


ワインリスト


(税込価格)

CAFE LANDTMANN SELECTION WINE LIST

カフェ ラントマン 厳選ワイン

 WEISSWEIN
White wine
白ワイン

 ROTWEIN
Red wine
赤ワイン

 SCHAUMWEIN
Sparkling wine
スパークリングワイン

<p>PIERSANTI </p> <p>"チェントウーノ ペルチェント" ヴェルディッキオ クラッシコ スペリオレ DOC PIERSANTI "101%" Verdicchio Classico Superiore DOC</p> <p>ブドウ品種:ヴェルディッキオ *レモンや洋梨の中に、かすかにアーモンドの香り、キリッとした辛口でやや厚みもありバランスの良い酸味と後味に心地よい苦味があります。 合う料理: 柑橘類のソースなど</p> <p> ボトル (750ml) ¥ 4,500</p>	<p>PIERSANTI </p> <p>"チェントウーノ ペルチェント" ロッソ コーネロ DOC PIERSANTI "101%" Rosso Conero DOC</p> <p>ブドウ品種:モンテプルチアーノ・サンジョヴェーゼ *野イチゴ、ブルーベリー、すみれ、ハーブも感じる奥深い香り、辛口でやや強めのアタックの後まろやかでコクのあるタンニンを感じます。 合う料理: 様々な肉料理・ハード、セミハードタイプのチーズ</p> <p> ボトル (750ml) ¥ 4,500</p>	<p>ゲスプリッツァー  (白・赤) </p> <p>Gespritzter ワイン+ソーダ</p> <p></p> <p>グラス ¥ 880</p>
<p>ALOIS "カウリーノ" </p> <p>ファランギーナ カンパニア IGT</p> <p>ALOIS "Caulino" Falanghina Campania IGT</p> <p>ブドウ品種:ファランギーナ *青リンゴや洋梨、石灰を思わせるミネラル香を感じます。爽やかで切れのある鮮やかな酸味とほのかな苦味、豊富なミネラル感が特徴です。 合う料理: ピッツアやアサリ、ムール貝など</p> <p> ボトル (750ml) ¥ 5,500</p>	<p>ALOIS "カンポーレ" </p> <p>アリアニコ カンパニア IGT</p> <p>ALOIS "Campole" Aglianico Campania IGT</p> <p>ブドウ品種:アリアニコ *熟成したプラム、ブルーベリーに、カカオ、ブラックペッパーのようなスパイシーさを感じます。強いタンニンとブドウの凝縮感あふれる味わい。 合う料理: 牛、ジビエ、羊料理、ウオッシュチーズなど</p> <p> ボトル (750ml) ¥ 5,500</p>	<p>PALADIN プロセッコ </p> <p>ミッレジマート エクストラ ドライ DOC</p> <p>PALADIN Prosecco Millesimato Extra Dry DOC</p> <p>ブドウ品種:グレラ *リンゴや洋梨の香り。適度な酸味と、フルーティーでくせのない味わい。 合う料理: 前菜、メイン、魚料理、リゾット</p> <p></p> <p>グラス (125ml) ¥ 900 ボトル (750ml) ¥ 5,400</p>
<p>ドマーネ ゴベルスブルク </p> <p>グリューナー ヴェルトリーナー ヴァインゲート シュロス ゴベルスブルク Domaene Gobelsburg Gruner Veltliner / Weingut Schloss Gobelsburg</p> <p>ブドウ品種: グリューナー・ヴェルトリーナー *19世紀の造りを再現したオーク樽発酵によりふくよかな中にミネラル感もあるスパイシーな白。 合う料理: 野菜・魚介の前菜・シュニッツェル</p> <p> グラス (125ml) ¥ 980 デカンタ (500ml) ¥ 3,920 ボトル (750ml) ¥ 5,880</p>	<p>ローター ヴェルトリーナー </p> <p>クラシック レート </p> <p>Roter Veltliner Klassik / Leth</p> <p>ブドウ品種:ローターヴェルトリーナー *栽培が難しく生産量が少ない希少品種。リンゴ、グレープフルーツの香りと爽やかな酸味。 合う料理: 野菜の前菜・パスタ・鶏肉料理</p> <p> ボトル (750ml) ¥ 6,780</p>	<p>リースリング ツォーピング </p> <p>ヒルシュ </p> <p>Zöbing Riesling / Hirsch</p> <p>ブドウ品種:リースリング *桃、杏、柑橘系の果実味と刺激的な酸味。 合う料理: サーモン・魚介料理・サラダ</p> <p> ボトル (750ml) ¥ 8,610</p>
<p>ヴィーナー ゲミシュターサッツ DAC </p> <p>ツァーヘル </p> <p>Wiener Gemischter Satz / Zehel</p> <p>ブドウ品種:ゲミシュター・サッツ *ウィーンのワイナリー。リンゴ、ナッツのアロマ、しっかりした酸と果実味。 合う料理: 前菜全般・ターフェルシュピッツなど</p> <p> ボトル (750ml) ¥ 7,100</p>	<p>ブラウ フレンキッシュ </p> <p>エルフェンホフ </p> <p>Blaufränkisch / Elfenhof</p> <p>ブドウ品種:ブラウフレンキッシュ *スパイスの効いた香りと、やわらかいタンニンが特徴です。 合う料理: 肉の前菜・ゲーラッシュなど</p> <p> グラス (125ml) ¥ 980 デカンタ (500ml) ¥ 3,920 ボトル (750ml) ¥ 5,880</p>	<p>ピノ ノワール クラシック </p> <p>エスターハージー </p> <p>Pinot Noir Classic / Esterházy</p> <p>ブドウ品種:ピノノワール *軽やかなベリー系の香り。上品なタンニンと果実味の余韻が残る。 合う料理: 肉の前菜・バックフーン・サーモン</p> <p> ボトル (750ml) ¥ 7,480</p>
<p>ツヴァイゲルト </p> <p>ブリュンデルマイヤー </p> <p>Zweigelt / Bründlmayer</p> <p>ブドウ品種:ツヴァイゲルト *ベリー系の香りとチェリーやスパイスの風味。控えめなタンニン。 合う料理: 肉の前菜・メイン料理など幅広く</p> <p> ボトル (750ml) ¥ 8,580</p>	<p>アキラ アラホン </p> <p>ティー エフエックス ティー </p> <p>a'Kira / ARACHON T.FX.T</p> <p>ブドウ品種:ブラウフレンキッシュ *ベリー系のフルーティな味。心地よい酸と良くなじんだタンニン。 合う料理: シュニッツェル・ゲーラッシュなど</p> <p> ボトル (750ml) ¥ 8,360</p>	<p>※ 表示価格はすべて税込価格です</p>