



# BELVEDERE

RISTORANTE PIZZERIA

*Edle Weine aus Italien*



## *Brancaia Chianti Classico*

*Von intensiv rubinroter Farbe, öffnet es sich in der Nase mit intensiven Anklängen von Veilchen und Kirsche. Am Gaumen ist er frisch, mit jungen Tanninen und einer dezenten Nachhaltigkeit. Perfekt als Beilage zu gegrilltem Fleisch, Aufschnitt und Wurstwaren sowie ersten Gängen mit Fleischsaucen. Rebsorte: 100% Sangiovese*

**€ 45,-**



## *Le Volte dell'Ornellaia*

*Le Volte dell'Ornellaia vom Weingut Ornellaia ist ein toskanischer Rotwein mit einer wunderschönen mediterranen Note und der perfekten Harmonie der drei Sorten, aus denen er besteht: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon.*

**€ 60,-**



## *Le Serre Nuove- Tenuta dell'Ornellaia*

*Le Serre Nuove dell'Ornellaia ist eine Mischung aus Merlot-, Cabernet Sauvignon-, Cabernet Franc- und Petit Verdot-Trauben. Die Weinbereitung erfolgt separat, um die Unterschiede jeder einzelnen Sorte zu berücksichtigen. Le Serre Nuove dell'Ornellaia ist ein Rotwein mit intensiven und komplexen Aromen, unmittelbarem Genuss und ausgezeichnetem Alterungspotenzial.*

**€ 150,-**



# BELVEDERE

RISTORANTE PIZZERIA



## *Tignanello-Marchesi Antinori*

*Es war der erste Sangiovese, der in Barriques ausgebaut wurde, der erste moderne Rotwein, der mit nicht-traditionellen Sorten (wie Cabernet) verschnitten wurde, und einer der ersten Rotweine im Chianti-Classico-Gebiet, für den keine weißen Trauben verwendet wurden. Tignanello ist ein Meilenstein. Es wird aus einer Auswahl von Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.*

**€ 250,-**



## *Brunello di Montalcino-Tenuta Greppo-Biondi & Santi*

*Brunello Biondi-Santi ist eine Hommage an das Terroir von „Tenuta Greppo“ mit seinen terrassierten Weinbergen, die in großer Höhe auf kargen, an Galestro reichen Böden gepflanzt sind. Und hier wurde der Sangiovese-Klon „BBS11“ (Brunello Biondi Santi 11) ausgewählt, der für das Terroir von Tenuta Greppo geschaffen wurde. Dieser Klon, der einzige, der den Namen eines Erzeugers trägt, bringt Trauben mit einer hervorragenden Balance zwischen Frucht, Struktur und Säure hervor.*

**€ 350,-**



## *Ornellaia-Tenuta dell'ornellaia, Bolgheri*

*Ornellaia ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot, ein getreuer Ausdruck eines einzigartigen Terroirs, das seit jeher im Einklang mit der Natur steht.*

**€ 450,-**



# BELVEDERE

RISTORANTE PIZZERIA



## *Solaia-Marchesi Antinori*

*Solaia Antinori ist ein roter Toscana IGT mit süßem und intensivem Geschmack, ein Symbol für stilvolles Trinken. Das Savoir-faire der Kellerei in der Weinherstellung, die verwendeten Qualitätstrauben und der äußerst faszinierende Geschmack machen den Solaia-Wein in der gesamten internationalen Weinszene bekannt. So entsteht Solaia, hergestellt aus den erlesensten Cabernet Sauvignon-, Cabernet Franc- und Sangiovese-Trauben vom gleichnamigen Weinberg.*

**€ 650,-**



## *Bellavista- Alma Rose' Franciacorta*

*Die Grande Cuvée Alma Rosé von Bellavista ist ein eleganter Franciacorta mit leuchtendem Altrosa und feiner, cremiger Perlage. Die Cuvée aus 60% Chardonnay und 40% Pinot Nero stammt aus 26 Weinbergen mit durchschnittlich 28 Jahre alten Reben. Rund 23% des Weins reift im Holzfass, der Rest im Edeltank. Das Hefelager betrug etwa 30 Monate.*

**€ 85,-**



# BELVEDERE

RISTORANTE PIZZERIA



## *Bellavista- Alma Assemblage 1 Franciacorta*

*Die Alma Gran Cuvée ist ein Franciacorta im so berühmt gewordenen eleganten Bellavista-Stil. Die Cuvée aus mehr als zwei Dritteln Chardonnay, aus Pinot Nero und ein wenig Pinot Bianco lag 36 Monate auf der Hefe und wurde mit knapp 8 Gramm Dosage als Brut gefüllt. Bellavista verbindet ein aromatisches, an Steinobst, Zitronen und Brioche erinnerndes Bouquet mit einer feinen Perlage, einer feinen Frucht und einer harmonischen Tiefe und Länge am Gaumen.*

**€ 85,-**