

Pizzeria  *Toscana*

Weinkarte

Restaurant · Pizzeria Toscana

*Zollstrasse 82 - 9494 Schaan
Tel. 373 95 09*

*pizzeriatoscana@adon.li
www.pizzeriatoscana.li*

Pizzeria - Express - Kurier Tel. 373 02 86

Weinkarte



-Unsere Weinspezialitäten für Sie ausgewählt-

Weisswein 0,75l Fl.

Chardonnay D.O.C.

CHF 45.–

Alto Adige - Südtirol
Kellerei Alois Lageder, Margreid
- Glanzhelle, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Feinfruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten. Ausgewogener, mittelkräftiger Körper und sauberer Geschmack. Frische, lebhaft Säure (Zitrusfrüchte) und mittellanger Nachgeschmack.

Costamolino

CHF 48.–

Vermentino di Sardegna D.O.C.
Argiolas, Sardinien
- Cremiger, ungemein duftiger Weißer. Ein Traum ist das feinblumige Bouquet mit einem Hauch von Zitrusblüte und zarter Mandelnote. Dieser brillante Wein ist wild und mild zugleich. Süße und Säure sind wunderbar ausgewogen, der Abgang herrlich weich.

Conte della Vipera

CHF 60.–

Sauvignon Blanc Umbria IGT
Tenuta Castello della Sala - Marchesi Antinori, Umbria
- Intensive, sortentypische Aromen. Sehr gut strukturiert, elegant, mineralisch und wohlschmeckend.

Roséwein 0,75l Fl.

Cipresseto Rosato

CHF 30.–

Santa Cristina Toscana IGT
Weingut Marchese Antinori Firenze
-roséfarben mit kirschroten Nuancen; sein Duft ist fruchtig mit anhaltenden Noten roter Früchten; am Gaumen ist er ausgewogen und harmonisch, sein fruchtiger Nachhall lässt die Duftnoten wieder anklingen.

Rotwein 0,75l Fl.

Pèppoli

CHF 50.–

Chianti Classico D.O.C.G.
90% Sangiovese, 10% Merlot und Syrah
Marchesi Antinori, Firenze
- Im Duft findet man den urwüchsigen Duft des Sangiovese, dunkle Kirschen, feine Kräuter, etwas Anis. Am Gaumen ein hochgewachsener, feminin wirkender Gentleman. In der Struktur saftig, kaum Tannin und in seiner ganzen Erscheinung, in seinem zurückhaltendem Auftreten ist die Eleganz des Adels zu spüren.

Il Bruciato

CHF 60.–

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah
Bolgheri D.O.C., Tenuta Guado al Tasso
Marchesi Antinori, Firenze
- duftet angenehm fruchtig, vor allem nach Pflaume, gefolgt von leichten Nuancen von Pfefferminze und grünem Tee. Am Gaumen präsentiert er sich voll, mit ausgeprägtem Körper und samtigen Tanninen.

Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.

CHF 89.–

70% Corvina, Corvinone, 25% Rondinella, 5% regionale Rebsorten
Fratelli Bolla S.p.A., Verona/Venetien
- Kraftvoller, komplexer Rotwein mit schöner Frucht und großem Potenzial, die Tannine sind geschmeidig eingebunden und den Abgang zeichnet ein saftiger Fruchtschmelz aus.

Barbera d'Alba D.O.C.

CHF 45.–

Classico
Casa Vinicola Alfredo Prunotto, Alba/Piemont
-Lebhaftes Rubinrot in der Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase reich an Fruchtaromen und blumigen Noten. Am Gaumen ausgeglichen harmonisch.

Neprica

CHF 35.–

Puglia IGT
40% Negroamaro, 30% Primitivo, 30% Cabernet Sauvignon
Tormaresca, Castel del Monte - Bari - Apulien
- Rubinrot mit violetten Nuancen; rote Früchte im Bukett mit zarten Veilchennoten, saftiger Fruchtschmelz am Gaumen mit Terroirnoten, geschmeidig, würzig, gute Länge.

