

*Pizzeria*



*Toscana*

*Weinkarte*

*Restaurant · Pizzeria Toscana*

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

*[www.pizzeriatoscana.li](http://www.pizzeriatoscana.li)*

# Weinkarte



-Unsere Weinspezialitäten für Sie ausgewählt-

## *Weisswein* 0,75l Fl.

### **Chardonnay D.O.C.**

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.

**CHF 50.–**

### **Costamolino**

Vermentino di Sardegna D.O.C.  
Argiolas, Serdiana/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.

**CHF 55.–**

### **Conte della Vipera**

Sauvignon Blanc Umbria IGT  
Tenuta Castello della Sala - Marchesi Antinori, Umbria

Intensive, sortentypische Aromen. Sehr gut strukturiert, elegant, mineralisch und wohl-schmeckend.

**CHF 65.–**

## *Roséwein* 0,75l Fl.

### **Cipresseto Rosato**

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.

**CHF 40.–**

## *Rotwein* 0,75l Fl.

### **Pèppoli**

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.

**CHF 60.–**

### **Il Bruciato**

Bolgheri D.O.C., Tenuta Guado al Tasso  
60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah  
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.

**CHF 65.–**

### **Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.**

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.

**CHF 95.–**

### **Barbera d'Alba D.O.C.**

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.

**CHF 55.–**

### **Neprica**

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.

**CHF 45.–**