

Vinothek

MITNAHMEPREISE

GENUSS IM LOKAL +15,- JE FLASCHE

DIE
FISCH
EREI

FOOD-PAIRING-SYSTEM

Unsere vier Symbole zeigen dir auf einen Blick, welcher Wein gut zu deinem Gericht passt. So wird die perfekte Weinauswahl ganz einfach.

Champagner und Prosecco funktionieren nicht nur als Speisenbegleiter, sondern ganz selbstverständlich auch als Aperitif und eigenständiger Genuss. Eine konkrete Food-Pairing-Empfehlung würde ihre Vielseitigkeit daher unnötig einschränken.

Auch beim **Rotwein Capo di Stato** verzichten wir bewusst auf eine feste Speisenzuordnung. Als großer, charaktvoller Rotwein darf er für sich selbst stehen.



ROH & FRISCH

Passt zu: Austern, Sashimi, Sushi, Tatar, Carpaccio, Ceviche und ähnlichen Gerichten.

Weinstil: Leicht, trocken, zitrusfrisch. Soll beleben, den Gaumen erfrischen und den feinen Geschmack nicht überdecken.



ZART & FEIN

Passt zu: Gedämpftem, pochiertem oder sanft gebratenem Fisch sowie leichten, milden Saucen.

Weinstil: Weich, fein und harmonisch. Etwas voller und runder als bei rohem Fisch, dabei elegant und nie zu kräftig.



GRILL & RAUCH

Passt zu: Kräftig gegrilltem, angebratenem oder geräuchertem Fisch und Meeresfrüchten.

Weinstil: Kraftvoller im Geschmack, frisch und trocken. Darf reifer, cremiger sein, sollte aber eine lebendige Säure behalten.



WÜRZE & SCHÄRFE

Passt zu: Gerichten mit Curry, Chili, Soja und Ingwer, zu Graved Lachs sowie zu Fischsalaten.

Weinstil: Duftend, fruchtig und frisch. Bei scharfen oder intensiven Gerichten darf der Wein auch Restsüße mitbringen.

DOMAINE JEAN-MAX ROGER

Bué · Sancerre · Loire · Frankreich



Die Familie Roger ist seit Generationen in Bué zuhause, einem der renommierten Weinorte von Sancerre. Die Cuvées des Hauses entstehen aus unterschiedlichen Parzellen rund um Bué, wo besonders die steinigen Kalkböden – die sogenannten „Caillottes“ – den Sauvignon Blanc prägen. Der Stil ist klar und geradlinig: Frische, Mineralität und Herkunft stehen vor vordergründiger Opulenz.

In der Fischerei weil: Sancerre gehört zu den klassischen Begleitern von Fisch und Meeresfrüchten. Die Verbindung aus Frische, Mineralität und feiner Sauvignon-Aromatik funktioniert besonders schön zu Austern, Krustentieren und rohem Fisch.

**CUVÉE GENÈSE · SANCERRE SAUVIGNON BLANC · 23,-**

Die Cuvée Genèse stammt aus alten Familienparzellen rund um Bué und wächst auf den typischen kalkreichen Caillottes. Im Duft verbinden sich reife Frucht, Zitrus und weiße Blüten. Am Gaumen zeigt sich der Wein elegant und fein, mit ausgeprägter Frische, mineralischem Zug und einem langen, klaren Finale. Das Weingut selbst empfiehlt die Cuvée ausdrücklich zu Krustentieren, Muscheln sowie rohem und gegartem Fisch.



CASA SANTOS LIMA

ATLANTIQUE / CASA SANTOS LIMA

Vinho Verde · Portugal

Casa Santos Lima ist ein portugiesisches Familienunternehmen mit Weinbergen in mehreren Regionen des Landes. Für seine Vinho-Verde-Weine arbeitet das Haus im grünen Nordwesten Portugals, wo das kühle, feuchte Atlantikklima für ausgeprägte Frische und lebendige Säure sorgt. Typische regionale Rebsorten wie Loureiro, Arinto und Trajadura stehen dabei im Mittelpunkt.

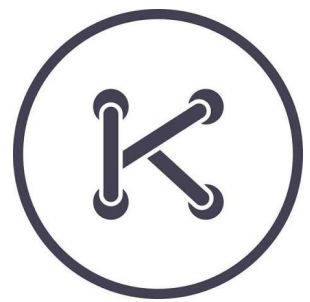
In der Fischerei weil: Vinho Verde gehört mit seiner Leichtigkeit, Frische und lebendigen Säure zu den unkompliziertesten Begleitern von Fisch und Meeresfrüchten. Atlantique bringt genau diese maritime, atlantisch geprägte Stilistik besonders geradlinig ins Glas.

**ATLANTIQUE · VINHO VERDE DOC · X,-**

40 % Loureiro · 30 % Arinto · 20 % Trajadura · 10 % Fernão Pires
Ein leichter, trockener und ausgesprochen frischer Vinho Verde. Loureiro bringt Duft und feine Zitrusnoten, Arinto sorgt für die knackige Säure, Trajadura und Fernão Pires ergänzen mit weicher Frucht. Am Gaumen wirkt der Wein klar, saftig und animierend, mit nur 11 % Alkohol und einem frischen, unkomplizierten Finale.

WEINGUT KIRCHKNOPF

Eisenstadt-Kleinhöflein · Leithaberg · Österreich



Michael Kirchknopf bewirtschaftet zahlreiche kleine Parzellen am Leithaberg. Das Besondere dieser Region ist das unmittelbare Nebeneinander von Kalk und Schiefer, das auch die Stilistik des Weinguts bestimmt. Im Mittelpunkt stehen herkunftsgeprägte Weine mit klarer Frucht, Mineralität und Struktur. Im Keller wird zurückhaltend gearbeitet; Spontangärung, Vollhefelager und große Holzfässer spielen je nach Wein eine wichtige Rolle.

In der Fischerei weil: Kirchknopf verbindet Mineralität mit Substanz. Damit entstehen Weiß- und Roséweine, die zu feinem Fisch genügend Frische besitzen, aber gleichzeitig kräftig genug sind, um auch aromatischere Gerichte zu begleiten.



CHARDONNAY KALK UND SCHIEFER, LEITHABERG DAC • 15,-

Dieser Chardonnay stammt aus mehreren kleinen Parzellen und vereint damit die beiden prägenden Bodenarten des Leithabergs: Kalk und Schiefer. Der behutsame Ausbau im großen Holz gibt ihm Struktur, ohne die Frucht zu überdecken. Gelbe Frucht, Birne und eine feine burgundische Würze treffen auf einen mineralischen, leicht salzigen Zug. Ein Chardonnay mit Substanz, aber ohne Schwere.



GELBER MUSKATELLER • 11,-

Ein duftiger, trockener Muskateller mit der typischen aromatischen Ausprägung der Sorte. Holunderblüte, frische Trauben und Zitrusfrüchte bestimmen das Bukett. Am Gaumen bleibt er lebendig und klar, besitzt aber genügend Körper, um nicht nur als Aperitif, sondern auch als Speisenbegleiter zu funktionieren.



ROSÉ-CUVÉE (Blaufränkisch, Pinot Noir, Zweigelt) • 12,-

Dieser Rosé verbindet Frische mit erstaunlich viel Struktur und eignet sich deshalb besonders gut als Speisenbegleiter. Kandierte Orangenzeste, Kirsche und Waldbeeren prägen die Aromatik. Durch die schonende Ganztraubenpressung und den Ausbau auf der Feinhefe wirkt er saftig und feinwürzig, mit gut eingebundener Säure und einem mineralisch-zitronigen Abgang.

WEINGUT PROIDL

Senftenberg · Kremstal · Österreich



Das Familienweingut Proidl liegt in Senftenberg am Eingang des Kremstals. Die teilweise steilen Weingärten sind stark von Gneis und Glimmerschiefer geprägt und bringen besonders aus Riesling und Grünem Veltliner charaktervolle, mineralische Weine hervor. Alte Rebstöcke, Handlese und ein sehr individueller Umgang mit den einzelnen Lagen prägen den Stil des Hauses.

In der Fischerei weil: Die Weine von Proidl besitzen gleichzeitig Spannung und Tiefe. Das macht sie zu ausgezeichneten Begleitern für feinen Fisch, bei dem der Wein präsent sein darf, ohne das Produkt zu überdecken.

**RIESLING ALTE REBEN • 19,-**

Hier werden Trauben älterer Rebstöcke verwendet. Die kargen Böden rund um Senftenberg geben dem Wein eine ausgeprägte mineralische Spannung. In der Aromatik steht Steinobst im Vordergrund; dazu kommen Frische, Klarheit und ein eigenständiger, präziser Charakter. Ein Riesling, der trotz seiner Ausdruckskraft sehr geradlinig bleibt.

**GRÜNER VELTLINER RIED PELLINGEN ALTE REBEN • 29,-**

Die Ried Pellingen gehört zu den wichtigen Lagen des Weinguts. Die älteren Rebstöcke stehen auf eisenreichem Paragneis und Glimmerschiefer, am Hangfuß kommt Löss hinzu. Der Veltliner zeigt reife Frucht und die typische pfeffrige Würze, besitzt viel Saft und Kraft und bleibt dennoch klar. Der Ausbau im großen Holz und die lange Hefereife geben ihm Tiefe und einen langen, druckvollen Abgang.

WINZERHOF SAX

Langenlois · Kamptal · Österreich



Die Familie Sax ist seit Jahrhunderten mit dem Weinbau verbunden; seit 2008 führen die Brüder Michael und Rudolf Sax den Betrieb in Langenlois. Grüner Veltliner und Riesling bilden das Herzstück des Sortiments. Die Weine verbinden die typische Frische des Kamptals mit klarer Frucht und einer ausgeprägten, aber gut eingebundenen Säurestruktur.

In der Fischerei weil: Sax steht für geradlinige, trinkfreudige Kamptaler Weine. Sie begleiten Fisch, ohne sich in den Vordergrund zu drängen, und funktionieren deshalb besonders gut zu feinen, reduzierten Zubereitungen.



GRÜNER VELTLINER ZWILLINGSLAUSER • 10,-

Der Zwillingslauser ist die frische, zugängliche Seite des Grünen Veltliners bei Sax. Gelber Apfel, Ringlotte und feine Kräuterwürze bestimmen die Aromatik. Am Gaumen wirkt er schlank und lebendig, mit gut eingebundener Säure und einem zitronig-frischen Nachhall. Am Tag der Geburt der Winzerzwillinge Michael und Rudolf Sax wurde ein Weingarten ausgepflanzt, der diesen Namen erhielt.



GRÜNER VELTLINER RIED PANZAUN • 13,-

Der Panzaun zeigt die kräftigere, vielschichtigere Seite des Grünen Veltliners. Apfel und Steinobst verbinden sich mit Kräuterwürze, Zitruszesten und mineralischen Anklängen. Der Wein besitzt mehr Körper und Länge als der Zwillingslauser, bleibt durch seine Säurestruktur aber ausgewogen und animierend.



RIESLING RIED LOISERBERG • 13,-

Der Loiserberg bringt einen sehr klassischen Kamptaler Riesling hervor. Weiße Pfirsichfrucht, Limettenzeste und florale Noten stehen im Vordergrund, dazu kommen je nach Reife feine exotische Anklänge. Am Gaumen wirkt er saftig und elegant, mit einer frischen, zitronigen Struktur und guter Länge.

BODEGAS JAVIER SAN PEDRO ORTEGA

Laguardia · Rioja Alavesa · Spanien



Javier San Pedro Ortega stammt aus einer Winzerfamilie in Laguardia und repräsentiert bereits die fünfte Generation. Nach ersten eigenen Weinen im Familienbetrieb gründete er sein persönliches Projekt mit dem Ziel, Rioja moderner und stärker über einzelne Weinberge zu interpretieren. Besonders bei seiner Linie Viuda Negra beschäftigt er sich mit älteren Weinbergen und besonderen Parzellen rund um Laguardia.

In der Fischerei weil: Las Levantadas zeigt eine für Rioja weniger bekannte Seite: einen strukturierten Weißwein, der mediterrane Frucht mit Frische verbindet und dadurch ausgezeichnet zu Fisch und Meeresfrüchten passt.

**VIUDA NEGRA LAS LEVANTADAS · RIOJA BLANCO · 15,-**

„Las Levantadas“ bezeichnet die höher gelegenen Bereiche der Weinberge. Genau dort wurden traditionell die weißen Rebsorten gepflanzt, weil die kargeren Böden und die Höhe eine gleichmäßigere Reife bei guter Frische ermöglichen. Viura, Tempranillo Blanco und Malvasía werden im Edelstahl vergoren und einige Monate auf der Feinhefe ausgebaut. Das Ergebnis ist ein strukturierter Weißwein mit weißer Frucht, Zitrus, floralen Anklängen, feiner Mineralität und cremiger Textur.

WEINGUT WIENINGER

Wien · Österreich



Fritz Wiener bewirtschaftet Weingärten auf beiden Seiten der Donau: am Bisamberg und am Nussberg. Gerade diese unterschiedlichen Böden machen den Reiz seiner Weine aus. Am Bisamberg dominieren Löss und Kalk, am Nussberg stark kalkhaltige Muschelkalkböden. Wiener zählt zu den prägenden Produzenten des modernen Wiener Weins und hat insbesondere den Wiener Gemischten Satz wieder zu internationaler Bedeutung geführt.

In der Fischerei weil: Wiener verbindet Herkunft und Präzision mit großer Trinkfreude. Seine Weine besitzen genügend Frische für Fisch und Meeresfrüchte, gleichzeitig aber genügend Struktur für die Küche.



WIENER RIESLING · X,-

Die Trauben stammen vom Bisamberg und vom Nussberg. Der Bisamberg bringt offene Marillenfrucht, der kalkreiche Nussberg mehr Mineralität und Pfirsicharomen. Der Wein zeigt sich frisch, elegant und feinfruchtig, mit lebendiger Säure und schöner Spannung.



BISAMBERG-WIEN GRÜNER VELTLINER · X,-

Die Trauben stammen aus älteren Weingärten am Bisamberg auf leicht sandigen, kalkreichen Lössböden. Der Wein zeigt sich frisch und saftig, mit feiner Würze und lebendiger Säure. Elegant und straff, mit leicht salzigem Abgang.



WIENER CHARDONNAY · X,-

Überwiegend vom Bisamberg, mit kleinem Nussberg-Anteil. Zitrus, Steinobst und feine Kräuter prägen den Wein; Edelstahl bewahrt die Frische, etwas Holz gibt Struktur. Rund, harmonisch und elegant.



RIED ULM 10tW NUSSBERG · GEMISCHTER SATZ DAC · X,-

Neun Rebsorten wachsen auf extrem kalkreichem Muschelkalk am Nussberg. Wiesenkräuter, Apfel, Mango und Orangenzeste treffen auf eine stoffige, salzig-mineralische Struktur. Ein kleiner Teil reift im großen gebrauchten Holz, anschließend lange auf der Feinhefe.

LAURENT MIQUEL

Languedoc · Frankreich



Die Familie Miquel betreibt Weinbau im Languedoc und beschäftigt sich besonders intensiv mit charaktervollen Weißweinen aus dem warmen Süden Frankreichs. Bei Chardonnay und vor allem Viognier werden gezielt besondere und höher gelegene Parzellen genutzt. Durch kühle Lesezeiten, kontrollierte Gärung und einen gezielten Einsatz von Holz entstehen Weine, die südliche Reife mit Frische und Struktur verbinden.

In der Fischerei weil: Diese Weine bringen mehr Fülle ins Glas. Sie sind deshalb hervorragende Partner, wenn Fisch gebraten oder gegrillt wird und Röstaromen, Butter oder kräftigere Saucen ins Spiel kommen.

**CÔTE 228 · CHARDONNAY · 19,-**

Die Zahl 228 steht für die durchschnittliche Höhenlage der Parzelle. Die Trauben werden nachts gelesen und bei niedriger Temperatur vergoren, um die Frische zu bewahren. Ein Teil des Weins reift im Holz und wird anschließend wieder mit den übrigen Partien zusammengeführt. Reife Birne und saftige Frucht treffen auf feine Holznoten und einen mineralischen Abschluss. Das Ergebnis ist ein voller, ausgewogener Chardonnay mit burgundischer Anmutung.

**LA VÉRITÉ · VIOGNIER · 24,-**

La Vérité entsteht aus ausgewählten Viognier-Trauben besonders guter Parzellen. Die Trauben werden in den kühlen Morgenstunden gelesen; nach Beginn der Gärung im Edelstahl reift der Wein zwölf Monate in französischem Holz. Typische Viognier-Aromen von Pfirsich und reifer gelber Frucht treffen auf eine feine Röstnote. Der Wein ist cremig und voll, bleibt aber ausgewogen und besitzt genügend Frische für die Kombination mit Essen.

CHÂTEAU TALBOT

Saint-Julien · Médoc · Bordeaux · Frankreich



Château Talbot gehört zu den traditionsreichen Gütern von Saint-Julien und ist vor allem für seine Rotweine bekannt. Eine kleine Fläche des Guts ist jedoch dem Weißwein vorbehalten. Aus Sauvignon Blanc und Sémillon entsteht dort Caillou Blanc, ein ungewöhnlich strukturierter weißer Bordeaux. Die Reben stehen auf den typischen Kiesböden des Médoc; der Ausbau auf der Hefe im Holz verleiht dem Wein zusätzliche Tiefe.

In der Fischerei weil: Caillou Blanc besitzt die Frische eines Sauvignon Blanc und gleichzeitig die Substanz und Länge des Sémillon und des Holzausbaus. Dadurch funktioniert er besonders gut zu hochwertigen, kräftiger zubereiteten Fischgerichten.

**CAILLOU BLANC DE CHÂTEAU TALBOT • 47,-**

Sauvignon Blanc gibt diesem Wein Frische, Duft und Spannung, während Sémillon Körper und Tiefe beisteuert. Die Vinifikation und Reifung im Holz auf der Feinhefe sorgen für eine cremigere Textur und zusätzliche Komplexität. Das Ergebnis ist kein leichter Sauvignon, sondern ein strukturierter, langlebiger Weißwein mit Frische, Länge und feiner Würze.

WEINGUT GÜNTHER STEINMETZ

Brauneberg · Mosel · Deutschland



Das Familienweingut Steinmetz arbeitet mit zahlreichen steilen Mosellagen und legt großen Wert darauf, die unterschiedlichen Schieferböden im Wein sichtbar zu machen. Viele Parzellen sind mit alten Rieslingreben bestockt; im Keller wird zurückhaltend gearbeitet und spontan vergoren. So entstehen sehr eigenständige Rieslinge, bei denen Frucht, Säure und mineralische Spannung eng miteinander verbunden sind.

In der Fischerei weil: Riesling Kabinett ist einer der spannendsten Partner für würzige und scharfe Küche. Frucht und ein Hauch Süße nehmen Schärfe auf, während die hohe Säure für Frische sorgt.

**WINTRICHER GEIERSLAY · RIESLING KABINETT · 29,-**

Die Geierslay bei Wintrich ist von Schiefer mit deutlichen Quarzeinschlüssen geprägt. Genau daraus entsteht ein Riesling mit starker mineralischer Spannung. Zitrus, florale Noten und Kräuter verbinden sich mit einer saftigen Frucht und der typischen Mosel-Säure. Die leichte Fruchtsüße eines Kabinetts bildet dabei einen spannenden Gegenpol zu Chili, Ingwer und asiatischen Gewürzen.

RONC PLATÂT

Manzano · Friaul · Italien

RONC · PLATÂT

Ronc Platât ist ein sehr junges und kleines Weinprojekt im Friaul. Hinter dem Gut steht Tommaso Zanuttini, der mit Weinbergen rund um Manzano und die Colli Orientali arbeitet. Im Zentrum stehen traditionelle weiße Rebsorten der Region wie Friulano und Ribolla Gialla. Der Name verbindet das friulanische „Ronc“ für einen Weinberg am Hügel mit „Platât“ – verborgen oder versteckt.

In der Fischerei weil: Friulano ist ein wunderbarer Essenswein: weniger vordergründig aromatisch als Sauvignon, dafür würzig, strukturiert und häufig mit einem leicht salzigen Charakter. Das passt hervorragend zu Kräutern, Muscheln und mediterran gewürztem Fisch.

**FRIULANO • 29,-**

Friulano verbindet reife weiße und gelbe Frucht mit Kräutern, Zitrus und den für die Sorte typischen feinherben Mandelanklängen. Am Gaumen besitzt er Volumen, wird aber durch frische Säure und eine salzig-mineralische Struktur getragen. Der Ausbau in gebrauchten Holzfässern gibt ihm zusätzliche Textur, ohne die Herkunft zu überdecken.

CHAMPAGNE PAUL BARA

Bouzy · Champagne · Frankreich



Die Geschichte der Familie Bara in Bouzy reicht bis ins Jahr 1833 zurück. Die Weinberge des Hauses liegen in Bouzy, einem als Grand Cru klassifizierten Terroir und einer historischen Hochburg des Pinot Noir in der Champagne. Entsprechend sind die Champagner stark vom Pinot Noir geprägt: Sie verbinden Frische und Eleganz mit einer für Bouzy charakteristischen Kraft und Struktur.

In der Fischerei weil: Champagner gehört zu den vielseitigsten Begleitern von Fisch und Meeresfrüchten. Der Pinot-Noir-geprägte Stil von Paul Bara verbindet Frische und Eleganz mit genügend Substanz und Tiefe für unterschiedlichste Genussmomente.

Champagner funktioniert aber nicht nur als Speisenbegleiter, sondern ganz selbstverständlich auch als Aperitif und eigenständiger Genuss. Eine konkrete Food-Pairing-Empfehlung würde seine Vielseitigkeit daher unnötig einschränken.

**BRUT RÉSERVE · GRAND CRU · 43,-**

80 % Pinot Noir · 20 % Chardonnay · Bouzy Grand Cru

Der Brut Réserve ist die klassische Signatur des Hauses. Pinot Noir sorgt für Körper und Intensität, Chardonnay für zusätzliche Frische. Im Duft zeigen sich Mirabelle, reife Frucht, Gewürze, etwas Honig, Bergamotte und Orangenschale. Am Gaumen kommen gelber Pfirsich und eine feine pfeffrige Note hinzu. Trotz seiner Substanz bleibt der Champagner frisch und präzise.

**COMTESSE MARIE DE FRANCE · GRAND CRU · 89,-**

100 % Pinot Noir · Blanc de Noirs · Bouzy Grand Cru

Comtesse Marie de France ist eine limitierte und nummerierte Blanc-de-Noirs-Cuvée aus reinem Pinot Noir. Sie verbindet die Kraft von Bouzy mit bemerkenswerter Frische. Reifer Pfirsich und Apfel gehen in Honig-, Gebäck-, Pralinen- und Nougatnoten über; am Gaumen kommen Zitruschale und ein leicht pfeffriger Abschluss hinzu. Ein deutlich körperreicherer und tieferer Champagner, der problemlos ein ganzes Menü begleiten kann.

LOREDAN GASPARINI

Montello · Asolo · Venetien · Italien



Loredan Gasparini liegt am Montello in der Alta Marca Trevigiana nördlich von Venedig. Für die Prosecco des Hauses wird Glera aus den eigenen Weinbergen verwendet. Besonders spannend ist die trockene Stilistik: Tasso zeigt die präzise Extra-Brut-Seite des Asolo Prosecco, während die Cuvée Indigena durch eine sehr langsame Gärung mit weinbergseigenen Hefen einen ausgesprochen eigenständigen Charakter erhält.

In der Fischerei weil: Diese Prosecco sind trocken und geradlinig genug, um nicht nur als Aperitif zu funktionieren. Ihre Frische, feine Perlage und trockene Stilistik machen sie ausgesprochen vielseitig.

Prosecco funktioniert nicht nur als Speisenbegleiter, sondern ganz selbstverständlich auch als Aperitif und eigenständiger Genuss. Eine konkrete Food-Pairing-Empfehlung würde seine Vielseitigkeit daher unnötig einschränken.



TASSO · Asolo Prosecco Superiore DOCG · Extra Brut · 14,-

Tasso zeigt eine besonders trockene und präzise Seite des Prosecco. Zitrone, Limette und Grapefruit werden von einem feinen rauchigen Ton begleitet. Die Frucht wirkt konzentriert, die Dosage bleibt sehr zurückhaltend und die Perlage elegant im Hintergrund. Dadurch wirkt der Wein klar, trocken und ausgesprochen gastronomisch.



CUVÉE INDIGENA · Asolo Pros. Superiore DOCG · Extra Brut · 14,-

Die Cuvée Indigena stammt aus einer alten, 1975 bepflanzten Parzelle am Montello. Nach schonender Pressung beginnt die sehr langsame Gärung direkt im Drucktank bei niedriger Temperatur – ausschließlich mit natürlichen, aus den eigenen Trauben stammenden Hefen und ohne Zuckerzugabe. Die mehrmonatige Gärung sorgt für eine besonders feine Perlage und cremige Textur. Frischer Apfel, Birne und leichte Gebäcknoten verbinden sich mit einem deutlich salzigen, präzisen Zug.



CAPO DI STATO · SUPERIORE DOC · 64,-

Cabernet Sauvignon · Merlot · Cabernet Franc · Malbec

Capo di Stato ist die historische Spitzen-Cuvée von Loredan Gasparini und wird aus einer Selektion alter Reben der Lage „100 Piante“ erzeugt. Dunkle Beeren, reife Waldfrucht und feine Gewürznoten verbinden sich mit Anklängen von Tabak, Kakao und Unterholz. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und tief, mit reifen Tanninen und langem Nachhall. Ein ganz großer Rotwein!

Rotwein

AZIENDA AGRICOLA SANDRIN
Valdobbiadene · Venetien · Italien



Sandrin ist ein kleines Familienweingut in dritter Generation. Die Familie bewirtschaftet rund neun Hektar, verteilt auf die beiden DOCG-Gebiete Asolo und Conegliano-Valdobbiadene; hinzu kommt eine kleine Parzelle im berühmten Cartizze-Gebiet. Dadurch lässt sich innerhalb eines einzigen Betriebs sehr schön zeigen, wie unterschiedlich Herkunft und Dosage den Charakter von Prosecco verändern können.

In der Fischerei weil: Sandrin zeigt Prosecco in seiner ganzen Bandbreite – vom geradlinigen Brut bis zum weichen, fruchtbetonten Cartizze.

Prosecco funktioniert nicht nur als Speisenbegleiter, sondern ganz selbstverständlich auch als Aperitif und eigenständiger Genuss. Eine konkrete Food-Pairing-Empfehlung würde seine Vielseitigkeit daher unnötig einschränken.



RE · Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. · Brut · 14,-

Re ist der geradlinige Einstieg in die Sandrin-Welt. Akazienblüte, Apfel und Birne bestimmen das Duftbild. Am Gaumen wirkt der Prosecco frisch und ausgewogen, die Perlage ist fein und anhaltend und das Finale trocken.



RIVE DI BIGOLINO · Valdob. Pros. Sup. D.O.C.G. · Extra Dry · 17,-

Dieser Prosecco stammt aus der Hügellage Col Rover im Herzen von Valdobbiadene. Die Reben stehen auf Böden, die reich an eisen- und magnesiumhaltigem Mergel sind. Golden Delicious, Birne und Zitrus bestimmen die Aromatik. Dazu kommt ein leicht salziger Zug. Die feine, beständige Perlage und der harmonische, volle Geschmack machen ihn zu einem vielseitigen Speisenbegleiter. Die Reben der Parzelle sind im Durchschnitt rund 50 Jahre alt.



CARTIZZE · Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. · Dry · 27,-

Cartizze stammt aus einer besonders kleinen und renommierten Hügellage innerhalb von Valdobbiadene. Bei Sandrin zeigt er sich bewusst in der klassischen, fruchtbetonteren Dry-Stilistik. Rose und Akazienblüte treffen auf helle Frucht wie Apfel, Birne und weißen Pfirsich. Am Gaumen wirkt er weich, elegant und cremig, mit feiner Perlage und einem deutlich fruchtigeren Finale als die trockeneren Prosecco des Sortiments.

DIE FISCH EREI

Die Fischerei · Filialen in Neusiedl am See und Mondsee
www.diefischerei.at · office@diefischerei.at