

15.00 – 16.00

Ahrntaler Geräuchertes ^{G L}

Cibo affumicato della valle aurina 9,90 €

Mediterrane Antipasti ^{G L}

Eingelegte Oliven – Tomaten – Sardellen – Pinsa – Sauerrahm

Antipasti mediterranei

Olive – pomodori – acciughe – pinsa – panna acida 9,90 €

Corn Rips – Feta – Koriander – Sriracha Majo ^{L E}

Corn Rips – feta – coriandolo – sriracha mayo 8,90 €

Kürbis-Ingwersüppchen – Sauerrahm – Kernöl ^{L N}

Zuppa di zucca e zenzero – panna acida –

olio di semi di zucca 9,90 €

Gemischter Salat – Hausdressing ^L

Insalata mista – condimento della casa 6,90 €

Hüttenjause: Speck – Kaminwurze – Käse ^{G L}

Piatto con speck, salsiccia tipica e formaggio 15,50 €

Graukäse vom Knollhof in Lappach – Zwiebel ^L

Formaggio grigio del

“Knollhof” a Lappago – cipolla 13,00 €

Penne – Ragù oder Tomatensauce ^{G L}

Penne ragù o salsa pomodoro 10,50 €

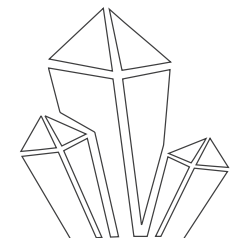
Kleine Portion | porzione piccola -1,50 €

Extra Brot | pane extra 3,50 €

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet | In caso di necessità vengono usati anche prodotti surgelati.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen | Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

^G Glutenhaltiges Getreide | Cereali contenenti glutine ^L Laktose, Milch | Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) ^E Eier | uova e prodotti a base di uova ^N Nüsse | noci



15.00 – 16.00

Kristallpfandl | Padella "Kristall" ^{GL}

Penne, Ragù, scharfe Salami, Champignons, Erbsen, Sahne

Penne, ragù, salami piccante, funghi, piselli, panna 13,00 €

Hausgemachte Chicken Nuggets – Pommes ^{GE}

Chicken Nuggets fatte in casa – patate fritte 14,90 €

Würstel – Pommes ^G

Würstel – patate fritte 12,90 €

Pommes ^G

Patate fritte 5,90 €

Apfelstrudel – Vanillesauce ^{GLE}

Strudel di mela – salsa alla vaniglia 6,50 €

Kaiserschmarrn – Preiselbeeren – Apfelmus ^{GLE}

Frittata dolce – mirtilli rossi – purè di mela 13,00 €

Tiramisù ^{GLE}

Tiramisù 5,50 €

Hausgemachter Kuchen an der Bar ^{GLEN}

Torta fatto in casa al bar 4,50 €

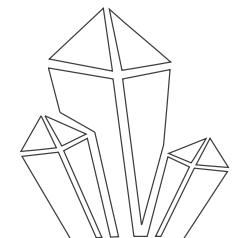
Kleine Portion | porzione piccola -1,50 €

Extra Brot | pane extra 3,50 €

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet | In caso di necessità vengono usati anche prodotti surgelati.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen | Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

^G Glutenhaltiges Getreide | Cereali contenenti glutine ^L Laktose, Milch | Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) ^E Eier | uova e prodotti a base di uova ^N Nüsse | noci



KLAUSBERG BY NIGHT

RODELABEND SERATA CON SLITTINO

DIENSTAG ABENDS
MARTEDÌ SERA

Tel. +39 0474 65 14 32
info@kristallalm.it



TASTE IT · FEEL IT · LOVE IT

BREAKFAST

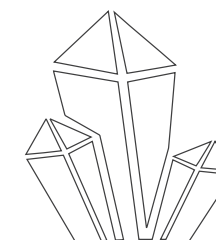
FRÜHSTÜCK · JEDEN TAG 8.30-10.00 UHR
COLAZIONE · OGNI GIORNO ORE 8.30-10.00

Nur mit Reservierung | Solo con prenotazione

Tel. +39 0474 65 14 32
info@kristallalm.it

Erwachsene | Adulti 18,90 €
Kinder bis 10 Jahre | Bambini fino 10 anni 11,90 €

*Berg- und Talfahrt nicht im Preis inbegriffen
La salita e la discesa con la cabinovia sono esclusi



Snacks

Ahrntaler Geräuchertes ^{G L}

Cibo affumicato della Valle Aurina 9,90 €

Mediterrane Antipasti ^{G L}

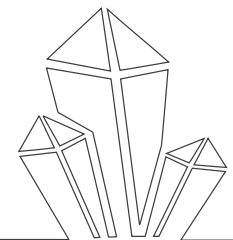
Eingelegte Oliven – Tomaten – Sardellen – Pinsa – Sauerrahm

Antipasti mediterranei

Olive – pomodori – acciughe – pinsa – panna acida 9,90 €

Corn Rips – Feta – Koriander – Sriracha Majo ^{L E}

Corn Rips – feta – coriandolo – sriracha mayo 8,90 €



Specials

**Hot Honey Fried Chicken –
Asia Salat – Limette ^{GLN}**
Pollo fritto caldo al miele –
insalata asiatica – lime 16,60 €

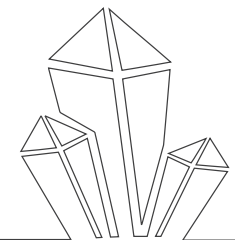
Kürbis-Ingwersüppchen – Sauerrahm – Kernöl ^{LN}
Zuppa di zucca e zenzero – panna acida –
olio di semi di zucca 9,90 €

**Spinatknödel – Bergheu –
Käsesauce – Schüttelbrotcrunch ^{GLN}**
Canederli agli spinaci – fieno di montagna –
salsa al formaggio – crunch di pane tipico 13,80 €

**Hausgemachte Kamuttagliatelle – Kokos –
Curry – Zuckerschoten – Sojasprossen – Granatapfel ^{GLE}**
Tagliatelle di kamut fatte in casa – cocco – curry –
piselli spezzati – germogli di soia – melograno 15,20 €

Pulled Pork Burger ^{GLE}
Pfefferkäse – Salat – Tomate – Zwiebel –
Jalapeños – Kartoffelspalten – Honig Senf Dip
Formaggio al pepe – pomodoro – cipolla – jalapenios –
spicchi di patate – salsa di senape al miele 17,40 €

**Knuspriger Schweinebauch
in Kellerbier gegart – Kräuterkartoffel – BBQ Dip ^L**
Pancetta di maiale croccante cotta nella birra
della cantina – patate alle erbe – salsa BBQ 18,80 €



Klassiker · Classico

Krautsalat

Insalata di crauti 5,00 €

+ Speck | con speck 5,50 €

Kartoffelsalat

Insalata di patate 5,50 €

Gemischter Salat – Hausdressing ^L

Insalata mista – condimento della casa 6,90 €

Hüttenjause: Speck – Kaminwurze – Käse ^{GL}

Piatto con speck, salsiccia tipica e formaggio 15,50 €

Graukäse vom Knollhof in Lappach – Zwiebel ^L

Formaggio grigio del

“Knollhof” a Lappago – cipolla 13,00 €

Speckknödel | Canederli di speck ^{GLE}

in der Suppe | in brodo 10,90 €

mit Krautsalat – Parmesan – Butter

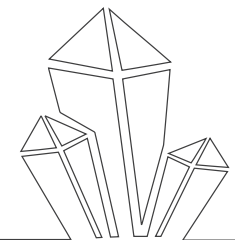
con insalata di crauti – parmigiano – burro 12,90 €

Pressknödel | Canederli presati ^{GLE}

in der Suppe | in brodo 10,90 €

mit Krautsalat – Parmesan – Butter

con insalata di crauti – parmigiano – burro 12,90 €



Penne – Ragù oder Tomatensauce ^{GL}
Penne ragù o salsa pomodoro 10,50 €

Kristallpfandl | Padella “Kristall” ^{GL}
Penne, Ragù, scharfe Salami, Champignons, Erbsen, Sahne
Penne, ragù, salami piccante, funghi, piselli, panna 12,90 €

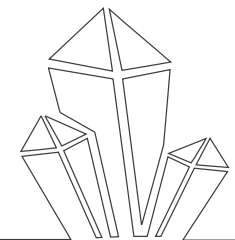
3 Spiegeleier – Röstkartoffel – Speck ^{GE}
3 uova con patate e speck 13,80 €

**Schnitzel nach Wiener Art –
Pommes – Preiselbeeren ^{GE}**
Bistecca impanata – patate fritte – mirtilli 17,40 €

Hausgemachte Chicken Nuggets – Pommes ^{GE}
Chicken Nuggets fatte in casa – patate fritte 14,90 €

Würstel – Pommes ^G
Würstel – patate fritte 12,90 €

Pommes ^G
Patate fritte 5,90 €



Dessert

Apfelstrudel – Vanillesauce ^{GLEN}

Strudel di mela – salsa alla vaniglia 6,50 €

Kaiserschmarrn – Preiselbeeren – Apfelmus ^{GLE}

Frittata dolce – mirtilli rossi – purè di mela 13,00 €

Tiramisù ^{GLE}

Tiramisù 5,50 €

Hausgemachter Kuchen an der Bar ^{GLEN}

Torta fatto in casa al bar 4,50 €

Kleine Portion | porzione piccola -1,50 €

Extra Brot | pane extra 3,50 €

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet | In caso di necessità vengono usati anche prodotti surgelati.

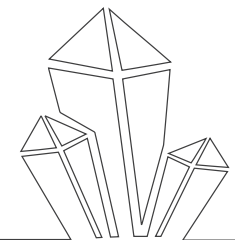
Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen | Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

^G **Glutenhaltiges Getreide** | Cereali contenenti glutine

^L **Laktose, Milch** | Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

^E **Eier** | uova e prodotti a base di uova

^N **Nüsse** | noci



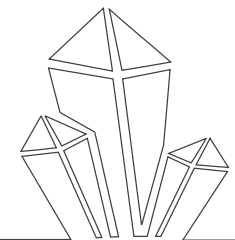
Getränke · Bevande

Warme Getränke · Bibite calde

Espresso · Macchiato (HAG Orzo)	1,70 €
Macchiatone (HAG Orzo)	2,40 €
Cappuccino (HAG Orzo)	3,00 €
Tasse Kaffee Tazza di caffè (HAG Orzo)	3,00 €
Latte Macchiato (HAG Orzo)	3,20 €
Espresso Corretto (Baileys Grappa Vecchia)	3,70 €
Tee (Früchte, Kamille, Pfefferminz, Kräuter, Schwarztee)	
Tè (frutta, camomilla, menta piperita, erbe, tè nero)	2,50 €
Tee mit Rum Tè con rum	4,00 €
Heiße Zitrone Limone caldo	4,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne	
Ciocolata calda con panna	3,80 €
Schoko-Rum mit Sahne	
Ciocolata con rum e panna	4,90 €

Schokolikör mit Sahne

Liquore al cioccolato con panna	4,00 €
Calimero (Eierlikör, Espresso, Sahne)	
Calimero (bombardino, espresso e panna)	5,50 €
Bombardino (Eierlikör mit Sahne)	
Bombardino (bombardino con panna)	4,00 €
Schneewittchen (Eierlikör, Milch und Sahne)	
Schneewittchen (zabaione, latte e panna)	4,90 €
Apfelglühmix Brulè di mela	3,90 €
Apfelglühmix mit Rum Brulè di mela con rum	4,90 €
Orangenpunsch	
Punch all'arancia	4,50 €
Jagertee	
Tè al cacciatore	4,50 €
Glühwein	
Vin brulé	4,50 €



Kalte Getränke · Bibite

Mineral | Naturwasser 0,5l | 1l

Acqua frizzante | naturale 2,90 € | 5,80 €

Krug Wasser | acqua dalla spina 1l 3,50 €

Saft (Cola, Limonade, Eistee, Apfelsaft) 0,2l | 0,4l

SUCCO (Coca, limonata, tè freddo, succo di mela) 2,40 € | 4,60 €

Skiwasser 0,2l | 0,4l 2,40 € | 4,60 €

Holunder-, Himbeer-, Johannisbeersaft 0,2l | 0,4l

Succo di sambuco, di lampone, di ribes
mit Naturwasser | con acqua naturale 2,20 € | 4,40 €

mit Mineralwasser | con acqua frizzante 2,30 € | 4,50 €

Red Bull 0,33l 4,00 €

Schweppes Lemon, Tonic 0,18l 3,50 €

Yoga (Birne, Aprikose | Pera, albicocca) 0,16l 2,20 €

Calypso 0,2l 2,50 €

Aperitif · Aperitivi

Südtiroler Sekt 0,1l

Spumante dell'Alto Adige 4,50 €

Bitter (weiß, rot | bianco, rosso) 3,50 €

Bitter mit Weißwein | Bitter con vino bianco 4,80 €

Gingerino 3,50 €

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Mineralwasser)

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, acqua frizzante) 6,00 €

Campari Spritz (Campari, Prosecco, Mineralwasser)

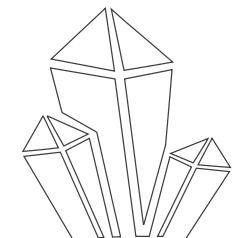
Campari Spritz (Campari, Prosecco, acqua frizzante) 6,00 €

Hugo (Holundersirup, Prosecco, Mineralwasser)

HUGO (Succo di sambuco, Prosecco, acqua frizzante) 6,00 €

Wild Berry Martini (Martini weiß, Wild Berry Tonic)

Wild Berry Martini (Martini bianco, Wild Berry Tonic) 7,00 €



Bier · Birra

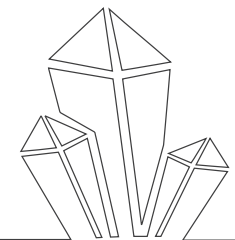
Forst vom Fass 0,3l 0,5l	
Forst alla spina	3,80 € 6,00 €
Weihenstephan Hefe vom Fass 0,3l 0,5l	
Weihenstephan Weizen dalla spina	3,80 € 6,00 €

In der Flasche | in bottiglia

Erdinger Hell 0,33l	3,80 €
Forst 0,0% alkoholfrei 0,33l	
Forst 0,0% analcolico	3,80 €
Weihenstephan Hefe alkoholfrei 0,5l	
Weihenstephan Weizen analcolico	6,00 €

Digestiv · Digestivi

Baileys	4,00 €
Martini	4,00 €
Montenegro	4,00 €
Cynar	4,00 €
Averna	4,00 €
Ramazotti	4,00 €
Jägermeister	4,00 €
Fernet Menta, Fernet Branca	4,00 €



Schnäpse · Grappe

Grappa Paolazzi Distillerie	4,50 €
Grappa Gewürztraminer	6,00 €
Grappa St. Magdalener Barrique	6,00 €
Grappa Morbida	6,00 €
Südtiroler Grappa „La Gold“	6,00 €

Heuschnaps, Zirbenspitz

Grappa al fieno, grappa al cirmolo	3,00 €
--	--------

Klare Destillate | Distillati chiari

(Kranewitta, Enzian, Marille, Obstler)

(Ginepro, genziana, albicocca, Obstler)	3,00 €
---	--------

Liköre | Liquori

(Moosbeere, Apfel, Ingwer-Limette, Nuss, Pflaume)

(Mirtillo rosso, mela, zenzero-lime, nocciola, prugna)	3,00 €
--	--------

Südtiroler Schnaps „Seppila“	7,00 €
------------------------------------	--------

Geheimnis	3,50 €
-----------------	--------

Williams Birne Williams pera	3,50 €
--------------------------------------	--------

Flying Hirsch	4,00 €
---------------------	--------

Longdrinks

Fliegale	7,00 €
----------------	--------

Cuba Libre	7,00 €
------------------	--------

Bacardi Cola, Havanna Cola	7,00 €
----------------------------------	--------

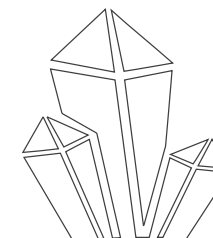
Vodka Lemon, Vodka Bull	7,00 €
-------------------------------	--------

Malibu Orange, Malibu Lemon	7,00 €
-----------------------------------	--------

Passoa Lemon, Passoa Orange	7,00 €
-----------------------------------	--------

Rischile klein groß – piccolo grande	5,00 € 6,00 €
--	-----------------

Gin Tonic	8,50 €
-----------------	--------



Gin

Gin Malfy Rosa mit | con Tonic 9,00 €

Nase: scharfe Aromen frischer Grapefruitschalen, Rhabarber, Zitrusfrüchten und Anis; Gaumen: frische Zitrusfrüchte und bitterer, anhaltender Wacholderabgang | Naso: pompelmo fresca, rabarbaro, agrumi e anice; palato: agrumi freschi e un finale di ginepro amaro e persistente

DolGin, Zu Plun mit | con Tonic 10,00 €

Gin delle Dolomiti: olfaktorischer Genuss mit einem Bouquet von frischem Wacholder, Bergkräutern und frisch gemahlenem Pfeffer
Gin delle Dolomiti: un'ebbrezza olfattiva, con un bouquet di ginepro fresco, erbe di montagna e pepe macinato al momento

The Illusionist Gin mit | con Tonic 11,00 €

Eine magische Mischung aus warmen Muskatnusschalen und Zitrus-elementen. Bio-Gin mit 16 Bio-Zutaten, darunter eine geheimnisvolle orientalische Blume, die für die blaue Farbe verantwortlich ist.
Una magica miscela di calorosi gusci di noce moscata ed elementi agrumati.
Gin biologico con 16 ingredienti biologici, uno dei quali è un misterioso fiore dell'est responsabile dell'incantevole tonalità blu.

Rum

Diplomatico –

Ron de Venezuela Reserva Exclusiva 10,00 €

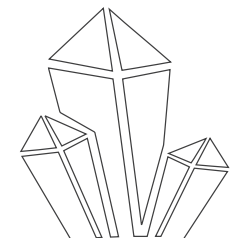
Dunkle Bernsteinfarbe mit goldenen Reflexen, zarte Aromen von Vanille, Kakao und getrockneten Tabakblättern | Colore ambrato scuro con riflessi dorati, delicati aromi di vaniglia, cacao e foglie di tabacco essiccate

Rhum Dolomites Fine Old zu Plun 12,00 €

Ohne Zusatz von Zucker oder Aromen, in der Nase Nuancen von Leder, Tabak, Trockenfrüchten und Sultaninen, am Gaumen ist er mild und delikats
Senza zuccheri aggiunti o aromi, seduce l'olfatto con sfumature di cuoio, tabacco, frutta secca e uva sultanina, al palato risulta mite e delicato

Ron de Guatemala Zacapa 23 Solera 19,00 €

In der Nase weich, mild und süß. Vanille, Sahnekaramell und Butterkekse, im Abgang Noten von Nusschokolade und sanftem Eichenholz.
Morbido, delicato e dolce al naso. Profumi di vaniglia, creme caramel e biscotti al burro, il finale è caratterizzato da note di cioccolato alle nocciole e rovere morbido.



Weine · Vini

Hauswein rot, weiß | Vino della casa rosso, bianco

1/4l	4,50 €
1/2l	9,00 €

Weißweine | Vini bianchi 0,1l

Chardonnay Peter Zemmer	4,00 €
Sauvignon Mantele	5,00 €
Gewürztraminer St. Michael Eppan	4,00 €
Kerner Strasserhof	4,00 €

Rotweine | Vini rossi 0,1l

St. Magdalener Terlan	4,00 €
Lagrein Bozen	4,00 €
Blauburgunder Castell Salegg	4,50 €

Schaumweine Vini spumanti

Südtiroler Sekt, Weingut Peter Zemmer

27,00 €
Frisch, fruchtig, elegant mit anhaltender Perlage
Fresco, fruttato, elegante con perlage fine ed equilibrata

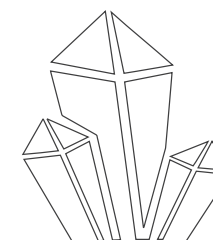
Franciacorta Villa Millesimato

„Emozione“, Brut

47,00 €
Strohgelbe Farbe, in der Nase zeigen sich elegante blumige Noten
von frischen Früchten und Brotkruste | Colore giallo paglierino, al naso
sprigiona eleganti note floreali, di frutta fresca e crosta di pane

Rosé Brut Metodo Classico, Pojer Sandri

48,00 €
50% Chardonnay, 50% Pinot Noir – Ein altrosa Wein mit
kupferfarbenen Reflexen, breites und komplexes Bouquet
Un vino rosa antico con riflessi ramati, bouquet ampio e complesso



**André Clouet Champagner
Reserve Grand Crú, Brut** 72,00 €
Pinot noir. Ein Strauss floraler Aromen wechselt sich im Reigen ab mit Noten von kandierten Früchten, Hefengebäck und Mandeln
Pinot nero. Un bouquet di aromi floreali si alterna a note di frutta candita, pasta di lievito e mandorle

André Clouet Champagner Brut Rosé 91,00 €
Pinot noir. Erdbeeren und Weichseln herrschen vor, zarter Rosenduft und ein feiner Geruch nach Marzipan, Brotkruste und Brioche
Pinot nero. Predominano le fragole e le amarene, un delicato profumo di rose e un fine sentore di marzapane, crosta di pane e brioche

Weißweine · Vini bianchi

Weißburgunder, Weingut Ebnerhof 31,00 €
Duft nach Apfel und reifer Birne, zarter Kamille und cremige Nuancen
Bouquet fruttato di mela e pera matura, delicata camomilla e nuance cremose

Chardonnay, Weingut Peter Zemmer 25,00 €
Zarte Noten von Melone und Banane, elegant mit animierendem Säurespiel
Aromi di melone e banane, elegante, pieno di freschezza

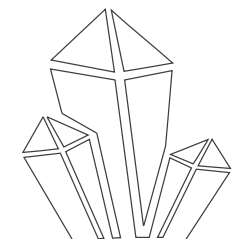
Müller Thurgau „Aristos“, Kellerei Eisacktal 33,00 €
Trocken, frisch, mineralisch, mit lebendiger Säure, Früchte und Muskat
Secco, fresco, mineralico con vivace acidità, frutta e noce moscata

Pinot Grigio „Merus“, Weingut Tiefenbrunner 27,00 €
Harmonischer Körper mit vollmundigem Geschmack und runden Abgang
Corpo espressivo ed armonico, gusto pieno con finale rotondo

Sylvaner, Weingut Castell 26,00 €
Noten von grünem Apfel, Nashi-Birne und Sternfrucht, Anklänge von Heu
Note di mela verde, pera nashi e frutta stellata, oltre a sentori di fieno

Riesling „Steingewann“, Weingut Hees 26,00 €
Saftige Frische mit klaren Noten von hellem Steinobst und reifem Apfel
Freschezza succosa con chiare note di frutta a nocciolo e mela matura

Kerner, Strasserhof 30,00 €
Kernobstnoten sowie floreal und kräutige Anklänge verbunden
mit einer Spur Mineralik | Note fruttate combinate con sentori floreali



Sauvignon „Mantele“, Kellerei Nals Magreid 39,00 €

Fruchtig-aromatisch, Zitrusfrüchte, duftende Holunderblüten und Pfeffer
Fruttato-aromatico, agrumi, fragranti fiori di sambuco e pepe

Gewürztraminer, Kellerei St. Michael Eppan 26,00 €

Zimt, Gewürznelken, Rosen und Litschi, fruchtig und zugleich würzig
Profumi di cannella, chiodi di garofano, rose e litchi, fruttato e speziato

**Gewürztraminer „Nussbaumer“,
Kellerei Tramin** 47,00 €

Ein Kaleidoskop von Düften nach Rosenblätter, würzige Blüten von Lilien,
reife exotische Früchte, Honigmelone, Mango, würzige getrocknete Kräuter
Olfattivo di note fiorite di petali di rose, giglio, note esotiche di frutta tropicale,
melone, mango, spezie aromatiche come garofano, cannella e noce moscata

„Stoan“, Kellerei Tramin 44,00 €

Fruchtige Nuancen nach Ananas, Banane, Birne, grüne Paprika und Zitrus
Fruttato con nuance di ananas, banana, pera, peperoni verdi agrumi

Réserve della Contessa, Manincor 36,00 €

Harmonischer Cuvée. In der Nase Apfel, Aprikose und Salbei
Cuvée ben strutturato con sentori di mela, albicocca e salvia

Roséwein · Vino rosato

Rosé Rosalie, Kellerei Meran 24,00 €

Frischer, fruchtiger und ausdrucksstarker Roséwein mit
brillanten, leicht rubinroten Nuancen | Fresco, fruttato ed espressivo,
con brillanti sfumature di rosso rubino.

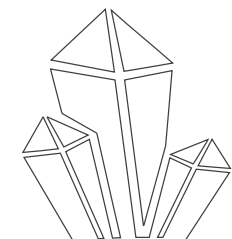
Rotweine · Vini rossi

Vernatsch „Gschleier“, Kellerei Girlan 34,00 €

Elegant, vollmundig und mit fruchtigen Tanninen, begleitet von
einer wunderbaren Würze | Elegante, corposa e con tannini fruttati
accompagnati da una sapidità meravigliosa

St. Magdalena, Kellerei Terlan 26,00 €

Fruchtig nach schwarzen Holunderbeeren, Bittermandel und Kirsche
Fruttato con note di bacche di sambuco, mandorle e ciliegia



Blauburgunder, Castell Salegg 32,00 €

Rubinrot mit granatrottem Schimmer, Aroma von roten Beeren sowie Gewürznoten | Rosso rubino con riflessi granata, aroma di bacche rosse, ciliegia e spezie

Blauburgunder Riserva Anrar, Kellerei Andrian 60,00 €

Intensives rubinrot, der Duft kräftig nach Waldbeeren und Kirschen, dezent süßliche Anklänge von Gewürzen und Teeblättern sowie leicht rauchige Untertöne | Di colore rosso rubino intenso, il profumo è forte di frutti di bosco e ciliegie, con note sottilmente dolci di spezie e foglie di tè e sfumature leggermente affumicate

Lagrein, Kellerei Bozen 27,00 €

Fruchtig nach reifen Kirschen und Brombeeren, würzige Aromen
Fruttato di ciliegia matura e more, aromi speziati

Merlot Riserva Gant, Kellerei Andrian 68,00 €

Farbe kräftig rubin- bis granatrot, der Duft erinnert an reife, getrocknete Früchte wie Zwetschgen und Johannisbeere
Rosso rubino intenso tendente al granato, l'aroma ricorda i frutti maturi e secchi come prugne e ribes rosso

Cabernet Riserva Podalirius, Weingut Morandell 45,00 €

Kräftige dunkle rubinrote Farbe und Aromen nach Waldbeeren gepaart mit einer würzigen Note | Un forte colore rubino scuro e aromi di frutti di bosco abbinati a una nota speziata

Cabernet Sauvignon Riserva "Campaner", Kellerei Kaltern 32,00 €

Intensives rubinrot, reife Brombeeren, Weichselkirsche und Schokolade
Colore rosso rubino intenso, al naso more mature, amarena e cioccolato

Réserve del Conte, Manincor 38,00 €

Fruchtig nach kleinen Beeren, würzig nach Lakritze, weißem und schwarzen Pfeffer | Fruttato come piccoli frutti di bosco, speziato come liquirizia, pepe bianco e nero

