



BEAU-RIVAGE  
DA DOMENICO

**FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK**

1 dl

Flasche

*Spumante / Vini dolci*

**PROSECCO DI TREVISO DOC BRUT, CASA DEI FARIVE, CANTINA VEDOVA** 7.90 51.00

**Herkunft:** Veneto / **Traube:** Prosecco «Glera»

**Beschreibung:** Im Bouquet entfaltet sich eine intensive Fruchtaromatik, die mit dezenten Hefenoten unterlegt ist. Die lebhafte Fruchtsäure in Kombination mit einer feinen Perlage hinterlässt im Gaumen jenes einmalige Prickeln, das einen erstklassigen Prosecco auszeichnet. Um seine unkomplizierte, fruchtige Lebendigkeit in vollen Zügen geniessen zu können, sollte der Prosecco jung genossen werden.

(Zum Mitnehmen CHF 16.80)

**MOSCATO D'ASTI NATURALE, ELIO PERRONE DOC** 8.50 55.00

**Herkunft:** Piemonte / **Traube:** Moscato

**Beschreibung:** Lebendiges, helles Strohgelb. Der Duft erinnert an Akazien- und Orangenblüten. Am Gaumen zeigt sich eine wunderbare Harmonie zwischen Süsse und Frische. Langanhaltender, fruchtiger Abgang.

(Zum Mitnehmen CHF 17.00)

**FRANCIACORTA ROSATO DOCG** 10.50 75.00

**Herkunft:** Lombardei / **Traube:** Chardonnay, Pinot Noir

**Beschreibung:** Er zeichnet sich durch sein intensives Rosenblütenrosa aus, leuchtend und kristallklar. Er bietet lebendige Noten von wilden Beeren und ansprechend jugendliche, berauschende Gefälligkeiten. Diese Mischung aus 60% Pinot Noir und 40% Chardonnay reift mindestens 24 Monate in der Flasche.

(Zum Mitnehmen CHF 33.00)

*Vino rosato*

**CALAFURIA – SALENTO IGT, TORMARESCA** 7.00 47.00

**Herkunft:** Puglia / **Traube:** Negroamaro

**Beschreibung:** Sattes, leuchtendes Rosa. In der Nase rosa Grapefruit, reifer Pfirsich, rote Beeren. Verführerisch fruchtbetont. Im Gaumen frisch und saftig. Wiederum Zitrusaromen, durchaus auch etwas pikant. Ausgezeichnet ausbalancierte Säure. Guter Abgang mit schöner aromatischer Nachhaltigkeit.

(Zum Mitnehmen CHF 16.00)



**BEAU-RIVAGE**  
DA DOMENICO

*Vini bianchi*

**CAVALLO DELLE FATE – GRILLO SICILIA DOC** 7.50 49.00

**TENUTA REGALEALI, TASCA**

**Herkunft:** Sicilia / **Traube:** Grillo

**Beschreibung:** Helles Gelb mit goldenen Reflexen. Freudig und einladend in der Nase. Noten nach reifer Zitrusfrucht, etwas Exotik, kräutige Nuancen. Am Gaumen mit schöner Kraft und Fülle. Ausdrucksstark und fein balanciert. Guter Abgang mit schöner, aromatischer Nachhaltigkeit.

(Zum Mitnehmen CHF 17.50)

**VERMENTINO PAPIRI DOC 2023/2024** 7.60 49.50

**Herkunft:** Sardegna / **Traube:** Vermentino

**Beschreibung:** Die sorgfältig selektionierten Vermentino-Trauben für den Papiri stammen aus besonders gepflegten Weinbergen mit sehr niedrigen Hektarerträgen. Im Glas leuchtet er in einem klaren Strohgelb mit hellen, fast silbrigen Reflexen, die seine Frische und jugendliche Eleganz unterstreichen. In der Nase entfaltet sich ein feines, doch intensives Bouquet mit Anklängen an reife Melone, Banane und einem Hauch weißer Blüten – ein harmonisches Zusammenspiel, das sofort die Sinne anspricht.

(Zum Mitnehmen CHF 17.50)

*Vini rossi*

**TORCICODA – SALENTO IGT, TORMARESCA, 2022** 7.50 52.00

**Herkunft:** Puglia / **Traube:** Primitivo

**Ausbau:** 6 bis 24 Monate im Holz, nur im Barrique

**Beschreibung:** Dunkles Kirschrot. In der Nase ein delikates, vielschichtiges Bouquet von roten Beeren, vollreifen Pflaumen, getrockneten Feigen. Unterlegt von feinen Röstaromen, dazu Noten nach Mandeln und Lakritze. Saftig im Gaumen. Feine, warme Würznuancen und dunkelbeerige Frucht. Geschmeidige, aber doch spürbare Tannine von guter Qualität, die sich gepaart mit warmfruchtigen Aromen in den anhaltend und schön nachwirkenden Abgang ziehen.

(Zum Mitnehmen CHF 19.90)



## BEAU-RIVAGE DA DOMENICO

1 dl Flasche

**CLOS, LE CORTI DEI FARFENSI IGP, 2019** 8.50 59.00

**Herkunft:** Marche / **Traube:** Sangiovese

**Ausbau:** Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank

**Beschreibung:** Die vielschichtigen Aromen erinnern an Sauerkirschen, Rosen und Gewürze. Der solide, dezent füllige Körper präsentiert sich mit einem reifen, satten Tannin, einer schön eingebundenen, reifen Säure und einem füllenden Alkohol. Es ist ein Sangiovese mit viel Persönlichkeit.  
(Zum Mitnehmen CHF 22.50)

**PONTE DE LA TOR – VENETO IGT – 2016 /2018** 11.30 79.50

**Herkunft:** Veneto / **Traube:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

**Ausbau:** 3 bis 4 Jahren in Eichenfässern und mindestens 6 Monate in der Flasche verfeinert

**Beschreibung:** Ein kräftiger Rotwein, traditionell und sorgfältig hergestellt, nur 3'500 Flaschen pro Jahr, ein wahres Juwel für Weinliebhaber. Im Gaumen klar und samtig, warm, ausgewogen, mit Waldbeeren-, Gewürz- und Passito-Noten.  
(Zum Mitnehmen CHF 29.00)

**PINOT NERO LUDWIG DOC, 2022, ELENA WALCH** 13.50 95.00

**Herkunft:** Südtirol / **Traube:** Pinot Nero

**Ausbau:** 16 monatige Reife in Barriquefässern aus französischer Eiche

**Beschreibung:** Ein kräftiges, intensives Rubinrot prägt den Pinot Nero Ludwig. In der Nase reife Aromen von roter Kirsche und Pflaumen, dazu würzige Noten mit Zimt und Gewürznelken, elegant und harmonisch, vielschichtig, komplex und einladend. Im Gaumen besticht der Blauburgunder durch Eleganz und angenehm weiche Gerbstoffe. Im Abgang überzeugt er mit einer filigranen Struktur, einer dezenten Würze, Saftigkeit und Mineralität.  
(Zum Mitnehmen CHF 35.00)

**ETICO TOSCANA IGT 2016, «TENUTA AIONE»** 15.50 109.00

**Herkunft:** Toscana / **Trauben:** Merlot, Cabernet Franc, Rebo

Magnum: 220.00

**Ausbau:** 12 Monate in französischen Eichenfässern

**Beschreibung:** Dieser kraftvolle Wein präsentiert sich mit einer tiefdunklen, konzentrierten Farbe, die bereits auf seine Intensität hinweist. In der Nase entfalten sich verführerische Röstaromen, die harmonisch mit der gut integrierten Frucht verschmelzen. Die Assemblage aus etwa 75% Merlot, ergänzt durch Cabernet Franc und Rebo, verleiht ihm eine beeindruckende Struktur und Komplexität. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und ausgewogen, mit samtigen Tanninen, die für ein langanhaltendes Finale sorgen. Ein Wein, der sowohl jetzt genossen werden kann als auch grosses Potenzial für die weitere Reifung besitzt.  
(Zum Mitnehmen CHF 49.00)