

Vini bianchi- Weißweine

Pinot Grigio delle Venetie IGT

Cantine Lenotti, Bardolino-Gardasee

Traditioneller, leichter und frischer Grauburgunder mit moderater Säurestruktur.

In der Nase Noten von frischen Kräutern und grüner Birne.

Saftiger und trocken-würziger Abschluss.

0,75l € 19,90

Gavi Aurora DOCG

Alberto Sarotto, Piemont

Ein mustergültiger Gavi. Er bringt ein charmantes Bouquet mit Nuancen von Äpfeln, Aprikosen, weißem Pfirsich und Ananas mit. Am Gaumen ausgewogen mit guter Frische und passendem Körper.

0,75l € 19,90

Pecorino bianco IGP

Tenuta ULISSE, Terre di Chieti-Abruzzen

Pecorino, in diesem Falle nicht mit dem Käse zu verwechseln, ist eine autochtone Rebsorte in den Abruzzen. Im Glas ein helles Strohgelb. Erfrischend fruchtig mit süßlichen Aromen von kandierten Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und etwas Ananas. Am Gaumen viel Extrakt, eine tolle Struktur und eine belebende Säure. Der Nachhall ist trocken und lecker schmelzig.

0,75l € 23,90

Sauvignon blanc & Malvasia „I Tratturi“ IGP

Feudi di San Marzano, Salento – Apulien

Feiner und sehr animierender Wein. Helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Sehr erfrischend und saftig mit Aromen von Pfirsich, Passionsfrucht und Mandarine. Trocken, mit pikanter Säure. Leckerer, „easy drinking“ Wein. Toll zu leichten Vorspeisen, Suppen, Gratins.

0,75l € 18,90

Chardonnay & Cataratto „Piano Maltese“ IGP

Tenuta Rapitálà, Terre Siciliane-**Sizilien**

Der Piano Maltese gilt als einer der feinsten Weißweine Siziliens, für den als staatliche Anerkennung, eine eigene Klassifikationsstufe geschaffen wurde. Er ist feinfruchtig, zart und weich, mit einer pikanten Säure und einem duftigen Bouquet. Es ist ein eleganter und dennoch stoffreicher Wein, der am besten zu Fischgerichten, Schalen- und Krustentieren schmeckt.

0,75l € 22,90

Regaleali bianco DOC

Tasca d' Almerita, Palermo-**Sizilien**

Der Regaleali bianco ist einer der klassischen Weißweine Italiens. Er stammt aus dem berühmtem Gut Tasca d'Almerita und ist weltweit von den Weinkarten der italienischen Spitzen-Restaurants nicht mehr wegzudenken. Mit nur 12% Vol. Alkohol ist er für sizilianische Temperaturen leicht. Er duftet nach Zitrusfrüchten, Kernobst und Blüten, gibt sich am Gaumen fruchtig mit angenehmer Säurestruktur. Ein echter Lieblingswein.

0,75l € 25,90

Vini rosati- Roséweine

Bardolino Chiaretto DOC

Azienda Vitivinicola ZENATO', **Gardasee**

Der Chiaretto präsentiert sich mit einem eleganten Duft nach Erdbeeren und roten Früchten. Seine Säure ist moderat eingebunden, jedoch sehr saftig und animierend. Ein eleganter, frischer und delikater, zart aromatischer Klassiker vom Gardasee.

0,75l € 22,90

Cerasuolo d'Abruzzo Rosato DOC

CIPRESSO, **Abruzzen**

Schimmernde, kirschrote Farbe, mit leichten violetten Reflexen.

Zart, harmonisch und ausgewogen im Geschmack.

Frischer, fruchtiger Duft mit charakteristischem Geruch von Weichselkirsche mit blumiger Note.

Optimal zu Vorspeisen , Gerichten aus hellem Fleisch, sowie gebratenen Fischgerichten.

0,75l € 18,90

Rosato „Rosalito“ IGP

Cantine Due Palme, Salento-**Apulien**

Ein sehr feiner und doch für das heiße Salento, leichter Rosato mit nur 12% Vol. Alkohol.

Im Glas funkelt eine helle, pinke Farbe. In der Nase sehr feine Noten von Himbeere und am Gaumen florale Aromen, welche unter anderem an Rosenblätter erinnert.

Der Rosato ist sehr weich und frisch, ergänzt durch eine leichte Würzigkeit.

Er passt exzellent zu Meeresfrüchten, hellem Fleisch und Pizza.

0,75l € 19,90

Vini rossi- Rotweine

Rosso Passo IGT

Cantine Lenotti, Bardolino-**Gardasee**

Dieser sehr gefällige Rotwein wird je zur Hälfte aus den Rebsorten Merlot und Sangiovese gekeltert. Das Bouquet duftet intensiv nach Waldbeeren, Kirschen und feinen Gewürzen. Am Gaumen ist der Rosso Passo weich, rund und saftig. Ein „Allrounder“ und ein toller Rotwein für jeden Tag. Und auch nahezu für jeden Gaumen. Toll zu Pizza & Pasta.

0,75l € 19,90

Valpolicella Ripasso „Cent' Anni“ DOC

Cielo & Terra, **Venetien**

Eine sehr weiche und milde Rebsorten Cuvée aus den roten Sorten Corvina, Rondinella und Molinara. Tiefschwarze Farbe. Sehr intensive Nase nach Pflaume, Brombeeren und schwarzen Kirschen, begleitet von einem zarten Vanillearoma. Ein vielschichtiger Wein mit seidigen Tanninen. Die feinen Röstaromen runden diesen Wein ab und hinterlassen einen weichen, langanhaltenden Abgang. Toll zu geschmortem von Kalb, Rind und Lamm.

0,75l € 25,90

Chianti Rufina DOCG

RENZO MASI, Rufina-**Toskana**

Zu 100% aus der heimischen Rebsorte Sangiovese. Traditioneller Chianti-Stil. Komplex und intensiv, mit feinen Schwarzkirscharomen. Ein zugänglicher, trinkfreudiger Chianti mit floralen Anklängen an Veilchen, begleitet von ätherischen Noten. Ein runder, dennoch herzhafter Wein, der perfekt zu Pasta, kräftiger Scaloppina und Bistecca passt.

0,75l € 19,90

Primitivo di Puglia IGT

Maestro, Apulien

Im Glas funkelt eine tiefdunkle Farbe. Die opulente Aromatik versprüht Pflaume, Brombeere und dunkle Kirsche. Am Gaumen harmonisch mit sehr weichem Tanningerüst, einem hohen Extraktgehalt, begleitet von einem beerigen und schokoladigen Finish.

Perfekt zu zart geschmorten Gerichten.

0,75l € 18,90

Nero d'Avola Appassimento „Tank 26“ IGT

Camivini, Terre Siciliane-Sizilien

Ein besonderer Nero d'Avola (schwarze Teufelstraube), für den ein Teil der Trauben im Appassimento-Stil vor der Weinbereitung am Rebstock getrocknet wird. Kräftiges Dunkelrot und die Nase wird von einer sehr präsenten schwarzen Frucht geprägt, die dem Appassimento Lebendigkeit verleiht. Kraftvolle Aromen von Rosinen und Backpflaumen gepaart mit mediterranen Gewürzen, machen diesen Wein zu einem kraftvollen Erlebnis. Eine dezente Schokoladen-Note und ein langer Abgang verleihen dem Wein Komplexität.

Perfekt zur mediterranen, würzigen Cucina.

0,75l € 19,90

Regaleali rosso DOC

Tasca d'Almerita, Palermo-Sizilien

Der Klassiker unter den sizilianischen Rotweinen. Lebendig und frisch wie die sonnige Insel, von der er kommt. Leuchtend rubinrot präsentiert er sich im Glas und verwöhnt die Nase mit schön fruchtigem, tiefgründigem Bouquet. Deutliche Johannisbeernote und beinahe süßliche Frucht auf der Zunge, dann am Gaumen der kräftige fruchtige Körper mit seidigen Tanninen. Der Nero d'Avola wurde für 6 Monate im großen Eichenholzfass ausgebaut und bekommt dadurch eine sehr feine und elegante Struktur. Durch seine konsequente Trockenheit am Gaumen ist er ein perfekter Begleiter zu Kalb, Rind und Lamm.

0,75l € 25,90


Cannonau di Sardegna „Le Bombarde“ DOC

Cantine Santa Maria la Palma, **Sardinien**

Kein Leichtgewicht wie der Name schon sagt; Le Bombarde“.

Kräftig, herzhaft mit gehaltvollen aber reifen Tanninen. In der Nase schwarze Beeren, tiefdunkel, mit sehr viel Saft und Fleisch. Durch seine Mineralität wirkt er nicht über konzentriert, sondern zeigt einen harmonischen und sehr fruchtigen Trinkfluss. Die Sekundäraromen paaren sich dazu wie Vanille und Röstaromen und auch etwas Leder. Ein anspruchsvoller Rotwein perfekt zur herzhaften, und kräftig betonten, ländlich italienischen Küche.

0,75l € 23,90



Lassen Sie sich von unserem Personal fachkundig beraten und finden Sie den passenden Wein zu Ihrem Essen.

Beachten Sie auch unseren „Monatswein“ auf der Tafel.