



**VINO
WEIN**

WEISSWEINE



ARNEIS BATASIOLO

Beni di Batasiolo – Piemonte

CHF 41.00

Arneis

In der Nase Düfte von Birnen und Mandeln, begleitet von mineralischen Aromen. Im Gaumen sehr frisch und rassig sowie lebhaft und trocken im Abgang. Ein sehr vielschichtiger und dennoch süffiger Weisswein.



MASIANO – VENETO IGT

Masi – Veneto

CHF 38.00

Pinot Grigio, Verduzzo

Helles Strohgelb; in der Nase sind weisse Blüten, reife Birnen und etwas Exotik erkennbar. Im Gaumen erfrischend und saftig, Aromen von Äpfeln, Birnen und etwas Zitrus. Im Abgang mittellang mit eleganter Säure.



CHARDONNAY BORGO MAGREDO

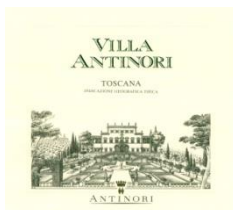
Grave del Friuli doc

CHF 36.00

Friuli - Venezia Giulia - Borgo Magredo

100% Chardonnay

Strohgelb mit goldenen Reflexen; in der Nase duftendes, typisches Chardonnay Bouquet mit zarten Honignoten, Ananas und frischen Zitrusaromen. Im Gaumen recht dicht, saftige Säure, reife exotische Früchte, Pfirsich mit feinem Schmelz. Harmonischer, mittellanger Nachhall.



VILLA ANTINORI BIANCO – TOSCANA IGT

Antinori – Toscana

CHF 37.00

Trebbiano, Malvasia, Chardonnay, Pinot bianco

In der Nase wunderbar elegant mit frisch-fruchtigen Aromen nach Zitrusfrüchten gepaart mit distinguierten Noten von Mango und Eisbonbons. Im Gaumen knackig und erfrischend. Rassige Textur. Feinfruchtiger, animierender Abgang.



ROTWEINE



BAROLO DOCG

Beni di Batasiolo – Piemonte

37,5 cl

CHF 67.00

CHF 36.00

Nebbiolo

Im Gaumen feine Fruchtsüsse im Auftakt, etwas Veilchen, Pflaumen, Kräuter und Dörrfrüchte. Zeigt eine kräftige Struktur mit präsenten, bereits geschliffenen Tanninen und recht langen Abgang.



BARBARESCO DOCG

Beni di Batasiolo – Piemonte

CHF 61.00

Nebbiolo

In der Nase nach Rosen-, Veilchenblüten und etwas Dörrfrüchte duftend. Im Gaumen kompakt und saftig mit guter Struktur, präsenten aber feinkörnigen Tanninen. Röstaromen, Kandis, wiederum Dörrfrüchte, etwas Unterholzaromen und Schokolade.



BAROLO DOCG

Prunotto – Piemonte

CHF 86.00

Nebbiolo

In der Nase nach Beeren, Veilchen und warmen Gewürzen duftend. Im Gaumen vollmundig, gut strukturiert mit saftigen, feingeschliffenen Tannine. Sehr gut eingebundene und ausbalancierte Säure. Mittellanger Abgang.



CAMPOFIORIN

Masi – Veneto

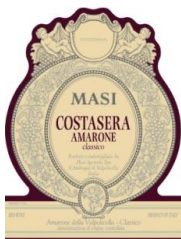
37,5 cl

CHF 45.00

CHF 21.00

Corvina, Rondinella, Molinara

Fruchtig in der Nase, Dörrfrüchte, Heu und Rosinen. Ausgewogen und süffig-elegant im Gaumen von einer schönen Säure begleitet. Gut strukturiert, vollmundig, mit einem mittellangen Abgang.



COSTASERA – AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Masi – Veneto

37,5 cl

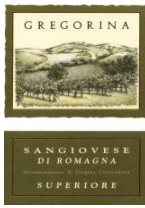
CHF 79.00

CHF 39.00

Corvina, Rondinella, Molinara

Wirkt in der Nase sehr konzentriert und fruchtig, Pflaumenkompott, Würze, Holz und Brotrinde. Im Gaumen mit süsslichem Auftakt, Kompott, Amarenakirschen, Dörrfrüchte. Besticht mit elegantem und langem Abgang.





SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE DOC

Gregorina – Emilia-Romagna

CHF 36.00

Sangiovese

Offene, frisch-beerige Fruchtnase. Im Gaumen gradlinig, saftig und geschmeidig mit guter Länge und trockenem Abgang. Ein klassischer Vertreter des Sangiovese aus der Emilia-Romagna.



AMPELEIA – MAREMMA TOSCANA IGT

Ampeleia – Toscana

CHF 70.00

Cabernet franc, Sangiovese, Grenache, Mourvèdre, Carignano, Alicante, Marselan

In der Nase explosiv und betörend beerig. Elegante Röstnoten und dezente Würze. Im Gaumen unendlich geschmeidig, feinkörniges Tannin, viel Schmelz, fruchtbetont mit feiwürzigen Röstaromen. Im Finale mit gutem Druck.



BADIA A PASSIGNANO RISERVA – CHIANTI CLASSICO DOCG

Antinori – Toscana

CHF 77.00

Sangiovese

Facettenreich duftend; klassische Frucht von Kirschen und Zwetschgen mit frischen Gewürznoten. Im Gaumen dicht, mit viel Schmelz und fein gewobenen Tanninen beginnend, rotbeerige Mitte und harmonisches, langes Finale.



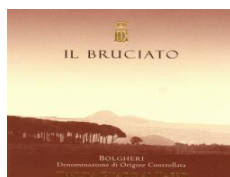
PÈPPOLI – CHIANTI CLASSICO DOCG

Antinori – Toscana

CHF 46.00

Sangiovese, Merlot, Syrah

Intensive Aromen von Kirschen, reifer schwarzer Frucht, etwas Schokolade und Vanille. Im Gaumen sehr geschmeidig, mit der typischen Sangiovese-Saftigkeit. Der Wein hat Biss und Schmelz zugleich.



IL BRUCIATO – BOLGHERI DOC

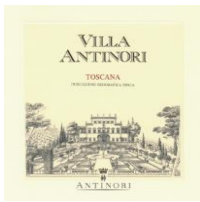
Antinori – Toscana

CHF 51.00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, ergänzende Sorten

Intensive, dichte Nase nach reifen Waldbeeren und Cassis duftend, feine, dezente Kokos-, Vanille- und Röstnoten. Mundfüllend und aromatisch im Gaumen mit viel Schmelz und einer kernigen Textur. Lang der Abgang.





VILLA ANTINORI ROSSO – TOSCANA IGT

Antinori – Toscana

37,5 cl

CHF 44.00

CHF 23.00

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

In der Nase verführerisch Duftend nach roten und dunklen Beeren, reifen Kirschen, etwas Vanille und feinen Röstnoten. Im Gaumen geschmeidig und dicht, mit Aromen von reifen Beeren, Sauerkirschen, edlem Holz und Würze.



MARCHESE ANTINORI – CHIANTI CLASSICO DOCG, RISERVA

Antinori – Toscana

37,5 cl

CHF 55.00

CHF 29.00

Sangiovese, Cabernet und ergänzende Sorten

In der Nase breitgefächerte Aromatik von Sauerkirschen, Brombeeren, Leder, etwas Unterholz und Rauch, begleitet von eleganten Barriquenoten. Im Gaumen sehr gehaltvoll, mit geschliffenen Tanninen und frischer Säure.



TIGNANELLO – TOSCANA IGT

Antinori – Toscana

CHF 116.00

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Im Gaumen filigran strukturiert mit samtigen, edlen Tanninen. Wirkt schön harmonisch und unaufdringlich. Ein echter Charakterwein, geprägt von Eleganz und Stil.



LA BRACCESCA – VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Antinori - La Braccessa – Toscana

CHF 51.00

Prugnolo gentile, Merlot

Intensives und aromatisches Bouquet nach roten Früchten mit delikater Vanillenote. Ausgezeichnete Struktur im Gaumen, saftig und vielschichtig. Ein herrlich ausgewogener Vino Nobile der etwas moderneren Art.



BRAMASOLE – CORTONA DOC

Antinori - La Braccessa – Toscana

CHF 79.00

Syrah

Sattes Rubinrot; fruchtiges, nach Heidelbeeren duftendes Bouquet mit Nuancen von Pfeffer, Vanille und Schokolade. Im Mund komplex und geschmeidig, modern strukturiert, mit Biss und Tiefgang. Nachhaltig im Abgang.





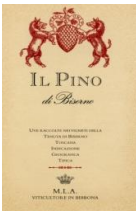
INSOGLIO DEL CINGHIALE – TOSCANA IGT

Tenuta di Biserno – Toscana

CHF 55.00

Syrah, Cabernet Franc, Merlot

Fruchtige Nase mit viel Brombeer- und dezenten Gewürznoten; im Gaumen süsse Frucht begleitet von leicht vegetabiler Würze. Saftige Frische, gut stützende Säure und moderne Holzaromatik. Sehr gut gelungen.



IL PINO DI BISERNO – TOSCANA IGT

Tenuta di Biserno – Toscana

CHF 92.00

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

In der Nase frisches Holz, tiefgründige dunkle Fruchtnoten, Cassis, Zedern, etwas Leder, Speck und Rauch. Im Gaumen mundfüllend und fleischig mit einer komplexen Aromenvielfalt. Noch jugendliche, aber gut eingebundene Tannine.



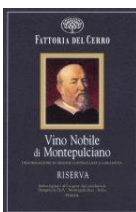
FOSSOLUPAIO

Rosso di Montepulciano doc
Toscana - Bindella - Vallocaia

CHF 40.00

Sangiovese ergänzende Sorten

Mittlers Rubinrot mit purpurroten Reflexen; in der Nase herrlich frisch mit Noten von Himbeeren und Sauerkirschen. Im Gaumen sehr saftig und knackig, rote Beerenaromen, Kirschen und feine Sangiovese-Würze. Ein sehr erfrischender und ehrlicher Rosso di Montepulciano!



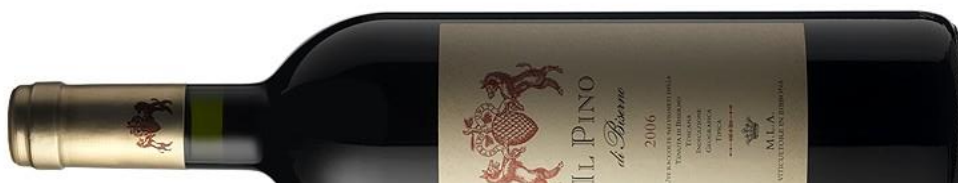
CERRO – VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG, RISERVA

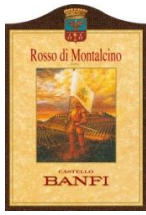
Fattoria del Cerro – Toscana

CHF 54.00

Sangiovese, Colorino, Mammolo

Klassische Aromen duftend nach reifen Kirschen, Waldbeeren, Dörrfrüchten und Gewürzen, kombiniert mit frischen Holznoten. Im Gaumen elegant, kompakt, mit Holznoten und ausgewogener Säure. Lang anhaltendes Finale.





ROSSO DI MONTALCINO DOC

Castello Banfi – Toscana

CHF 49.00

Sangiovese

Recht dunkles Rubinrot. Fruchtbetonte Nase, umhüllt von dezenter Eichennoten, beeindruckende Konzentration am Gaumen - eigentlich ein zu früh abgefüllter Brunello!



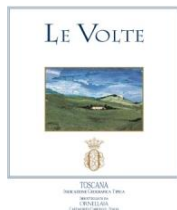
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Castello Banfi – Toscana

CHF 84.00

Sangiovese grosso

In der Nase reich duftend nach Kirschen, Zwetschgen, feine Röstaromen, etwas Dörrobst und Schwarztee. Im Gaumen vollmundig und sehr frisch mit bereits geschmeidigen Tanninen, kräftigen Struktur und einem langen Abgang.



LE VOLTE – TOSCANA IGT

Ornellaia – Toscana

CHF 51.00

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Im Gaumen mundfüllend und saftig, wiederum viel dunkle Beeren und elegante Röstaromatik. Präsentiert sich bereits jetzt mit finessenreicher Eleganz und langem Abgang.



LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA – BOLGHERI DOC

Ornellaia – Toscana

CHF 96.00

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet franc

In der Nase verführerisch elegant, nach schwarzen Johannisbeeren, Kakao und Zedernholz duftend. Vielschichtige und komplexe Aromadecke. Im Gaumen dicht und kompakt. Der Abgang präsentiert sich lange und ausbalanciert.



LE DIFESE – TOSCANA IGT

Tenuta San Guido – Toscana

CHF 54.00

37,5 cl

CHF 26.00

Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Beeindruckend komplexe Nase, mit Noten von dunklen Kirschen und Beeren, etwas Schokolade und Holz. Im Gaumen Aromen von Weichselkirschen und mediterranen Kräutern, sowie elegante, gut eingebundene Tannine.



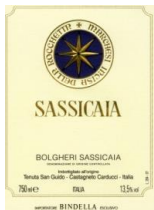


GUIDALBERTO – TOSCANA IGT

Tenuta San Guido – Toscana
Cabernet Sauvignon, Merlot

CHF 85.00

Der Wein wirkt in der Nase kompakt, zeigt Noten von dunklen Beeren und Kirschen, etwas Würze und edle Röstnoten. Im Gaumen viel Schmelz, dunkle Kirschen und reife Beeren, etwas Tabak und Mokka. Feingeschliffene Tannine.



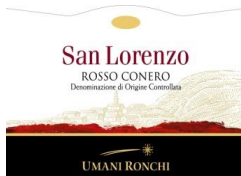
SASSICAIA – BOLGHERI DOC

Tenuta San Guido – Toscana

CHF 182.00

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Betörend und elegant bereits in der Nase. Noten nach schwarzen Beeren, Cassis und edlem Holz. Im Gaumen mit offener Frucht, fleischigem Charakter, typischen Cabernet Sauvignon- und Cabernet Franc-Aromen. Recht füllig, dicht gewobene Tannine.



SAN LORENZO – ROSSO CONERO DOC

Umani Ronchi – Marche

CHF 39.00

Montepulciano

In der Nase intensiv duftend nach getrockneten Beeren, Früchten sowie Nüssen und Rosinen. Im Gaumen von mittlerer Struktur, würzigem Geschmack mit spürbarer Holzaromatik. Angenehm trocken und aromatisch im Abgang.



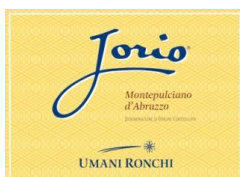
CÚMARO – ROSSO CONERO DOCG, RISERVA

Umani Ronchi – Marche

CHF 60.00

Montepulciano

Intensiv in der Nase, Noten von dunklen Beeren, etwas Lebkuchengewürz und feinen Rösttönen. Im Gaumen sehr komplex, feingeschliffene Tannine, Würze, Zedern, Kirschen und Pflaumen. Länge mit Eleganz und reichem Potenzial.



JORIO – MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

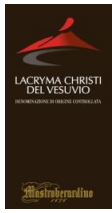
Umani Ronchi – Abruzzo

CHF 38.00

Montepulciano

Dunkles Rubinrot; Duft nach roten Beeren, Gewürzen und etwas Unterholz; recht voll und kräftig im Gaumen; spürbares Tannin mit leicht rauchigem Charakter. Ein guter Genuss zum kleinen Preis.





LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DOC

Mastroberardino – Campania

CHF 45.00

Piedirosso

Kräftige, leicht rustikale Nase mit Noten von Leder, Rauch und Tabak, vermischt mit Kirschen, Pflaumen und Himbeeren. Im Gaumen mit mittlerer Fülle. Die würzigen Tannine wirken gut strukturiert. Mittellanger Abgang.



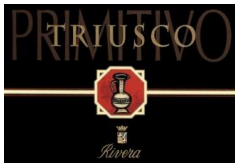
CAPPPELLACCIO – CASTEL DEL MONTE DOC, RISERVA

Rivera – Puglia

CHF 42.00

Aglianico

Dunkles Violett; im Gaumen saftig, mit schönen Kirscharomen sowie feinen Nuss- und Gewürznuancen; voluminös und geschmeidig, mit sanften Tanninen und leicht würzigem Finale.



TRIUSCO PRIMITIVO PUGLIA IGT

Rivera – Puglia

CHF 37.00

Primitivo

Intensiv fruchtige Aromen von Brombeeren und dunklen Kirschen. Im Gaumen geschmeidig und mundfüllend. Noten nach reifen dunklen Früchten, feinen Tanninen und Würze. Schöne Balance zwischen Frucht, Säure und Holz.



PRIMITIVO – SALENTO ROSSO IGT

Conti Zecca – Puglia

CHF 38.00

Primitivo

Kräftige Beerennase mit Noten von Brombeeren, Holunder und Nelken-Gewürz. Rassiger, mundfüllender Auftakt im Gaumen, mit dunklen Beerendaromen in der Mitte, gefolgt von Würzigkeit im Nachhall. Angenehm dicht und feurig endend





CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA

Sella & Mosca – Sardegna

CHF 41.00

Cannonau (Grenache)

Schönes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Würzig und ausdrucksvoll das Bouquet, harmonisch und samtig der Gaumen mit zarten Pflaumen- und dezenten Holznoten im Finale.



TANCA FARRÀ – ALGHERO DOC

Sella & Mosca – Sardegna

CHF 48.00

Cannonau, Cabernet Sauvignon

Betörende, süssliche Nase nach reifen, roten Beeren, Weichselkirschen, Pflaumenkompott und warmen Gewürzen. Weicher Auftakt, im Gaumen würziger als in der Nase. Ausgewogen, fleischig und schmeichelnd im Abgang.



CYGNUS – SICILIA IGT

Tasca – Sicilia

CHF 51.00

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

In der Nase feiner Duft nach Himbeeren, Brombeeren, Kirschen, Vanille, Tabak, Schokolade und etwas Kräuter. Im Gaumen viel Schmelz mit feingeschliffenen Tanninen, frischen Röstaromen, eleganter Säure und langem Abgang.



CAMASTRA – SICILIA IGT

Tasca – Sicilia

CHF 55.00

Nero d'Avola, Merlot

Intensive Nase, viel Frucht, frisches Holz und ein Hauch von Vanille und Minze. Modern im Gaumen, schön dicht, weiche Tannine, gut eingebundenes Holz. Mittlerer Gehalt, mit filigranem und elegantem Abgang.



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

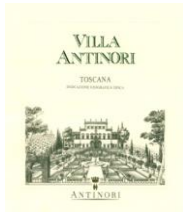
Weiss

1 dl



ARNEIS BATASIOLO
Beni di Batasiolo – Piemonte

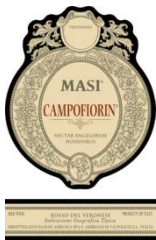
CHF 6.00



VILLA ANTINORI BIANCO – TOSCANA IGT
Antinori – Toscana

CHF 5.70

Rot



CAMPOFIORIN
Masi – Veneto

CHF 6.50



CANTINE COLOSI ROSSO
SICILIA ROSSO IGT

CHF 4.20



GUS TAV



Ristorante | Pizzeria

Glernerstr. 16 / 8854 Siebnen

Tel: 055 440 89 89

Info@pizzagustav.ch

www.pizzagustav.ch