Ripasso
Caffetteria • Gelateria • Bar

I Vini – Die Weine

Schaumweine (Italien)

Prosecco della Casa, Venetien-I
Rebsorte: Glera
Strohgelb, blumig, fruchtig, trocken, mineralisch, ausgewogen
dl 7.90 / Fl 49.50

Weissweine (verschiedene Länder)

Epesses Lys d'Or, Léderrey, Waadt-CH
Rebsorte: Chasselas. Blasses goldgelb. Fruchtig und intensiv präsentiert er sich mit einer komplexen Aromenpalette in der Nase. Im Gaumen ausgesprochen feinnervig, mit spürbarer Kohlensäure und gut integrierter Säure.

dl 6.50 / Fl 43.-

Aigle, Cave de Lilas, Waadt-CH
Rebsorte: Chasselas. Blasses goldgelb. Elegant und fruchtig entfaltet er Lindenblüten- und Mangoaromen, begleitet von einer subtilen mineralischen Note.

dl 5.80 / Fl 38.-

Molignon, A. Mathier, Wallis-CH
Rebsorte: Chasselas. Die sonnenverwöhnte Ernte zeichnet sich durch viel Volumen und eine zurückhaltende Säure aus. Die Frucht der alten Rebstöcke bringt ein edles Bouquet mit einer mineralischen Note hervor, das auch an Dörrobst erinnern mag.

dl 6.80 / Fl 46.-

Pinot Grigio, Grave d. F., Antonutti, Friaul-I
Das blaue Etikett steht für einen frischen Wein mit anfänglich dezenten Blumennoten, die dann in ausgeprägte Fruchttöne übergehen. Das Gelb soll die strohgelben Reflexe widerspiegeln, die den Duft von gelbem Ginster erahnen lassen.
dl 6.50 / Fl 45.-

Pecorino La Canale BIO, Cascina del Colle, Abruzzen-I

In der Provinz Chieti (Abruzzen) auf einer Höhe von 250 müM wächst die alte Rebe Pecorino. Die Böden sind mehrheitlich lehmig. Die manuell gelesenen Trauben werden im Stahl vinifiziert. Die Sorte wurde im XIX Jahrhundert allmäglich von den Weinbauern eliminiert, um rentablere Rebsorten anzubauen Teodoro Bugari, ein bekannter Sommelier, kostete eines Tages im Hinterland von Macerata einen trüben Weisswein, der ihn in vielerlei Hinsicht (Geschmack, Säure, Alkoholgehalt) stark beeindruckte. Dem befreundeten Produzenten Guido Cocci Grifoni empfahl er diese alte Sorte zu prüfen. Das Istituto Sperimentale die Viticoltura von Conegliano Veneto und das Istituto Agrario Ascoli Piceno, führten in Folge eingehende Untersuchungen. Die Bewirtschaftung wurde darauf empfohlen. In den Abruzzen wird heute Pecorino auf 40 ha angebaut.
dl 6.80/ 46.00

Roséwein

Rosato del Salento, Morelli, Apulien-I

Rebsorte: Negroamaro. Lachsfarben präsentiert sich der Wein, in der Nase fruchtig mit überwiegend Pfirsich und Himbeeren. Im Mund ist er frisch und lieblich. Dezente Säure im Abgang
dl 5.00

Rotweine

Barbera d'Alba Riva della Coda, Cascina Baricchi, Piemont-I

Rebsorte: Barbera
Ein grosser Barbera, dieser Wein der Cascina Baricchi: starke Frucht, richtige Würze aus dem Holz, unvergleichbares Gleichgewicht im Mund, kurz: eine Verschwendung von Eigenschaftsworten ist unvermeidlich, wenn man die Weine dieses Hauses beschreiben will. Es werden bloss 4000 Flaschen produziert. Die Trauben reifen in der Gemeinde Neviglie (CN) in einem Weinberg, der 1992 angebaut wurde. Die Verfeinerung findet in Eichenfässern statt und dauert ca. 12 Monate. rubinrot, intensiv, blumig, fruchtig, trocken, Alkohole warm, gerbstoffreich, körperreich.
Fl 53.-

Valpolicella Sup. Ripasso, Terre Valgrande, Venetien-I

Rebsorte: Corvina veronese, Corvinone, Rondinella
Die Pressmethode wurde schon von den alten Römern angewendet, um den dannzumal leichten Weinen aus Valpolicella mehr Körper zu verleihen. Die Fermentierung findet bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 22° und 28°C statt und die Mazeration dauert 8 Tage. Es ist ein Wein von grosser Annehmlichkeit, der sich leicht trinken lässt. Der '288' Ripasso ist von glänzendem rubinrot, in der Nase ist er sehr fruchtig mit Kirschennote, Waldbeeren und Mandeln.
dl 7.50 / Fl 48.00

Syrah Zogo (unsere Hauswein), Paladin, Veneitien-I

Der Syrah ZOGO wird bewusst nur im Stahltank produziert, damit er seine fruchtigen Eigenschaften hervorbringt. Die kontrollierte Gärungs-Temperatur schenkt einen charaktervollen, geschmacksstarken Wein mit dezentem Alkoholgehalt. Seine Vielseitigkeit macht Spass, einfach genial für jeden Tag. Sensationell, wenn er an warmen Tagen kühl getrunken wird. rubinrot, halbtrocken, fruchtig, Alkohole mittel, wenig Gerbstoffe, süffig.
dl 6.50 / Fl 43.-

Bolgheri, Tenuta Le Colonne, Toskana-I

Rebsorten: 70% Cabernet F., 20% Merlot, 10% Cabernet S.
Donoratico, Provinz Livorno, nur wenige Schritte vom Meer entfernt, liegt die Tenuta Le Colonne. Hier werden die Traubenbeeren seit 16 Jahren gewonnen, wo sie auf 150 müM auf einem vulkanischen, sandigen, schlammig-lehmigen Boden wachsen. Die spontan Vinifikation dieses eleganten Weines erfolgt nur mit autochthoner Hefe, die Lagerung findet während 12 Monaten in Holzfässern statt.
Fl 58.-

Aglianico Joe BIO, Sorrentino, Kampanien-I

Eine neapolitanische Legende, typisch für dieses Volk mit Hang zur Theatralik, schreibt Tränen Gottes für die Entstehung dieser Rebe zu. Die Bucht von Neapel sei ein vom stürzenden Luzifer zerrissener Himmelsstreifen: Gott weinte. Aus seinen Tränen entstand auf den steilen Hängen des Vesuvs die Rebe des Lacryma Christi. Trotz der Umständlichkeit dieses Rebbauses schenkt uns die Familie Sorrentino jedes Jahr diesen wunderbaren Rotwein. rubinrot, komplex, fruchtig, Röstaromen, würzig, harmonisch, süffig.
Fl 42.-

Susumaniello Serre, Le Due Palme, Apulien-I

Die Susumaniello Traube ist wahrscheinlich dalmatinischen Ursprungs. In ihrer Reifephase, nach circa.10 Jahren, geht die Produktivität etwas zurück. In jungen Jahren ist die Rebe allerdings sehr produktiv und hat einen hohen Zuckergehalt, worauf auch der Name Susumaniello anspielt auf Deutsch: beladen wie ein Esel, denn Esel können in jungen Jahren bekanntlich grosse Lasten tragen. Die Traube gelangt Mitte September zu ihrer vollen Reife, sie enthält einen mittelgrossen Kern und hat eine pflaumenartige blaue Haut.**dl 6.50 / Fl 43.-**

Collezione Cinquanta, San Marzano, Apulien-I

Cinquanta (fünfzig) oder in diesem Falle eher fifty/fifty, denn er besteht zu gleichen Teilen aus den Sorten Primitivo und Negroamaro. Konzentriertes Rubingranat, opulenter Duft von überreifen dunklen Früchten und süßem Eichenfass, sehr stoffige Textur am Gaumen. Es gibt nichts Subtiles in diesem Tropfen; einfach nur Vollgas vom Start bis ins Ziel.
dl 7.50 / 48.-

Merlot del Ticino Genestrerio, Tenuta Agriloro, Tessin

Genestrerio ist der kleine Bruder des Merlot Riserva La Prella. Es handelt sich um einen sehr traditionellen Tessiner Merlot, der die Eigenschaften der Rebsorte sehr gut hervorhebt. Die 14 Tage dauernde Kelterung findet im Stahltank statt. Säuregehalt 4.7 g/l. Rubinrot von mittlerer Intensität, vielfältig mit leichtem Efeu-Ton, typisch für den Merlot fein und fruchtig, leicht würzig, samtig und von guter Struktur.
Fl. 49.-