



  
**LA PERLA**  
HOTEL  
Fam. KELDER

## **Buon vino, tavola lunga.**

L'Alto Adige è una delle zone viticole meno estese d'Italia, ma grazie alla sua posizione geografica, è una delle più sfaccettate. In tutto, la superficie coltivata a vite è meno di 5.300 ettari, ma comprende le fasce climatiche più disparate, terreni molto diversi fra loro e una ventina di vitigni. È su questo pentagramma che i vignaioli altoatesini compongono un ventaglio di vini d'eccellenza fra i più ampi e variegati d'Italia.

In più del 55 per cento dei vigneti altoatesini si coltivano uve bianche. Quasi il 45 per cento della superficie viticola altoatesina è coltivata a uve rosse. Oltre ai tre vitigni autoctoni Schiava, Lagrein e Gewürztraminer da 150 anni si coltivano diffusamente anche varietà internazionali più classiche. La produzione media annua si aggira, in totale, intorno ai 350.000 ettolitri.



## **Erst der passende Tropfen vollendet ein kulinarisches Erlebnis.**

Südtirol ist eines der kleinsten Weinbaugebiete Italiens. Durch seine geografische Lage aber auch eines der facettenreichsten. Nur knapp 5.300 Hektar Rebfläche, unterschiedlichste Klimazonen, wechselnde Bodentypen und rund 20 Traubensorten - das ist die Klaviatur, mit der Südtirols Weinerzeuger ein Spektrum an Spitzenweinen komponieren, das einzigartig ist in Italien.

In mehr als 55 Prozent der Südtiroler Weinberge wachsen weiße Rebsorten. Knapp 45 Prozent der gesamten Rebfläche Südtirols sind mit roten Rebsorten bepflanzt.

Die drei autochthonen Weinsorten Vernatsch, Lagrein und Gewürztraminer sind seit weit über hundert Jahren in Südtirol heimisch.

Im Durchschnitt werden jährlich an die 350.000 Hektoliter Wein erzeugt.

## I vitigni autoctoni dell' ALTO ADIGE

### SÜDTIROLS autochtone Rebsorten



#### **Schiava**

La Schiava è un vino leggero a basso contenuto tannico, di colore rubino chiaro fino a rosso rubino intenso. Ha un sapore gradevolmente tenue e fruttato, da cui traspare spesso un leggero sentore di mandorle amare.

#### **Vernatsch**

Der Vernatsch ist ein leichter, gerbstoffarmer Wein on hellrubin - bis rubinroter Farbe. Er schmeckt angenehm mild und fruchtig, oft leicht nach Bittermandel.



#### **Lagrein**

Il Lagrein si distingue per i suoi aromi di frutti di bosco, ciliegia fresca e violetta, e al palato esprime una pienezza vellutata, impreziosita da una morbida acidità. Si presenta in un colore rosso rubino e rosso granata intenso, con un sapore pieno e ricco di tannini.

#### **Lagrein**

Der Lagrein beeindruckt mit Aromen von Waldbeeren, frischen Kirschen und Veilchen, im Gaumen zeigt er samtige Fülle und weiche Säure. Der Lagrein hat eine rubin- und dunkelgranatrote Farbe und ist ein gerbstoffreicher, vollmundiger Rotwein.



#### **Gewürztraminer**

È un vino bianco di colore giallo paglierino fino a giallo oro, ben strutturato, con profumo leggero, talvolta pronunciato e gradevolmente secco, e un aroma leggermente saporito. Accanto a lievi note speziate si avvertono anche sfumature di chiodi di garofano, rose e litchi.

#### **Gewürztraminer**

Der Gewürztraminer ist ein stroh- bis goldgelber, aromatischer und körperreicher Weißwein, mit leichtem bis ausgeprägtem Geruch und angenehm trockenem, leicht würzigem Aroma. Neben Gewürznoten sind auch Anklänge von Nelken, Rosen und Litschis spürbar.

*Ritrovarsi prima di cena con l'aperitivo...*  
*Unsere Empfehlung für den Aperitifanreger...*

**I Nostri vini al bicchiere...**

**Unsere Weine im Glas...**

Vino bianco / Weißwein

<b>Weißburgunder finado</b>	Andrian	€	4,50
<b>Gewürztraminer</b>	Hofstätter/Tramin	€	5,50
<b>Pinot Grigio "15"</b>	Castelfeder/Kurtinig	€	5,50
<b>Sauvignon Prail</b>	Schreckbichl/Girlan	€	5,50

Vino rosso / Rotwein

<b>Lagrein "Collection"</b>	Bozen	€	5,50
<b>Blauburgunder Manicor</b>	Manicor/Kaltern	€	7,00
<b>Vernatsch</b>	Girlan	€	4,50

Rosè

<b>Rosalie</b>	Meran	€	5,00
----------------	-------	---	------

Aperitivi/Aperitif

<b>Prosecco</b>	Astoria	€	4,00
<b>Hugo</b>		€	6,00
<b>Veneziano</b>		€	6,00
<b>Spritz Estivo / Sommer Spritz</b>		€	6,00
<b>Spritz alle erbe / Kräuter Spritz</b>		€	6,00
<b>Hugo sbagliato / Falscher Hugo</b>		€	6,00
<b>Spritz Altoatesino / Südtirol Spritz</b>		€	6,00
<b>Burning Dolomites</b>		€	6,00
<b>Kir Royal</b>	Crème de cassis, Prosecco	€	6,00
<b>Negroni</b>	Campari, Vermouth rosso, Gin	€	8,00
<b>Americano</b>	Campari, Vermouth rosso	€	6,00

Analcolici / Alkoholfrei

<b>Crodino</b>		€	4,00
<b>Bitter S.Pellegrino</b>		€	4,00

Per ulteriori tipi di aperitivi consultate la lista aperitivi al bar dell'albergo  
Für weitere Aperitifs fragen Sie nach der Aperitifkarte an der Hotelbar

## Vini spumanti - Schaumweine

### Alto Adige - Südtirol

Isaras Brut	Eisacktal	€	29,00	
Haderburg "Pas Dosè" Brut	Oxenreiter/Salurn	€	44,00	
Praeklarus Brut	St. Pauls	€	42,00	
Arunda Rose´ Brut	Josef Reiterer	€	42,00	
Arunda Magnum	1,5 Lt	Joseph Reiterer	€	82,00

### Trentino

Ferrari Brut Perlé	Flli. Lunelli	€	45,00
--------------------	---------------	---	-------

### Lombardia - Lombardei

Franciacorta Alma Gran Cuveé	Bellavista	€	54,00
------------------------------	------------	---	-------

### Veneto - Venetien

Prosecco Valdobbiadene G&G Brut	De Faveri	€	32,00
Prosecco di Conegliano Astoria	Crocetta del Montello	€	29,00

### Piemonte - Piemont

Moscato d'Asti	Vajra	€	29,00
----------------	-------	---	-------

### Francia -Frankreich

Champagne Brut Imperial	Moët & Chandon	€	85,00
Champagne Brut Ponsardin	Veuve Cliquot	€	85,00
Champagne Brut Cuvee' Special	Bollinger	€	90,00

## Vini Bianchi - Weissweine

### Alto Adige - Südtirol

Weissburgunder "finado"	Andrian	€	28,00
Weissburgunder "Praesulie"	Gumphof/Völs	€	34,00
Weissburgunder "Schulthausen"	St. Michael/Eppan	€	32,00
Weissburgunder "Passion"	St. Pauls/Eppan	€	37,00
Chardonnay	Kellerei Kaltern	€	28,00
Chardonnay "Somereto"	Anderian	€	29,00
Pinot Grigio "15"	Castelfeder/Kurtinig	€	30,00
Pinot Grigio	Kellerei Kaltern	€	29,00
Pinot Grigio "Puiten"	Schreckbichl/Girlan	€	34,00
Pinot Grigio Finell	Pitzner /Karneid	€	35,00
Riesling "Montiggl"	Eppan/St. Michael	€	32,00
Riesling "Himmelreich"	Vinschgau	€	32,00
Riesling	Pacherhof/Brixen	€	38,00
Sylvaner "Aristos"	Eisacktaler/Klausen	€	32,00
Veltliner "Aristos"	Eisacktaler/Klausen	€	32,00
Müller Thurgau "Köfererhof"	Kerschbaumer G./Neustift	€	32,00
Gewürztraminer Joseph	Hofstätter/Tramin	€	32,00
Gewürztraminer	Neustift/Brixen	€	30,00
Gewürztraminer Auratus	Ritterhof/ Kaltern	€	37,00
Gewürztraminer "Brenntal" Riserva	Kurtatsch/Kurtatsch	€	39,00
Sauvignon Myra	Waldgries/Bozen	€	34,00
Sauvignon Prail	Schreckbichl/Girlan	€	34,00
Sauvignon Lafoa	Schreckbichl/Girlan	€	42,00

## Alto Adige/Südtirol

<b>Manna</b> <i>Riesling-Chardonnay-Sauvignon-Gewürztraminer</i>	Franz Haas/Montan	€	42,00
<b>Omnes Dies</b> <i>Goldmuskateller-Müller Thurgau-Kerner</i>	Stiftkellerei Neustift	€	29,00
<b>448 Bianco</b> <i>Weissburgunder- Chardonnay-Sauvignon-Goldmuskateller</i>	Girlan	€	28,00
<b>Terlaner</b> <i>Chardonnay-Weissburgunder-Sauvignon</i>	Terlan	€	34,00
<b>De Vite</b> <i>Weissburgunder-Sauvignon-Riesling- Müller Th.</i>	Höfstätter	€	34,00
<b>Dolomytos</b> <i>Weißburgunder-Riesling</i>	Dolomytos/Ritten	€	48,00
<b>Giovo</b> <i>Chardonnay-Weissburgunder-Sauvignon</i>	Bergkellerei/Passeier	€	45,00
<b>Goldmuskateller "Amabile- Lieblich"</b>	Bessererhof	€	32,00
<b>Goldmuskateller "Pfefferer"</b>	Schreckbichl/Girlan	€	28,00
<b>Goldmuskateller "Trocken"</b>	H. Lentsch/Branzoll	€	32,00

## Vini Bianchi - Weissweine

Piccoli formati - kleine Formate

### Alto Adige - Südtirol

<b>Weissburgunder "Schulthauer" 0,375lt</b>	St. Michael/Eppan	€	18,00
<b>Terlaner 0,375lt</b>	Terlan	€	19,00
<b>Pinot Grigio 0,375lt</b>	Alois Lagerder/Magreid	€	18,00

# Vini bianchi delle diverse regioni italiane

## Weißweine aus verschiedenen italienischen Regionen

### Veneto - Venetien

Lugana "San Benedetto"	Zenato	€	28,00
Müller Thurgau frizzante	S. Margherita	€	28,00
Soave Cl. Superior Le Bine	G. Campagnole	€	28,00

### Friuli - Friaul

Bianco friulano	Volpe Pasini	€	28,00
Ribolla Gialla	Volpe Pasini	€	30,00
Gris "Pinot Grigio"	Lis Neris	€	38,00

## Vini Rosati - Rosèweine

### Alto Adige - Südtirol

Lagrein Rosé Pischl	Kellerei/Bozen	€	30,00
Rosalie "Festival"	Meran/Meran	€	32,00
Zweigel-Merlot-Lagrein			
Lagrein "Classic"	Alois Lageder/Magreid	€	32,00
Rielinger Rosé	Ritten /Renon	€	32,00
Zweigelt			

### Veneto - Venetien

Bardolino Chiaretto	Cavalchina	€	28,00
---------------------	------------	---	-------

### Toscana

Rosato	Castello di Ama	€	30,00
--------	-----------------	---	-------

## Vini Rossi - Rotweine

### Alto Adige - Südtirol

<b>Vernatsch 448</b>	Girland	€	28,00
<b>Vernatsch Freisinghof</b>	Tramin	€	30,00
<b>Vernatsch Sonnenberg</b>	Meran	€	30,00
<b>Kalterersee Kalkofen</b>	Baron Di Pauli/Kaltern	€	32,00
<b>St.Magdalener</b>	St. Magdalener/Bozen	€	28,00
<b>St.Magdalener</b>	Ansitz Waldgries/Bozen	€	30,00
<b>Blauburgunder "Prackfol"</b>	Prackfol/Völs	€	35,00
<b>Blauburgunder Mason</b>	Manincor/Graf Enzenberg	€	43,00
<b>Blauburgunder Riserva Matan</b>	Pfischer/Montan	€	47,00
<b>Blauburgunder Trettmanhof Riserva</b>	Girland	€	50,00
<b>Lagrein Collection</b>	Bozen	€	32,00
<b>Lagrein Turmhof</b>	Tiefenbrunner/Kurtatsch	€	35,00
<b>Lagrein</b>	Ansitz Waldgries/Bozen	€	35,00
<b>Lagrein Riserva Segen</b>	Meran	€	45,00
<b>Lagrein "Prestige"</b>	Bozen	€	48,00
<b>Lagrein Riserva Staves</b>	Kornellhof/Siebeneich	€	45,00
<b>Merlot Levad</b>	Nals Magreid	€	36,00
<b>Merlot Riserva Siebeneich</b>	Schreckbichl/Girland	€	42,00
<b>Merlot Riserva Freiherr</b>	Meran	€	42,00
<b>Cabernet Sauvignon Lafot Riserva</b>	Nals Margreid/Nals	€	35,00
<b>Cabernet Sauvignon Turmhof</b>	Tiefenbrunner/Kurtatsch	€	35,00
<b>Cabernet Sauvignon Riserva</b>	Kornellhof/Siebeneich	€	45,00

## Vini Rossi - Rotweine

### Alto Adige - Südtirol

<b>Zweigelt</b>	Ebner/Ritten	€	35,00
<b>Isarcus</b> <i>Vernatsch - Lagrein</i>	Griesbauerhof/Bozen	€	35,00
<b>De Piano</b> <i>Cabernet - Merlot</i>	St. Michael/Eppan	€	37,00
<b>Feld</b> <i>Cabernet- Merlot</i>	Erste & Neue	€	35,00
<b>Soma</b> <i>Merlot-Cabernet</i>	Kurtasch	€	38,00
<b>Mauritius</b> <i>Lagrein - Merlot</i>	Bozen/Gries	€	49,00
<b>Amistar</b> <i>Cabernet - Lagrein - Merlot</i>	s.a. Peter Sölva/Kaltern	€	48,00
<b>Anticus Baron Salvadori</b> <i>Cabernet - Merlot</i>	Nals Magreid/Nals	€	48,00
<b>Zeder</b> <i>Cabernet - Merlot - Lagrein</i>	Kornellhof/Siebeneich	€	30,00
<b>Loam</b> <i>Cabernet - Merlot</i>	Tramin/Tramin	€	48,00
<b>Kirchegg</b> <i>Cabernet Sauvignon - Merlot</i>	Hofstätter/Tramin	€	35,00
<b>Linticlarus</b> <i>Cabernet - Merlot</i>	Tiefenbrunner/Kurtatsch	€	50,00
<b>Col de Rèy</b> <i>Lagrein - Petit Verdot-Tannat</i>	Laimburg/Auer	€	52,00
<b>Cassiano</b> <i>Cabernet Frank - Merlot</i>	Manicor/Graf Enzenberg	€	46,00
<b>Cason</b> <i>Merlot-Cabernet-Lagrein</i>	A. Lageder/Magreid	€	55,00

## Vini rossi - Rotweine

### Piccoli formati - kleine Formate

#### Alto Adige-Südtirol

St.Magdalener "Classico"	0,375lt	St. Magdalener/Bozen	€	16,00
Lagrein "Classic"	0,375lt	Tramin/Tramin	€	18,00
Merlot Riserva "Siebeneich"	0,375lt	Schreckbichl/Girlan	€	21,00

#### Veneto-Venetien

Amarone Castagnedi	0,375lt	Sant Antonio	€	29,00
--------------------	---------	--------------	---	-------

#### Toscana

Chianti "Pontormo"	0,375lt	Castelli d. Grevepese	€	16,00
--------------------	---------	-----------------------	---	-------

### Grandi formati - grosse Formate

Lagrein Mirell	1,5lt	2015 Waldgries/Bozen	€	99,00
Cabernet Löwengang	1,5lt	2014 Alois Lageder/Magreid	€	128,00
Centa	1,5lt	2012 Gerd Pomella/Kurtasch	€	79,00
Merlot - Cabernet				

## Vini rossi delle diverse regioni italiane Rotweine aus verschiedenen italienischen Regionen

### Trentino

<b>Marzemino</b>	De Tarczal	€	30,00
<b>Teroldego Riserva</b>	Rotaliana	€	35,00
<b>Cabernet Sauvignon</b>	Endrizzi	€	30,00

### Veneto - Venetien

<b>Bardolino</b>	Bertani	€	28,00
<b>Valpolicella</b>	Bertani	€	29,00
<b>Amarone Classico</b>	Allegrini	€	90,00
<b>Palazzo delle Torre</b>	Allegrini	€	49,00

### Friuli - Friaul

<b>Merlot Togliano</b>	Volpe Pasini	€	32,00
<b>Collio Rosso</b>	Cantina Picééh	€	32,00

### Toscana

<b>Chianti Le Baroncole Riserva</b>	San Giusto Rentennano	€	52,00
<b>Verruzzo</b>	Di Monteverro	€	35,00
<b>Rosso di Montalcino</b>	Col D'Orcia	€	35,00
<b>Aetos Riserva Sangiovese</b>	Tenuta Sanoner Orcia	€	52,00
<b>Brunello di Montalcino</b>	Poggio Antico	€	89,00

<b>Saffredi</b>	Le Pupille	€	150,00
-----------------	------------	---	--------

*Cabernet sauvignon - - Merlot - Petit Verdot*

<b>Siepi</b>	Marchesi Mazzei	€	155,00
--------------	-----------------	---	--------

*Sangiovese - Merlot*

<b>Tignanello</b>	Antinori	€	155,00
-------------------	----------	---	--------

*Sangiovese - Cabernet*

### Piemonte - Piemont

Barbera d'Alba	Marchesi di Barolo	€	41,00
Barolo Coste Rose	Marchese di Barolo	€	68,00

### Umbria - Umbrien

Sangiovese	La Carraia	€	32,00
Vitiano	Falesco	€	32,00

*Cabernet sauvignon - Sangiovese - Merlot*

### Marche - Marken

Lacrima	Az. Vinicola Velenosi	€	34,00
---------	-----------------------	---	-------

### Calabria - Kalabrien

Arvino	Az. Statti	€	34,00
--------	------------	---	-------

### Sicilia - Sizilien

Nero d'Avola	Morgante	€	32,00
--------------	----------	---	-------

## Vini da dessert - Dessertweine

### Alto Adige - Südtirol

Passito Comtess St. Valentin	0,375lt	St. Michael/Eppan	€	44,00
Uva Moscato-Goldmuskateller				
Passito Rosenmuskateller	0,375lt	Waldgries/Bozen	€	44,00
Uva Moscato Rosso				

Sono a disposizione per qualsiasi spiegazione oppure consiglio  
sui migliori abbinamenti con i piatti da Voi scelti.

La Vostra Brigitte Kelder



Sollten Sie Fragen haben bzw. eine Empfehlung wünschen  
stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihre Brigitte Kelder