

# ITALIEN

EUR

## WEISS

<b>Vermentino di Sardegna DOC Costamolino 2010 - Argiolas, Sardinien</b>	24,50
Exotisch mit Noten von Ananas und Mandel, feine Mineralität, weich und rund im Abgang.	
<b>Gavi di Gavi DOCG Cá da Bosio 2010 – Terre da Vino, Piemont</b>	29,50
Intensiver Blütenduft mit Mirabelle und feinen Nussaromen, charakteristisch, mild und bekömmlich. 100% Cortese	
<b>St. Christina Lugana DOC -2010 Venetien</b>	31,50
Aus der Rebsorte Trebbiano di Lugana erzeugt. Ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang.	
<b>Südtiroler Pinot Bianco 2010 – Kellerei Girlan Südtirol</b>	28,90
Gelbe Äpfel, Birnennoten und zarter Blütenduft, geschmeidig und cremig, mineralisch, sehr elegant und nachhaltig. 100% Weißburgunder	
<b>Chardonnay Jalè IGT 2009 – Cusumano, Sizilien</b>	39,90
Cremige Fruchtigkeit und erlesene Würze, viel Schmelz, da im Barrique ausgebaut, ein Chardonnay der ganz besonderen Art! 100% Chardonnay , 6 Monate Barrique, 2 Gläser im Gambero Rosso	

## ROT

<b>St. Christina Cabernet Sauvignon 2006, Venetien</b>	32,90
Ein Wein mit Wärme der eine perfekte Verbindung von Frucht, Fülle und ausgezeichnet würziger Struktur bei perfektem Säurespiel aufweist.	
<b>Chianti Rufina DOCG Riserva 2007 - Fattoria Di Basciano, Toskana</b>	41,90
Konzentriert ohne schwer zu sein, elegant und sehr verführerisch, lang und weich im Abgang 93% Sangiovese, 7%Colorino, 12 Monate Barrique	
<b>Amarone DOC 2006 – Tedeschi, Venetien</b>	62,90
Sehr charmant, mit explodierendem Fruchtbouquet, Rumtopfaromen und Pflaumen, feine Gewürze, am Gaumen, warm, voll und dicht mit langem Nachhall. Corvina, Corvione, Rondinella, Molinara, 24 Monate Slavonisches Holzfaß	
<b>Barolo DOCG Prapò 2006 – Germano, Piemont</b>	79,90
Lagenwein, 3 Gläser im Gambero rosso, traditionell ausgebaut, klassische Aromen von Himbeeren, Teer und Rosen, sehr elegant, tief und nachhaltig. 100% Nebbiolo, 24 Monate Holzfaß 2 Gläser im Gambero Rosso	
<b>Nerojbleo Nero d´Avola IGT 2007 – Gulfi, Bio Sizilien</b>	41,00
Schwarze Früchte, Mocca und Eukalyptus, tolle Eleganz, salzige Mineralität. 100% Nero d`Avola, Barrique großes Holzfaß	

# ÖSTERREICH

## WEISS

36,90

**Steinsetz Grüner Veltliner 2010 Reserve - Kamptal DAC,  
Schloß Gobelsburg-Kamptal**

Etwas rosa Pfeffer und Thymian; am Gaumen rosa Grapefruit und Boskoop-Apfel, feine Würze, elegant und nachhaltig - vielleicht der beste Steinsetz bislang.. 100% Veltiner

**Grauburgunder Graupert 2009 – Meinklang Bio  
Burgenland**

36,50

Fruchtbetont, Duft nach Mirabelle, Birnen und Haselnuß, geschmeidig, vollmundig und rund. 100% Grauburgunder

## ROT

**Sankt Laurent 2009 – Meinklang Bio  
Burgenland**

29,50

Duft nach Sauerkirsche und Marzipan, feine Tannine, körperreiche Struktur, eleganter Abgang 100% St. Laurent

**Zweigelt 2009 - Meinklang Bio , Burgenland**

29,50

Gehaltvoll mit viel Frucht, saftige Art, Kirscharomen und weiche, samtige Tannine 100% Zweigelt

# DEUTSCHLAND

## WEISS

**Hipping Riesling Spätlese trocken 2010 - Manz  
Rheinhessen**

29,90

Ein Prachtriesling, gewachsen auf rotem Schiefer mit einzigartigen Grapefruit- Zitrusaromen, Weinbergpfirsich, feinste Mineralik, Länge und Dichte. 100% Riesling

## ROT

**Black Print Cuvée 2009 - Markus Schneider  
Pfalz**

33,90

Beeindruckend tiefe Art, dunkle Reflexe und Aromen dunkler Früchte, St. Laurent, Syrah, Merlot, C. Sauvignon  
8 Monate Barrique und großes Holzfaß

**Xeo trocken 2008 - Weingut Manz  
Rheinhessen**

31,90

Duft nach dunklen Waldbeeren, intensive Holzaromatik, Pflaume und schwarze Johannisbeere, weiche Tanninstruktur  
Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Spätburgunder

# FRANKREICH

## WEISS

**Sauvignon Touraine AOC Le Petiot 2010 - Vincent Ricard, Loire** 22,90

Aromatisches, Bouquet, fruchtig mit grünem Apfel und Holunderblüte, feine Mineralität, mundfüllend und anregend – ein kleiner Sancerre! 100% Sauvignon

Alle Preise inklusive 19% Mwst.  
Jahrgänge unter Vorbehalt

# SPANIEN

## WEISS

**Basa DO 2010 – Telmo Rodriguez, Rueda** 20,90

Zartherber Wein mit Kräuter und Blumennoten, Cassis, Grapefruit, Stachelbeere und Minze, ein fröhlicher Wein! 80% Verdejo, 15% Viura, 5% Sauvignon Blanc

## ROT

**Rioja DOC Lanzaga 2007 - Telmo Rodriguez** 42,90

Fruchtig, mit dunklen Beeren, Kräutern, Leder u. Kakao, ein moderner Rioja auf der Höhe der Zeit. 100% Tempranillo, Barrique

**Rioja Reserva 2004 – Baron de Ley** 39,00

Feine Vanille- und Gewürznote, sowie einen an Walbeeren erinnernden weichen Fruchtgeschmack 90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon ,Barrique

## AUSTRALIEN

### WEISS

**Chardonnay 2005 - Penfolds Koonunga Hill** 24,00

Frischer Duft reifer Pfirsiche, Melone, Feigen, etwas Karamell geben eine gute Komplexität ab. Der Abgang ist sanft mit zarten Anklängen von Vanille.

### ROT

**Shiraz Mourvedre BIN 2 2004 - Penfolds Koonunga Hill** 29,00

Der Wein verfügt über eine ausgewogene Fruchtfülle und eine reife Tanninstruktur. Der Duft von schwarzen Waldbeeren hält im Abgang zartsüßlich nach.

## SÜDAFRIKA

### WEISS

**Petit Chenin Blanc 2010 – Ken Forrester, Stellenbosch Südafrika** 24,90

Grüner Apfel und Limette, feine Mineralität, fruchtig und frisch  
100% Chenin Blanc

### ROT

**Pinotage Signature 2009 - Spier, Stellenbosch Südafrika** 19,90

Süßer Duft nach Kirsche und roten Beeren, saftig und rund am Gaumen, macht Lust auf mehr..

## CHAMPAGNER & PROSECCO

**Flasche Santa Margherita Prosecco di Valdobbiadene** 35,00  
0,7l. Typisch, trockener Prosecco aus Valdobbiadene

**Magnum Flasche Zonin Prosecco 1,5 l** 49,00  
Für alle die was zu feiern haben

**Flasche Ruinart Rosé Brut AOC 0,75 l** 95,00

**Veuve Clicquot 0,75 l** 75,00

**Moet & Chandon 0,75 l** 75,00

## OFFENE WEINE

0,1 l 0,2 l

### WEISS

Chardonnay	3,40	6,20
Pinot Grigio	3,30	6,20
Grüner Veltliner	2,40	4,50
Weinschorle 0,2 l mit Veltliner		4,50
Sprizz Weinschorle mit Aperol 0,2 l		4,90

### ROT

Merlot	3,70	6,90
Primitivo	3,70	6,90
Zweigelt	2,40	4,50
Weinschorle 0,2 l mit Merlot		4,50

### PROSECCO

Glas Prosecco 0,1 l	3,50	
Prosecco auf Eis 0,2 l		6,80
Prosecco auf Eis mit Aperol 0,2 l		7,50



**Die Geschenkidee:**

**Bestellen Sie einen Gutschein vom  
Barysphär unter  
[www.yovite.com](http://www.yovite.com)  
oder fragen Sie uns!**

