



HOTEL PARC NAZIUNAL

IL FUORN

WEINKARTE

WEISSWEINE ^{75cl}

GRAUBÜNDEN

Hermann Riesling - Sylvaner 46

Hermann, 2018

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Leichte Kohlensäure, sehr fruchtig und würzig. Herrliche Aromen von Zitrus-früchten. Präzise Säure und leichte Restsüsse verleihen diesem Wein eine ausgewogene -Harmonie.

Malans Kerner 44

Peter Wegelin, 2016 – Kleinflasche

Restsüsse und lebendige Säure – ein Sommernachtstraum.

Maienfeld Edelweiss Blanc De Noir 51

Carina Lipp Kunz, 2018

Strahlend hell, fruchtig, und mit angenehm frischer Säure, passt zu Apèro und Vorspeisen.

Souvignier Gris IGP Biodyn. Le Anfore 69

Zanolari

Das feine und kräftige Bukett verströmt eine herrliche Palette von Aromen und Noten nach frischen Grapefruits, Feigen, Muscat und Mandarinen. Dieser Wein eignet sich gut als Aperitif, zu leichten Vorspeisen und allen Fischgerichten und Suppen.

Lugana DOC 49

Villabella, 2016

Duftig, komplex mit feinen Aromen von Blüten und reifen Birnen. Im Geschmack rassige Struktur und gut balanciert, mit schöner -Mineralität und Länge.

Maienfelder Pinot Blanc 68

Möhr-Niggli, 2019

Leichten goldenen Schimmer, Aromen ungemein präsent. Reife Fruchtaromen nach grünem Apfel und Passionsfrucht. Ein idealer Essensbegleiter

Vagabondo Bianco Bio IGT 52
Zanolari, 2018

Das feine, beeindruckend kräftige Bukett verströmt eine herrliche Palette von Aromen und Noten von Honig, frischen Grapefruits und Mandarinen. Geeignet als Apéritif, sowie zu leichten Vorspeisen und Fisch.

Sauvignon Blanc 48
Weingut Jauslin, 2019

Das Aromaspektrum spannt sich von Holunder und Pfirsich bis zu Passionsfrucht und Stachelbeeren. Bestens geeignet zum Apéro

SCHAUMWEINE 75cl

Prosecco Valdobbiadene Col De Sas 48
Spagnol, 2018

Noten nach grünen Äpfeln, reifen Birnen gepaart mit Nuancen von tropischen Früchten und Blüten erfreuen den Gaumen.

Champagne Veuve Clesse Tradition Brut 72

Aromatische und dichte Weintrauben in einer klassischen und traditionellen Anschauung. Beim Ausschank wird der Wein sein "easy drinking" offenbaren.

RÖTWEINE 75cl

GRAUBÜNDEN

Pinot Noir Graubünden «Dominicus» 35 **Nüesch Weine, AOC 2016 – Kleinflasche 50cl**

Tiefes Rot mit feinen Pinotaromen, gehaltvoller Wein mit guter Struktur

Maienfelder Pinot Noir 58 **Möhr-Niggli, 2018**

Sehr fruchtiges, leicht würziges Aroma, vor allem reife Kirschenfrucht und etwas Zwetschge. Passt ideal zu kalten und warmen Speisen.

Pilgrim 89 **Möhr-Niggli, 2016/2017**

Trauben stammen aus Maienfelder Prestigelagen Pilger, Feld, Eichholz und Stellibofel. Die Aromen eine feine Würze, gepaart mit einer blaubeerigen bis schwarzen Frucht. Dezent Holzaromen nach Mocca, leichte Röstung, Kokos und Zedernholz.

Merlot 75 **Möhr-Niggli, 2015/16/17**

Der Merlot ist erst seit Kurzem in Graubünden heimisch geworden. Nach der Gärung im offenen Holzbottich reift der Jungwein während 14-16 Monaten im französischen Barrique. Überzeugt mit einer erdig würzigen Art, gepaart mit dunkler Frucht. Im Gaumen wirkt er kräftig und lang anhaltend.

Maienfeld Pinot Noir 30 **Carina Lipp Kunz, 2018 – Kleinflasche 37.5 cl**

Maienfeld Selection Pinot Noir 72 **Carina Lipp Kunz, 2016**

Sinnlich, dunkle Beeren, würzige Gerbstoffe und dezente Röstaromen sind vereint in tiefem Rubinrot 8 Monate reift er in alten Barriques.

Maienfeld Selection Pinot Noir 120
Carina Lipp Kunz, 2012 Grossflasche 150 cl

Maienfeld Intuiva Pinot Noir 95
Carina Lipp Kunz, 2016

Die Trauben alter Rebstöcke bergen besondere Kraft, mit Feingefühl beim Kelttern werden sie enthüllt. Zeit und Ruhe im Holz schenken dem Wein eine Reife mit tiefgründigem Charakter. Passt zu: Wild, kräftigen Fleischgerichten und Käse.

Maienfeld Intuiva Pinot Noir 53
Carina Lipp Kunz, 2017 – Kleinflasche 37.5 cl

Maienfeld Intuiva Pinot Noir 165
Carina Lipp Kunz, 2012 Grossflasche 150 cl

Pinot Noir Barrique 132
Liesch Wein Malans, 2010 Grossflasche 150 cl

Fläscher Pinot Noir 51
Hansruedi Adank, 2019

Tiefes Rot mit feinen Pinotaromen, gehaltvoller Wein mit guter Struktur

Fläscher Syrah 84
Hansruedi Adank, 2014/15/16

Tiefe violette Farbe, volles, reiches Aroma von Beeren unterstützt mit pfeffrigen Noten und unterlegt von feinem Eichenholz, saftig und fruchtig, hervorragend zu Wildgerichten

'Carpe Diem' Barrique 81
Weingut Schnell, 2007 / 2014

Der Produzent bezeichnet ihn als den „Vollendeten“, von Trauben alter Rebstöcke der besten Lagen und in Barrique ausgereift, offenbart er einen feinen Fruchtduft, mit herrlicher Würzigkeit abgerundet ein sehr intensives Trinkerlebnis

Hohle Gasse, Pinot Noir 75
Weingut Jauslin, 2018

Füllig und mit Tiefgang zeigt er eine schöne burgundische Pinot-Finesse mit Aromen von schwarzen Früchten. Mit seinem burgundischen Charme eignet er sich ideal für festliche Anlässe oder bei Lust auf einen speziellen Tropfen.

Maienfeld Cuvée Noir "ANA" 65
Weingut Schnell, 2009

eine sehr komplexe Nase nach dunklen Beeren leichte Vanille- und Schokoladenaromen runden den Trinkgenuss dieses Weines ab Passt ausgezeichnet zu Fleisch-Wildgerichten. (Pinot noir, Zweigelt, Syrah, Dornfelder)

Merlot Grischun AOC 60
Vini Boldini, 2015

Robust und kraftvoll, ausgewogen, angenehm fruchtiges Aroma, intensiv, lang anhaltender Abgang. Passt zu Braten, Schmorgerichte, Wild

Merlot Riserva La Prella Ticino DOC 89
Agriloro, 2015

enorm intensiv mit Aromen von Pflaume, würzigen Kräutern, dezente Caramelnote, leichtanimalische Nuancen, Rauchkomponenten und Schwarztee. Passt zu Pastavariationen, rotem Fleisch, Wild und Käse

SÜDTIROL

Lagrein Dunkel 49 **Madonna delle Vittorie, 2017**

Intensiv im Aroma mit einer kräftigen Textur. Die Farbe ist intensiv rubinrot, sein Bouquet zeichnet sich durch Waldfrüchten, Veilchen, Vanille, Kaffee aus. Seine Struktur ist voll und anhaltend, der Geschmack weich und samtig. Passt zu kräftigen Gerichten mit Fleisch, Pasta mit Tomatensauce und Risotto.

VALTELLINA

Agnus Valtellina Superiore DOCG 44 **Zanolari, 2013**

Angenehmes Aroma nach gedörrten Trauben und Brombeeren, leicht fruchtiges Bouquet.

Merlot "Le Anfore" Bio 60 **Zanolari, 2017**

Sehr intensives, angenehmes und fruchtiges Aroma. Biologisch Produzierten Merlottrauben die nach der Kälterung mindestens 24-30 Monate in Ton-Anphoren ausgebaut wird.

Sforzato "Le Anfore" Bio, Sulfitenfrei 83 **Zanolari, 2011**

Wichtig, gekochte Waldfrüchte, leicht würzig. Nur die schönsten Trauben werden für diese Spezialität ausgelesen und auf Gittern oder Strohmatte im Dachgeschoss oder Scheune ausgedörrt.

Sforzato Di Valtellina Bio DOCG 70 **Zanolari, 2012**

Wichtig, gekochte Waldfrüchte, leicht würzig. Er eignet sich zu reichhaltigen Mahlzeiten wie kräftigem rotem Fleisch grilliert oder gebraten, sowie zu kräftigem Käse.

Vagabondo Rosso IGT Bio 81
Zanolari, 2009

Das feine, beeindruckend kräftige Bouquet verströmt eine herrliche Palette von Aromen und Noten von wilden Brombeeren, Unterholz, Kakao und gedörnten Früchten.

Pinot Noir IGT Bio 49
Zanolari, 2013

kräftiger, würziger und aromatischer Wein, er ist ein besonderer Begleiter für Trockenfleisch und Käse

Indisciplinato Bio 65
Zanolari, 2010

Undiszipliniert... er lässt sich keine Regeln aufzwingen; er ist ein ehrlicher Wein, der im Weinberg und im Keller dank Fleiss und Schweiß reifte und von der Natur so belassen wurde. Er ist ein Qualitätswein, kompromisslos.

Pietrisco Nebbiolo DOCG 56
Boffalora 2015

Enorme Würzaromatik nach Leder, Tabak und getrockneten Küchenkräutern, unterlegt mit einer dunkelbeerigen Note und etwas fleischigem Touch.

N° | Numero Uno IGT 125
Plozza, 2010

Valtellina Superiore docg der neuen Art, elegant, fruchtig, mit dezenten Holzaromen

Passione Barrique IGT 102
Plozza, 2012

4-5 Jahre in Kastanienholzfässern, Bouquet von grosser, raffinierter Fruchtigkeit. Passt ausgezeichnet zu rotem Fleisch und Käse

Sommarovina Sasella 66
Mamete Prevostini, 2015

dunkles Granatrot, Anklängen an Himbeeren und Rose, trocken und warm im Gaumen, mit einem Finale mit erfrischender Lakritz und Mandel

Nebbiolo Le Prudenze D.O.C.G. 60
Marsetti, 2015

fruchtig, an Pflaumen, Walderdbeeren, Johannisbeeren erinnernd. Geschmack trocken und warm. Neben typischen Veltliner Gerichten passt er sehr gut zu gehaltvollen Gerichten wie Braten, Wild, Hart- und reifem Käse.

Grumello Valtellina Superiore D.O.C.G. 51
Marsetti, 2015

Bouquet von Beeren und Gewürzen. Saftige Säure und sehr lebendiges Tannin. Samtige Schlussnoten von Lakritze

Sfurzat Di Valtellina D.O.C.G. 95
Marsetti, 2014

Bouquet: fruchtig mit Anklängen von Schattenmorellen, Blaubeeren, Erdbeeren und schwarzen Johannisbeeren, man erkennt auch würzige Aromen wie Zimt und Nelken. Geschmack: trocken, weich, vollmundig, mit guter Säure

VENETO

Ripasso Valpolicella Classico 53
Corte San Benedetto, 2013

komplex, strukturiert, rund und warm, schönes Aroma von roten Früchten und Gewürzen, lang anhaltender Abgang. Passt zu geschmorte Fleischgerichte und reifer Käse

Ripasso Valpolicella Classico 120
Corte San Benedetto, 2013 - Grossflasche 150 cl

TOSCANA

***Toscana Rosso Trasgaia ITG* 72**

Tenuta Villa Trasqua, 2012

besticht durch sein tiefes, sattes rubinrot, Duft von schwarzen Beeren, Cassis, Zwetschgen und vielen Röstaromen. Passt zu Fleischgerichten

EMILIA ROMAGNA

***Lambrusco Otello 1813* 41**

Ceci

Der Cantine Ceci Otello Nero di Lambrusco IGT präsentiert sich mit einem Bouquet von Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren. Der Lambrusco Otello 1813 ist ein wunderbarer Wein zu herzhaften Vorspeisen wie Salami aller Art, Parmaschinken oder gereiftem Parmesankäse. Eiskalt genossen ist er an heißen Sommertagen eine echte Alternative zu den gewöhnlichen Weissweinen oder Schaumweinen. Unbedingt einmal probieren!

PUGLIA

***Primitivo Del Salento IGP* 49**

Il Trullo, 2017

Angenehm körperreiches und rundes Bouquet, fruchtiger Schwarzbeeren-Geschmack, mit einem harmonischen und markanten Abgang. Er ist zu allen roten Fleischgerichten und allen Teigwarenspeisen geeignet.

***Primitivo Di Manduria Sessantanni DOP* .. 170**

San Marzano, 2015 Grossflasche 150 cl

Tiefe, intensive, rubinrote Farbe, im Bukett wild und komplex, fruchtig nach Pflaumen und Kirschenmarmelade, Tabak, Leder und leichten Gewürzen. Im Geschmack voller Körper, weich und warm, sehr feine Gerbsäure, Kaffee und Vanille.

SPEZIALWEINE 75cl

Z'plau Wunder Diolj Noir **81** **G.B. von Tscharner, 2008**

"Meine Weine sind so dunkel weil ich eine Schwarze Seele habe", sagt der Schlossherr von Reichenau. Mocca, Erdbeeren, eine Prise weisser Pfeffer. Voll, wuchtig mit viel Schmelz und guter Länge.

Cabernet Merlot "Anna" **81** **G.B. von Tscharner**

Schwarze Orangen Schokolade, dezentes Vanille Granat Apfel. Ausgewogen und Rund

Decima Aurea Merlot, Veneto **94** **Tenuta Santa Maria 2001**

Rubinrot mit leichten orangefarbenen Nuancen. Im Duft verspürt man reife süsse Früchte. Sauerkirschen und eine leichte Amarenanote sowie der Duft nach reifen Pflaumen prägen den ersten schönen Eindruck. Am Gaumen ist er warm und einnehmend, mit langem und intensiven Nachhall. Eine unglaublicher Wein für den besonderen Moment

SÜSS- & DESSERTWEINE 75cl

Dessertwein Deseo 81

Liesch Weine Malans, 2008

...betörender, goldfarbener Wein aus den Traubensorten Rheinriesling, Pinot gris und Kerner, intensive Aromen von Aprikosen und Quitten, intensiver und langer Abgang

Grauburgunder Création 58

Peter & Rosi Hermann Fläsch, 2008

...komplexer Pinot gris mit exotischer Frucharomatik, feiner Säurebalance und cremig Abgang

Chardonnay Eiswein 79

Annatina Pelizzatti Jenins, 2005

...anfangs Dezember 2005 bei -9°C gelesen, während 12 Monaten im Eichenholz-Barrique entwickelte er eine reife und fruchtige Aromatik, an Aprikosen und exotische Früchte erinnernd

AUS UNSEREM PRIVATKELLER

Merlot "Le Anfore" Biodinamico IGT 79 **Zanolari, 2018 SULFITENFREI**

Sehr intensives und angenehmes Aroma, erinnert an Waldbeeren und Cassis mit einem Hauch grünem Gras. Besonders gut schmeckt zu den Gerichten wie Braten, Wild, getrocknetem Bündnerfleisch und kräftigen Käsesorten.

Barbera Sottosera Bio 105 **Andi, 2016**

Von Barbera Trauben zu einer leichten Überreife gebracht, ein Nektar, der darüber hinausgeht. Er zeichnet sich durch den richtigen Zucker- und Alkoholgehalt und einen guten festen Säuregehalt aus, was dazu beiträgt, die Aromen zu verstärken und über die Zeit zu erhalten. Vom Käse oder, noch besser, allein.

Barolo La Tartufaia DOCG 130 **Giulia Negri, 2016**

In der Nase reife Pflaumen, Kirschen und etwas Leder bis hin zu mineralisch und blumigen Noten. Am Gaumen ist er frisch, intensiv und langanhaltend mit samtigen Tanninen. Passt zu: Kräftige Fleischgerichte, Wild oder Braten. Auch sehr schön nach dem Essen zu einer Käseplatte.

Barolo DOCG 110 **Casina Bric, 2013**

Die Weinberge befinden sich im höchstgelegenen Teil des Barolo-Anbaugebiets und genießen ein kühles, belüftetes Klima, das die Entwicklung von expansiven, intensiven, zitrusartigen und balsamischen Aromen, lebhaften Farben und großer Frische am Gaumen begünstigt.

Amarone Valpolicella Classico DOCG Bio . 95 **Terre di Gnirega, 2014**

Aus 40 Jahre alten Weinbergen auf 300 m ü.d.M. auf kalkhaltig-lehmigen Böden mit viel Skelett, einem organischen Amaron mit Weinbereitung in Stahl, Mazeration von 25-30 Tagen, spontane Gärung mit eigenen Hefen, ohne Stabilisierungs-, Filtrations- oder Klärungsprozesse. 3-4 Jahre in Stahl und 1 Jahr in Fässern gereift. Nur 4000 Flaschen.

Hotel Parc Naziunal IL FUORN
CH-7530 · Zernez · +41818561226
• info@ilfuorn.ch