



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 74.00 / 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)

Venetien: VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO **CHF 49.00**

Mittelkräftig bis trocken. Dieser Wein der Cantine Mabis zeigt eine granatrote Farbe mit 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.

Apulia: "STILIO" PRIMITIVO DI MANDURIA **CHF 78.00**

Traube: 100% Primitivo. Weingut Mottura. Durch die erlesene Auswahl bester Trauben von sehr alten Weinbergen, bildet er das Flaggschiff des Hauses, überzeugt mit einem intensiven Bouquet, dichter Struktur und kräftigem Geschmack. Tiefe dunkle Farbe mit purpurroten Reflexen. Sein Bouquet duftet nach schmelziger Konfitüre, Marasca-Kirschen und Wahnüssen. Im Geschmack: vollmundig, warm mit abgerundeten Tanninen und leichten Toastingnoten. Kraftvoll, elegant und samtig. / 14.5% Vol.

Sicilia: NERO D'AVOLA APPASSIMENTO "ERACLES" **CHF 64.00**

Trauben: 100% Nero D'Avola. Einer der besten Trauben, die Zeit hatten, langsam in der September Sonne zu reifen. Vollfruchtig und weich im Geschmack. In der Farbe zeigt er ein toll glänzendes Rubinrot. Der Duft ist voll und verbreitet Aromen von reifen Früchten, leichten Nuancen von Gewürzen. Am Gaumen sanft, gleichwohl und lebhaft mit Aromen von roten Früchten und Blaubeeren. / 13.5% Vol.

Tinazzi/Verona: MEGALE NEGROAMARO **CHF 58.00**

Traube: 100% Negroamaro. Im Bouquet angenehm, mit einer fruchtigen als auch würziger Spur nach Sauerkirschen, Pflaumen und Zimt. Ideal zu Teigwaren, Braten und Käse. / 14% Vol.

Spanien: "LAS CARRERAS" TEMPRANILLO **CHF 49.00**

Traube: 100% Tempranillo. Ein sehr feiner, eleganter Wein mit Geschmack nach Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren, schwarzen Himbeeren und Schokolade. Er verwöhnt uns mit seinen langen, samtig weichen, vollen Aromen. Passend zu Teigwaren, Braten und Käse. / 12.5% 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