

SCHAUMWEINE

- Praeclarus Brut Blanc de Blancs** Kellerei St. Pauls 36 €
Brillantes Gelb mit goldenen Reflexen. Intensives und besonders feines, samtiges Bouquet nach Mandelblüten, Pfirsich und Aprikosen, mit Anklängen von frischer Haselnuss und Brotkruste.
- Arunda extra Brut metodo classico** Sekt- Kellerei Reiterer 38 €
extrem feine und anhaltenden Perlage. Komplexes Bukett, bei dem neben einer blumigen Komponente auch Noten von gerösteter Brotrinde und Trockenfrüchten hervortreten.
- Sekt Brut Millesimato** Weingut Peter Zemmer 25 €
Grünlich schimmernde Strohgelb, feinkörnige und anhaltende Perlage. Zartfruchtiges Aroma mit leichten Noten von Croissant und Brotkruste.
- Prosecco „Loggia Del Colle“** Carmina 25 €
Brillantes Strohgelb, intensive Duft nach Pfirsich, Birne, Banane, grünem Apfel, Noten von Akazien, harmonisch, trocken, frische Säure.

WEISSWEINE

- Weißburgunder Moriz** Kellerei Tramin 29 €
Frisch und saftig am Gaumen besitzt der Moriz eine angenehme Fülle, begleitet von ansprechender Mineralität. Im Abgang leicht würzig und lang anhaltend.
- Weißburgunder „Valentin“** Kellerei St. Michael - Eppan 36 €
goldgelb mit grünen Reflexen. Weiche Aromen von Apfel, Melone und Vanille. Im Geschmack samtig, frisch und elegant, konzentriert.
- Chardonnay Cardellino** Elena Walch 35 €
Farbe: kräftiges Strohgelb, Nase: reife, elegante Fruchtnoten mit leicht exotischen Noten von Bananen sowie einem Hauch von Vanille, Geschmack: Elegant, saftig und gut strukturiert.
- Chardonnay Kreuth** Kellerei Terlan 34 €
Funkelndes Strohgelb, der Duft ist geprägt von exotischen Fruchtkomponenten, wie Maracuja, Ananas, Sternfrucht und Zitrusaromen. Am Gaumen geschmeidig straffe Struktur.
- Riesling** Weingut Pacherhof 38 €
Komplexes Bukett von reifen Früchten, aromatischen Kräutern und mineralischen Akzenten, ausdrucksstark, trocken.
- Kerner Graf von Meran** Kellerei Meran 30 €
Die Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist zart mit Noten von Pfirsichen und Muskat. Im Mund voll und kräftig mit anhaltendem Abgang.
- Pinot Grigio** Elena Walch 28 €
Helles Strohgelb, fruchtige Noten von reifen Birnen, weißem Pfeffer und etwas Salbei in der Nase. Mineralisch-salzige Fülle, saftige Säure sowie ein anhaltender Abgang prägen den Gaumen.
- Sylvaner Aristos** Kellerei Eisacktal 34 €
grüngelb bis hellgelb, im Geschmack frisch, kräftig, mit kerniger Säure, langanhaltender Abgang. Elegant, frisch-fruchtig, mineralisch-erdiger Duft, erinnert an Pfirsich und grüne Äpfel.
- Sauvignon Winkl** Kellerei Terlan 33 €
intensiv leuchtendes strohgelb mit dezent grünem Schimmer. Fruchtbetonte Aromen von Aprikosen, Mandarinen und Passionsfrucht sowie Holunderblüten, Stachelbeere und Minze. Am Gaumen setzt sich der fruchtige Eindruck gepaart mit einer feinen Säure fort.
- Sauvignon „Lafoa“** Kellerei Schreckbichl 42 €
Intensive Fruchtnoten, die an Holunder, Akazienblüten und Salbei erinnern, verbunden mit feinen Holzaromen, kerniger Säure und anhaltendes Finale

Weinkarte Hotel Kiendl

- Sauvignon** Kellerei Tramin 26 €
feiner, leicht aromatischer Weißwein von grünlich-gelber Farbe. Duft von Brennessel und Holunder. Leichte Aromen von grünem Paprika und Stachelbeeren.
- Cuvée Stoan** Kellerei Tramin 44 €
(Chardonnay, Sauvignon, Weißburgunder, Gewürztraminer)
Elegant und raffiniert, fruchtige Noten, harmonisch und ausgeglichen, leicht schmelzig, feiner Abgang
- Cuvée „La Manina“** BIO Weingut Manincor 28 €
(Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay)
leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtbetont nach Quitte, Litschi und rosa Pampelmuse, aber auch frische Kräuter-Aromatik nach Salbei und Minze.
- Cuvée „Levius“** Weingut K. Martini und Sohn 22 €
(Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay)
frischer, sommerlicher Weißwein mit blumigem Duft- Gras- und Muskatnoten und frisch-aromatischem Geschmack
- Cuvée „Gloria Dei“** Weingut Eichenstein 29 €
(Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Riesling)
Fein fruchtiges Cuveè. Der Weißburgunder verleiht Struktur, der Sauvignon Blanc gibt ihm seinen feinen Duft und durch den Riesling wird der Wein frisch und saftig.
- Gewürztraminer „Selida“** Kellerei Kurtatsch 29 €
Strahlend Strohgelb. Fruchtige Duftfächer von Litschi, Rosen und exotischen Früchten. Kraftvoll mit perfekter Balance aus schöner Frische und angenehmer Mineralität.
- Goldmuskateller „Pfefferer“** Kellerei Schreckbichl 26 €
Bukett der Traube ist würzig, sehr aromatisch, beides Merkmale, die man im Wein wiederfindet. Elegante, spritzig jugendliche Art und ausgeprägter Charakter.

Weinkarte Hotel Kiendl

ROSÈWEINE

- Cuvée „20/26“** Elena Walch 29 €
(Lagrein, Merlot, Blauburgunder)
Fuchtiges Bukett von roten Beeren, Kirschen und Pfeffer, anregend und erfrischend mit elegantem Trinkgenuss
- La Rose de Manincor** Weingut Manincor 35 €
Leuchtende, lachsrote Farbe. In der Nase zarter Duft nach Himbeeren und Kirschen, saftig und cremig am Gaumen, langanhaltend mit feinem Gerbstoff und mineralisch-fruchtigem Nachhall.
- Lagrein „Kretzer“** Benediktiner- Abtei Muri, Gries 25 €
Füllige Struktur, angenehm feine Säure, schöne Frische, saftig und trinkig, fruchtig nach roten Beeren, Erdbeere, Himbeere und Kirschen, frischer, langer Abgang.
- Merlot Rosé „Meris“** Kellerei St. Pauls 25 €
Feinfruchtiges Aroma nach Kirsche, Erdbeere und Pflaume, leicht würzig.
Am Gaumen rund und geschmeidig mit saftigem Abgang.

Weinkarte Hotel Kiendl

ROTWEINE

- Vernatsch Fass Nr. 9** Kellerei Girlan 24 €
rubinrot. Sein Duft intensiv, fein und elegant mit würzigen Noten, Rosenduft, Himbeere, Erdbeere und Zimt. Im Gaumen frisch, aber weich, leicht und gut polierte Tannine.
- Vernatsch Alte Reben Gschleier** Kellerei Girlan 34 €
Einzigartiger Vernatsch. Elegant, körperreich mit fruchtigen Tanninen, begleitet von einem hervorragenden Geschmack
- St. Magdalener classico "Antheos"** Ansitz Waldgries 37 €
(Cuveè Lagrein und Vernatsch)
Kräftiges Rubinrot. Mon-Chérie-Kirsche, reife rote Waldfrüchte, elegant-feine Würze. Dichtverwobene Textur, langes elegantes Säurespiel, feinmaschige Tannine, fruchtige Eleganz.
- St. Magdalena klassisch** Kellerei St. Magdalena, Bozen 23 €
(Cuvée Lagrein und Vernatsch)
brillant helles Rubinrot. Fruchtig-blumige Töne, typische Marzipannote. Am Gaumen stellt sich der St. Magdalener Klassisch als runder, mittelkräftiger Wein mit sanften Gerbstoffen vor.
- Blauburgunder** Kellerei Andrian 29 €
intensives Rubinrot. Waldbeeren und Kirsche, dezent süßliche Anklänge von Gewürzen und Teeblättern sowie leicht rauchigen Untertöne. kompakter Körper mit saftigen
- Merlot „Siebeneich“ Riserva** Kellerei Terlan 40 €
funkelndes sattes rubinrot. Brombeeren und Preiselbeeren, Minze und Eukalyptus
Stabile Tanninstruktur und fruchtbetonten Aromen, vielschichtige, tiefgründige Länge.
- Cabernet Sauvignon** Kellerei Tramin 25 €
granatrote Farbe. Erdiger Geruch und einen vollmundigen, leicht herben Geschmack. Anklänge von schwarzer Johannisbeere, Dörrobst, Schokolade, grüner Paprika, Zedernholz und Tabak.
- Cabernet „Istrice“** Elena Walch 43 €
kräftig-intensiven Rubinrot. Fruchtige Aromen in der Nase. Im Gaumen erfrischende Fülle und Struktur, mit eleganten, präzisen Gerbstoffen und fruchtig-würziger Dichte.
- Cuvée Amistar** Weingut Peter Sölva 46 €
(Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein, Cabernet Franc, Petit Verdot)
Dunkles rubinrot. Duft erinnert an Waldfrüchte, getrocknete Pflaumen, wird leicht vom Holz unterstützt. Im Geschmack zeichnet ihn seine Fülle, Eleganz und Ausgewogenheit aus.
- Cuvée Graf von Meran** Kellerei Meran 31 €
(Merlot und Lagrein)
Leuchtendes dunkles Rubinrot, fruchtige Nase nach Waldbeeren, Vanille und Kaffee, griffige Tannine, weiches, langes Finale.

Weinkarte Hotel Kiendl

Cuvée Cassiano BIO Manincor 59 €

(Merlot, Cabernet Franc, Tempranillo, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon)

Leuchtendes, intensives Kirschrot. Reife Kirschen, Lakritze und Wildkräuter prägen das Aroma; die milde Gerbstoffstruktur gibt dem Wein ein besonders harmonisches Mundgefühl mit würziger Kräuterfrische im Abgang.

Lagrein „Poppohf“ Weingut Andreas Menz 33 €

intensive Frucht, Waldfrüchte, Pflaume, Karamell, körperreich, elegant, weich, trocken

Lagrein „Greif“ Weingut Kornell 27 €

Purpurrot. Kräftige Aromen von schwarzen Beeren, Brombeere, Würze von Pfeffer, Lakritze und Bitterschokolade. Markante, dichte Gerbstoffe, lebendige Frische und saftige Struktur.

Lagrein Riserva Benediktiner- Abtei Muri Gries 47 €

intensives, dunkles Granatrot. komplex und vielschichtig, reife Beerenaromen. Überzeugende Struktur, Finesse, Weichheit und Samtigkeit, gut eingebundenes Säure und griffigen Gerbstoffen.

Lagrein vom Boden Pfannenstielhof 35 €

Dunkles Rubinrot, Duft nach reifen Preiselbeeren und Brombeeren, am Gaumen weich und voll. samtiger, fruchtiger, runder, kräftiger und zugleich weicher Wein.

Lagrein Ansitz Waldgries 30 €

dunkles Purpurrot. Ein süßes Bukett tritt an die Nase und betört mit dunklen Waldbeeren und Schokoladearomen. Füllige Struktur und reizvolles Säurespiel, samtig angenehmes Tannin.