



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, 2019-2020**

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

Vagabondo Bianco Bio IGT 52 **Zanolari, 2020**

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 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.

ROSÉ 75 CL

Dalis 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

Merlot **75** **Möhr-Niggli 2019**

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.

Pilgrim **89** **Möhr-Niggli, 2017/2019**

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.

„Zeit. Lebensfreude. Liebe.“ 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 Intuiva Pinot Noir **95** **Carina Lipp Kunz, 2019**

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

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, 2014/2017

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.

Hohle Gasse Grand Cru ? **MuttENZ | AOC Basel-Landschaft** **Weingut Jauslin, 2018**

Exklusiver Wein. In den besten Hohle-Gasse-Barriques entsteht der Grand Cru. In diesen Fässern wird der Wein weiter sorgfältig ausgebaut, dies lässt eine intensive und vielschichtige Aromatik entstehen.

Strahlendes Rubinrot, in der Nase Noten von schwarzen Beeren sowie Röstaromen; im Mund weich, finessenreich und vollmundig; herrlich burgundisch und mit einem überdurchschnittlich langen Abgang.

Merlot Riserva Roncaia Ticino DOC 59 **Vinattieri, 2018**

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

Merlot Riserva La Prella Ticino DOC 89 **Agriloro, 2016/2017**

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

VALTELLINA

L'Essenziale Biodinamico DOC 44 **Zanolari, 2017/2019**

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.

Merlot "Le Anfore" Bio 60 **Zanolari, 2017/2020**

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, 2019 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 DÖCG 70 **Zanolari, 2015**

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 DÖCG ? **Zanolari, 2011**

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

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 ausgedörret.

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

VENETO

***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

***Sassicaia* 375**

**Tenuta San Guido, 2018
Bolgheri Sassicaia DOC**

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, 2018

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.

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

Chardonnay Eiswein 79

Annatina Pelizzatti Jenins, 2005

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

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