

BAR COMERCIAL

OFFENE WEISSWEINE

0,1 l

0,2 l

2017 **BIANCO DI CUSTOZA**
*Garganega, Trebbiano, Chardonnay
Massinoti, Veneto*

3.⁵⁰

7.-

2017 **FALANGHINA**
*Falanghina
Feudi di San Gregorio*

3.⁵⁰

7.-

2017 **PINOT GRIGIO**
*Pinot Grigio
Endrizzi, Trentino*

3.⁵⁰

7.-

2017 **LUGANA**
*Trebbiano di Lugana
Selva Capuzza, Lombardei*

4.⁵⁰

9.-

2017 **GRÜNER VELTLINER**
*Grüner Veltliner
Jurtschitsch, Kamptal*

4.-

8.-

2017 **RIESLING**
*Riesling
Bimmerle, Baden*

4.-

8.-

2017 **WEISSBURGUNDER**
*Weissburgunder
Weingut Sauer, Pfalz*

4.-

8.-

2017 **RIOJA BLANCO**
*Viura
Baron De Ley, Spanien*

4.-

8.-

2017 **CHARDONNAY**
*Chardonnay
Corte D'Aibo, Emilia Romagna*

4.-

8.-

2017 **SANCERRE**
*Sauvignon Blanc
Domaine de la Garenne, Loire*

5.-

10.-

BAR COMERCIAL

OFFENE ROTWEINE

0,1l 0,2l

2016 CABERNET SAUVIGNON

*Cabernet Sauvignon
Endrizzi, Trentino*

3.⁵⁰

7.-

2016 NERO D'AVOLA

*Nero D'Avola
Maggiolini, Sizilien*

3.⁵⁰

7.-

2016 PRIMITIVO

*Primitivo
Feudo di Santa Croce, Puglia*

4.⁵⁰

9.-

2016 MERLOT

*Merlot
Tenuta Maddalena, Lombardei*

4.⁵⁰

9.-

2012 MUSEUM RESERVA

*Tinta de Pais
Bodega Cigales, Spanien*

5.⁵⁰

11.-

2013 ROSSO DI MONTALCINO

*Sangiovese Grosso
Corte Pavone, Toscana*

6.-

12.-

2013 AMARONE (Von Oktober bis März)

*Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
Ca de Rocchi (Tinazzi)*

9.⁵⁰

19.-

2017 ROSÉ

*Negroamaro
Tempo al Vino, Puglia*

4.-

8.-

ROSÉ FERRARI MAXIMUM (Spumante)

*Pinot Nero, Chardonnay (Méthode Champenoise)
Ferrari Fratelli Lunelli, Trento*

9.⁵⁰