

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

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

VINI BIANCHI – WEISSWEIN

GAVI DI GAVI aus dem Piemont / Cantina Bonfante		2023
Rebsorte: 100% Cortese	0,2 l	€ 10,50
Geschmack: trocken, angenehm, frisch und harmonisch	Fl.	€ 34,50
LUGANA D.O.C. aus Desenzano del Garda / Cantina Franco Visconti		2023
Rebsorte: 100% Turbiana	0,2 l	€ 10,50
Geschmack: trocken, frisch und fruchtig mit guter Struktur und einem langanhaltenden Abgang mit ausgewogener frischer Säure und fruchtigen Aromen	Fl.	€ 34,50
CAMPO ALLA CASA BOLGHERI D.O.C. aus Toskana Cantina Enrico Santini		2023
Rebsorten: 70% Vermentino, 30% Sauvignon Blanc	0,2 l	€ 10,50
Geschmack: vollmundig mit feiner Säure	Fl.	€ 34,50
CUVÉE MASSI D.O.C. Rosato aus dem Piemont / Cantina Marco Bonfante		2023
Rebsorten: Nebbiolo, Brachetto	0,2 l	€ 10,50
Geschmack: öffnet sich mit Aromen von Himbeeren und Johannisbeere, mit einer schönen Note von Säure und trocknender Mineralität	Fl.	€ 34,50

VINI ROSSI – ROTWEIN

PRIMITIVO DI MANDURIA aus Apulien / Cantina Lirica		2021
Rebsorte: 100% Primitivo di Manduria		
Geschmack: kräftig, trocken und harmonisch, intensives Bouquet von Kirsche, Pflaume und Maulbeere	0,2 l	€ 10,80
	Fl.	€ 35,00
POGGIO AL MORO BOLGHIERI D.O.C. aus der Toskana / Cantina Enrico Santini		2020
Rebsorten: 30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 30% Merlot		
Geschmack: vollmundig, harmonisch, leicht trocken mit einem anhaltenden und angenehm fruchtigen Nachgeschmack	0,2 l	€ 10,80
	Fl.	€ 35,00
ALBARONE ALBAROSSA D.O.C aus dem Piemont / Marco Bonfante		2017
Rebsorte: 100% Albarossa		
Geschmack: harmonisch, gute Säurestruktur, angenehme Restsüße, langer Abgang	0,2 l	€ 18,50
	Fl.	€ 58,00