

## Lista dei Vini Hotel Kiendl

### BOLLICINE

- Praeclarus Brut Blanc de Blancs** Cantina St. Pauls 36 €  
Giallo brillante con riflessi dorati. Profumo intenso e particolarmente fine, vellutato, di fiori di mandorlo, pesca e albicocca, con note di nocciola fresca e crosta di pane.
- Arunda extra Brut metodo classico spumante** Cantina Reiterer 38 €  
Perlage estremamente fine e persistente. Bouquet complesso con componenti floreali e note di crosta di pane tostato e frutta secca.
- Spumante Brut Millesimato** Cantina Peter Zemmer 25 €  
Giallo paglierino scintillante verdognolo, perlage fine e persistente. Delicato aroma fruttato con leggere note di croissant e crosta di pane.
- Prosecco "Loggia Del Colle"** Carmina 25 €  
Giallo paglierino brillante, bouquet intenso di pesca, pera, banana, mela verde, note di acacia, armonico, secco, fresco di acidità.

### VINI BIANCHI

- Pinot Bianco Moriz** Cantina di Termeno 29 €  
Fresco e succoso al palato, il Moriz ha una piacevole pienezza, accompagnata da un'accattivante mineralità. Il finale è leggermente speziato e di lunga durata.
- Pinot Bianco "Valentin"** Cantina St. Michael – Appiano 36 €  
giallo dorato con riflessi verdi. Aromi morbidi di mela, melone e vaniglia. Al palato è vellutato, fresco ed elegante, concentrato.
- Chardonnay Cardellino** Elena Walch 35 €  
Colore: giallo paglierino carico, Profumo: note di frutta matura ed elegante con note leggermente esotiche di banana e un accenno di vaniglia, Gusto: elegante, succoso e ben strutturato.
- Chardonnay** Cantina Kreuth Terlan 34 €  
Giallo paglierino frizzante, l'aroma è caratterizzato da componenti di frutta esotica, come il frutto della passione, l'ananas, il frutto della stella e gli aromi di agrumi. Al palato la struttura è liscia e decisa.
- Riesling** Cantina Pacherhof 38 €  
Bouquet complesso di frutta matura, erbe aromatiche e accenti minerali. accenti, espressivo, secco.
- Kerner Graf von Meran** Cantina Merano 30 €  
Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il bouquet è delicato con note di di pesca e noce moscata. In bocca è pieno e potente, con un finale persistente.

## *Lista dei Vini Hotel Kiendl*

- Pinot grigio** Elena Walch 28 €  
Giallo paglierino chiaro, note fruttate di pera matura, pepe bianco e salvia al naso. Pienezza minerale-salata, acidità succosa e finale persistente caratterizzano il palato.
- Sylvaner Aristos** Cantina Eisacktal 34 €  
Da giallo verdognolo a giallo pallido, gusto fresco e deciso con acidità pungente, finale di lunga durata. Profumo elegante, fresco-fruttato, minerale-terroso, che ricorda la pesca e la mela verde.
- Sauvignon Winkl** Cantina di Terzano 33 €  
Giallo paglierino intenso e brillante, con discreti riflessi verdi. Aromi fruttati di albicocche, mandarini e frutto della passione, oltre a fiori di sambuco, uva spina e menta. Al palato, l'impressione fruttata continua abbinata a una fine acidità.
- Sauvignon "Lafoa"** Cantina Schreckbichl 42 €  
Intense note fruttate che ricordano il sambuco, i fiori d'acacia e la salvia, unite a fini aromi di legno, acidità pungente e un finale persistente.
- Sauvignon** Cantina di Termeno 26 €  
Vino bianco fine e leggermente aromatico di colore giallo-verdognolo. Profumo di ortica e sambuco. Leggeri aromi di pepe verde e uva spina.
- Cuvée Stoa** Cantina Tramin 44 €  
(Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco, Gewürztraminer)  
Elegante e raffinato, note fruttate, armonico ed equilibrato, leggermente fondente, finale fine.
- Cuvée "La Manina" BIO** Cantina Manincor 28 €  
(Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Chardonnay)  
Giallo brillante con riflessi verdognoli. Aromi fruttati di mela cotogna, litchi e pompelmo rosa, ma anche freschi aromi erbacei di salvia e menta.
- Cuvée "Levius"** Cantina K. Martini und Sohn 22 €  
(Pinot bianco, Sauvignon bianco, Chardonnay)  
Vino bianco fresco ed estivo con profumo floreale, note di erba e noce moscata e sapore fresco e aromatico.
- Cuvée "Gloria Dei"** Cantina Eichenstein 29 €  
(Pinot bianco, Sauvignon bianco, Riesling)  
Cuvée finemente fruttata. Il Pinot Bianco conferisce struttura, il Sauvignon Blanc conferisce la sua fine fragranza e il Riesling rende il vino fresco e succoso.
- Gewürztraminer "Selida"** Cantina Kurtatsch 29 €  
Giallo paglierino brillante. Profumi fruttati di litchi, rose e frutta esotica. Potente con un perfetto equilibrio di bella freschezza e piacevole mineralità.

## Lista dei Vini Hotel Kiendl

**Goldmuskateller "Pfefferer"** Cantina Schreckbichl 26 €  
Il bouquet dell'uva è speziato, molto aromatico, entrambe le caratteristiche si ritrovano nel vino. Stile elegante, sapido e giovanile e carattere distinto.

## VINI ROSATI

**Cuvée "20/26"** Elena Walch 29 €  
(Lagrein, Merlot, Pinot Nero)  
Bouquet fruttato di bacche rosse, ciliegie e pepe, stimolante e rinfrescante con elegante piacevolezza di beva.

**La Rose de Manincor** Manincor 35 €  
Colore rosso salmone brillante. Naso delicato di lamponi e ciliegie, succoso e cremoso al palato, di lunga durata con tannino fine e finale minerale-fruttato.

**Lagrein "Kretzer"** Abbazia benedettina di Muri, Gries 25 €  
Struttura corposa, acidità piacevolmente fine, bella freschezza, succoso e beverino, fruttato di bacche rosse, fragola, lampone e ciliegia, fresco, finale lungo.

**Merlot Rosé "Meris"** Cantina St. Pauls 25 €  
Fine aroma fruttato di ciliegia, fragola e prugna, leggermente speziato. Al palato è rotondo e morbido, con un finale succoso.

## VINI ROSSI

**Vernatsch Fass n. 9** Cantina Girlan 24 €  
Rosso rubino. Il suo bouquet è intenso, fine ed elegante con note speziate, profumo di rose, lampone, fragola e cannella. Al palato è fresco ma morbido, con tannini leggeri e ben levigati.

**Vernatsch Alte Rebe Gschleier** Cantina Girlan 34 €  
Vernatsch unico. Elegante, corposo, con tannini fruttati, accompagnato da un gusto eccellente.

**St. Magdalener classico "Antheos"** Ansitz Waldgries 37 €  
(Cuvée Lagrein e Vernatsch)  
Rosso rubino intenso. Ciliegia Mon-Chérie, frutti di bosco rossi maturi, elegante speziatura fine. Consistenza densa, acidità lunga ed elegante, tannini finemente intrecciati, eleganza fruttata.

**St. Magdalena classic** Cantina S. Magdalena, Bolzano 23 €  
(Cuvée Lagrein e Vernatsch)  
Rubino chiaro e brillante. Toni fruttati-floreali, tipica nota di marzapane. Al palato il St. Magdalener Klassisch si presenta come un vino rotondo, di medio corpo, con tannini gentili.

**Pinot Noir** Cantina Andrian 29 €  
Rosso rubino intenso. Bacche di bosco e ciliegia, note discretamente dolci di spezie e foglie di tè e sfumature leggermente affumicate. Corpo compatto con tannini succosi.

## *Lista dei Vini Hotel Kiendl*

- Merlot "Siebeneich" Riserva** Cantina di Terlano 40 €  
Rosso rubino frizzante e ricco, more e mirtilli rossi, menta ed eucalipto.  
Struttura stabile dei tannini e aromi fruttati, lunghezza profonda e stratificata.
- Cabernet Sauvignon** Cantina Tramin 25 €  
Colore rosso granato. Aroma terroso e gusto corposo, leggermente aspro. Sentori di ribes nero, frutta secca, cioccolato, pepe verde, cedro e tabacco.
- Cabernet "Istrice"** Elena Walch 43 €  
Rosso rubino intenso e potente. Aromi fruttati al naso. Pienezza e struttura rinfrescanti al palato, con tannini eleganti e precisi e densità fruttata-speziata.
- Cuvée Amistar** Cantina Peter Sölva 46 €  
(Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein, Cabernet Franc, Petit Verdot)  
Rosso rubino scuro. Aroma che ricorda i frutti di bosco, le prugne secche, leggermente sostenuto dal legno. Al palato si distingue per pienezza, eleganza ed equilibrio.
- Cuvée Graf von Meran** Cantina Merano 31 €  
(Merlot e Lagrein)  
Rosso rubino scuro brillante, naso fruttato di frutti di bosco, vaniglia e caffè, tannini grippanti, finale morbido e lungo.
- Cuvée Cassiano BIO** Manincor 59 €  
(Merlot, Cabernet Franc, Tempranillo, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon)  
Rosso ciliegia intenso e brillante. Ciliegie mature, liquirizia ed erbe selvatiche caratterizzano l'aroma; la lieve struttura tannica conferisce al vino una bocca particolarmente armoniosa con una freschezza speziata ed erbacea nel finale.
- Lagrein "Poppohof"** Cantina Andreas Menz 33 €  
Frutta intensa, frutti di bosco, prugna, caramello, corposo, elegante, morbido, asciutto
- Lagrein "Greif"** Cantina Kornell 27 €  
Rosso purpureo. Aroma deciso con bacche nere, mora, spezie di pepe, liquirizia e cioccolato fondente. Tannini distintivi e densi, frutto vivace e struttura succosa.
- Lagrein Riserva** Abbazia Benedettina Muri Gries 47 €  
Rosso granato intenso e scuro. Aromi complessi e stratificati di frutti di bosco maturi. Struttura convincente, finezza, morbidezza e acidità vellutata e ben integrata, tannini friabili.
- Lagrein vom Boden** Pfannenstielhof 35 €  
Rosso rubino scuro, aroma di mirtilli rossi e neri maturi, morbido e pieno al palato. Vino vellutato, fruttato, rotondo, potente e allo stesso tempo morbido.
- Lagrein** Ansitz Waldgries 30 €  
Viola scuro. Un bouquet dolce entra nel naso e ammalia con aromi di frutti di bosco e cioccolato. Struttura corposo e acidità accattivante, tannini vellutati e piacevoli.