



RISTORANTE
FONTANA

B · E · R · L · I · N

Feine italienische Küche

Weinkarte





Vini Rosso

Primitivo, Bocca delle Verità

Apulien Fl.0,75l 27,90

Rubin, rote Farbe, samtig, weich mit guter Struktur. Langanhaltendes Aroma nach Reifen, Obst, Kräutern, Tabak und Süßholz.

Montepulciano D'Ábruzzo

Abruzzan Fl. 0,75l 31,90

Sehr intensive rubinrote Farbe, komplexes fruchtiges Bouquet mit einem Hauch von Pflaumen, Kirschmarmelade und Tabaknote. Ausgeglichen, Komplex mit einer großen Struktur. Vollmundig und ausgeglichenes Tannin.

Primitivo, Merlot

Apulien Fl. 0,75l 30,90

Rubinrot, würziges Bouquet von Reifen, Früchten und Muskat. Feine würzige Note.

Chianti Mara Mai

Toskana Fl.0,75l 30,90

Rubinrote Farbe, intensiv und nachhaltig in der Nase. Sehr fruchtig, mit leichter Gewürznote. Gut balanciert mit nachhaltigem Abgang.

Barbera D'Álba Superiore

Piemont Fl.0,75l 40,90

Tiefes Rubinrot, eindrucksvolles und komplexes Bouquet. Würzig und samtweich mit leichter Vanille und reifer Frucht. 15 Monate im Barrique gereift.

Negroamaro F

Toskana Fl.0,75l 55,90

Kräftiges und komplexes Bouquet mit Aromen von Kirschmarmelade und roten Früchten. Leicht würzige Note, samtig mit saftigen Tanninen, lang anhaltender Abgang.

Amarone della Valpolicella

Veneto Fl.0,75l 95,90

Tiefes Granatrot, intensives Aroma nach Rosinen und getrockneten Pflaumen. Feine Nuancen von Zimt und Röstmandeln. Warm, vollmundig und kräftig im Geschmack. Langes Finale.



Primitivo di Manduria Arché

Apulien Fl.0,75l 62,90

Rubinrot, feines Bouquet, elegant fruchtig und mit Noten von Waldfrüchten, Gewürzen und Vanille. Ausgeglichen im Geschmack mit edlen Tanninen.

Brunello di Montalcino

Toscana Fl.0,75l 115,90

Komplexe Anklänge an dunklen Kirschen, edlem Marzipan, Brombeeren, Pflaumen, Bitterschokolade und Bourbon-Vanille. Im Geschmack, elegant und schmeichelnd.

Le Volte Tenuta dell'Ornellaia

Toscana Fl.0,75l 59,90

Intensiv, typisches Bouquet mit Noten von roten Früchten. Großzügig, trocken und harmonisch im Geschmack. Ausgeglichene Tannine und gute Persistenz.

Tignanello

Toscana Fl.0,75l Preis

auf Anfrage

Intensives Bouquet mit weicher Eleganz. Noten von Vanille, Kakao, Lakritz und Likörkirschen. Vollmundig und im Nachgeschmack von beeindruckender Länge.

Barolo DOCG

Piemont Fl.0,75l 79,90

Leuchtendes Granatrot, vielfältiges, sehr einladendes Bouquet von dunklen Beeren, Lakritz- und Röstnoten. Vollmundig und ausgewogen im Geschmack. Feines, reifes Tannin und lebendige Säure.

Lucente

Toscana Fl.0,75l 89,90

Dichtes Rubinrot und granatfarbene Nuancen. Ausdrucksstarkes Bouquet nach Pflaumen, schwarzen Kirschen, Cassis sowie Malz und Karamell. Schwarzbeerige Frucht, wunderbar abgestimmt mit röstartigen Aromen.



Vini Bianchi

Sauvignon Blanc Winkl Terlan

Südtirol Fl.0,75l 59,90

Hellgelb mit grünlichem Schimmer.

In der Nase fruchtbetont mit Aromen von Aprikosen, Mandarinen und Passionsfrucht.

Am Gaumen setzt sich der fruchtige Eindruck gepaart mit einer feinen Säure fort.

Gavi Di Gavi Etichetta Nera

Piemont Fl.0,75l 59,90

Ein Bouquet von Zitrus, Birnen und Apfelaroma gepaart mit floralen Noten und mediterranen Kräutern. Eine gute Balance aus einem rassigen Frucht-Säurespiel.

Weißburgunder Terlan

Südtirol Fl.0,75l 44,90

Ein Bouquet von frischer Apfelnote im Zusammenspiel von Stachelbeeren und Limetten. Abgerundet durch kräftige Komponenten wie Kamille und Zitronengras.

Pinot Grigio Jermann

Friaul Fl.0,75l 59,90

Fruchtig cremige Nase mit deutlichen Noten von Birnen, Quitten und Bananen, dazu etwas Honigmelone und Aprikosen. Sehr harmonisch mit gut stützender Säure.

Chardonnay Jermann

Friaul Fl.0,75l 59,90

Intensiv fruchtig, nach Banane und Zitrus duftend. Aromatisch am Gaumen mit einer ausgezeichneten Beständigkeit.



Vini Rosati

Alìe Rosé Frescobaldi

Toscana Fl.0,75l 42,90

Blasses Rosa, fruchtbetont und leicht, filigran und lebendig. Aromatisches Bouquet von Himbeeren, Brombeeren und Sommerblüten.

Cà Dei Frati Rosé

Lombardei Fl.0,75l 42,90

Zarte Lachsfarbe, leicht blumige Note von Waldfrüchten und grünem Apfel, sehr frisch mit zarter Frucht und gut eingebundener Säure.

Alle Preise verstehen sich inklusive

**Bedienung und Mehrwertsteuer
Übersicht der in den Speisen und
Getränken enthaltenen Zusatzstoffe**

**Allergenkennzeichnung (Zahlen in Klammern) nach
Lebensmittelinformationsverordnung:**

(15) Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), (16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch, (21) Milch, (22) Schalenfrüchte (a=Mandel, b=Haselnuss, c=Walnuss, d=Cashewnuss, e=Pekannuss, f=Paranuss, g=Pistazien, h=Macadamia Nuss, i=Queenslandnuss), (23) Sellerie, (24) Senf, (25) Sesamsamen, (27) Weichtiere, (28) Schwefeldioxid und Sulfid



