



# • Osteria del Campo •

## Weinkarte



## Liebe Gäste

Herzlich Willkommen in der Osteria del CAMPO. Wir machen in erster Linie einfach nur ausgezeichnetes Essen. In warmer und einladender Atmosphäre. Dazu wollen wir aber auch einen ausgezeichneten Wein servieren. Deshalb haben wir einige unserer Lieblingsweine auf diese Karte gepackt. Klein, aber fein. Bei Fragen, sprechen Sie uns bitte unbedingt an. Wir helfen gerne weiter.

Wenn Sie mögen bieten wir auch eine Weinbegleitung zum Essen.

Zusammen gemeinsam geniessen - Freude schaffen an einfachen und herzlichen Momenten. Wir freuen uns, dass Sie hier sind.



## Schaumwein

Prosecco doc - Casa Canevel, Venetien/Italien

1 dl - 7.50 CHF

Ein leichter, blumiger Prosecco aus 100% Glera-Trauben. In der Nase aromatisch, mit Noten von Apfel, Birne und frischen Blüten. Am Gaumen trocken und erfrischend. Ausgebaut im Stahltank.

## Rosé

Nobler Rosé - Nadine Saxer, Neftenbach/Schweiz

Flasche - 46.00 CHF

1 dl - 7.00 CHF

Der Rosé zeigt in der Nase eine dezente Note von Quitte sowie Zitrusaromatik, im Gaumen ist dieser Wein geprägt von einer erfrischenden, spritzigen Art. Aus 100% Pinot Noir. Ausgebaut im Stahltank.





# Weissweine

Nobler Weisser - Nadine Saxer, Neffenbach/Schweiz

Flasche - 46.00 CHF

Im Gaumen erfrischend mit einem angenehmen Schmelz. Ein erfrischender Weisswein aus 100% Riesling-Silvaner. Ausgebaut imahltank.

1 dl - 7.00 CHF

Otto, Soave classico doc - Prà, Venetien/Italien

Flasche - 44.00 CHF

Der Otto hat eine blassgelbe Farbe und duftet nach Blumem, Blüten, grünem Apfel und Mandeln. Am Gaumen zeigt er eine klare mineralische Frische und einen intensiven Geschmack. Dieser Wein besteht aus 100% Garganega-Trauben, die in Monteforte d'Alpone angebaut werden.

1 dl - 6.50 CHF

Sauvignon Blanc - Nadine Saxer, Neffenbach/Schweiz

Flasche - 54.00 CHF

Dieser Sauvignon Blanc ist geprägt von einer intensiven Aromatik in der Nase. Im Gaumen eine schöne Harmonie von Schmelz und einer erfrischenden Säure sowie einem gehaltvollen Körper. 100% Sauvignon Blanc. Ausgebaut im Stahltank.

Blanc de Noir - Rico Gysel, Wilchingen/Schweiz

Flasche - 44.00 CHF

Spritziger, aromatischer Weisswein aus Pinot Noir Trauben, jugendlich und fruchtig. Mitten aus dem Weinbaudorf Wilchingen, schliesslich ist der Schaffhauser Klettgau bekannt für seine Weine. 100% Pinot Noir. Ausgebaut im Stahltank.

Chardonnay - Alois Lageder, Südtirol/Italien

Flasche - 46.00 CHF

Ein herrlich frischer Chardonnay ohne Holzeinfluss, mit Noten von Zitrus, Honig und feiner Exotik. Im Gaumen trocken, mit saftiger Säure und würzigem Nachhall





# Rotweine

## Nobler Blauer - Nadine Saxer, Neftenbach/Schweiz

Flasche - 49.00 CHF

1 dl - 7.50 CHF

In der Nase präsentiert sich dieser Pinot Noir reiffruchtig mit einem Hauch Röstaromatik, im Gaumen geprägt durch einen schönen Schmelz, gehaltvoll und langanhaltend im Abgang. Ausgebaut 4 Monate in gebrauchten Barriques

## Campofiorin - Masi, Venetien/Italien

Flasche - 45.00 CHF

1 dl - 7.00 CHF

Der Jungwein wird mit der Maische aus angetrockneten Amarone-Trauben vermischt, damit eine zweite Gärung einsetzt. Das verleiht dem Wein reichere Farbstoffe, präsentere Tannine eine intensivere Aromatik. Der Wein wird während 18 Monaten in grossen Holzfässern ausgebaut. Aus den Trauben Rondinella, Molinara, Corvina.

## Villa Antinori - Antinori nel Chianti Classico, Toskana

Flasche - 56.00 CHF

Die Trauben - Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Petit Verdot und Syrah - werden nach der Lese entrappt, sanft gepresst und in Stahltanks vergoren. Danach wird der Wein für zwölf Monate im Barrique ausgebaut.

## Le Volte dell'Ornellaia - Ornellaia, Toskana/Italien

Flasche - 62.00 CHF

Die Vinifikation wird separat in Stahltanks vollzogen, um dem jeweiligen Charakter der verschiedenen Trauben (Cabernet Sauvignon, Merlot & Petit Verdot) Rechnung zu tragen. Der 10 Monate lange Ausbau erfolgt zum Teil in alten Barriques in Drittbelegung, welche zuvor mit dem Ornellaia belegt waren. Ein ausgesprochen ausgeglichener, zugänglicher und harmonischer Wein.

## Barbera d'Alba doc, Beni di Batasiolo, Piemont/Italien

Flasche - 52.00 CHF

Klassisch im Stahltank ausgebaut, besticht dieser rubinrote Barbera durch eine intensive und feurige Beerennase sowie einen gut gebauten, reichhaltigen, eleganten Körper. Ein perfekt ausbalancierter Wein mit exzellentem Preis-Genuss-Verhältnis.

