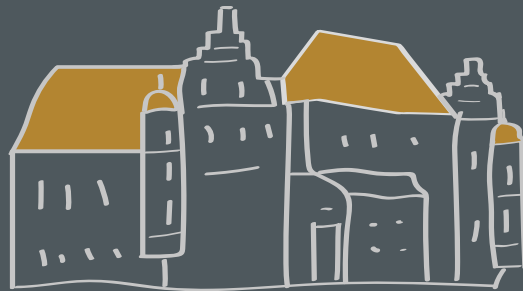


Weinkarte

RISTORANTE "LA BARCA"



Aperitivo

LIMONCELLO SPRITZ	0,3	6,50
GINIZZ	0,3	6,50

RAMAZZOTTI ROSATO	0,3	6,50
CAMPARI SODA	0,2	6,50
PICCOLO VALDO	0,2	6,50

Vino Bianco

ITALIEN

LUGANA

„Pasini San Giovanni“ Bio
Gardasee Trocken;
100% Trebbiano, 12,5%

0,2l 8,50
0,75l 25,60

Saftiger, mineralischer Weißwein mit Frische und Eleganz vom Gardasee. In der Nase zeigt er reife Birnen und duftig-grasiges Heu, am Gaumen ist er sanft mit belebender Salzigkeit als Aperitif oder Begleiter zu Fisch- und Gemüsegerichten.

LUGANA

„Monte del Fra“ Gardasee
Halbtrocken; 100% Trebbiano,
13%

0,75l 27,60

Duftet animierend exotisch nach Mandeln, weißen Blüten und Südfrüchten. Am Gaumen herzhaft fruchtig, harmonisch und angenehm trocken. Passt wunderbar zu Pasta, gegrilltem Fisch sowie Fleisch. Der Ideale Terrassenwein.

CHARDONNAY

„Kellerei Kaltern Chardonnay“
Südtirol, Trocken; 100% Süd-
tiroler Chardonnay. 13%

0,75l 25,30

Leuchtendes Goldgelb im Glas. Fruchtbetont in der Nase, nach Banane und reifer Birne, sehr mineralisch. Probieren Sie diesen Chardonnay als Aperitif, zur Gemüsepfanne, Sommersalaten, Vorspeisen oder Fischgerichten.

SAUVIGNON BLANC

„Kellerei Kaltern Sauvignon
Alto Adige“, Südtirol, Trocken;
100% Sauvignon Blanc, 13%

0,75l 26,80

Helles Strohgelb, Holunder und exotische Früchte in der Nase, etwas Stachelbeere, Frucht auch am Gaumen, saftig-salzig, gute Länge mit fruchtbetontem Abgang.





CUSTOZA

„Monte del Fra“ Gardasee, Trocken;
40% Garganega, 20% Trebbiano
toscano, 10% Tocai friulano
20% Cortese, 10%
Chardonnay-Riesling
italico-Malvasia, 12,5%

0,2l 7,20
0,75l 21,70

Intensive Fruchtaromatik von weissem Pfirsich, Ginster und Zitrus. Daneben Aromen von reifen Äpfeln und dezenter Vanillenote. Reiche Textur, voller Körper, rassig mit geschmeidigem Finale. Passt zu leckeren Gemüse-Antipasti, Pasta-Gerichten, Krustentieren und Fischen aus Meer und See, eignet sich aber auch vorzüglich als Aperitif

BIANCO DI SICILIA

„Donna Fugata Anthilia“
Sizilien Trocken; Überwiegend
Catarratto mit Ansonica, 13%

0,2l 8,40
0,75l 25,30

Frisches und duftendes Bouquet mit fruchtigen Nuancen von Apfel, Pfirsich, Zitronenschale und Nuancen von mediterranen Gewürzen. Im Geschmack kommt die fruchtige Note gut zur Geltung und wird durch eine angenehme Würze aufgefrischt. Perfekt zu leicht geräuchertem Fisch, Krustentieren, Sardellen sowie zu überbackenen ersten Gängen

VERDICCHIO

„Le Vele dei Castelli di Jesi“
Marken Trocken;
100% Verdicchio
12,9%

0,75l 24,20

Das Bouquet erinnert an einen Fruchtcocktail aus Aprikose, Pfirsich, Kiwi und anderen exotischen Früchten wie Maracujá und Litschi, abgerundet durch einige Spezereien. Sein Abgang ist anhaltend und leicht mandelig. Schmeckt zu einfachen Nudel- und Gemüsegerichten, ideal zu jeder Art von Fisch und Meeresfrüchten.

GRILLO

„Mandarossa Costadune“
Sizilien, Trocken; 100% Grillo
13%

0,2l 7,10
0,75l 21,30

Mit feinen Kräuternoten. Im Bukett vereinen sich leichte Biskuitaromen mit geradezu unwiderstehlichen Anklängen von Apfel, Maracuja und Pfirsichen. Am Gaumen präsentiert er sich dicht, füllig und äußerst elegant. Aromareich mit ausdrucksvoller Frucht und Würze ist dieser liebenswerte Weiße ein passender Begleiter zur Cucina Italiana.

GAVI

„Coppo La Roca“ Piemont,
Trocken; 100% Cortese, 13%

0,75l 29,60

In der Nase frisch und fruchtig mit den typischen mineralischen Noten. Im Geschmack sehr ausgewogen mit leichten und angenehmen Zitrusnoten. Der passende Begleiter zu: Hauptspeisen mit weißem fleisch, Muscheln.

DEUTSCHLAND

Vino Bianco

SILVANER

Weingut „Zur Schwane“ Franken
Tocken; 100% Silvaner, 12%

RIESLING

Weingut „Emil Bauer“
Name „No Sex“ Rheinpfalz
Trocken; 100% Riesling, 12,5%

GRAUBURGUNDER

„Groh“, Rheinhessen, Trocken;
100% Grauburgunder, 13%



0,2l 7,20
0,75l 21,70

Herrlich konzentrierte Frucht nach grünem Apfel. Durch die milde Säure entsteht ein weiches Mundgefühl, Aromen von grünen Früchten und animierender Herbheit.

0,2l 7,60
0,75l 22,70

Dieser „typische“ Riesling zeigt eine blassgelbe, ins grünlich-gelbe tendierende Farbe, im Duft dominieren Pfirsich und südländische Früchte. Feinfruchtig, klassische Rieslingart mit knackiger Säure – zu mehr als 1/3 im großen Holzfass vergoren.

0,2l 7,90
0,75l 24,30

Aromen von gelben Früchten wie Birne, Quitte und Apfel mit feinen Zitrusnoten. Am Gaumen würzig und kraftvoll mit einem saftigen, gut ausbalancierten Körper.



Vino Rose

ROSÉ CUVÉE

Rosé Cuvée „Groh“
Rheinhessen, Trocken;
Portugieser, Spätburgunder
12%

0,2l 8,10
0,75l 24,20

Bukett von roten Beerenfrüchten dominiert wird. Am Gaumen präsentiert sich der Roséwein aus Rheinhessen mit einer frischen lebhaften Säure mit einem fein-würzigen Finale. Ein Rosé, den man den ganzen Abend als Solisten in entspannter Runde trinken möchte, der aber auch Grillfleisch, ganz gleich ob Hähnchen, Schwein oder Rind, gelassen standhält.

DEUTSCHLAND

ITALIEN

ROSÉ FRESCOBALDI ALIÈ

Toscana, Trocken; Vermentino,
Syrah. 12 %

0,2l 9,60
0,75l 28,80

Bereits im Glas schimmert dieser Rosé in einem zarten Lachs-ton, aus dem intensive Aromen von Walderdbeeren, weißen Blüten und Zitruschalen entweichen. Neben der delikaten Struktur fällt am Gaumen die angenehme Frische auf, die leicht mineralisch wirkt.

Vino Rosso

ITALIEN

PRIMITIVO

„Duca Carlo Guarini“ BIO
Apulien, Trocken; 100% Primitivo,
14,5%

0,2l 7,50

0,75l 22,50

Ein Primitivo von intensiv rubinroter Farbe. Sein starkes Aroma erinnert an dunkle, reife Waldfrüchte. Am Gaumen ist er dicht und angenehm weich und erinnert an Brombeeren, gepaart mit einem Hauch von Zimt. Vollmundig und elegant im Abgang.

PRIMITIVO

„Artas Castello Monaci“
Apulien, Trocken;
100% Primitivo
Alkoholgehalt 16,5%

0,75l 40,10

Zeigt sich mit einem kräftigen, tiefdunklen, strahlenden Rubinrot im Glas. Er begeistert mit komplexen und ätherischen Düften, welche sich mit kräftigen Waldbeeraromen sowie balsamischen Akzenten und Röstkaffeenoten verbinden. Am Gaumen bietet er unendlich viel Wärme, Fülle und Komplexität. Ein wahres Kunstwerk der gefragten Primitivo

SANGIOVESE

„Caparzo“
Toskana, Trocken;
100% Sangiovese, 13,5%

0,2l 6,90

0,75l 20,60

Toskana für jeden Tag! Dieser reinsortige Sangiovese aus der renommierten Tenuta Caparzo verführt mit seinem floralen Duft, seiner schlanken Frucht und der angenehm frischen Säure zum nächsten und übernächsten Glas.

NERO D'AVOLA

„Mandarossa Costadune“
Sizilien, Trocken;
100% Nero d'Avola. 13,5%

0,2l 7,50

0,75l 22,50

Erscheint im Glas in einem intensiven Rubinrot mit violetten Reflexen und präsentiert dabei sein wunderbar fruchtiges Bouquet, welches dominiert wird von roten Beerenfrüchten. Begleitet wird dieses durch die Aromen von Schwarzkirschen und Pflaumen. Am Gaumen ist dieser Wein aus Sizilien sehr weich und samtig mit einer sortentypischen und ausgewogenen Säure. Genießen Sie diesen trockenen Rotwein zu geschmortem Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Fisch und Geflügel oder zu gereiftem Käse.

Vino Rosso

ITALIEN

NEGROAMARO SALENTO

„Appassimento Conte di Campiano“ Apulien
Halbtrocken; 100% Negroamaro
14%

VALPOLICELLA RIPASSO

„Superiore Zenato“
Venetien, Trocken; Corvina,
Oseleta, Rondinella
14%

AMARONE

„Amarone Masi“
Venetien
Trocken; Molinara,
Rondinella, Corvina,
15%

0,2l 7,40
0,75l 22,30

0,75l 33,50

0,75l 80,10

Der Conte di Campiano Appassimento Negroamaro hat rubinrote Farbe mit Tendenzen zum Granatrot. Er duftet nach intensiven vollreifen Brombeeren, Rosinen und Backpflaume. Im Geschmack ist er intensiv fruchtig mit süßem Schmelz und feinen Tanninen. Er eignet sich perfekt zu kräftigen

Dieser Wein erscheint im Glas in einem dunklen und tiefen Rubinrot und entfaltet dabei sein elegantes und intensives Bouquet, das aus den Aromen von Schwarzkirschen und Pflaumen besteht. Würzige Nuancen und Anflüge von Rumtopf, Ergebnis des Apassimento-Verfahrens, ergänzen die Nase. Am Gaumen ist dieser Rotwein aus Venetien saftig und geschmeidig und seine kompakte Frucht wird durch dezente Noten von Kaffee, Lakritz und Mandel ergänzt und in ein langes, edles Finale getragen. Genießen Sie diesen trockenen Rotwein aus Italien zu deftigen Pasta-Gerichten, Schmorbraten oder zu Käse.

Der Amarone besitzt ein sehr dunkles Rubinrot. Der Duft erinnert an eingekochte Früchte – vor allem Pflaume, Kirsche, Blaubeere lassen sich ausmachen. Aber auch Kaffee, Kakao, Lakritz und etwas Veilchen zeigen sich mit mehr Luft. Am Gaumen dann mit viel Tiefe und Struktur. Die Fruchtaromen zeigen sich auch im Mund präsent und werden durch leichte Zitrusnoten umspielt. Im Abgang daher auch mit schöner Frische und einer überraschenden Eleganz. Der Alkohol wirkt sehr gut eingebunden. Dieser Amarone eignet sich hervorragend als Begleiter von kräftigen Fleischgerichten. Aber auch gereifter Käse – Parmesan, Pecorino oder Gorgonzola – passt bestens zu diesem Wein.



Prosecco

ITALIEN

BEDIN

Veneto
Trocken; Glera
11%

0,1l 3,50
0,75l 22,00

In der Nase frisch und exotisch-fruchtig nach Ananas, Mango und Banane duftend. Am Gaumen intensiv-elegantes fruchtiges Bouquet von frischen Zitrusfrüchten. Harmonisch, weicher, fast trockener Geschmack. Die erfrischende elegante Perlage rundet perfekt am Gaumen ab. Wunderbar als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchten und auch asiatischer Küche. Die Eleganz dieses Prosecco Spumantes macht ihn zum perfekten Begleiter nicht nur für besondere Anlässe.

MARSURET

Veneto
Extra Trocken; Glera
12%

0,1l 4,50
0,75l 28,00

Ein Blick aus einer gelben Farbe, feinen und anhaltender Perlage gezeigt. Nase: Die Nase ist elegant und zart, mit überwiegend die Szene Noten von reifem Apfel dominierte. Mund: Der Geschmack ist elegant, aromatisch, mit guter Struktur, einladenden, frisch und cremig Säure. Dieser Wein passt gut als Aperitif

Champagner

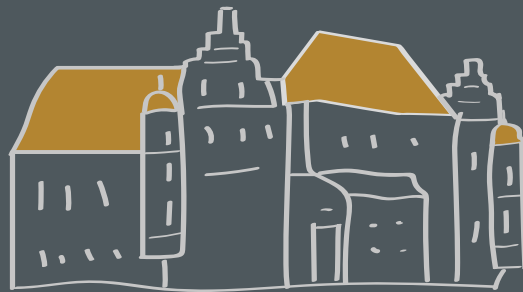
FRANKREICH

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE"

Champagne, Chardonnay,
Pinot Noir, Meunier
12%

0,75l 68,50

Fein aufsteigende Perlen bilden einen beständigen Schaumkranz. Zartes Bukett von frischen Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Die Komplexität des Weines zeigt sich in den aufeinanderfolgenden Noten von Weinberg-Pfirsich und weißen Früchten. Perfekte Ausgewogenheit zwischen Frische und Finesse mit ausdrucksvollen Fruchtaromen im Finale. Die Noten von Zitrus und weißen Früchten und seine bemerkenswerte Ausgewogenheit, die von den subtilen Perlen unterstützt wird, machen ihn zum idealen Begleiter von Geflügel und Edelfischen.



RISTORANTE "LA BARCA"

WASSERSCHLOSS 1

84416 TAUFKIRCHEN

TELEFON 08084 1348