



Weine

Weine des Monats

Bianchi:

2021 Bianco di Custoza DOC, Custoza, Veneto. Liter 27,90

Feiner, frischer Custoza in der praktischen Literflasche mit Schraubverschluss. Intensive fruchtige Aromen in der Nase, am Gaumen sehr harmonisch, weich und ausgewogen mit einer guten Säure.

2021 Langhe Arneis DOC, Franco Celeste-Piemonte. 30,90

Helle strohgelbe Farbe. Gelbe Früchte und weiße Blüten. Rund und frisch. (Arneis-Sauvignon blanc).

2022 Critone val di Neto DOC, Librandi-Calabria. 33,90

Strohgelb, elegant, feine Struktur, ausgewogen. Auch als Aperitif geeignet. Harmoniert mit sämtlichen Fischgerichten, Vorspeisen, Hauptspeisen.

2021 Pircoca doc-Masseria Falvo, Kalabrien. 36,90

*Bio Cuvée aus Guarnaccia Bianca (60%), Riesling, Traminer, Trocken.
Tropische Früchte, Pfirsich, Minze und Mandeln. Angenehm und weich,
mineralisch und würzig im Geschmack.*

Prosecco DOC, Valdobbiadone, Valdo-Veneto. 38,90

Besonders zu empfehlen ist er als Aperitif zu Fischgerichten und milden Speisen.

Rossi:

2018 Primitivo il Mio IGT, Pellegrini, Puglia. Liter 27,90

Gaumen voll, saftig, fruchtig, Pflaumen, Kirschen, Vanille, Schokolade, weiche und samtige Abgang.

2019 Gravello IGT, Librandi, Calabria. 49,90

*Der Gravello präsentiert sich in vollem und dunklem Rubinrot mit purpurnen Reflexen.
In der Nase dominieren sanfte Gewürze wie Sandelholz, Vanille und Kardamon.*

2018 Magno Megonio IGT, Librandi, Calabria. 44,50

Besonders zu empfehlen ist er als Aperitif zu Fischgerichten und milden Speisen.

2020 Valpolicella Ripasso DOC, Marano, Veneto. 40,50

Corvina, Rondinella und Molinara – die typische Amarone Cuvée. Feine Holzaroma, kräftig aber nicht überheblich, feines Fruchtspiel. Trocken, wenig Säure, sehr lecker.

2020 Lagrein Perl DOC. Südtirol, rot 33,00

Facettenreich und intensiv in der Nase und harmonisch am Gaumen. Fruchtige Aromen, komplexe und weiche Tannine. Sehr gut zu kräftigen Fleischgerichten.