



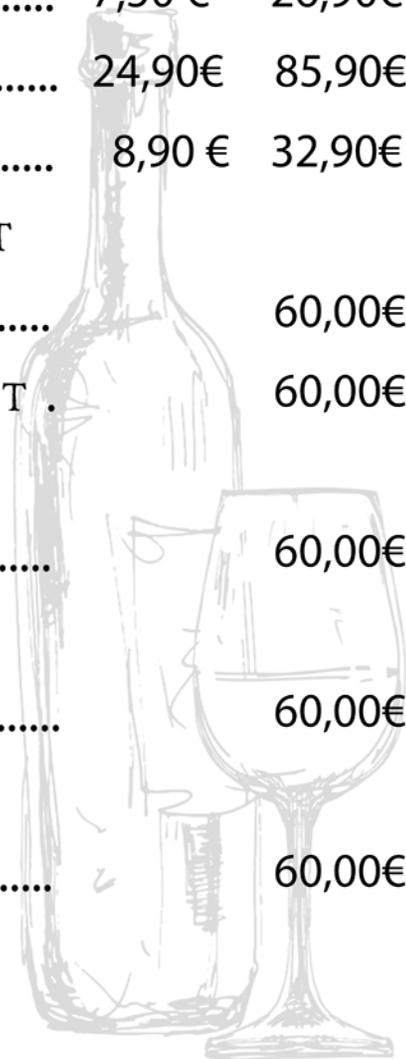
BIEDERMEIER
HERZLICH WILLKOMMEN





BIEDERMEIER
WINE MENU

	<u>GLAS</u>	<u>FLASCHE</u>
VERMINTINO / TOSCANA IGT.....	8,50 €	29,90€
CHARDONNAY / TOSCANA IGT.....	8,00 €	27,90€
PRIMITIVO / PUGLIA IGT.....	8,90 €	32,90€
CAMPOLUCE / CHIANTI DOCG BIOLOGICO	8,90 €	32,90€
TUA ROSA / TOSCANA ROSATO IGT	8,90 €	32,90€
VEGANTE / CHIANTI SUPERIORE DOCG VEGANO E BIOLOGICO.....	8,90 €	32,90€
PINOT GRIGIO / DELLE VENEZIE DOC.....	7,50 €	26,90€
BOSCOSELVO / ROSSO DI MONTALCINO DOC.....	24,90€	85,90€
LUGANA DI SIRMIONE DOC	8,90 €	32,90€
18K PROSECCO ROSE / PROSECCO DOC BRUT ROSE MILLESIMATO.....		60,00€
18K PROSECCO GOLD / PROSECCO DOC BRUT .		60,00€
18K PROSECCO ORGANIC / PROSECCO DOC BRUT BIOLOGICO.....		60,00€
18K BLANC DE BLANCS NECTAR / VINO SPUMANTE - DEMI SEE		60,00€
18K MOSCATO ROSE / VINO SPUMANTE AROMATICO DOLCE		60,00€





BIEDERMEIER

VERMENTINO / TOSCANA IGT

Weintrauben Vermentino

Produktionsbereich Toskana

Höhe 0-100 Meter über dem Meeresspiegel

Bodenart Lockerer und tiefer Boden, reich an Meeresfossilien und Knochen. Überwiegend sandige und meerhaltige Sandböden, bestehend aus tonigen und kalkhaltigen Schiefen.

Alkohol 12.5 % vol.

Fermentation Weißweinbereitung unter besonderer Berücksichtigung des Oxidationsgrades und der Mostklärung bei der Herstellung des Grundweins. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14-18°C mit ausgewählten Hefen.

Altern In Stahltanks mit "Batonnage" auf Feinhefe.

Geschmacksnoten Die Farbe ist tief strohgelb, klar und leuchtend. Das Aroma ist berauschend und intensiv mit Anklängen von weißen Früchten wie Apfel, Birne, Pfirsich und Banane. Am Gaumen ist er süffig und sehr knackig, ausgewogen, harmonisch und sehr anhaltend. Langer und anhaltender Abgang, leicht zu trinken.

Speisenempfehlungen Roher Fisch, Tagliolini mit Garnelen und Zitrone, gesalzener Fisch.



0,75 l



Awarded

FLASCHE
29,90€

GLASS
8,50€





BIEDERMEIER

CHARDONNAY / TOSCANA IGT

Weintrauben Chardonnay

Produktionsbereich Toskana

Höhe 50-150 Meter über dem Meeresspiegel

Bodenart Hügeliger, lockerer und tiefer Boden, reich an Meeresfossilien und Knochen. Mergeliger Sandboden, bestehend aus tonigen und sandigen Schiefen, reich an Kalkstein. Tiefer Boden mit Ost- und Nordostausrichtung.

Alkohol 12.5 % vol.

Fermentation Weißweinbereitung unter besonderer Berücksichtigung des Oxidationsgrades und der Mostklärung. Die Trauben werden entrappt und mit einer pneumatischen Presse gepresst, die den gesamten Prozess mit Inertgas sättigt. Die Fermentation erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14-18°C mit ausgewählten Hefen für ca. 15 Tage.

Altern In Stahltanks mit "Batonnage" auf Feinhefe.

Geschmacksnoten Helle strohgelbe Farbe. Gute alkoholische Konsistenz und intensives und genaues Aroma mit blumigen Anklängen. Am Gaumen ist er frisch und umhüllend, mit der richtigen Balance zwischen Alkoholgehalt und Säure.

Speisenempfehlungen Hühnchen und Kartoffeln, Fleischbrötchen, Fisch in Guazzetto, Meeresfrüchtenudeln.

FLASCHE
27,90€

GLASS
8,00€



0,75 l





BIEDERMEIER

PRIMITIVO / PUGLIA IGT

Weintrauben Primitivo

Produktionsbereich Gebiet zwischen den Provinzen Taranto und Brindisi

Höhe 0-100 Meter über dem Meeresspiegel

Bodenart Kalkig-tonig, sehr frisch, feucht und rot durch die Anwesenheit von Eisen.

Alkohol 14 % vol.

Fermentation Er wird -12 Tage bei einer Temperatur von 20-24 °C fermentiert, dann 15 Tage lang bei 27-28 °C in Stahltanks mit Umpump- und Löschtechniken mazeriert. Anschließend malolaktische Gärung, Abstich und Zugabe von Sulfittierungsmitteln.

Altern In Stahltanks mit Mikrooxygenierung.

Geschmacksnoten Rubinrote Farbe, Aromen von Kirschen und Pflaumen gemischt mit gerösteten Vanillenoten. Vollmundig, rund und gut strukturiert.

Speisenempfehlungen Fleischbraten, Aufschnitt und gereifter Käse.



FLASCHE
32,90€

GLASS
8,90€



0,75 l



BIEDERMEIER

CAMPOLUCE / CHIANTI DOCG BIOLOGICO

Weintrauben 70% Sangiovese, 30% Reben nach den Spezifikationen erlaubt

Produktionsbereich Chianti DOCG-Gebiet

Höhe 50–250 m ü.

Bodenart Hügelboden, hauptsächlich bestehend aus Sandstein, Kalkstein-Mergel-Substrat, Ton- und Sandschiefer und das Vorhandensein von Galestro-Kieselsteinen oder -Steinen.

Alkohol 14 % vol.

Fermentation Die alkoholische Gärung erfolgt in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 20/26 °C für ca. 10–12 Tage mit Abstich und Delestage. Anschließend wird er etwa 15–25 Tage bei einer Temperatur von 26–28°C mazeriert. Die malolaktische Gärung erfolgt in Stahl, gefolgt von Abstich und Schwefelung.

Altern Der Wein reift 6 Monate in Edelstahltanks mit Mikrooxygenierung und Ausbau auf Feinhefe.

Geschmacksnoten Campoluce-Trauben werden ohne den Einsatz von Düngemitteln, chemisch-synthetischen Pestiziden und gentechnisch veränderten Organismen geboren und angebaut. Er hat eine rubinrote Farbe, mit einer angenehmen Nase von roten und violetten Früchten mit einer guten Struktur. Er hat einen weichen, fruchtigen Geschmack mit süßen Noten von Erdbeere und Schwarzkirsche und hat eine gute organoleptische Ausgewogenheit.

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch; Schweinebraten, gereifter Käse, Prosciutto, Fleischtatar und Carpaccio.

FLASCHE
32,90€

GLASS
8,90€



0,75 l



Awarded





BIEDERMEIER

TUA ROSA / TOSCANA ROSATO IGT

Weintrauben 100% Sangiovese

Produktionsbereich Toscana

Höhe 100 m ü.

Bodenart Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Der Boden ist überwiegend sandig mit Mergelsandstein, bestehend aus Ton- und Kalkschiefer.

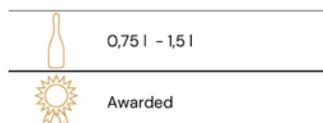
Alkohol 12.5 % vol.

Fermentation Roséweinbereitung mit kurzer Mazeration der entrappten Trauben in der Presse Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14-17°C mit ausgewählten Hefen.

Altern In Stahl mit Batonnage auf Feinhefe.

Geschmacksnoten Es hat eine puderrosa Farbe mit einem fruchtigen und blumigen Aroma, mit Noten von Grapefruit, Rose, Zitrusfrüchten und aromatischen Kräutern. Am Gaumen ist er frisch, aromatisch, dynamisch, zart und intensiv. Seine Endnoten sind Pfirsich, Pflaume und schwarze Johannisbeere.

Speisenempfehlungen Frischkäse; Büffelmozzarella, Meeräsche, Garnelen, Nudelgerichte mit Meeresfrüchten.



FLASCHE
32,90€

GLASS
8,90€





BIEDERMEIER

VEGANTE / CHIANTI SUPERIORE DOCG VEGANO E BIOLOGICO

Weintrauben 90% Sangiovese, 10% Trebbiano und Malvasia

Produktionsbereich Chianti DOCG, Vinci, Florenz

Höhe 50-150 m ü.

Bodenart Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Mergel und Sandstein, bestehend aus Ton und Sandschiefer.

Alkohol 12.5 % vol.

Fermentation Die alkoholische Gärung erfolgt in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 18-26°C für etwa 12-15 Tage mit Mazeration auf Schalen mit Abstichtechiken. Anschließend erfolgt die malolaktische Gärung in Stahl mit anschließendem Abstich und Schwefelung.

Altern Der Wein reift in Edelstahltanks, wo die malolaktische Gärung stattfindet und wo er bis zur Abfüllung in Flaschen mit Batonnage auf Feinhefe gelagert wird. Das Produkt wird nicht gefiltert, um seine natürlichen Eigenschaften zu respektieren. Das Vegan-Qualitätszeichen bescheinigt den integralen ethischen Prozess, mit dem der Wein hergestellt wird, ohne dass während der verschiedenen Anbau-, Weinherstellungs- und Stabilisierungsphasen des Weines Produkte tierischen Ursprungs verwendet werden.

Geschmacksnoten Zartes Rubinrot mit floralen und fruchtigen Noten in der Nase. Kirsche, Stiefmütterchen und Erdbeere, auf Waldbeerenbasis. Am Gaumen kehrt die elegante Nase mit einem dynamischen, knackigen Schluck, ausgewogen in Struktur und Säure und einem langen Abgang von Frucht, leichten Gewürzen und balsamischem Geschmack zurück.

Speisenempfehlungen Ragout-Pappardelle; Roastbeef, Käse, Ribollita, Gemüseauflauf, Fischsuppe.

FLASCHE
32,90€

GLASS
8,90€



0,75 l



Awarded





BIEDERMEIER

PINOT GRIGIO / DELLE VENEZIE DOC

Weintrauben Pinot Grigio

Produktionsbereich Autonome Provinz Trient und Regionen Friaul-Julisch Venetien und Venetien.

Höhe 100–200 Meter über dem Meeresspiegel

Bodenart Boden alluvialen Ursprungs, daher kiesig und reich an Schluff und Sand, gute Fruchtbarkeit und eine natürliche und bedeutende Menge an Karbonaten und Mikroelementen, die für die Rebe nützlich sind. All diese Aspekte zusammen mit der mikroklimatischen Wirkung des Flusses schaffen ein perfektes Klimagebiet und einen idealen Lebensraum für die Rebe.

Alkohol 12.5 % vol.

Fermentation Weißweibereitung unter besonderer Berücksichtigung des Oxidationsgrades und der Mostklärung bei der Herstellung des Grundweins. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14–18°C mit ausgewählten Hefen.

Altern Inahltanks mit "Batonnage" auf Feinhefe.

Geschmacksnoten Strohgelber Wein mit hellen Reflexen. Mit guter olfaktorischer Komplexität ist er ätherisch, duftend und leicht blumig, mit fruchtigen Anklängen von Birne, goldenem Apfel und Banane. Am Gaumen ist er trocken, knackig, schmackhaft und anhaltend. Mit einer guten Struktur macht er in jungen Jahren besonders viel Freude.

Speisenempfehlungen Fischvorspeisen, Aperitifs, gedämpfter Baccalà.

FLASCHE
26,90€

GLASS
7,50€

	0,75 l
	Awarded





BIEDERMEIER

BOSCOSELVO / ROSSO DI MONTALCINO DOC

Weintrauben 100% Sangiovese

Produktionsbereich Montalcino

Höhe 250–400m ü.d.M.

Bodenart Der Boden ist reich an Gesteinsbrocken, darunter auch Galestro und Alberese, eine mitteldichte Tonmischung, reich an Kalkstein, mit Tuffsteinschiefern. Kalkhaltiger Boden, der eher seicht und wenig fruchtbar ist. Eozänischer Boden mittlerer Dichte mit subbalkischem pH-Wert.

Alkohol 13.5 % vol.

Fermentation Die Trauben werden entrappt, leicht gepresst und dann zur Gärung in Stahlfässer gegeben, die bis zu maximal zwei Drittel ihres Fassungsvermögens gefüllt sind. Die Gärung erfolgt durch ausgewählte Hefen für ca. 12–15 Tage bei einer Temperatur von 20–24°C. Es folgt eine 15-tägige Mazeration bei 28°C. Abstich und Delestage werden durchgeführt, um die Extraktion edler Substanzen aus der Haut zu unterstützen.

Altern Er reift 12 Monate in großen Fässern und 1 Jahr in Beton- und Stahltanks.

Geschmacksnoten Klare rubinrote Farbe. Das Bouquet ist elegant mit zart balsamischen, roten Beeren-, Gewürz- und aromatischen Kräuternoten. Der Gaumen ist vollmundig und reich, mit einem eleganten Tanningeschmack und einer anhaltenden fruchtigen, balsamischen Endnote.

Speisempfehlungen Gegrilltes rotes Fleisch; Wild und Lamm.

FLASCHE
85,90€

GLASS
24,90€



0,75 l



Awarded





BIEDERMEIER

LUGANA DI SIRMIONE D.O.C.

Rebsorte: Turbiana (Trebiano di Lugana) 100%.

Weinbaugebiet: Weinberg Antica Bragagna Lugana di Sirmione.

Anbaufläche: 09.00 Ha.

Seehöhe: 72 m ü. dM

Sonnenbestrahlung: Völlig.

Boden: Vorwiegend Lehmboden.

Anbauart: Reihenanbau nach spalierförmigem Guyot Schnitt.

Einpflanzungsjahr: 1975

Weinlesezeit: September.

Vinifizierung: Sanfte Kelterung der Trauben und Gärung in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur.

Flaschenreifung für ungefähr 6 Monate.

Farbe: Strohweiß mit grünlichen Reflexen.

Duft: Blumig, einige Jahrgänge haben einen charakteristischen Bananen- und/oder Pfirsichduft.

Geschmack: Schmackhaft, frisch, mit Nachgeschmack von Bittermandeln.

Serviertemperatur: 12°C

Serviervorschlag: Fischgerichte allgemein, Austern und helles Fleisch.



FLASCHE

32,90€

GLAS

8,90€



BIEDERMEIER

18K PROSECCO ROSE / PROSECCO DOC BRUT ROSE MILLESIMATO

Weintrauben 85% Glera, 10–15% Pinot Noir

Produktionsbereich Venetien (Prosecco DOC-Gebiete)

Höhe 50–150 m ü.

Bodenart Land von der Treviso-Ebene bis zu den Valdobbiadene-Hügeln. Tiefer, fruchtbarer Boden im flacheren Land. Der flache Landboden besteht aus Schwemmland, lehmiger Lehm mit sandigen Schiefeln, während der Boden in den Hügeln meerhaltiger, gut strukturierter Boden mit Lehmschiefer und Gesteinsfragmenten mit reichlich neutraler organischer Substanz mit alkalischem pH-Wert ist.

Alkohol 11 % vol.

Fermentation Die Trauben werden sorgfältig geerntet, um ihre Integrität zu bewahren und die Mostbildung zu begrenzen. Bei der Vinifizierung des Grundweins wird versucht, die Säure und das Aroma der Trauben so gut wie möglich zu erhalten. Die entrappten Trauben werden gepresst und nach dem Kaltdekanieren beginnt die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten aromatischen Hefen. Nach der Fermentation und anschließendem Dekantieren wird die Mischung hergestellt.

Altern Der Blend wird auf Feinhefe verfeinert, danach erfolgt die zweite Gärung im Autoklaven. Restzuckergehalt 10 g/l.
Geschmacksnoten Er hat eine leuchtende, leuchtende Blütenrosenfarbe und eine feine und anhaltende Perlage. Das Aroma ist frisch, angenehm und duftend, angereichert durch scharfe Noten von weißen Blüten und Beeren wie Brombeeren, Himbeeren und Erdbeeren; am Gaumen ist der Geschmack delikat und hat eine perfekte Balance zwischen fruchtigen und säuerlichen Komponenten.

Speisenempfehlungen Dieser Wein ist äußerst vielseitig und passt zu jedem geselligen Anlass. Hervorragend als Aperitif eignet sich Prosecco Rosé Brut besonders zu Vorspeisen, rohem Fisch und gedünsteten Meeresfrüchten. In Kombination mit Schokolade und Apfelkuchen ist es unvergesslich.



FLASCHE
60,00€



0,75 l Awarded



BIEDERMEIER

18K PROSECCO GOLD / PROSECCO DOC BRUT

Weintrauben 100% Glera

Produktionsbereich Treviso

Höhe 50-350 m ü.

Bodenart Land von der Treviso-Ebene bis zu den Valdobbiadene-Hügeln. Tiefer, fruchtbarer Boden im flacheren Land. Der flache Landboden besteht aus Schwemmland, lehmiger Lehm mit sandigen Schiefern, während der Boden in den Hügeln meerhaltiger, gut strukturierter Boden mit Lehmschiefer und Gesteinsfragmenten mit reichlich neutraler organischer Substanz mit alkalischem pH-Wert ist.

Alkohol 11 % vol.

Fermentation Weinbereitung ohne Schalen, mit besonderem Augenmerk auf die Oxidation und die Klärung des Mostes für die Grundweinerstellung. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14-18°C mit ausgewählten Hefen. Die anschließende Nachgärung („prise de mousse“) erfolgt im Autoklaven nach dem Charmat-Verfahren mit ausgesuchter Hefe bei kontrollierter Temperatur.

Altern In Stahl mit Batonnage auf Feinhefe.

Geschmacksnoten Leuchtendes Strohgelb. Die Nase ist sauber, elegant, mit angenehmen Empfindungen von Früchten, Birnen und Äpfeln sowie aromatischen Kräutern. Im Mund ist er lebendig und frisch, vollmundig mit feiner Perlage. Die Endnote ist fruchtig und umhüllend.

Speisenempfehlungen Gebratener Fisch, roher Fisch, vegetarische Vorspeisen.



FLASCHE
60,00€



0,75 l
1,5 l



Awarded



BIEDERMEIER

18K PROSECCO ORGANIC / PROSECCO DOC BRUT BIOLOGICO

Weintrauben 100% Glera

Produktionsbereich Veneto

Höhe 100–400 m ü.

Bodenart Land von der Treviso-Ebene bis zu den Valdobbiadene-Hügeln. Tiefer Boden, hauptsächlich auf Hügeln, mit gut strukturiertem Mergel-Kalk-Boden, mit Tonschiefer und dem Vorhandensein von Gesteinsbrocken. Hoher Gehalt an organischer Substanz mit neutral alkalischem pH-Wert.

Alkohol 11 % vol.

Fermentation Weinbereitung ohne Schalen, mit besonderem Augenmerk auf die Oxidation und die Klärung des Mostes für die Grundweinherstellung. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14–18°C mit ausgewählten Hefen. Die anschließende Nachgärung („prise de mousse“) erfolgt im Autoklaven nach dem Charmat-Verfahren mit ausgesuchter Hefe bei kontrollierter Temperatur.

Altern In Stahl mit Batonnage auf Feinhefe.

Geschmacksnoten Zarte hellgelbe Farbe. Das Bouquet öffnet sich mit zarten, eleganten Noten von aromatischen Kräutern und Früchten, Birne und Pfirsich, mit einem Hauch süßer Zitrusfrüchte. Am Gaumen ist er frisch und spritzig, mit einem dynamischen Schluck und einer intensiven Endnote von Pippin-Apfel und Zitrone.

Speisenempfehlungen Gebratener Fisch, roher Fisch, vegetarische Vorspeisen.



FLASCHE
60,00€



0,75 l



Awarded



BIEDERMEIER

18K MOSCATO ROSE / VINO SPUMANTE AROMATICO DOLCE

Weintrauben 100% Moscato

Produktionsbereich Piedmont

Höhe 100–150 m a.s.l.

Bodenart Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Mergel- und Sandsteinböden, bestehend aus Ton- und Sandschiefer, reich an Kalkstein.

Alkohol 6.5 % vol.

Fermentation Die Trauben werden von Hand gelesen und entrappt, dann sanft gepresst und der Most einige Monate bei 0°C gehalten. Es wird dann geklärt und im Autoklaven bei kontrollierter Temperatur fermentiert.

Altern Auf Feinhefe mit Batonnage.

Geschmacksnoten Die Farbe ist ein tiefes Pink/Orange. Das Bouquet ist reich an Düften, mit einer Explosion fruchtiger Empfindungen von Walderdbeere und Himbeere, Patisserie und Anislikör. Am Gaumen ist er süß, aber dynamisch, frisch und fruchtig.

Speisenempfehlungen Obstkuchen, Pandoro- und Panettone-Kuchen.



FLASCHE
60,00€



0,75 l



BIEDERMEIER

18K BLANC DE BLANCS NECTAR / VINO SPUMANTE - DEMI SEE

Weintrauben 100% Chardonnay

Produktionsbereich Trentino

Höhe 350–500 m ü.

Bodenart Gut strukturierte, tiefgründige Ton-Lehm-Böden, reich an Dolomit; teilweise auf flachen, wenig strukturierten Böden, kalkhaltig durch weiße und graue Gesteinsreste, durchlässige, porphyrische Böden.

Alkohol 12 % vol.

Fermentation Weinbereitung ohne Schalen, mit besonderem Augenmerk auf die Oxidation und die Klärung des Mostes für die Grundweinherstellung. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14–15°C mit ausgewählten Hefen für mindestens 30–35 Tage. Die anschließende Nachgärung („prise de mousse“) erfolgt im Autoklaven nach dem Charmat-Verfahren mit ausgesuchter Hefe bei kontrollierter Temperatur.

Altern In Stahl mit Batonnage über Feinhefe für 6–8 Monate.

Geschmacksnoten Die Farbe ist strohgelb, während die Nase intensiv, fruchtig und blumig ist, mit Noten von Birne und exotischen süßen Früchten. Im Mund ist er frisch und bissig, mit faszinierenden, anhaltenden floralen Noten und einem langen, angenehmen Abgang von reifen Früchten.

Speisenempfehlungen Gebratener Fisch, roher Fisch, vegetarische Vorspeisen.



FLASCHE
60,00€



0,75 l
1,5 l



Awarded