



ROTWEINE

(Flaschen und Offenausschank)

Sicilia: EGHEMON PASSIMIEN TO NERO D'AVOLA CHF 45.00 / 7.50

Trauben: 70% Nero D'Avola, 30% Frappato. Intensives leuchtendes rot, ausgeprägt und charakteristisch, erinnert an rote Beere. Im Gaumen zeigt sich der Wein samtig und voll mit einer harmonischen Säure, die durch weiche und elegante Tannine gekennzeichnet ist. Passend zu Pasta und Käse. / 13% Vol.

Puglia: PRIMITIVO SALENTO TERRAE MELIXIA IGT CHF 42.00 / 7.00

Traube: 100% Primitivo. Tiefrubinrote Farbe. Aromen von Beeren und Kirschen. Passt zu Pasta, grilliertem Fleisch und zu Käse. / 13.5% Vol.

Puglia: ELIOS NEGROAMARO MAGNUM VDT CHF 65.00 / 6.50

Traube: 100% Negroamaro. Intensive Rubinrote Farbe. Die Traubensorte besticht mit einer einzigartigen persönlichen Note. Passt zu allen Pastagerichten und rotem Fleisch sowie Käse. / 12% Vol.

WEISSWEINE

(Flaschen und Offenausschank)

Piemonte: ARNEIS LANGHE BRICCODORO DOC CHF 48.00 / 7.50

Traube: 100% Arneis. Erlesener, wohlriechender und harmonischer Wein. Volles, weiches Aroma mit langanhaltender Struktur. Geeignet als Apéro- und Dessertwein. / 12.5% Vol.

Veneto: LUGANA FREZZA DOC CHF 45.00 / 7.00

Traube: Trebbiano di Lugana. Dieser Wein entsteht aus den Trauben die im DOC-Gebiet südlich des Gardasees angebaut werden. Er passt zu Vorspeisen, Suppen, weissem Fleisch und Eierspeisen. Unübertrefflich zu allen Fischgerichten. / 13% Vol.

« Qui si cucina con passione »

Pascale Langel | Rheinstrasse 41b | 4402 Frenkendorf BL

Tel. 061 901 32 33 www.artbistro.ch



ROTWEINE (Flaschen)

Puglia: CELINUM ROSSO NEGROAMARO VDT CHF 38.00

Traube: 100% Negroamaro. Intensive Rubinrote Farbe. Die Traubensorte besticht mit einer einzigartigen persönlichen Note. Passt zu allen Pastagerichten und rotem Fleisch sowie Käse. / 12% Vol.

Puglia: SALICE SALENTINO ROSSO TERRAE MELIXIA CHF 39.00

Traube: 40% Negroamaro, 60% Malvasia. Das Bouquet besticht aus Früchte, Gewürze und wenig Vanille. Passt zu Rind, pikantem südtalienischem Käse. / 12.5% Vol.

Venetien: VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO CHF 49.00

Die venezianische Weinkreation ist mittelkräftig bis trocken. Dieser Wein der Cantine Mabis zeigt eine granatrote Farbe und die Nase erkennt sofort die klaren Kirsch- und Waldbodenaromen. Gewinnung durch einen Hauch an Schokolade. Ein wunderbares Bouquet von Pfeffer und Lakritze. Passend zu Braten, Geflügel, Meeresfische und Hartkäse. / 13.5% Vol.

Toscana: BRUNELLO DI MONTALCINO "Campaperi" CHF 78.00

Traube: 100% San Giovese. Während 3 Jahren im Holzfass gelagert. Granatrote Farbe mit einer Struktur von Rubin. Harmonisch eleganter Körper, würziger Geschmack, mit einer lang anhaltenden Beharrlichkeit. Passt zu rotem Fleisch und reifem Käse. / 14.5% Vol.

Veneto: AMARONE "Gino Cordin" CHF 115.00

Trauben: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara. Mindestens 24 Monate im Barrique ausgebaut. Tief purpurote Farbe mit granatroter Tönung. Das reichhaltige, reife Bukett weist Kirschnoten und wenig Lakritz, plus Vanille auf. Beim Abgang warm und samtige Empfindung. / 16.5% Vol

Die Preise verstehen sich inkl. MWST

« Qui si cucina con passione »

Pascale Langel | Rheinstrasse 41b | 4402 Frenkendorf BL

Tel. 061 901 32 33 www.artbistro.ch