Unsere Weinempfehlung

Weine des Monats – 0,2 l oder Flaschenweine 0,75 l

Vini Bianchi – Weisswein

SAUVIGNON I.G.T. aus Venezia Giulia
Cantina Alturis — **2024**
Rebsorte: 100% Sauvignon — 0,2 l € 10,80
Geschmack: frisch, körperreich, geschmackvoll — Fl. € 35,00
und mit langanhaltendem Geschmack

ROERO ARNEIS D.O.C.G. aus dem Piemont
Cantina Cornarea — **2024**
Rebsorte: 100% Arneis — 0,2 l € 11,00
Geschmack: intensives, fruchtiges Aroma — Fl. € 36,50

REGALEALI BIANCO D.O.C. aus Sizilien
Cantina Tasca d´Almerita — **2025**
Rebsorten: 34% Catarratto, 31% Inzolia, — 0,2 l € 11,00
29% Grecanico, 6% Chardonnay — Fl. € 36,50
Geschmack: frisch, klar und herrlich unkompliziert

Vini Rossi – Rotwein

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C. aus Apulien
Cantina Lirica — **2023**
Rebsorte: 100% Primitivo di Manduria — 0,2 l € 10,80
Geschmack: trocken und harmonisch, intensives Bouquet — Fl. € 35,00
von Kirsche, Pflaume und Maulbeere / Gambero Rosso: 🍷 🍷 🍷

IL PRINCIPIO IRPINIA D.O.C. AGLIANICO aus Kampanien
Cantina Terredora di Paolo — **2017**
Rebsorte: 100% Aglianico — 0,2 l € 10,80
Geschmack: leichte Noten von roten Früchten, — Fl. € 35,00
Pflaumenmarmelade, Nelken und schwarzem Pfeffer
mit einer langen Nachhaltigkeit

POGGIO AL MORO BOLGHIERI D.O.C. aus der Toskana
Cantina Enrico Santini — **2023**
Rebsorten: 30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon — 0,2 l € 11,00
10% Syrah und 30% Merlot — Fl. € 36,50
Geschmack: kräftig, mit Anklängen von Kaffee und Gewürzen,
die von himmlischen Aromen von Kirsch- und Waldbeeren ergänzt werden

ALBARONE D.O.C. aus dem Piemont
Cantina Marco Bonfante — **2018**
Rebsorte: 100% Albarossa — 0,2 l € 22,50
Geschmack: füllig, warm und weich mit einem harmonischen — Fl. € 70,00
und samtigen Tannin und einer langen und angenehmen Persistenz