

# Vino Bianco

## **Regaleali Bianco, Sizilien**

**0,75 L – 19,90 €**

*Dieser Sizilianer aus den drei regionalen Rebsorten Inzolia, Grecanico und Catarratto begeistert mit knackigen Fruchtaromen, die an Äpfeln und Zitrusfrüchten erinnern. Am Gaumen mit leichtem Körper ist er äußerst geschmeidig und jugendlich. Ein echter Allrounder, der zu vielen leichten Speisen passt.*

## **Reguta, Chardonnay, Veneto**

**0,75 L – 21,90 €**

*Das Bukett betört mit Noten von exotischen Früchten und Mandeln. Am Gaumen mittelkräftig, offenbart er mit seiner Frucht sein Geschmacksbild. Harmonisch und ausgewogen im Abgang ist er der Wein für edle Meeresfrüchte und Geflügelspeisen.*

## **Reguta, Pinot Grigio, Friuli**

**0,75 L – 21,90 €**

*In der Nase begeistert er mit Aromen von Zitrusfrüchten, Ananas und frischen Blumen. Diese Intensität hält sich auch im Geschmack. Der Abgang gestaltet sich durchaus fruchtig und mit einer erfrischenden Leichtigkeit. Als Aperitif oder in Verbindung mit gebratenem Fisch macht der Reguta Pinot Grigio eine „bella figura“.*

## **Ottella, Lugana, Gardasee**

**0,75 L – 29,90 €**

*Das Bukett verspricht mit Finesse und Duft einen Lugana, der zu den Besten gehört, die es am Gardasee gibt. Das Geschmacksbild ist komplex und vielschichtig. Im Finale sorgt er mit Fruchtigkeit und seiner eleganten Mineralität für ein außerordentliches Erlebnis.*

## **Cà dei Frati, Lugana, Lombardia**

**0,75 L – 39,90 €**

*Der Ca dei Frati, I Frati Lugana ist ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang.*

# Vino Rosso

## **Citra, Montepulciano, Abbruzzen**

**0,75 L – 19,90 €**

*Die wichtigste Rebsorte in den Abbruzzen begeistert mit einem fülligen Bukett, das an Waldbeeren und Dörrpflaumen erinnert. Das Geschmacksbild ist klassisch und trocken. Im weiteren Verlauf kommen sanfte Tannine dazu, die perfekt integriert sind. Ein mittelkräftiger Roter, der zu gegrilltem Fleisch und Pilzgerichten super passt.*

## **Poggio del Guelfo, Primitivo, Apulien**

**0,75 L – 24,90 €**

*Der Duft ist fruchtig und verspricht ein beeriges Weinerlebnis. Der Geschmack ist halbtrocken, weich und samtig. Ein unkomplizierter Roter aus dem Süden Italiens, der auch als Solist in geselliger Runde ausgeschenkt werden kann.*

## **Primitivo di Manduria, Apulien**

**0,75 L – 32,90 €**

*Dieser Primitivo besitzt ein delikates und fruchtintensives Duftprofil, das an Beerenkompott und Veilchen erinnert. Am Gaumen ist er vollmundig, fruchtig und samtig. Ein ausgewogenes und konzentriertes Finale sorgt für einen weichen Abgang. Zu vielen Grillspeisen und Wildgerichten sehr zu empfehlen.*

## **Badia a Coltibuono, Chianti Classico, Toskana**

**0,75 L – 49,90 €**

*Dieser Chianti in bester BIO Qualität ist einer der Weine, der nach Toskana schmeckt wie wenige andere. Klassisches Duftbild nach Herzkirsche, Schlehe und frischen Mandeln. Einnehmende Aromatik, dichter, fester Körper, tiefgründig und saftig, mit gut definiertem Tannin und frischem, appetitlichem Nachspiel.*

## **Corte Giona, Amarone della Valpolicella**

**0,75 l – 59,90 €**

*Dieser Amarone wird aus besonderen angetrockneten Trauben hergestellt. Dadurch konzentriert sich die Duftfülle. Noten von wilden Beeren, Cassis und Kakao sind zu vernehmen. Der Geschmack ist komplex und reich mit einer Fruchtfülle, die ganz typisch ist. Im Abgang besitzt er ein straffes, gleichzeitig rundes Tanninkleid, welches für ein langes Finale sorgt. Bestens zu vielen kräftigen Fleischspeisen*

# Rosato

## **Borgo Molino, Rosato, Veneto**

**0,75 L – 19,90 €**

*Der „Rosa“ ist ein unkomplizierter Rose´, der mit seinem Duft an Erdbeeren und Brombeeren erinnert. Am Gaumen leicht und feingliedrig mit angenehmen Trinkfluss. Ein eleganter Rose´, der besonders für Säureempfindliche Gäste zu empfehlen ist.*

## **Cà dei Frati, Rosato, Lombardia**

**0,75 L – 39,90 €**

*In der Nase zeigt er Noten von Weißdornblüten, grünem Apfel, weißer Mandel und Wildkirsche. Im Mund ist er schmackhaft, frisch, pikant und imstande, den Gaumen dank seiner lebhaften Säure und dem Duft von kleinen roten Früchten zu stimulieren*

# Spumanti

## **Scavi & Ray Winery Prosecco Frizzante trocken, Italien**

**0,75 L – 24,00 €**

*fruchtig / cremig / frisch / schlank*

## **Moët & Chandon Brut Impérial, Champagne, Frankreich**

**0,75 L – 89,90 €**

*Honig / trocken Früchte / Brioch / Zitrus / Mandeln / Aprikose / Mineralität*