



HOTEL PARC NAZIUNAL

IL FUORN

WEINKARTE

WEISSWEINE ^{75cl}

GRAUBÜNDEN

Hermann Riesling - Sylvaner 46

Hermann, 2019

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.

Maienfeld Edelweiss Blanc De Noir 51

Carina Lipp Kunz, 2019

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, 2019

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, 2019

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.

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.

ROSÉ 75 CL

Rosé De Noir 52 **Weingut Schnell, 2019**

fruchtiger Sommerwein mit einem weiten Abgang

RÖTWEINE 75cl

GRAUBÜNDEN

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, 2017**

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

Merlot **75** **Möhr-Niggli, 2017**

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.

Pinot Noir Graubünden „Dominicus“ **35** **Nüesch Weine - Flasche 50 cl**

Tiefes Rot mit feinen Pinotaromen, gehaltvoller Wein mit guter Struktur

Maienfeld Selection Pinot Noir **72** **Carina Lipp Kunz, 2017**

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

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

Maienfeld Intjuiva Pinot Noir 95
Carina Lipp Kunz, 2016/2017

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

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

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

Fläscher Pinot Noir 52
Hansruedi Adank, 2019

Tiefes Rot, fruchtbetont beerige Pinotaromen, gute Struktur, gehaltvoll im Gaumen, mit feinen Tanninen. Ein Begleiter für kräftige Fleischgerichte, Wildgerichte und einer kalten Bündnerplatte.

Fläscher Syrah 84
Hansruedi Adank, 2019

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, 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 Oprecht 86
Weingut zur Sonne, 2009

Merlot Riserva Roncaia Ticino DOC 59
Vinattieri, 2017

Breiter Körper, intensiv und mit einer vollen Struktur ausgestattet, schwarzbeerig geprägt, Süssholz und Zimtzwetschgen

Merlot Riserva La Prella Ticino DOC 89
Agriloro, 2016

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

VALTELLINA

***Agnus Valtellina Superiore DOCG* 44**

Zanolari, 2016

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

***Merlot "Le Anfore" Bio* 60**

Zanolari, 2017

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

***Divum* 56**

Zanolari, 2014

Angenehm, sehr beständig, erinnert an kleine Waldbeeren, geröstetes Brot und Vanille ohne jedoch das sortentypische Aroma seiner Herkunfttrauben zu überdecken.

***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* 68**

Zanolari, 2010

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

Pinot Noir IGT Bio 49
Zanolari, 2017

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

Indisciplinato IGT 59
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.

Passione Barrique IGT Silver Edition 102
Plozza, 2012

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

1897 120
Nino Negri, 1997 Grossflasche 150 cl

Sfurzat Di Valtellina DCG 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

Grumello 115
Marsetti, 2015 Grossflasche 150 cl

Bouquet von Beeren und Gewürzen. Geschmack: saftige Säure und sehr lebendiges Tannin. Samtige Endnoten von Lakritz.

Pietrisco 118
Boffalora 2012, Grossflasche 150 cl

Konkretes und transparentes Rubinrot, in der Nase weinig, angenehm und frisch, mit kreydigen und mineralischen Noten.

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

TOSCANA

***Toscana Rosso Trasgala ITG* 72** **Tenuta Villa Trasqua, 2012**

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

***Morellino Di Scansano DOC* 45** **Tenuta Serpaia, 2019**

Sehr dicht und dunkel mit Aromen nach Gewürznelken, Leder, Veilchen, Pflaumen, Kirschen und Waldfrüchten. Passt zu Pasta, Fleischgerichten und würzigem Käse

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 Ottantotto 88 49 **Domus vini, 2019**

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

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