeflügel

Brunello di Montalcino 2004 82.00
Silvio Nardi, Toscana

Schwer; aus Sangiovese gekeltert, fruchtbetont und elegant, teils im Barrique ausgebaut, passt gut zu dunklem Fleisch und kräftigen Fischgerichten

Brunello di Montalcino 37.5cl 2004 52.00
Silvio Nardi, Toscana

Schwer; aus Sangiovese gekeltert, fruchtbetont und elegant, teils im Barrique ausgebaut, passt gut zu dunklem Fleisch und kräftigen Fischgerichten

Paleo Bolgheri Superiore Rosso 2005 116.00
Le Macchiole, Toscana

Schwer; Cabernet Franc, Aromen von wilden Kräutern, gerösteten Kaffeebohnen und dunklen Beeren, dieser Wein ist ein exzellenter Begleiter von kräftigen Gerichten

Tignanello, 2006 124.00
Marchese Antinori, Toscana

Schwer; komplexer Wein aus dem Traditionshaus Antinori mit Aromen von Brombeere, Tabak und Konfitüre

Giorgio Primo Toscana 2006 128.00

La Massa, Toscana

Schwer; dieser Wein wurde aus Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot hergestellt, 18 Monate in Barriques ausgebaut und zeichnet sich durch schön eingebundene Tannine, Vanillenoten und Aromen von Speck und Leder aus - dieser Wein wird Sie verzaubern

Primitivo di Manduria 2005 49.00

Papale, Puglia

Mittelschwer; würzig-temperamentvoller Wein mit Noten von reifen Steinfrüchten und Schokolade, dieser Wein passt sehr gut zu Rindsfilet

Numero Uno 2005 108.00

Plozza Vini, Brusio, Valtellina/ Lombardei

Schwer; 100% Nebbiolo Trauben, schmelzend auf der Zunge mit schönen Aromen von Röststoffen und Pfeffer, in der Nase satte Töne von Pflaumen und süßen Rosinen

Lindenburg Lagrein 2006 85.00

Alois Lageder, Alto Adige

Schwer; intensives, würziges Aroma mit Geruchsnuancen von Leder, Teer und dunkler Schokolade; kirschrote Farbe mit rubinrotem Schimmer; passt hervorragend zu rotem Fleisch

La Casetta

Azienda Agricola Ca'di Frara, Lombardei

Schwer; hergestellt aus Bonarda Trauben; rubinrote Farben mit intensiven Aromen von roten Früchten; gut geformte Säure und wenig Tannine; passt hervorragend zu Pastagerichten

Preishit

2008 42.00

Spanien

Roda I Rioja Reserva Bodegas Roda, Rioja <i>Schwer; sortenreiner Tempranillo, mit Schokoladennoten, Aromen von Pflaumen und dunklen Kirschen</i>		2005	98.00
Roda Rioja Reserva Bodegas Roda, Rioja <i>Schwer; im Barrique ausgebaut, vereint Eleganz und Finesse mit leichten Tönen von Leder</i>	Klassiker	2005	78.00
Roda Rioja Reserva Bodegas Roda, Rioja <i>Schwer; im Barrique ausgebaut, vereint Eleganz und Finesse mit leichten Tönen von Leder</i>	37.5 cl	2005	52.00
Vallobera Rioja Crianza Bodegas Vallobera, Rioja <i>Schwer; aus Tempranillotrauben, gut ausbalanciert mit reifen Fruchtaromen, passt sehr gut zu Gambas oder Rindsfilet</i>		2006	49.00
Jaros Bodegas y Viñedos del Jaro, Ribera del Duero <i>Schwer; aus Tempranillotrauben, fruchtig-würzig mit mineralischer Note, passt hervorragend zu Lamm oder Rind</i>		2006	65.00
Sembro Bodegas y Viñedos del Jaro, Ribera del Duero <i>Mittelschwer; aus Tempranillotrauben, intensiv, fruchtig und temperamentvoll</i>	Geheimtip	2008	46.00
Pago de Carraovejas Crianza Ribera del Duero <i>Schwer; aus Tempranillo und Cabernet Sauvignon hergestellter Wein mit intensiven Frucht- und feinen Röstaromen, die Tannine sind wunderbar eingebunden</i>	Königswein	2007	76.00

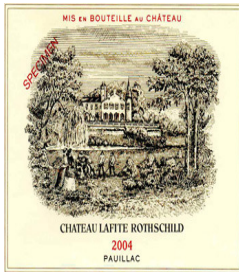
Frankreich

Château Peyreau, grand cru, St Emilion **Geheimtip** 2006 52.00
 Comtes de Neipperg, St Emilion, Bordeaux
Mittelschwer- Schwer ; hergestellt aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, eleganter, fruchtiger Wein der hervorragend zu Fleischgerichten passt, elegant

Réserve de la Comtesse 2005 115.00
 Château Pichon Longueville, Pauillac, Bordeaux
Schwer; hergestellt aus handgeernteten Merlot, Cabernet Sauvignon Trauben, duftet nach dunkler Schokolade, Cassisbeeren und roten Früchten, Parker gibt ihm 89 Punkte; dieser Wein braucht mindestens 1h an der Luft um sich voll zu entfalten

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande **Traumhaft** 2004 auf Anfrage
 Château Pichon Longueville, Pauillac, Bordeaux
Schwer; hergestellt aus Merlot und Cabernet Sauvignon Trauben, ein Spitzenwein welcher mindestens 1,5 h an der Luft braucht um sich komplett zu entfalten, Parker gibt ihm 91-94 Punkte, dieser Wein ist auch schon in jungen Jahren sehr rund und besticht mit seiner schönen Struktur

Château Lafite- Rothschild, 1er cru classé 2004 auf Anfrage
 Pauillac, Bordeaux



Schwer; Das Haus Château Lafite- Rothschild steht schon seit über einem Jahrhundert für allerhöchste Qualität wobei jährlich ca. 15 000 Kisten produziert werden.. Auch dieser Jahrgang besteht aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Die Lese im Jahr 2004 erfolgte erst im September, damit die Trauben so lange wie möglich dem Sonnenlicht ausgesetzt waren. Das Bukett ist am Anfang recht verhalten und beginnt sich zu öffnen. Die cremige Textur und vollendete Harmonie lassen diesen Wein in seinem bestem Licht erstrahlen

Côte Rôtie 2006 182.00
 Côte Blonde, René Rostaig, Côte du Rhône
Schwer; Syrah, starke Noten von Lakritze und Cassis sowie Tabak und Veilchen

Châteauneuf-du-Pape Télégramme, 2007 72.00
 H. Brunier & fils, Côte du Rhône
Schwerer Wein, wird aus den Traubensorten Grenache und Mourvèdre gekeltert, verfügt über eine angenehme Komplexität und ist wunderbar harmonisch

Süssweine

Malvoisie, Vendage Flétrie Rouvinez Sierre, Valais <i>Mittelschwer bis schwer; gut ausbalanciert und fruchtig, harmoniert sehr gut zu Limonen- mousse</i>	2007	46.00
Ruster Beerenauslese Heidi Schröck, Burgenland <i>Mittelschwer bis schwer; cremige Süsse mit einem Duft von frischen Aprikosen</i>	2008	52.00
Dulcesco Cottinelli, Malans <i>Mittelschwer; aus Chardonnay, Pinot Gris und Riesling Sylvaner hergestellt; goldgelbe Farbe mit verführerischer Süsse und wenig Säure; passt hervorragend zu Pasteten, Terrinen und Gänse und Entenleber, hier werden die Weintrauben eingefroren und dann zu Wein gekeltert</i>	Sonderbar 2008	68.00

Champagner

Louis Roederer Brut Premier 98.00

40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meuniere; gut strukturierter Champagner mit einem Bukett von Äpfeln und Weissdorn sowie Aromen von roten Früchten

Moët & Chandon Nectar Imperial 98.00

50%-60% Pinot Noir, 20%-30% Pinot Meuniere und 10% Chardonnay, halbtrocken mit Aromen von getrockneten Früchten wie Rosinen, exotische Früchte

Louis Roederer Brut Vintage 2003 132.00

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay; dieser Champagner lag mindestens 4 Jahre im Keller, volle und warme Textur mit Aromen von getrockneten Früchten und Gewürzen, In der Nase sind leichte Röstaromen

Dom Perrignon Vintage 1999 230.00

Sein wunderbares Bouquet und deneinzigartigen Geschmack erreicht dieser Wein durch 7 Jahre Reifung; er duftet nach Ananas, Zimt und Kokosnuss, wunderbare Komplexität und Aromen mit leichten Röstaromen und Pfeffer

Louis Roederer Crystal 2002 270.00

55% Pinot Noir, 45% Chardonnay; dieser Champagner reifte mindestens 5 Jahre im Keller und 8 Monate nach dem degorgieren, einzigartiger Champagner mit enormer Tiefe und unglaublich lang anhaltend, Parker vergibt für diesen Champagner 96+ Punkte

Champagne Billecart- Salmon Clos St- Hillaire 1998 auf Anfrage

Champagne Billecart, Champagne



Clos Saint-Hillaire ist ein knapp 1 ha grosses Weingut, welches zu Champagne Billecart- Salmon gehört. Der Champagner aus weissgekelterten Pinot Noir Trauben wird nur in den besten Jahrgängen produziert und nur in Mengen von ca. 4000 Flaschen pro Jahrgang, er liegt 5 Jahre auf der Flasche und reift. Das Resultat ist ein Champagner der Spitzenklasse, welcher durch seine Komplexität und Leichtigkeit besticht.

Schaumweine

olivé Prosecco Spumante 48.00

Il Colle, Veneto

Dieser Schaumwein wird aus Prosecco, etwas Pinot Bianco und Verdiso hergestellt; Düfte von Wildblüten und Aromen von Aepfel und Birnen prägen diesen Wein

Spumante di Valdobbiadene 51.00

Crede Bisol Prosecco, Brut, Veneto

Dieser Schaumwein wird aus Prosecco, etwas Pinot Bianco und Verdiso hergestellt; Düfte von Wildblüten und Aromen von Aepfel und Birnen prägen diesen Wein