



HOTEL PARC NAZIUNAL

IL FUORN

WEINKARTE

WEISSWEINE ^{75cl}

Riesling - Sylvaner Christian Oprecht 49 **Weingut sur Sonne, 2020**

Biodynamisch kultiviert, im Holzfass von 1862 spontan vergoren und in der Tonkugel zum filigranen mineralischen Orange Wein gereift. Noten exotischer Früchte, aber auch Zitrusfrucht. Sehr feinfruchtig, etwas dominierende Säure.

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.

Souvignier Gris 69 **Zanolari, 2020 PIWI WEIN**

Zartes, leicht mineralisches Bouquet, nach frischem Buchenholz und Brotkruste, gedörrten Feigen und einem Hauch Honiggeschmack, speziell aus der Maischegärung erzeugt.

Sauvignon Blanc 51 **Weingut Jauslin, 2020**

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

Chardonnay Alto Adige DOC 49 **Terlan, 2019**

In der Nase Noten von exotischen Früchten mit Anklängen von Banane, Quitte, Passionsfrucht und Mango. Am Gaumen sehr weich und harmonisch gepaart mit leicht süsslichen und exotischen Fruchtkomponenten.

Chardonnay Sicilia DOC 61
Planeta, 2019

Kraftvoll, weich, üppig und in seiner Textur angenehm cremig bis in das fruchtsüße Finale. Passt zu: kräftiger Pasta, Fischgerichten, leichten Grilladen, hellem Fleisch und würzigen Käsen.

Lugana DOC 49
Ca dei Frati, 2020

Bouquet nach Grapefruit, Kumquats, Honigmelone und Mandeln. Frischer, spritziger Auftakt, elegant und mit einem animierenden Trinkfluss, verspielt, saftiger, mineralischer Abgang.

SCHAUMWEINE 75cl

Prosecco Valdobbiadene 48

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

Maienfeld Edelweiss Blanc De Noir 51
Carina Lipp Kunz, 2019

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

Dafis Rosé IGT 49
Endrizzi, 2020

Ein floraler Duft mit Noten von grünem Apfel, Holunderblüten und Honig. Frischer Geschmack im Gaumen mit guter Struktur und langem Nachgeschmack.

RÖTWEINE 75cl

GRAUBÜNDEN

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

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, 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.

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 35
Carina Lipp Kunz, 2019 Flasche 37,5 cl

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

Flüscher 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.

Flüscher 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

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)

SCHWEIZER WEINE

Hohle Gasse, Pinot Noir Basel- Landschaft 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.

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 DCG* 44**

Zanolari, 2016

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

***L'Essenziale Biodinamico DOC* 44**

Zanolari, 2017

Eleganter Wein, in Farben, Düften und Geschmacksrichtungen. Ätherische Nase mit Noten von roten Beerenfrüchten und etwas Blumigem sowie einem Hauch von Ton. Im Mund rote Früchte in Spiritus und weissem Pfeffer, bitterer Abgang.

***Divum* 56**

Zanolari, 2014

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

***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.

***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.

***Sforzato Di Valtellina Bio DCG* 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.

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

Wuchtig, gekochte Waldfrüchte, leicht würzig. Nur die schönsten Trauben werden für diese Spezialität ausgelesen und auf Gittern oder Strohmatten im Dachgeschoss oder Scheune ausgedörnt.

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

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

Pietrisco 118
Boffalora 2012, Grossflasche 150 cl

Konkretes und transparentes Rubinrot, in der Nase weinig, angenehm und frisch, mit kreidigen 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

Amarone "I Quadretti" 98 **La Giaretta, 2016**

Reife Kirschen, Dörrfrüchte, getrocknete Weinbeeren, auch Kirschlikör und ein Hauch Würze. Vielschichtig mit breiter, reifer Aromapalette, gute Konzentration, die sanfte Süsse macht den Wein, die griffigen Gerbstoffe halten dagegen, so dass schlussendlich ein perfekt ausgewogener und lang anhaltender Wein dem Gaumen schmeichelt.

PIEMONTE

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.

Barolo La Tartufaiia 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.

TOSCANA

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!

***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.

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 .. 120** **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.

BERÜHMTE WEINE ^{75cl}

Guado Al Tasso 252
Tenuta Guado al Tasso, 2015
Bolgheri Superiore DOC

Ornellaia 412
Tenuta dell'Ornellaia, 2016
Bolgheri Superiore DOC

Sassicaia 375
Tenuta San Guido, 2018
Bolgheri Sassicaia DOC

Lodovico 680
Tenuta di Biserno, Toscana IGT, 2015

Testamatta 182
Bibi Graetz, Toscana IGT, 2016

Château Cheval Blanc 1230
1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC, 2011

Château Margaux 820
1er Cru Classé Margaux AOC, 2014

Château Margaux 1450
1er Cru Classé Margaux AOC, 2006

SÜSS- &

DESSERTWEINE 37,5cl

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

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