



## **ROTWEINE**

*(Flaschen und Offenausschank)*

**Sicilia: EGHEMON PASSIMIENTO NERO D'AVOLA** CHF 45.00 / 7.00

*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 46.00 / 7.50

*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 / 7.80

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

**Puglia: FIORELLO CHARDONNAY SALENTO IGT** CHF 46.00 / 7.00

*Trauben: 100% Chardonnay. Farbe lebhaft gelb, tief und robust. Elegantes Duftbouquet, vielfältig und raffiniert. Intensives Blumenaroma, betonte Bananen und Aprikosennote mit einem Hauch von Vanille. Geschmack samtig zauberhaft und weich. / 14% Vol.*

« Qui si cucina con passione »

Pascale Langel | Rheinstrasse 41b | 4402 Frenkendorf BL

Tel. 061 901 32 33 [www.artbistro.ch](http://www.artbistro.ch)



## **ROSÉWEINE**

*(Flaschen und Offenausschank)*

**Calabria: LIGE ROSATO**

**CHF 39.00 / 6.00**

*Trauben: 50% Gaglioppo und 50% Nerello Calabrese. Brillanter Rosé von schöner rosa Farbe mit orangen Reflexen. Zartsüßer, blumiger und fruchtiger Geschmack. Geeignet für alle Jahreszeiten, als Apéro und zu leichter Kost. / 13% Vol.*

## **ROTWEINE** *(Flaschen)*

**Piemonte/Serralunga d'Alba: BARBERA D'ALBA DOC CHF 49.00**

*Traube: 100% Barbera. Elegant, mild und faszinierend, mit für den Barbera typischen herausragenden fruchtigen Noten. Er passt zu Pasta, Reis, Grillfleisch und mäßig lang gereiften Käsesorten. / 14.5% Vol.*

**Sicilia: TANK NR. 76 SYRAH RISERVA**

**CHF 56.00**

*Traube: 100% Syrah. Dieser Wein mit seinem herrlich, fruchtigen Aroma und seinem weichen Abgang, passt hervorragend zu Rind und Lammfleisch, sowie scharfen Speisen und allen Käsesorten. / 14% Vol.*

**Puglia: NEGROAMARO "RISERVA PIU"**

**CHF 54.00**

*Traube: 100% Negroamaro. Nachdem der Wein im Stahltank gealtert wurde, wird er während 6 Monaten in französischen Eichenfässern gelagert. Die Farbe ist Rubinrot mit leichten Orangetönen. Dieser Wein wird im Mund sanft umhüllt, und hinterlässt einen absolut angenehm fruchtigen Geschmack. Er passt zu jeder Gelegenheit. / 14% Vol.*

*Die Preise verstehen sich inkl. 7.7% MWST*

**« Qui si cucina con passione »**

Pascale Langel | Rheinstrasse 41b | 4402 Frenkendorf BL

Tel. 061 901 32 33 [www.artbistro.ch](http://www.artbistro.ch)