



## Weinkarte

Wenn Sie eine Flasche Wein bestellen und diese nicht austrinken möchten,  
können Sie sie in unserem Weinbag mit nach Hause nehmen.

Gerne entkorken und servieren wir auch Ihre eigene mitgebrachte Weinflasche für CHF 35.

<b>OFFENER PROSECCO &amp; CHAMPAGNER</b>	10 cl
Prosecco Daldin, Extra Dry Mesai, Treviso DOC VENETIEN – Glera – 11%	11
Champagne Henri Mandois, Brut Origine CHAMPAGNE – Chardonnay, Meunier, Pinot Noir – 12%	17
<b>OFFENE WEISSWEINE</b>	
Moscato d'Asti, DOCG, La Morandina, 2020 PIEMONTE – Moscato d'Asti – 5,5%	7
Black Tie, Cave Pfaffenheim AOC, 2020 ELSASS – Pinot gris/Riesling – 12,5%	7.5
La Contrada, Guido Brivio, Ticino bianco, DOC 2020 TESSIN – Merlot – 12,8%	8
Grüner Veltliner Hundspoint, Weinviertel DAC, Gruber-Röschitz, 2020 NIEDERÖSTERREICH – Grüner Veltliner – 13%	8.5
Eisacktaler DOC, Manni Nössing, 2020 SÜDTIROL – Kerner – 13,5%	9.5
Sancerre AOC, «Les Calcaires», Lucien Crochet, 2018 LOIRETAL – Sauvignon blanc – 13%	14
<b>OFFENER ROSÉWEIN</b>	
Rosa del Golfo, Rosato del Salento IGT, 2019 APULIEN – Negroamaro, Malvasia nera – 13%	9.5
<b>OFFENE ROTWEINE</b>	
Primitivo "Lianto" I.G.P. Salento, Schola Sarmanti, 2018/19 APULIEN – Primitivo – 13%	6.5
Müllheimer Reggenhag, Spätburgunder trocken, H. Dörflinger, 2018 BADEN – Pinot Noir – 13%	8
Baiocco Merlot DOC, Guido Brivio, 2019 TESSIN – Merlot – 12,8%	9
Bodegas Fuentespina, Ribera del Duero "Reserva" DO, 2016 RIBERA DEL DUERO – Tempranillo – 14%	11.5
Château Boutisse Grand Cru, Saint-Émilion AC, 2016 BORDEAUX – Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc – 14%	13



<b>PROSECCO UND CHAMPAGNER</b>	75 cl	
Prosecco Daldin, Extra Dry Mesai, Treviso DOC VENETIEN – Glera, Chardonnay – 11%		77
Champagne Henri Mandois, Brut Origine CHAMPAGNE – Chardonnay, Meunier, Pinot Noir – 12%		113
Champagne Henri Mandois, Rosé Brut CHAMPAGNE – Chardonnay, Meunier – 12%		128
Champagne Henri Mandois, Blancs de Blancs, 1 <sup>er</sup> cru, 2013 CHAMPAGNE – Chardonnay – 12%		133
<b>WEISSWEINE SCHWEIZ</b>		
La Contrada, Guido Brivio, Ticino bianco, DOC 2020 TESSIN – Merlot – 12,8%		56
St. Saphorin Grand cru, Domaine du Burignon, Lausanne, 2020 LAVAUX – Chasselas – 12,3%		61
Dézaley, Marsens de la Tour AOC, Les Frères Dubois, 2018 LAVAUX – Chasselas – 12,5%	70 cl	77
<b>WEISSWEINE FRANKREICH</b>		
Black Tie, Cave Pfaffenheim AOC, 2020 ELSASS – Pinot gris, Riesling – 12,5%		52
Pouilly fumé AC „Les vieilles vignes“, Regis Minet, 2020 LOIRETAL – Sauvignon blanc – 13%		82
Sancerre AOC, «Les Calcaires», Lucien Crochet, 2018 LOIRETAL – Sauvignon blanc – 13%		98
Chassagne Montrachet Les Chenevottes, 1 <sup>er</sup> cru AOC, Chanson, 2017 BURGUND – Chardonnay – 13%		185
Meursault Charmes, 1 <sup>er</sup> cru AOC, Chanson, 2017 BURGUND – Chardonnay – 13%		209
<b>WEISSWEINE ITALIEN</b>		
Pinot Grigio, DOC, Alois Lageder, 2018/20 SÜDTIROL – Pinot Gris – 13,5%		55
Arneis Roero DOCG, Matteo Correggia, 2020 PIEMONTE – Arneis – 13,5%		57
Eisacktaler DOC, Manni Nössing, 2020 SÜDTIROL – Kerner – 13,5%		67



<b>WEISSWEIN SPANIEN</b>	75 cl
Fuente Elvira, Rueda DO, Bodegas Pedro Escudero, 2020 RUEDA – Verdejo – 13%	49
<b>WEISSWEIN DEUTSCHLAND</b>	
Müllheimer Pfaffenstück, Kabinett trocken, H. Dörflinger, 2017 BADEN – Riesling – 12%	51
<b>WEISSWEIN ÖSTERREICH</b>	
Grüner Veltliner Hundspoint, Weinviertel DAC, Gruber-Röschitz, 2020 NIEDERÖSTERREICH – Grüner Veltliner – 13%	60
<b>ROSÉWEIN ITALIEN</b>	
Rosa del Golfo, Rosato del Salento IGT, 2019 APULIEN – Negroamaro, Malvasia nera – 13%	67
<b>ROTWEINE SCHWEIZ</b>	
Cuvée d'or rouge, Kellerei Siebe Dupf, 2016 BASELSTADT – Pinot noir, Cabernet Dorsa – 13,5%	63
Baiocco Merlot DOC, Guido Brivio, 2019 TESSIN – Merlot – 12,8%	64
Malanser Blauburgunder AOC, Wegelin, 2017 GRAUBÜNDEN – Pinot noir – 13%	87
<b>ROTWEINE SPANIEN</b>	
Viña Sastre – Tinto Roble DO, 2019 RIBERA DEL DUERO – Tempranillo – 14%	59
Herència del Padrí, Bernard Magrez DOCA, 2018 PRIORAT – Carignan, Cabernet sauvignon, Syrah, Merlot, Grenache – 15%	68
Bodegas Fuentespina, Ribera del Duero "Reserva" DO, 2016 RIBERA DEL DUERO – Tempranillo – 14%	82
Egomei Alma Rioja DOCa, Finca Egomei, 2015 RIOJA – Tempranillo, Graciano – 15,5%	193



## ROTWEINE FRANKREICH

75 cl

St. Joseph, «Septentrio» AC, Cave de St. Désirat, 2014 RHONETAL – Syrah – 13%	58
Château Boutisse Grand Cru, Saint-Émilion AC, 2016 BORDEAUX – Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc – 14%	92
Santenay, 1 <sup>er</sup> cru "La Comme", Ch. Philippe le Hardi, 2019 BURGUND – Pinot noir – 13%	99
Beaune 1 <sup>er</sup> cru, «Clos des Marconnets», Chanson, 2016 BURGUND – Pinot noir – 13,5%	110
La Centenaire AOC, Domaine Andréé Matthieu 2017 CHÂTEAUNEUF DU PAPE – Grenach, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette – 15,5%	128
Echo de Lynch-Bages, 2 <sup>ème</sup> vin de Château Lynch-Bages, Pauillac AOC, 2015 BORDEAUX – Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot – 13%	153
Château Lynch-Moussas, 5 <sup>ème</sup> grand cru classé Pauillac AC, 2011 BORDEAUX – Cabernet sauvignon, Merlot – 13%	157
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru, «Les Damodes», Chanson, 2016 BURGUND – Pinot noir – 13,5%	163
Chambolle Musigny Les Fremières AOC, Domaine Magnien, 2014 BURGUND – Pinot noir – 13%	166
Monthélie 1 <sup>er</sup> cru, Les Duresses, Domaine des Comtes Lafon, 2017 BURGUND – Pinot noir – 13%	169
Château Rouget, Pomerol AOC, 2011 BORDEAUX – Merlot, Cabernet franc – 14%	171
Château Cantenac Brown, 3 <sup>ème</sup> grand cru classé Margaux AOC, 2016 BORDEAUX – Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot – 13,5%	182
Pommard les Rugiens, AOC 1 <sup>er</sup> cru, Domaine Lejeune, 2017 BURGUND – Pinot noir – 13%	210
Château Gruaud Larose, 2 <sup>ème</sup> grand cru classé St. Julien AOC, 2016 BORDEAUX – Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet Franc – 13%	230
Gevrey-Chambertin Clos Prieur, AOC 1 <sup>er</sup> cru, Rossignol-Trapet, 2016/18 BURGUND – Pinot noir – 13%	248

## ROTWEIN DEUTSCHLAND

Müllheimer Reggenhag, Spätburgunder trocken, H. Dörflinger, 2018 BADEN – Pinot Noir – 13%	56
--	----



## ROTWEINE ITALIEN

75 cl

Primitivo "Lianto" I.G.P. Salento, Schola Sarmenti, 2018/19 APULIEN – Primitivo – 13%	46
Barbera d'Asti DOCG, „La Villa“, Tenuta Olim Bauda, 2019 PIEMONTE – Barbera – 14%	51
Nero d'Avola IGP, Azienda Ferreri & Bianco, 2018 SIZILIEN – Nero d'Avola – 13,5%	73
Chianti Classico DOCG, Cantina Fontodi, 2017 TOSKANA – Sangiovese – 14%	77
Vino nobile di Montepulciano DOCG, Avignonesi, 2016 TOSKANA – Sangiovese – 14%	89
Brunello di Montalcino DOCG, Col d'Orcia, 2016/17 TOSKANA – Sangiovese grosso – 14,5%	112
Amarone della Valpolicella DOC, Case Vecie Brigaldara, 2015 VENETIEN – Corvione, Corvina, Rondinella – 16,5%	114
Sagrantino di Montefalco, Colle Grimaldesco DOCG, Tabarrini, 2016 UMBRIEN – Sagrantino – 15%	115
Barolo DOCG, 44a Annata Etichetta Blu, Armando Parusso, 2014 PIEMONTE – Nebbiolo – 14,5%	138
Podere Grattamacco, Bolgheri superiore DOC, 2000 TOSKANA – Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese – 13%	227

## DESSERTWEINE

Moscato d'Asti, DOCG, La Morandina, 2020 PIEMONTE – Moscato d'Asti – 5,5%	49
Château Doisy-Védrines, grand cru classé, Sauternes, 2014 BORDEAUX – Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle – 13.5%	37.5 cl 69

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

RESTAURANT **Oliv**

Bachlettenstrasse 1 | 4054 Basel | Telefon 061 283 03 03

[info@restaurantoliv.ch](mailto:info@restaurantoliv.ch) | [www.restaurantoliv.ch](http://www.restaurantoliv.ch)