



Flaschenweine Empfehlung

2020 Bianco di Custoza DOC, Albino Piona-Veneto, Weiss 21,90

Er weist eine bernsteinfarbene gelb-grüne Färbung auf. Im Geruch bietet er sehr starke aromatische Noten. Wohlschmeckender, runder, vollmundiger und trockener Geschmack, aber ohne Bitterkeit.

2020 Langhe Arneis DOC, Franco Celeste-Piemonte, Weiss 29,80

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

2020 Critone val di Neto DOC, Librandi-Calabria, Weiss 31,90

Strohgelb, elegant, feine Struktur, ausgewogen. Auch als Aperitif geeignet. Harmoniert mit sämtlichen Fischgerichten, Vorspeisen, Hauptspeisen, auch sehr mit gewürzten Gerichten oder in Kombination mit Gemüse.

2020 Lagrein Perl DOC. Südtirol, rot 33,00

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

2018 Valpolicella Ripasso DOC. Giarola-Veneto, rot 39,50

Intensiver Duft nach schwarzer Kirsche und reifen Pflaumen. Am Gaumen intensiv und kräftig mit weichen Tanninen. Langer Abgang mit einer schönen Balance aus Holz und Frucht.

2017 Gravello IGT, Librandi-Calabria, rot 49,50

Der Gravello präsentiert sich in vollem und dunklem Rubinrot mit purpurnen Reflexen. In der Nase dominieren sanfte Gewürze wie Sandelholz, Vanille und Kardamon. Hinzu kommen noch dezente Fruchtaromen von reifen Pflaumen, etwas Honig und balsamische Noten. Das Tannin des Cabernet wird vom weichen, samtigen Gaglioppo sehr gut aufgefangen.

Prosecco DOC, Valdobbiadone, Valdo-Veneto 26,50

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



Weine