

Weinkarte



Anni e bicchieri di vino,
non si contano mai.



Die genannten Preise sind Verkaufspreise.
Bei Verkostung in der Vinothek
wird ein Korkgeld von 15€ berechnet.

Prosecco

Toscana

Tenuta Ribusieri, Sofialvento Spumante Rosato Brut 2021

Der Sofialvento Spumante Rosato Brut ist ein sehr komplexer Schaumwein. Er kennzeichnet sich durch typische Noten von kleinen roten Früchten und Kirschblüten. Am Gaumen hat er einen frischen Geschmack und eine anhaltende Perlage.

Traube: Sangiovese

Ausbau: Charmat Methode

Alkohol: 11,5 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Serviervorschlag: Aperitif, Vorspeisen, Fisch, Krustentiere

0,75 l 13,00 €

Veneto

Azienda Agricola Marsuret, Marsuret Prosecco Superiore Il Soller Extra Dry 2021

In der Farbe hat der Marsuret ein zartes strohgelb. Im Bukett begeistert dieser wunderbar fruchtige Prickler durch seine Frische und den Aromen reifer Äpfel. Im Mund und am Gaumen aromatisch elegant mit feiner Perlage und fruchtiger Frische. Der Abgang ist lange anhaltend.

Traube: Glera

Ausbau: Charmat Methode

Alkohol: 11,5 %, enthält Sulfite

Restzucker: 16,00 g/l

Säure: 5,30 g/l

Trinktemperatur: 9 - 12 °C

Serviervorschlag: Aperitif, Vorspeisen

0,75 l 13,00 €

Vineyards v8+, Sior Piero Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG 2021

Im Glas schimmert dieser Schaumwein einem zarten Hellgelb. Sortentypische Noten verzaubern die Nase, intensive Aromen nach reifen Äpfeln und saftiger Birne, unterlegt von nussigen Anklängen. Auch am Gaumen kommen die fruchtigen Aromen der Nase wundervoll zum Vorschein.

Traube: Glera

Ausbau: Charmat Methode

Alkohol: 11,5 %, enthält Sulfite

Restzucker: 17,00 g/l

Säure: 5,70 g/l

Trinktemperatur: 9 - 12 °C

Serviervorschlag: Aperitif, Vorspeisen

0,75 l 13,00 €

Vineyards v8+, Lele Prosecco Rosé Millesimato Brut DOC 2021

Der Lele Prosecco Rosé Millesimato Brut kommt mit einer korallfarbenen Tönung ins Glas. Die ausgeprägte Perlage trägt die Aromen nach roten Beeren an die Nase. Am Gaumen bringt der Schaumwein viel Fülle und etwas Süße.

Traube: Glera, Pinot Nero
Ausbau: Charmat Methode
Alkohol: 11,0 %, enthält Sulfite
Restzucker: 8,00 g/l
Säure: 5,60 g/l
Trinktemperatur: 5 - 7 °C
Serviervorschlag: Aperitif, Vorspeisen

0,75 l 13,00 €

Weissweine

Apulien

Menhir Salento, Sale Bianco Salento IGT 2021

Der Sale ist ein heller strohgelber Wein. Er besitzt ein intensives und fruchtiges Bukett mit Noten nach Zitrus- und Passionsfrucht, Melone und Holunderblüten. Durch die frische Säure ist der Wein sehr animierend mit einem leicht salzigen Ton und einem schmackhaften Abgang nach Mandeln.

Traube: Fiano Minutolo, Malvasia bianca
Ausbau: im Edelstahltank
Alkohol: 12,0 %, enthält Sulfite
Trinktemperatur: 9 - 11 °C
Serviervorschlag: Fisch, Spargel, Gorgonzola

0,75 l 11,80 €

Kalabrien

Librandi, Critone Bianco IGT 2021

Im Glas präsentiert sich der Critone Bianco strohgelb mit wunderbar goldenen Reflexen. Sein Bukett erinnert an exotische Früchte, saftige Ananas und Mangos aus den Tropen. Ein Hauch grüner Äpfel und Aprikosen liefert ein zusätzliches Aroma, das am Gaumen für Harmonie und Ausgewogenheit sorgt. Cremig und gleichzeitig saftig umschmeichelt er die Zunge und bietet mit einem Hauch Säure eine gute Struktur im Abgang.

Traube: Chardonnay, Sauvignon Blanc
Ausbau: im Edelstahltank
Alkohol: 12,5 %, enthält Sulfite
Restzucker: 5,00 g/l
Säure: 5,70 g/l
Trinktemperatur: 6 - 8 °C
Serviervorschlag: Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Kalb

0,75 l 10,80 €

Marken

Garofoli, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC 2021

Der Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico ist ein Weißwein mit einer schönen strohgelben Farbe und grünlichen Reflexen, die im Laufe der Jahre zu Gold neigen. Das Parfüm ist raffiniert und zart und besteht aus Noten von weißen Früchten und Wildblumen sowie einem Hauch von Mandeln.

Traube: Verdicchio

Ausbau: im Edelstahltank

Alkohol: 12,5 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Serviervorschlag: Fisch, helles Fleisch, Antipasti

0,75 l 10,80 €

Sizilien

Donnafugata, Lighea Sicilia DOC 2021

Der Lighea Sicilia DOC präsentiert sich mit einem umfangreichen und duftenden Bukett, in dem die klassischen Noten der Orangenblüte mit den Noten des Tellerpfirsichs und der mediterranen Macchia verbunden werden. Am Gaumen ist er fruchtig, frisch und leicht mit einer angenehmen Mineralität.

Traube: Zibibbo

Ausbau: im Edelstahltank

Alkohol: 12,5 %, enthält Sulfite

Restzucker: 3,80 g/l

Säure: 5,60 g/l

Trinktemperatur: 9 - 11 °C

Serviervorschlag: Fisch, Pasta, Schalentiere

0,75 l 13,90 €

Toskana

Tenuta Ribusieri, Chiaranotte Montecucco Vermentino DOC 2021

Der Chiaranotte Montecucco Vermentino ist ein Weißwein mit einer schönen strohgelben Farbe und grünlichen Reflexen. In der Nase zeigt er sich mit Anklängen an exotische Früchte und blumige Noten. Am Gaumen ist er angenehm frisch, mit guter Würze und ausgezeichnetem Abgang.

Traube: Vermentino

Ausbau: im Edelstahltank

Alkohol: 12,5 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Serviervorschlag: Fisch, Krustentiere, Antipasti

0,75 l 9,90 €

Trentino Alto Adige

Kellerei Bozen, Chardonnay Alto Adige DOC 2021

Der Chardonnay verführt die Sinne in ein Schlaraffenland exotischer Düfte und raffinierten Geschmacks. Im Glas strahlt er in hellem Strohgelb und versprüht goldfarbene Funken. Aromen von Ananas, Mango und Honigmelone erwecken Impressionen ferner Länder. Am Gaumen hat er eine kunstvoll eingebundene Säure und eine angenehme Fülle.

Traube: Chardonnay

Ausbau: im Edelstahltank

Alkohol: 13,0 %, enthält Sulfite

Restzucker: 2,98 g/l

Säure: 5,88 g/l

Trinktemperatur: 7 - 10 °C

Serviervorschlag: Fisch, Spargel, Geflügel

0,75 l 10,80 €

Veneto

Astoria Suade, Sauvignon Blanc IGT 2021

Im Glas brilliert der Sauvignon Blanc mit zartem Strohgelb und grünlichen Farbreflexen. In der Nase entfaltet der Wein knackige Aromen nach Stachelbeere, Paprika, Limetten und Mango. Am Gaumen ist er angenehm trocken mit eleganter Fruchtsäure und zartem Schmelz.

Traube: Sauvignon Blanc

Ausbau: im Edelstahltank

Alkohol: 12,0 %, enthält Sulfite

Restzucker: 4,00 g/l

Säure: 6,00 g/l

Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Serviervorschlag: Fisch, Spargel, Geflügel

0,75 l 13,90 €

Cantina di Negrar, Lugana DOC 2021

Der Lugana ist ein strahlender, hellgelber Wein mit grünen Reflexen. Er duftet nach reifen heimischen Früchten und hellen Blüten. Am Gaumen ist er mittelkräftig und mineralisch frisch. Das besondere aber ist seine Harmonie. Bei aller Spannung kommt er perfekt rund auf die Zunge.

Traube: Trebbiano di Lugana

Ausbau: im Edelstahltank

Alkohol: 12,5 %, enthält Sulfite

Restzucker: 7,50 g/l

Säure: 5,50 g/l

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Serviervorschlag: Fisch, Gemüse

0,75 l 13,90 €

Cantina di Negrar, Pinot Grigio delle Venezie DOC 2021

Das Aroma des Pinot Grigio duftet herrlich nach Zitrusfrüchten und Ananas. Am Gaumen sind Noten von weißen Blüten und Anklänge von knackigen grünen Birnen spürbar.

Traube: Pinot Grigio
Ausbau: im Edelstahltank
Alkohol: 12,0 %, enthält Sulfite
Restzucker: 8,00 g/l
Säure: 5,50 g/l
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Serviervorschlag: Fisch, Gemüse

0,75 l 9,90 €

Roséweine

Kalabrien

Librandi, Terre Lontane Rosato IGT 2020

Glas zeigt sich der Terre Lontane Rosato in leuchtendem Rosa mit korallroten Reflexen. Das intensive Bukett überfällt einen förmlich mit Aromen von Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren und Bananen. Am Gaumen präsentiert sich der kraftvolle Roséwein überaus fruchtig und frisch. Eine angenehm bittersüße Würze sorgt für die nötige Balance und leitet ein stimmiges Finale ein.

Traube: Gaglioppo, Cabernet Franc
Ausbau: im Edelstahltank
Alkohol: 13,0 %, enthält Sulfite
Restzucker: 1,00 g/l
Säure: 5,10 g/l
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Serviervorschlag: Fisch, Geflügel, Risotto, Gemüse

0,75 l 11,80 €

Rotweine

Abruzzen

Cantina Tollo, Collesecco Rubi 2015

Der „Collesecco Rubi“ duftet nach Vanille, roten Früchten, Veilchen, Lakritze, Gewürznelken und Kakao. Schwarze Kirschen und ein gut integriertes Holzaroma runden das gehaltvolle Bukett ab. Im Geschmack beerig, sehr ausgewogen und fein strukturiert mit Noten von jungem Eichenholz, Bitterschokolade und dunklen Waldbeeren. Gute Struktur von mittlerer Intensität, süßen und samtweichen Tanninen, anhaltend und harmonisch.

Traube: Montepulciano d'Abruzzo

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite

Restzucker: 4,80 g/l

Säure: 5,50 g/l

Trinktemperatur: 16 – 18 °C

Serviervorschlag: Pasta mit Ragout, Braten, Wurstwaren, halbreife Käsesorten

0,75 l 17,00 €

Ciavolich, Ancilla Montepulciano d'Abruzzo DOC 2016

Der „Montepulciano d' Abruzzo“ wird aus Rebstöcken erzeugt, die ein viertel Jahrhundert schon überschritten haben. Er wird von Hand gelesen und anschließend in Edelstahltanks ausgebaut, was ihm seine typische Fruchtigkeit verleiht. Er besitzt Aromen, die an Erdbeeren und Pflaumen erinnern. Im Geschmack ist er fruchtig mit einer angenehmen, aber spürbaren Säure.

Traube: Montepulciano d'Abruzzo

Ausbau: Edelstahltank

Alkohol: 13,0 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 16 – 18 °C

Serviervorschlag: Pizza, Pasta mit Ragout, Lasagne, helles Fleisch

0,75 l 14,90 €

Ciavolich, Antrum Montepulciano d'Abruzzo DOC 2011

Intensiver Duft mit Noten von Kirschen, Brombeeren, Waldbeeren, Sternanis, Lorbeer, Wacholder, Kaffeepulver und zarten balsamischen Anklängen. Im Geschmack reichhaltig und dynamisch, warm, frisch mit angemessener Mineralik und weichen Tanninen. Er schließt fruchtig und mineralisch mit einem angenehmen, langanhaltenden Finale.

Traube: Montepulciano d'Abruzzo

Ausbau: 3 – 4 Jahre im Barrique

Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 16 – 18 °C

Serviervorschlag: Pasta, Lamm, Wild

0,75 l 22,90 €

Ciavolich, Divus Montepulciano d'Abruzzo DOP 2014

Intensives Rubinrot. Elegante Noten von Erdbeerkonfitüre, Süßholz und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen zeigt sich der Divus Montepulciano samtig weich, mit gut integriertem Tannin und angenehmer Säurestruktur.

Traube: Montepulciano d'Abruzzo

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Pizza, Lamm, Rind, reifer Käse

0,75 l 13,00 €

Farnese, Fantini Sangiovese Terre di Chieti IGT 2012

Ein Duft von reifen Himbeeren, Heidelbeeren und Süßkirschen gepaart Nuancen von Pfeffer und Nelke sorgen für ein unvergleichliches Aromaerlebnis im Glas. Am Gaumen zeigt sich der granatrote Wein harmonisch und ausgewogen mit wohlintegrierten Tanninen.

Traube: Sangiovese

Ausbau: Edelstahltank

Alkohol: 12,5 %, enthält Sulfite

Restzucker: 5,50 g/l

Säure: 5,60 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Spaghetti Bolognese, Lasagne, gebratener Fisch

0,75 l 9,90 €

Feudo Antico, Tullum Rosso DOGG 2010

Der ‚Tullum‘ Rosso duftet verführerisch nach reifen, roten Früchten, schwarzer Schokolade und mediterranen Kräutern. Trocken und ausgewogen am Gaumen überzeugt er mit warmen und weichen Tanninen. Deutlich hervortretende Töne von schwarzen Kirschen und Veilchen integrieren sich in die schöne Struktur und machen ihn zu einem vollmundigen Geschmackserlebnis.

Traube: Montepulciano

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite

Restzucker: 3,95 g/l

Säure: 5,70 g/l

Trinktemperatur: 15 - 19°C

Serviervorschlag: Pasta mit Ragout, Lambraten, Wildgeflügel, Wurstwaren

0,75 l 13,90 €

Terzini, Montepulciano d'Abruzzo 2013

Der Terzini Montepulciano d'Abruzzo duftet intensiv und komplex mit einer besonderen Note von reifen, roten Früchten, die leicht an eine Art würzige Marmelade erinnern. Im Geschmack betört er durch eine Mischung aus Lakritze, Vanille und Tanninen. Dabei zeigt er sich langanhaltend, ausgewogen und harmonisch am Gaumen.

Traube: Montepulciano

Ausbau: 12 Monate im Stahltank, 12 Monate im Barrique

Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfit

Restzucker: 2,00 g/l

Säure: 4,90 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Serviervorschlag: Lamm, Schaf, reifer Käse, Schokolade

0,75 l 23,90 €

0,375 l 7,00 €

Apulien

Cantine San Marzano, I Tratturi Rosso Salento IGP 2018

Der Feudi Di San Marzano entfaltet im Glas einen betörenden Duft nach Kirsche und Pflaume. Würzige Noten von Rosmarin sowie eine Spur Vanille runden den Eindruck harmonisch ab. Am Gaumen ist er äußerst weich und gefällig. Der ausgeprägte Abgang sorgt darüber hinaus für einen langen Genuss.

Traube: Aglianico, Malvasia, Sangiovese

Ausbau: im Edelstahltank

Alkohol: 13,0 %, enthält Sulfit

Restzucker: 8,50 g/l

Säure: 5,40 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Wurst, Oliven, gegrillter Fisch, leichte Fleischgerichte, Risotto

0,75 l 11,90 €

Cantine San Marzano, SUD Salice Salentino 2014

Der SUD Salice Salentino duftet nach intensiven Aromen wie Schwarzkirsche und Pflaume mit feinwürzigen Noten von mediterranen Kräutern. Körperreich und kraftvoll am Gaumen, mit saftiger Frucht und weichen Tanninen, die in einen langen, fruchtigen Nachhall führen.

Traube: Negroamaro, Mavasia Nera

Ausbau: 6 Monate im Holzfass

Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfit

Restzucker: 8,50 g/l

Säure: 6,30 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Wurst, rotes Fleisch, Käse

0,75 l 11,90 €

Cantine San Marzano, SUD Negroamaro Salento 2016

Der San Marzano Sud Negroamaro duftet nach Rosinen und reifen Himbeeren. Außerdem lässt sich eine feinwürzige Note von Lakritz und Thymian erahnen. Der Geschmack ist klar und vollmundig und schmeichelt dem Gaumen. Saftig und fruchtig präsentiert sich dieser Rotwein schließlich im Abgang.

Traube: Negroamaro

Ausbau: 4 Monate im Holzfass

Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfit

Restzucker: 11,50 g/l

Säure: 6,40 g/l

Trinktemperatur: 16 – 18 °C

Serviervorschlag: würzige Fleischgerichte, gereifter Käse

0,75 l 10,90 €

Cantine San Marzano, F Negroamaro Salento IGP 2014

Der Negroamaro duftet nach fruchtigen Beeren, Kirschmarmelade und einem Hauch Schokolade. Seinen kräftigen Charakter spielt er am Gaumen aus. Die Tannine sind sehr vordergründig, werden aber durch feine Würznoten von Zimt und Nelken und eine sanfte Säure harmonisch gebunden.

Traube: Negroamaro

Ausbau: 12 Monate im Holzfass

Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfit

Restzucker: 12,00 g/l

Säure: 5,80 g/l

Trinktemperatur: 16 – 18 °C

Serviervorschlag: würzige Fleischgerichte, gereifter Käse

0,75 l 23,90 €

Leone de Castris, Elo Veni Negroamaro 2018

Der Elo Veni Negroamaro hat ein fruchtiges Bukett mit Aromen nach Schwarzkirsche und Pflaume, ergänzt von Anklängen an Gewürznelke, Lakritze und Vanille. Vollmundig, weich und langanhaltend im Geschmack, mit einer gleichermaßen saftigen wie frischen Frucht, einer harmonisch integrierten Säure und reifen Tanninen.

Traube: Negroamaro

Ausbau: im Edeltank

Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfit

Trinktemperatur: 16 – 18 °C

Serviervorschlag: Fisch, weißes Fleisch, Pizza

0,75 l 13,90 €

Leone de Castris, Donna Lisa Salice Salentino Riserva DOC 2005

Das gleichermaßen üppige wie komplexe Bukett des Salice Salentino Riserva verströmt Aromen nach Blaubeere und Cassislikör, darüber Noten von Vanille, Süßholz und Toast. Am Gaumen hat er eine kräftige Statur, mit ausdrucksstarker Frucht und zarter Kräuterwürze. Dabei ist er samtig und weich dank geschliffener Tannine.

Traube: Negroamaro, Mavasia Nera
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfit
Restzucker: 3,20 g/l
Säure: 5,35 g/l
Trinktemperatur: 18 - 20 °C
Serviervorschlag: Schmorgerichte, Wild, reifer Käse

0,75 l 27,90 €

Leone de Castris, Salice Salentino Riserva DOC 2014

Dieser Salice Salentino Riserva duftet und schmeckt nach Amarena-kirschen, Mandeln und ätherischen Kräutern. Am Gaumen ist er kraftvoll, aber ohne jede Breite, mit geschliffenen Tanninen und angenehmer Säure.

Traube: Negroamaro, Mavasia Nera
Ausbau: 12 Monate im Holzfass
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfit
Restzucker: 5,20 g/l
Säure: 5,50 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Rind, Wild, reifer Käse

0,75 l 14,90 € 0,375 l 7,90 €

Leone de Castris, Villa Santera Primitivo di Manduria DOC 2015 / 2019

Der Villa Santera Primitivo di Manduria DOC zeigt in der Nase ein Bukett von Brombeeren, Trockenpflaumen und getrockneten Kirschen. Nuancen von Eichenholz, Zeder, Kardamom und balsamische Noten kommen ergänzend hinzu. Am Gaumen ist er reichhaltig und rund mit feinen, geschliffenen Tanninen und einer wunderbar erfrischenden Fruchtsäure, die in perfekter Balance zu den dezenten mineralischen Noten steht.

Traube: Primitivo
Ausbau: 6 Monate im Holzfass
Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfit
Restzucker: 9,20 g/l
Säure: 6,20 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Schmorgerichte, Wild, reifer Käse

0,375 l 6,90 €

Menhir Salento, Quota 29 Primitivo IGT Salento 2018

Der Quota 29 hat ein charmantes Bukett aus reifen Zwetschgen, Blaubeeren und süßen Kirschen. Auch am Gaumen kommt die kraftvolle Frucht des Primitivo schön zur Geltung, dazu ist er herrlich saftig und geschmeidig. Seine milde Säure, die weichen Gerbstoffen und die schmeichelnde, dezente Restsüße machen ihn zu einem süditalienischen Charmeur.

Traube: Primitivo

Ausbau: 6 Monate im Edelstahltank

Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfite

Restzucker: 10,20 g/l

Säure: 6,00 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Schinken, Lamm, mittelreifer Käse

0,75 l 9,90 €

Menhir Salento, N° Zero Negroamaro 2013

Aufsteigende Aromen von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Tropenfrüchten und Vanille erfreuen die Nase, ergänzt um herbe Akzente von schwarzem Pfeffer, Tabak und Leder. Den Gaumen verwöhnt eine Geschmackskombination aus süßen Kirschen und erfrischenden Kräutern, begleitet von einer deutlich wahrnehmbaren Tanninnote.

Traube: Negroamaro

Ausbau: im Holzfass

Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfite

Restzucker: 8,60 g/l

Säure: 5,70 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Schmorgerichte, Grillgerichte

0,75 l 9,90 €

Menhir Salento, Pietra Salento IGT 2014

Der Rotwein duftet nach reifen Blaubeeren. Dazu kommt eine feine, würzige Holznote. Am Gaumen ist der Wein aus Italien vollmundig und ausgewogen. Er besticht vor allem durch seine gut eingebundenen Tannine.

Traube: Primitivo, Susumaniello

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkohol: 15,5 %, enthält Sulfite

Restzucker: 11,10 g/l

Säure: 6,00 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Pasta mit Fleisch, würziger Käse

0,75 l 13,00 €

Menhir Salento, Fine Negroamaro Salento IGP 2012

Herrliche Duftnoten von Kakao, Cassis sowie Stachelbeere verwöhnen die Nase. Am Gaumen zeigt sich der Fine Negroamaro überaus warm, üppig, trocken als auch lange anhaltend.

Traube: Negroamaro
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkohol: 15,5 %, enthält Sulfit
Restzucker: 8,00 g/l
Säure: 5,50 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Gegrilltes Fleisch, Ziegenkäse

0,75 l 20,90 €

Menhir Salento, CalaMuri Primitivo Salento IGP 2017

Der CalaMuri Primitivo IGT ist ein charaktvoller trockener Rotwein von enormer Dichte. In die Nase steigt ein Duft nach dunklen Beeren, Pflaumen, Schwarzkirschen, Kräutern und würzigen Nuancen von Vanille, Kakao, Kaffee und Tabak. Am Gaumen zeigt sich der vollmundige Wein fruchtbetont mit feiner Konfitürennote, der im Abgang lange nachhallt.

Traube: Primitivo
Ausbau: 12 Monate im Holzfass
Alkohol: 15,5 %, enthält Sulfit
Restzucker: 15,10 g/l
Säure: 5,40 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Gegrilltes Fleisch, Ziegenkäse

0,75 l 20,90 €

Basilikata

Alovinì, Terra degli Eventi Rosso IGT 2012

Intensiv rubinroter Wein mit Aromen von Johannisbeere, Kirsche und Veilchen im Gepäck. Vom kurzen Aufenthalt im kleinen Holzfass bringt er eine leichte Tabaknote mit. Der Terra degli Eventi Rosso IGT hat ein schönes Spiel von Fruchtaromen, Würze und Tannin.

Traube: Aglianico, Sangiovese
Ausbau: im Edelstahltank
Alkohol: 12,5 %, enthält Sulfit
Trinktemperatur: 14 - 16 °C
Serviervorschlag: Wurst, Käse, Pasta

0,75 l 11,90 €

Friaul- Venezia

Poggiobello, Refosco dal Peduncolo Rosso DOC 2015

Der Refosco del Peduncolo Rosso DOC duftet nach roten Beeren und Kirsche. Am Gaumen zeigt sich der Wein frisch und aromatisch mit weich eingebundenen Tanninen.

Traube: Refosco
Ausbau: im Edelstahltank
Alkohol: 13,0 %, enthält Sulfite
Restzucker: 3,50 g/l
Säure: 5,30 g/l
Trinktemperatur: 14 - 18 °C
Serviervorschlag: Schwein, Wild, geschmolzener Käse

0,75 l 29,90 €

Poggiobello, Pinot Nero DOC 2013

Der Pinot Nero DOC hat einen deutlichen und einzigartigen Duft und erinnert an rote Früchte, insbesondere Himbeeren. Am Gaumen erweist er sich als angenehm trocken, äußerst elegant und samtig, mit langanhaltender Ausdauer.

Traube: Pinot Nero
Ausbau: im Edelstahltank
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite
Restzucker: 2,00 g/l
Säure: 5,08 g/l
Trinktemperatur: 14 - 18 °C
Serviervorschlag: Schwein, Wild, geschmolzener Käse

0,75 l 11,90 €

Kalabrien

Fattoria San Francesco, Vignacorte Calabria Rosso IGT 2015

Der Vignacorte Calabria Rosso IGT duftet intensiv nach Kräutern, Beeren und Gewürzen. Am Gaumen zeigt sich der Wein warm, voll und angenehm spritzig. Er ist ausgeglichen, fruchtig und langanhaltend.

Traube: Gaglioppo, Magliocco
Ausbau: 9 Monate im Barrique
Alkohol: 13,0 %, enthält Sulfite
Trinktemperatur: 17 - 18 °C
Serviervorschlag: deftige Vorspeisen, rotes Fleisch, reifer Käse

0,75 l 14,50 €

Fattoria San Francesco, Rosso Classico Superiore Riserva Duca dell'Argillone 2010

Der Rosso Classico Superiore Riserva Duca dell'Argillone ist ein Wein mit einem intensiven Geschmack. Er ist komplex, alkoholreich aber gleichzeitig elegant und lang im Abgang. In der Nase ist er mineralisch, mit Aromen von Trockenfrüchten und Noten von Tabak und Vanille, die das Bukett abrunden und ihm Fülle geben.

Traube: Gaglioppo

Ausbau: 18 - 24 Monate im Barrique

Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: rotes Fleisch, Wild, Geschmortes, reifer Käse

0,75 l 27,90 €

Fattoria San Francesco, Cirò Rosso Classico 2015

Der Duft des Cirò Rosso Classico erinnert an helle Beeren und kleine Sauerkirschen, begleitet durch Nuancen von Tabakblättern und getrockneten Wildkräutern, die dem Ganzen eine feinduftige Würze verleihen. Im Mund begeistert ein intensives Aroma knackiger Kirschen, praller Pflaumen, sowie eingelegter als auch getrockneter Früchte, wie Datteln und Feigen. Die Säure und die Tannine sind gut aufeinander abgestimmt, was den Genuss steigert. Der Cirò Rosso Classico bezaubert mit filigranem Körper, ist intensiv im Geschmack und glänzt mit leichter Mandelsüße im Abgang.

Traube: Gaglioppo

Ausbau: im Edeltank, kurze Zeit im Barrique

Alkohol: 13,0 %, enthält Sulfite

Restzucker: 3,50 g/l

Säure: 5,50 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Chili, Gulasch, Hackbraten

0,75 l 9,90 €

Fattoria San Francesco, Ronco dei Quattroventi IGT 2015

Der Ronco dei Quattroventi IGT hat eine tiefdunkle rubinrote Farbe mit orangefarbenen Schattierungen. Er zeigt intensive und anhaltende, elegante Aromen, mit Noten von Waldfrüchten, etwas Holz und ist von großer Persönlichkeit. Er ist würzig und ausgewogen mit gut eingebundenen Tanninen, mit einem Hauch von Himbeeren, Vanille und gerösteten Mandeln.

Traube: Gaglioppo

Ausbau: 12 - 14 Monate im Barrique

Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 18 - 20 °C

Serviervorschlag: rotes Fleisch, reifer Ziegenkäse

0,75 l 12,90 €

Librandi, Magno Megonio Val di Neto Rosso IGT 2011

Der Magno Megonio Rosso aus dem Haus Librandi ist ein schöner, rubinroter Wein mit einem dunklen Kern. An der Nase überzeugt dieser Rotwein mit Aromen von Pflaumen, schwarzen Beeren, Tabak, Lakritz und einer feinen Pfeffernote. Am Gaumen ist er trocken, mit einer spritzigen Säure und samtigen Tanninen. Die feine Fruchtsüße gibt dem Magno Megonio Rosso eine ausgezeichnete Balance und einen angenehmen Abgang.

Traube: Magliocco

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfite

Restzucker: 2,15 g/l

Säure: 5,42 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: rotes Fleisch, Wild, Lamm, pikanter Käse

0,75 l 19,90 €

Cantina Santa Venere, Vurgadà Calabria Rosso IGP 2009

Der Vurgadà Calabria Rosso IGP ist eine beeindruckende Cuvée aus einheimischen kalabrischen Rebsorten. In der Nase findet man ausgeprägte Aromen von reifen roten Beeren, Rosen und Nelkenblüten. Am Gaumen ist er fruchtbetont, elegant und von einem soliden Tanningerüst untermauert.

Traube: Nerello Cappuccio, Merlot, Gaglioppo

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite

Restzucker: 12,00 g/l

Säure: 5,10 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: gegrilltes Fleisch, Wild, Schmorbraten

0,75 l 19,90 €

Azienda Agricola Serracavallo, Vigna Savuco DOP 2010

Ein Wein für Liebhaber wuchtiger und fülliger Weine. Hier findet man alles, was die Nase und der Gaumen bei solchen Weinen sucht: tief dunkle Beerennoten, Tabak, etwas Leder und feine Gewürze. Dazu ein imposanter und samtweicher Abgang.

Traube: Magliocco

Ausbau: 30 Monate im Holzfass

Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Lamm, reifer Käse, dunkle Schokolade

0,75 l 17,00 €

Azienda Agricola Serracavallo, Terraccia DOP 2011

Der Terraccia DOP ist ein schöner, purpurroter Wein. In der Nase ist dieser Rotwein fruchtig, mit Noten von Waldbeeren, Kräutern, Vanille und Tabak. Am Gaumen ist er sehr kraftvoll und gut strukturiert, mit samtigen Tanninen und Anklängen von Süßholz und Schokolade.

Traube: Magliocco, Cabernet Sauvignon
Ausbau: 6 Monate im Barrique
Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfit
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Pilze, würzige Pastagerichte

0,75 l 18,80 €

Azienda Agricola Serracavallo, Sette Chiese IGT 2014

Der Sette Chiese DOC präsentiert sich im Glas in einer rot-violetten Farbe. Er riecht nach frischen Tabakblättern und Johannisbeeren. Am Gaumen sind die Tannine gut vereint und die Frische im Gleichgewicht.

Traube: Magliocco, Cabernet Sauvignon
Ausbau: 3 Monate im Holzfass
Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfit
Restzucker: 5,90 g/l
Trinktemperatur: 16 °C
Serviervorschlag: Schweinefleisch, Thunfisch

0,75 l 18,00 €

Azienda Agricola Serracavallo, Quattro Lustri DOC 2014

Der Quattro Lustri DOC zeigt in der Nase Aromen von getrockneten dunklen Waldfrüchten mit schönen Röstaromen nach Vanille. Am Gaumen ist er voll und saftig und hat eine angenehme Frucht mit samtigen Tanninen und einem breiten Abgang.

Traube: Magliocco
Ausbau: 3 Monate im Holzfass
Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfit
Trinktemperatur: 16 °C
Serviervorschlag: Braten, Wild

0,75 l 16,00 €

Cantine Spadafora, Nerello Calabria IGP 2012

Der Duft des Nerello Calabria IGP ist intensiv und langanhaltend mit einem feinen Geschmack nach Beeren und einem Anklang von Lakritze und Kakao. Im Geschmack ist er weich und samtig mit einer optimalen Tannin Struktur.

Traube: Greco Nero

Ausbau: im Edelstahltank und 6 Monate im Holzfass

Alkohol: 13,0 %, enthält Sulfit

Restzucker: 4,50 g/l

Säure: 5,50 g/l

Trinktemperatur: 18 - 20 °C

Serviervorschlag: dunkles Fleisch, reifer Käse

0,75 l 19,90 €

Cantine Spadafora, Altopiano Magliocco Rosso Calabria IGP 2014

Ausgeglichenen und facettenreich präsentiert sich dieser dichte und schmelzige Rotwein am Gaumen. Durch seine lebendige Fruchtsäure offenbart sich der Altopiano Magliocco Rosso Calabria am Gaumen traumhaft frisch und lebendig.

Traube: Magliocco

Ausbau: im Edelstahltank

Alkohol: 12,5 %, enthält Sulfit

Restzucker: 5,56 g/l

Säure: 8,00 g/l

Trinktemperatur: 18 - 20 °C

Serviervorschlag: Gnocchi mit Wildgulasch, gegrillte Schweinekoteletts

0,75 l 27,90 €

Cantine Spadafora, Annodomini 1915 Magliocco DOP 2012

Der Duft des Annodomini 1915 Magliocco DOP ist intensiv und langanhaltend mit einem feinen Geschmack nach Beeren und einem Anklang von Tabak und Vanille. Im Geschmack ist er weich und samtig mit einer optimalen Tannin Struktur.

Traube: Magliocco, Greco Nero

Ausbau: 6 Monate im Edelstahltank und 12 Monate im Holzfass

Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfit

Restzucker: 9,00 g/l

Säure: 6,50 g/l

Trinktemperatur: 18 - 20 °C

Serviervorschlag: Meditationswein

0,75 l 29,90 €

Terre Nobili, Ipazia IGT 2013 / 2015

Der Ipazia IGT ist ein schöner, rubinroter Wein. In der Nase ist dieser Rotwein intensiv und komplex. Am Gaumen ist er ungewöhnlich, aber harmonisch, mit Anklängen von Waldbeeren, Lilien, Quitten und einem Hauch Eukalyptus.

Traube: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Ausbau: im Edelstahltank

Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: rotes Fleisch, reifer Käse

0,75 l 13,90 €

Terre Nobili, Teodora IGP 2011

Der Ipazia IGT ist ein schöner, rubinroter Wein. In der Nase ist dieser Rotwein fein und langanhaltend mit Noten von roten Früchten, Quitte und Eukalyptus. Am Gaumen ist er schmelzig und süß mit einem Anklang an Amarena Kirsche und einer optimalen Tannin Struktur.

Traube: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Alkohol: 15,0 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Schweinebraten

0,75 l 29,90 €

Terre Nobili, Cariglio IGP 2014 / 2015

Der Cariglio duftet nach Brombeeren, Kirschen sowie nach Spuren von Wachholder. Auch Sekundäraromen wie Vanille und verschiedene Gewürze meint man wahrzunehmen. Im Mund ist er ebenfalls ein Erlebnis. Frucht und Spezien verbinden sich zu einem warmen anhaltenden Abgang, eine verhaltene Tanninader gibt ihm Struktur und Charakter.

Traube: Magliocco dolce, Magliocco canino

Ausbau: im Edelstahltank

Restzucker: 4,60 g/l

Säure: 5,37 g/l

Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Braten, Geschmortes

0,75 l 13,90 € 1,5 l 27,90 €

Kampanien

Feudi di San Gregorio, Lacryma Christi del Vesuvio Rosso DOC 2013

Der Lacryma Christi del Vesuvio Rosso DOC duftet intensiv nach Aromen von roten Früchten und der Würze von Nelken und mediterranen Kräutern. Präsent zeigt sich der Wein am Gaumen. Die frische Frucht von roten Beeren und Orange harmoniert gut mit den weichen, fast süßen Tanninen und der auch hier spürbaren Würze.

Traube: Piediroso, Aglianico
Ausbau: 4 - 5 Monate im Edelstahltank
Alkohol: 13,0 %, enthält Sulfite
Restzucker: 1,80 g/l
Säure: 5,50 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Pasta, Geflügel, Terrine

0,75 l 12,90 €

Feudi di San Gregorio, Serpico Irpinia Aglianico DOC 2018

Der Serpico Irpinia Aglianico DOC hat ein komplexes Bukett mit delikaten Aromen nach eingekochten Kirschen, süßen Gewürzen, Lakritze, Kaffee und Kakao. Am Gaumen überzeugt der reinsortige Aglianico mit einem nachhaltigen Abgang mit Noten von wilden Beeren und Röstaromen.

Traube: Aglianico
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfite
Restzucker: 3,00 g/l
Säure: 5,40 g/l
Trinktemperatur: 18 - 20 °C
Serviervorschlag: Pasta, Geflügel, Terrine

0,75 l 49,90 €

Feudi di San Gregorio, Taurasi DOCG 2008

Im Glas mit einem leuchtenden Rubinrot und granatroten Reflexen. Der betörende Duft erinnert an Maraschino-Kirsche, Zimt, Muskat, Vanille und Anis. Im Mund reichhaltig und ausgewogen, aber dennoch mit einer fruchtbetonten Frische. Im Abgang zeigen sich süßlich wirkende und weiche Tannine, die dem Wein einen langen Nachhall verleihen.

Traube: Aglianico
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfite
Restzucker: 1,70 g/l
Säure: 5,70 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Pasta, Geflügel, Rind, Wild

0,75 l 42,90 €

Lazio

Casa Vinicola Ciccariello, Il Saracino IGT 2011

Der Il Saracino IGT ist ein intensiv rubinroter Wein. In der Nase hat dieser Rotwein Noten von Trockenfrüchten, Tabak und Kakao. Am Gaumen hat er einen breiten und langanhaltenden Geschmack.

Traube: Sanginella Nera, Montepulciano
Ausbau: im Edelstahltank
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Braten, Wild, reifer Käse

0,75 l 7,90 €

Casa Vinicola Ciccariello, Cabernet Sauvignon IGP 2011

Der Cabernet Sauvignon IGP ist ein intensiv rubinroter Wein. In der Nase ist dieser Rotwein fruchtig mit Noten von Himbeere und Kirsche. Am Gaumen schmeckt er weich und reichhaltig.

Traube: Cabernet, Merlot
Ausbau: im Edelstahltank
Alkohol: 12,5 %, enthält Sulfite
Trinktemperatur: 14 - 15 °C
Serviervorschlag: Braten, Grillgerichte, Aufschnitt, Eintöpfe

0,75 l 9,90 €

Falesco, Montiano Merlot IGP 2010

Der Montiano Merlot IGP präsentiert sich mit einem intensiven Bukett von süßen Gewürzen, Tabak, dunklen Kirschen und Waldbeeren. Am Gaumen ist er elegant, intensiv und nachhaltig im Geschmack mit weichen Tanninen und einem beeindruckenden Aromenspektrum. Ein wunderbarer Merlot mit beeindruckender Struktur und Länge.

Traube: Merlot
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfite
Restzucker: 2,55 g/l
Säure: 5,25 g/l
Trinktemperatur: 18 - 20 °C
Serviervorschlag: helles Fleisch

0,75 l 53,00 €

Falesco, Et Me! Lazio Rosso IGT 2013

Der Et Me! Lazio Rosso IGT duftet angenehm würzig und nach frischen Früchten. Am Gaumen ist er geradlinig mit Noten von dunklen Beeren und einer angenehmen, milden Tannin Struktur.

Traube: Sangiovese, Montepulciano, Merlot
Ausbau: 5 Monate im Barrique
Alkohol: 13,0 %, enthält Sulfit
Trinktemperatur: 18 - 20 °C
Serviervorschlag: Wurst, rotes Fleisch, reifer Käse

0,75 l 8,70 €

Falesco, Sangiovese Umbria IGT 2012

Der Wein leuchtet in einem satten Rot und zeigt Aromen von reifen Kirschen und Erdbeeren. Das hervorragende Gleichgewicht zwischen Frucht und Säure und die dezenten Gewürznoten im Abgang sind die unverwechselbaren Merkmale dieses Weins. Weiche und seidige Tannine umrahmen die gefällige Struktur dieses reinsortigen Sangiovese.

Traube: Sangiovese
Ausbau: 3 Monate im Barrique
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfit
Trinktemperatur: 18 - 20 °C
Serviervorschlag: Aufschnitt, reifer Käse

0,75 l 15,90 €

Falesco, Tellus Syrah 2012

Intensiv purpurrot mit violetten Reflexen präsentiert sich dieser harmonische Wein aus 100% Syrah. Die Nase wird berührt von einem Hauch von frischen Früchten, konzentrierte Aromen von Kirschen mit würzigen Noten. Gut ausbalanciert schmeichelt er dem Gaumen mit schönen Vanillenoten eingebettet in seidige, weiche Tannine mit einem langanhaltenden Abgang.

Traube: Syrah
Ausbau: 5 Monate im Holzfass
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfit
Restzucker: 3,25 g/l
Säure: 5,36 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Pasta, Braten

1,5 l 19,90 € 0,375 l 9,00 €

Marken

Garofoli, Piancarda Rosso Conero DOC 2010 / 2017

Der Piancarda Rosso Conero hat einen üppigen Duft von Waldfrüchten, Pflaumen, Kirschen und Eichenholz. Am Gaumen überzeugen feinsamtige Tannine. Herbe, würzige und elegante Aromen führen hin zu einem langen Nachhall.

Traube: Montepulciano
Ausbau: 1 Jahr im Holzfass
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfit
Restzucker: 6,30 g/l
Säure: 5,30 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Rind, Schwein, Wild, Käse

0,375 l 6,90 € 0,75 l 13,90 €
1,5 l 19,90 €

Garofoli, Grosso Agontano Conero DOCG 2011

Im Glas zeigt sich der Grosso Agontano Conero DOCG in intensivem Rubinrot mit violetten Reflexen. Der ausdrucksstarke Montepulciano begeistert mit intensiven Aromen von Kirschen, Pflaumen, Brombeeren, Eichenholz und Vanille. Am Gaumen beginnt er würzig und intensiv, um dann - dank der samtigen und weichen Tannine - mit einem ausgeglichenen Nachhall zu schließen.

Traube: Montepulciano
Ausbau: 16 Monate im Barrique
Alkohol: 15,0 %, enthält Sulfit
Restzucker: 3,30 g/l
Säure: 5,50 g/l
Trinktemperatur: 18 - 20 °C
Serviervorschlag: gegrilltes Fleisch, Wild, reifer Käse

0,75 l 26,90 €

Piemont

Damilano, Barbera d'Alba Lablù DOC 2003 / 2013

In seiner Optik zeigt sich der Wein in einem dunklen Purpurrot. Sein Bukett erinnert an Brombeeren, Erdbeeren und Kirschen. Am Gaumen ist er besonders körperreich mit einer angenehmen Frische. In seinem Geschmack finden sich Anklänge von Zimt, Vanille, Lakritz und Lebkuchen.

Traube: Barbera
Ausbau: kurze Zeit im Barrique
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfit
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Schmorgerichte, Gulasch

0,75 l 31,90 €

Damilano, Barolo Lecinquevigne DOCG 2003

Im Glas zeigt sich der Barolo Lecinquevigne in einem herrlichen Rubinrot mit orangenen Reflexen. In der Nase zeigt er Noten von Rosen und Tabak mit einem delikaten Duft nach Veilchen. Am Gaumen ist er sehr vollmundig und samtig mit einer guten Struktur und einem langen Abgang.

Traube: Nebbiolo
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfit
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Trüffel

0,75 l 69,90 €

Damilano, Barolo Cannubi DOCG 2009

In der Nase zeigt dieser Barolo reife Herzkirschen, Heidelbeeren, Lakritze, Kakao mit etwas Unterholz und Steinpilzen. Am Gaumen ist der Cannubi samtweich mit perfekt eingebundenen, reifen Tanninen. Der Wein hat viel Druck, Kraft und einen langen Abgang.

Traube: Nebbiolo
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfit
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Schmorgerichte, Wild

0,75 l 229,00 €

Fontanafredda, Serralunga Barolo d'Alba DOCG 2012

Der Barolo Serralunga d'Alba hat eine intensive rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Er öffnet sich in der Nase mit einem Hauch von getrockneten Blumen und Beeren, mit Noten von süßen Gewürzen. Am Gaumen ist er voll, samtig und trocken, mit einem harmonischen und anhaltenden Abgang.

Traube: Nebbiolo
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfit
Restzucker: 0,60 g/l
Säure: 5,70 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: kräftige Fleischgerichte, reifer Käse

0,375 l 6,90 € 0,75 l 31,50 €

Fontanafredda, Raimonda Barbera d'Alba DOC 2015

In funkelnd rubinroter Farbe ergießt sich der Raimonda Barbera d'Alba DOC ins Glas. Den Rand umsäumt ein violetter Glanz. Unmittelbar nach dem Einschenken steigt ein sehr einladender Duft nach reifen, roten Früchten in die Nase, die von floralen Noten frischer Blüten ergänzt werden. Sehr vollmundig und voluminös zeigt sich dieser Barbera d'Alba anschließend am Gaumen. Ein samtig weiches Genusserlebnis mit langem Ausklang.

Traube: Barbera

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfit

Restzucker: 0,40 g/l

Säure: 6,20 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: kräftige Fleischgerichte, reifer Käse

0,375 l 6,90 €

0,75 l 11,50 €

Angelo Gaja, Barbaresco DOCG 2009

Der Barbaresco DOCG versprüht den Duft nach dunklen, reifen Früchten wie etwa Beeren oder Kirschen. Hinzu kommen feine holzige Noten. Am Gaumen ist er sehr fruchtig. Er hat einen Geschmack nach dunklen Früchten mit holzigen Nuancen. Der Barbaresco DOCG ist ein außergewöhnlicher Wein mit reifen Tanninen und sehr edlem Aroma.

Traube: Nebbiolo

Ausbau: 12 Monate im Barrique und 12 Monate im Holzfass

Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfit

Restzucker: 1,10 g/l

Säure: 6,20 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Rind, Trüffel

0,75 l 360,00 €

Angelo Gaja, Darmagi Langhe DOP 2009

Das Bukett ist sortentypisch mit Aromen von Cassis, dunklen Beeren, Leder und gerösteten Kräutern. Am Gaumen ist der Darmagi komplex mit kräftigem, gut eingebundenem Tannin. Der Wein ist kraftvoll, hat viel Druck und große Länge.

Traube: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Ausbau: 6 - 8 Monate im Barrique und 12 Monate im Holzfass

Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfit

Restzucker: 1,85 g/l

Säure: 5,56 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Geflügel, Wild, Käse

0,75 l 300,00 €

Angelo Gaja, Ca'Marcanda Magari Rosso Bolgheri DOC 2014 / 2015

Tiefrot präsentiert sich der Wein im Glas. Seinen Duft nach Brombeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen und Pflaumen begleiten Hintergrundaromen von Vanille, Gewürznelke, schwarzem Pfeffer, Zedernholz und Mineralien. Die in der Nase angekündigten Aromen roter Beeren und Früchte erfreuen nach dem ersten Schluck auch den Gaumen, wohlabgerundet mit Nuancen aus Vanille und Holz. Die sonst eher herben Tannine sind hier sanft und geschmeidig eingebunden. Der Wein verabschiedet sich elegant mit einem langen Finale.

Traube: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Alkohol: 13,0 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Lamm, Rind Wild

0,75 l 75,00 €

Angelo Gaja Pieve, Brunello di Montalcino Rennina DOCG 1994

Der Brunello di Montalcino Rennina ist außergewöhnlich tiefschwarz in der Farbe. Auch die Nase ist eher dunkel mit Aromen von schwarzer Kirsche, Teer, Graphit und Zigarrenrauch. Am Gaumen ist der Wein klarer und feiner mit verwobenen Tanninen, lebendiger Säure und rotbeeriger Frucht. Sehr komplex und mit viel Druck im Abgang.

Traube: Sangiovese

Ausbau: 24 Monate im Holzfass 6 Monate im Betontank

Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Hähnchen, Kaninchen

0,75 l 129,90 €

Braida di Giacomo Bologna, Il Bacialé Rosso Monferrato DOC 2013

In einem intensiven Rubinrot schimmert der Il Bacialé im Glas. Ein würziger Duft gepaart mit Nuancen von Brombeeren prägt das angenehme Bukett. Warm und weich trifft der komplexe Rotwein auf den Gaumen. Im Ausklang dominieren Noten von Pflaume, Pfeffer und Zimt.

Traube: Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Nero

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite

Restzucker: 4,35 g/l

Säure: 5,85 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Antipasti, Schwein, Geflügel, Käse

0,75 l 14,90 €

Braida di Giacomo Bologna, Bricco della Bigotta Barbera d'Asti DOCG 2011

Dieser rebsortenreine Wein erstrahlt im Glas in einem kräftigen Rubinrot mit violetten Highlights. Aromen von reifen Pflaumen und blumige Noten nach Veilchen umschmeicheln die Nase. Hinzu kommen würzige Aromen nach Lakritz und Vanille. Am Gaumen präsentiert sich ein wundervolles Zusammenspiel der Fruchtfülle und den würzigen Noten. Der Charakter ist perfekt ausgeglichen, zeigt aber auch Kraft und Intensität. Das lange Finale wird von pflaumigen Nuancen getragen.

Traube: Barbera
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Alkohol: 16,0 %, enthält Sulfite
Restzucker: 1,77 g/l
Säure: 6,88 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Wild, Braten, Hartkäse

0,75 l 49,90 €

Marco Bonfante, Duedidue Monferrato DOC Rosso 2015

Im Glas erscheint der Duedidue mit einem grellen Purpurrot. In der Nase hat er intensive würzige Aromen mit Noten von roten Früchten, Paprika und zarten Vanillenoten. Im Gaumen ist er strukturiert, mitreißend, samtig mit einer guten Tanninnote vom Cabernet. Die sehr gute Balance zwischen Säure, Struktur und Alkohol macht diesen Wein sehr langlebig.

Traube: Barbera, Cabernet Sauvignon
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfite
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Rinderschmorbraten

0,75 l 19,90 €

Marco Bonfante, Sernej Monferrato DOC Rosso 2014

Im Glas erscheint der Sernej mit einem grellen Purpurrot. In der Nase hat er intensive würzige Aromen mit Noten von roten Früchten und Paprika, mit einer zarten Vanillenote. Im Gaumen ist er strukturiert mit einer guten Tanninnote vom Cabernet. Die sehr gute Balance zwischen Säure, Struktur und Alkohol macht diesen Wein sehr langlebig.

Traube: Barbera, Cabernet Sauvignon
Ausbau: 8 - 10 Monate im Barrique
Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfite
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Steak, Rostbraten, reifer Käse

0,75 l 13,90 €

Marco Bonfante, Barolo DOCG Rosso 2014

Der Barolo fasziniert mit seiner Eleganz und Annehmlichkeit, mit gewürzten und samtigen Aromen, die die Nase und den Gaumen einhüllen. Im Glas erscheint er in einem hellen Rubinrot, wenn er jung ist, mit orangen Reflexen, wenn er gereift ist. Man unterscheidet Aromen von Veilchen und Trüffel. Am Gaumen sind die Sensationen vielfältig: er ist voluminös, klassisch und mit einer guten Struktur.

Traube: Nebbiolo

Ausbau: 36 Monate im Holzfass

Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Wild, Schmorbraten, Trüffel

0,75 l 39,90 €

Marco Bonfante, Menego Barbera d'Asti DOCG 2014

Im Glas erscheint der Menego mit einem grellen Purpurrot. In der Nase hat er intensive Aromen von Kirsche, Brombeere und Sauerkirsche, mit einer zarten Vanillenote. Mit der langen Lagerung in der Flasche entwickeln sich Tertiäraromen von Kaffee und Kakao. Im Gaumen ist er strukturiert, mitreißend, samtig mit einer guten Tanninnote.

Traube: Barbera

Ausbau: 12 - 15 Monate im Barrique

Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Wild, reifer Käse

0,75 l 19,90 €

Marco Bonfante, Bricco Bonfante Nizza Riserva 2014

Im Glas erscheint der Bricco Bonfante mit einem sehr grellen Purpurrot, mit veilchenblauen Reflexen. In der Nase hat er intensive Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen, mit einer angenehmen Holznote. Im Gaumen ist er großartig, saftig mit einer ausgezeichneten Fruchtkonzentration, die sehr lang anhält. Der Abgang ist angenehm und süß.

Traube: Barbera

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Alkohol: 15,0 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Schmorbraten, Wild, Trüffel, Steinpilze

0,75 l 27,00 €

Marco Bonfante, Senso Unico 2014

Im Glas erscheint der Senso Unico mit einem grellen Purpurrot. In der Nase hat er intensive würzige Aromen mit Noten von roten Früchten, Paprika und Vanille. Am Gaumen ist er strukturiert mit einer guten Tanninnote vom Cabernet und einer sehr guten Balance zwischen Säure, Struktur und Alkohol.

Traube: Barbera, Cabernet Sauvignon

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: weißes und rotes Fleisch, Robiola

0,75 l 12,90 €

Valdinera, Nebbiolo d'Alba 2014

Der Nebbiolo duftet nach Kirschen mit leichten Anklängen von Pflaumen. Im Geschmack ist er trocken, kräftig und weich mit süßlichen Tanninen.

Traube: Nebbiolo

Ausbau: 8 - 10 Monate im Holzfass

Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Pasta, Rauchfleisch, kurzgebratenes Fleisch

0,75 l 19,50 €

Valdinera, Langhe Rosso DOC 2012 / 2015

Im Bukett verbinden sich schwarze Beeren, wilde Pflaumen mit leichten Anklängen von Pfeffer und Tonkabohne. Im Geschmack weich und trocken mit soften Tanninen und einem geschmeidigen Finale.

Traube: Nebbiolo, Barbera, Merlot

Ausbau: 12 Monate im Holzfass

Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 18 - 20 °C

Serviervorschlag: rotes Fleisch, Wild, Lamm, Aufschnitt, Käse

0,75 l 13,90 €

Valdinera, Barbera d'Alba DOC Superiore 2014

Der Barbera ist ein typischer und ehrlicher Wein. Im Aroma intensiv mit typischen Aromen eines Barbera. Im Geschmack ist er saftig.

Traube: Barbera

Ausbau: im Holzfass

Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Pasta, Geflügel, Vesperplatten

0,75 l 13,90 €

Valdinera, Due Rive Barolo DOCG 2012

Der Barolo wird in La Morra in der Lage Due Rive angebaut. Er wird spät im Oktober geerntet und nach der Gärung in fünfhundert Liter Eichenfässern aus französischer Eiche gelagert. Sein Aroma ist himmlisch und raumfüllend mit Noten von Waldfrüchten, Vanille und Rosmarin. Im Geschmack rund und füllig mit süßlichen Tanninen.

Traube: Nebbiolo

Ausbau: im Holzfass

Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: dunkles Fleisch, Wild, Pasteten, reifer Käse

0,75 l 49,00 €

Sardinien

Cantine di Dolianova, Arenada Monica di Sardegna DOC 2014

Intensives Bukett mit Noten reifer Beeren, etwas Kirsche und feinen Erinnerungen an frische Gartenkräuter. Weiche Tannine werden von einer perfekt akzentuierten Säurestruktur und würzigen Noten unterstützt. Der Arenada hat beerige Fruchtkomponenten und leichte Noten von Balsamico.

Traube: Monica di Sardegna, Montepulciano, Barbera Sarda

Ausbau: im Zementtank

Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfite

Restzucker: 4,00 g/l

Säure: 2,17 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Risotto, Wild, reifer Käse

0,375 l 17,90 €

Attilio Contini, Tonaghe Cannonau di Sardegna DOC 2014

Im Glas präsentiert sich der Wein in einem dunklen Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. In seinem Duft finden sich Noten von reifen Pflaumen und Brombeeren sowie einem Hauch von Röstaromen. Am Gaumen ist er besonders weich, harmonisch und ausgewogen mit einem warmen Finale.

Traube: Cannonau di Sardegna

Ausbau: im Edeltank und im Holzfass

Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite

Restzucker: 2,30 g/l

Säure: 5,60 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Grillgerichte, Wild, Schafskäse

0,75 l 17,90 €

Ferruccio Deiana, Sileno Cannonau di Sardegna DOC 2011

Dieser rubinrote Sileno Cannonau funkelt im Glas mit violetten Lichtblitzen. Sein Duft wird von Waldfrüchten geprägt. Einer aufmerksamen Nase entgeht sicher nicht der feine Waldboden-Akzent. Genau dieses Spiel zwischen Frucht und herber Würze macht diesen Wein so spannend und raffiniert. Geschmacklich beeindruckt er mit einem warmen, weichen Mundgefühl und einer unglaublichen Ausdauer.

Traube: Cannonau di Sardegna
Ausbau: im Edelstahltank
Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfit
Restzucker: 1,80 g/l
Säure: 5,40 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Braten, rotes Fleisch, Wild, reifer Käse, Wurst

0,75 l 9,90 €

Sizilien

Cantina Cellaro, Lumà Syrah Terre Siciliane IGP 2015

Der Lumà Syrah Terre Siciliane IGP kommt mit einem intensiven Rubinrot ins Glas. Er duftet himmlisch nach frisch gepflückten Waldbeeren. Ein vollreifes, dunkelbeeriges Fruchtaroma wartet auf Sie. Im Mund überzeugt er mit seiner weichen und samtigen Struktur sowie mit viel Wärme und lang anhaltendem Abgang.

Traube: Syrah
Ausbau: 6 Monate im Barrique
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfit
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Pilze, Schmorgerichte, Perlhuhn, Ente

0,75 l 14,90 €

Cantina Cellaro, Due Lune 2013

Der Due Lune zeigt sich in purpurnem Rot mit schwarzem Kern. Das Bukett ist elegant und weich mit Aromen von Kirschen, Brombeeren und Himbeeren, ergänzt von Zedernholz, Mokka, dunkler Schokolade sowie Lorbeer und orientalischen Gewürzen. Am Gaumen gibt sich der Wein ungeheuer kraftvoll und opulent, bei gleichzeitiger Eleganz und einer außergewöhnlichen Geschmeidigkeit.

Traube: Nero d'Avola, Nerello Mascalese
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfit
Restzucker: 8,00 g/l
Säure: 5,50 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Wild, Pasta, Käse

0,75 l 22,90 €

Cantine Colosi, Nero d'Avola IGP 2013

Das intensiv fruchtige Bukett und das rubinrote Weinkleid des Nero d'Avola erinnern an saftige dunkle Kirschen und reife Brombeeren. Er ist frisch im Geschmack und mit dem richtigen Maß an Tanninen ausgestattet, was ihn angenehm rund und weich macht.

Traube: Nero d'Avola
Ausbau: 5 Monate im Edelstahltank
Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfite
Restzucker: 6,80 g/l
Säure: 6,10 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Rindfleisch, Pasta, reifer Käse

0,75 l 10,50 €

Duca di Salaparuta, Corvo Rosso Terre Siciliane 2017

Das Bukett des Corvo Rosso zeigt Nuancen von schwarzer Johannisbeere, Schwarzkirsche, Heidelbeere und Maulbeere. Gerade seine fruchtbetonte Art macht diesen Wein so besonders. Er ist optimal für alle Weinliebhaber, die es trocken mögen. Dabei zeigt er sich aber nie karg oder spröde. Durch die ausgeglichene Fruchtsäure schmeichelt er mit weichem Gefühl am Gaumen, ohne es dabei an saftiger Lebendigkeit missen zu lassen.

Traube: Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Pignatello
Ausbau: 12 Monate im Holzfass
Alkohol: 12,5 %, enthält Sulfite
Restzucker: 3,40 g/l
Säure: 5,40 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Boeuf Bourguignon, Lauchsuppe

0,75 l 10,50 €

Donnafugata, Tancredi Siciliane Rosso IGT 2006 / 2008 / 2009

Der Tancredi Terre Siciliane IGT zeigt in der Nase ein großes Duftspektrum an Noten von rotem Obst und schwarzen Beeren mit den Nuancen von Lakritze und süßem Tabak. Er ist weich am Gaumen mit perfekt integrierten seidigen Tanninen. Im Abgang ist er einnehmend und andauernd.

Traube: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Tannat, Petit-Verdot
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite
Restzucker: 0,40 g/l
Säure: 5,60 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Lamm, Pasta, Rind, Wild

0,75 l 49,00 €

Donnafugata, Tancredi Siciliane Rosso IGT 2011 / 2016

Der Tancredi Terre Siciliane IGT zeigt in der Nase ein großes Duftspektrum an Noten von rotem Obst und schwarzen Beeren mit den Nuancen von Lakritze und süßem Tabak. Er ist weich am Gaumen mit perfekt integrierten seidigen Tanninen, im Abgang einnehmend und andauernd.

Traube: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Tannat, Petit-Verdot

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfite

Restzucker: 0,40 g/l

Säure: 5,60 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Lamm, Pasta, Rind, Wild

0,75 l 29,90 €

Donnafugata, Mille e una Notte Terre Siciliane DOC 2016

An der Nase präsentiert der Mille e una Notte ein komplexes Bukett, das von Noten roter Kirsche und schwarzer Brombeere, würzigen Anklängen von schwarzem Pfeffer und zarten Nuancen von Vanille geprägt ist. Im Mund ist er geschmeidig und umhüllend, mit großer Struktur und reifen, raffinierten Tanninen. Der Abgang ist lang und geschmacksvoll.

Traube: Nero d'Avola, Petit-Verdot, Syrah

Ausbau: 14 - 16 Monate im Barrique

Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfite

Restzucker: 2,20 g/l

Säure: 6,10 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: rotes Fleisch, Braten, reifer Käse

0,75 l 49,90 €

Firriato, Quater Vitis 2005

Die Aromen beim Firriato Quater sind sehr vielschichtig. In der Nase zeigen sich Schattenmorellen, Pflaumen, Krokant, Zimt und Unterholz. Schwenkt man das Rotweinglas einige Male kräftig, dann kommen auch kräutige Nuancen von Salbei und Thymian zum Vorschein. Am Gaumen besitzt er viel reife, seidige Frucht und zugleich eine schöne Mineralität und Frische. Die Tannine sind zwar etwas straff, aber dennoch seidig und süßlich.

Traube: Perricone, Nero d'Avola, Frappato, Nerello Cappuccio

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfite

Restzucker: 1,90 g/l

Säure: 6,20 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: rotes Fleisch, Grillfleisch, Lamm

0,75 l 30,90 €

Planeta, Syrah Maroccoli DOC 2008

In der Farbe ist der Syrah Maroccoli DOC intensiv rubinrot, mit violetten Reflexen. Das Bukett entfaltet sich variantenreich und vielschichtig. Mit Noten von Gewürzen und roter Früchte, erinnert es an Heidel- und Brombeeren, Schokolade, schwarzen Pfeffer und Zimt, Kakao und Vanille. Im Geschmack ausgeprägt und vollmundig mit opulenter, lebhafter Struktur, die von weichem, geschliffenem Tannin abgerundet wird.

Traube: Syrah

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfite

Restzucker: 2,52 g/l

Säure: 6,40 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Risotto, Gulasch, Lamm

0,75 l 22,90 €

Planeta, Santa Cecilia Nero d'Avola DOC 2008 / 2009

Typisch für den Nero d'Avola dieses Gebietes verbreitet der Santa Cecilia einen Duft von Zwetschgen, Johannisbeeren und Heidelbeeren. Diese Aromen kehren im Geschmack wieder, eingebettet in eine außergewöhnlich dichte Struktur und umspielt von reizvollen Sekundärnoten nach Pfeffer, Senfkörnern und Feigen.

Traube: Syrah

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite

Restzucker: 3,25 g/l

Säure: 6,31 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Pilze, geräuchertes Fleisch

0,75 l 55,90 €

Planeta, La Segreta rosso DOC 2012

In der Nase entfaltet dieser Rotwein aus Italien ein fruchtiges und frisches Bukett mit Noten von Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen, die durch subtile Kakao- und Toastnuancen ergänzt werden. Am Gaumen wirkt der Wein frisch, saftig und harmonisch mit sanftem Tannin, gut integrierter Säure und anhaltendem Finale.

Traube: Nero d'Avola, Merlot, Syrah, Cabernet Franc

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkohol: 13,0 %, enthält Sulfite

Restzucker: 2,55 g/l

Säure: 5,45 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: Pilze, geräuchertes Fleisch

0,75 l 13,90 €

Poggio di Bortolone, Contessa Costanza Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG 2001

Ein Wein mit einer hellen Farbe und berauschenden Aromen von Heidelbeere, roter Johannisbeere und Kirsche. Der Geschmack ist reich an einer frischen Säure, die eine ausgezeichnete Struktur und einen fruchtigen und anhaltenden Abgang begleitet.

Traube: Nero d'Avola, Frappato
Ausbau: 24 Monate im Edelstahltank
Alkohol: 13,0 %, enthält Sulfite
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Pasta, Risotto

0,75 l 22,90 €

Vigneti Zabù, Syrah Zerre Siciliane IGT 2012

Der Vigneti Zabù Syrah duftet intensiv nach roten Früchten, denen ein Hauch von Würze und Balsamico beiwohnt. Dieses Duftversprechen wird am Gaumen eingelöst und mit sauber eingebundenen, aber dennoch starken Tanninen ergänzt. Die Überraschung wartet im Abgang, der sich mit wunderbarer Frische präsentiert, wie man sie bei einem Syrah sonst weniger erwartet.

Traube: Syrah
Ausbau: im Edelstahltank
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite
Restzucker: 7,00 g/l
Säure: 5,70 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: reifer Käse, rotes Fleisch

0,75 l 11,90 €

Trentino Alto Adige

Cantina Terlan, Gries Lagrein Riserva Alto Adige DOC 2017

Der Lagrein Gries Riserva präsentiert sich in einem kräftigen Kirschrot mit violetten Reflexen. In die Nase ziehen Anklänge von Sauerkirsche, Brombeere und Holunder. Feine Würze, mineralische Nuancen, rauchige Noten, dunkle Schokolade und Pflaumenkuchen untermalen den fruchtigen Teil des Aromas. In großen Holzfässern und im Barrique gereift, beeindruckt der Wein am Gaumen durch ein geschmeidiges Mundgefühl. Er ist vollmundig und hat ein samtiges Finale mit einem bemerkenswerten Nachhall.

Traube: Lagrein
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite
Restzucker: 1,70 g/l
Säure: 5,00 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Schmorgerichte, Wurzelgemüse

0,75 l 22,90 €

Franz Haas, Sofi Rosso 2012

Dieser Rotwein duftet nach Maulbeere, Heidelbeere, Lavendel und Veilchen, abgerundet von der Kakaobohne, Rauchfleisch und orientalischen Gewürzen. Am Gaumen präsentiert er sich wunderbar fleischig und dicht. Das Finale dieses reifungsfähigen Rotweins aus der Weinbau-region Trentino-Alto Adige überzeugt schließlich mit einem schönen Nachhall.

Traube: Lagrein, Merlot
Ausbau: im Edelstahltank
Alkohol: 12,0 %, enthält Sulfite
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Grillfleisch, reifer Käse

0,75 l 13,90 €

Khnot, Lagrein Trentino DOC 2012

Der Lagrein Trentino DOC zeigt sich im Glas in einem funkelnden Rubin-violett. In der Nase ist er von mittlerer Intensität nach Brombeeren sowie im Hintergrund etwas Kardamom. Am Gaumen hat er ein mittleres Gewicht und zeigt viel griffiges Tannin. Im Finale sind Noten von Kräu-tern zu erkennen.

Traube: Lagrein
Ausbau: im Edelstahltank und im Holzfass
Alkohol: 13,0 %, enthält Sulfite
Restzucker: 1,30 g/l
Säure: 5,90 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: rotes Fleisch, Wild, Schafskäse

0,75 l 18,90 €

Kellerei Bozen, Lagrein Grieser DOC 2014

Der Wein funkelt im Glas tief dunkelrot, fast violett. Das Bukett duftet nach dunkler Frucht, Gewürzen und Lakritz. Am Gaumen zeigt dieser Lagrein eine frische Säure, mittleren Alkoholgehalt und zurückhalten-de Gerbstoffe.

Traube: Lagrein
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkohol: 13,0 %, enthält Sulfite
Restzucker: 2,85 g/l
Säure: 5,35 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Speck, Wurst, Wild

0,75 l 14,90 €

Concilio, Mori Vecio Rosso Trentino DOC 2010

Im Glas zeigt der Mori Vecio Trentino Rosso DOC eine rubinrote Farbe mit leichten granatroten Nuancen. Er hat ein ausgewogenes Aroma von roten Früchten, Pfeffer, mit einem Hauch von Vanille, der durch das Eichenfass entsteht. Am Gaumen ist er großzügig, voll und mit weichen und eleganten Tanninen.

Traube: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Ausbau: im Barrique und im Edeltank
Alkohol: 13,0 %, enthält Sulfite
Restzucker: 1,80 g/l
Säure: 5,22 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Braten, Wild, Pasta

0,75 l 11,90 €

Toscana

Castello di Ama, Gran Selezione San Lorenzo DOCG 2011

In der Nase ist der Gran Selezione San Lorenzo DOCG dicht und konzentriert mit Düften nach schwarzer Kirsche begleitet von ein wenig Minze, Unterholzaromen und einem guten Schuss dunkler Vanille. Die Aromen spiegeln sich am Gaumen wider. Der Wein präsentiert sich weich und harmonisch. Im Abgang tanninreich und mit einem dichten, kräftigen und braunwürzigen Fruchtschmelz versehen.

Traube: Sangiovese, Merlot, Malvasia Nera
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkohol: 13,0 %, enthält Sulfite
Restzucker: 1,03 g/l
Säure: 5,65 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Schmorgerichte, Wurzelgemüse

0,75 l 38,90 €

Castello del Terriccio, Tassinaia Rosso Toscana IGT 2014

Die Tassinaia zeichnet sich durch eine purpurrote Farbe aus. Die Nase öffnet sich mit eleganten Aromen von Beeren, angereichert mit angenehm würzigen Tabaknoten. Am Gaumen hat es eine zarte Säure und eine angenehm tanninhaltige Struktur.

Traube: Cabernet Sauvignon, Merlot
Ausbau: 16 Monate im Barrique
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite
Restzucker: 1,20 g/l
Säure: 5,60 g/l
Trinktemperatur: 18 - 20 °C
Serviervorschlag: Grillfleisch, Wild, reifer Käse

0,75 l 30,00 €

Marchesi Antinori, Pèppoli Chianti Classico DOCG 2017

Der Pèppoli Chianti Classico DOCG präsentiert sich mit einem Bouquet von Heidelbeeren, Kirschen und Brombeeren, gepaart mit Noten von Vanille und kräftigen Noten. Am Gaumen ist er kräftig und elegant mit fruchtbetontem Charakter und weichen Tanninen.

Traube: Sangiovese, Merlot, Syrah
Ausbau: 9 Monate im Barrique
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite
Restzucker: 2,10 g/l
Säure: 5,40 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Antipasti, Pasta

0,75 l 15,50 €

Marchesi Antinori, Il Bruciato Bolgheri DOC 2017

Ein tiefdunkler Wein mit fruchtig-würzigem Bukett und feinen Vanille-tönen. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und konzentriert mit herrlichen Beerennoten sowie Kakao- und Röstaromen. Die geschmeidigen Tannine führen in einen langen fruchtigen Nachhall.

Traube: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Ausbau: 7 Monate im Barrique
Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfite
Restzucker: 1,50 g/l
Säure: 5,40 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Antipasti, Pasta

0,75 l 25,00 €

Marchesi Antinori, Chianti Classico Riserva DOCG 2013 / 2014 / 2016

Der Chianti Classico Riserva DOCG zeigt sich im Glas in einem dichten Rubinrot. Das Bukett duftet intensiv nach reifen Beeren und Kirschen, Vanille-Noten und mediterranen Gewürzen. Am Gaumen ist der Wein kräftig, üppig und umgarnt die Zunge mit einer sehr balancierten und seidigen Tanninstruktur. Im langen Finale kommen Vanille-Aromen auf, gepaart mit einem Hauch Röstung dank der Reife im Holzfass.

Traube: Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Ausbau: 14 Monate im Barrique
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite
Restzucker: 0,50 g/l
Säure: 5,10 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Grillfleisch, Pasta, Pizza

0,75 l 42,90 €

Marchesi Antinori, Tignanello IGT 2011 / 2012 / 2013

Der Tignanello präsentiert sich mit dichter, rubinroter Farbe im Glas. Der Duft ist komplex und zeichnet sich durch Noten von reifen roten Früchten aus, wie Maraschino-Kirschen, Sauerkirschen, Himbeeren und Pflaumen sowie würzige Aromen von Nelken und Lakritz. Im Hintergrund findet man auch süße Balsamico-Noten, Minze und Schokolade. Im Mund ist er sehr reichhaltig, voll und lebendig mit geschmeidigen, weichen Tanninen. Im beeindruckenden Abgang wirken die zuvor an der Nase entdeckten Aromen lange nach.

Traube: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Ausbau: 12 - 14 Monate im Barrique
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite
Restzucker: 1,00 g/l
Säure: 5,00 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Wild, reifer Käse, Risotto, Trüffel

0,75 l 170,00 €

Marchesi Antinori, Solaia IGT 1989 / 1999 / 2010

Im Glas ist der Solaia leuchtend rubinrot. Der Duft ist betörend intensiv und vielschichtig. Reife Heidelbeeren und Brombeeren zeigen sich in Kombination mit Gewürzen, Kakao, Minze und balsamischen Noten. Die Nase wirkt dennoch frisch und mineralisch. Im Mund hat er eine große Statur, aber auch eine unaufgeregte Eleganz. Die Tannine sind präsent und gleichzeitig sehr fein wirkend. Im Abgang ist der Wein unglaublich lang und balanciert.

Traube: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite
Restzucker: 1,70 g/l
Säure: 5,00 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Wild, Lamm, Pilze

0,75 l 450,00 €

Marchesi Antinori Le Mortelle, Botrosecco Maremma Toscana DOC 2012

Der Botrosecco Maremma Toscana DOC präsentiert sich in einem intensiven Rot. In der Nase entfalten sich präzise Aromen von roten Waldbeeren und dunkler Schokolade, die sich mit den Balsamnoten und den Gewürzanklängen des Ausbaus in Holz verbinden. Am Gaumen ist er rund mit weichen samtigen Tanninen. Ein eleganter Wein von schöner Länge und einem Finale, das an Mentholtabak und Kakao erinnert.

Traube: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkohol: 13,0 %, enthält Sulfite
Restzucker: 1,60 g/l
Säure: 5,00 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Wild, Lamm, Pilze

0,75 l 14,90 €

Azienda Il Grillesino, Ceccante Maremma Toscana DOC 2013

Der Ceccante offenbart im Weinglas eine dichte, purpurrote Farbe. In der Nase präsentiert dieser Rotwein aus der Alten Welt herrlich komplexe Aromen nach Brombeere, Fruchtebrot, Heidelbeere und Zwetschge, abgerundet von Bitterschokolade, schwarzem Tee und orientalischen Gewürzen. Er begeistert durch sein elegant trockenes Geschmacksbild mit Anklängen von Trockenpflaumen und Brombeere.

Traube: Cabernet Sauvignon
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Rind, Wild

0,75 l 35,00 €

Cantine Leonardo da Vinci, Chianti DOCG 2013

Der Chianti präsentiert sich in rubinroter Farbe mit purpurnen Glanzreflexen am Rande des Glases. Der Duft ist geprägt von fruchtigen und würzigen Noten. Frische Kirsche, dunkle Brombeeren und saftige Preiselbeeren vereinen sich mit schwarzem Pfeffer und floralen Nuancen von blühenden Veilchen. Am Gaumen zeigt er sich duftig und üppig mit geschmeidiger Tannin-Struktur. Ein insgesamt sehr ausgewogener und intensiver Toskana-Rotwein mit vorzüglichem Abgang und fruchtigem Nachgeschmack.

Traube: Sangiovese, Merlot
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkohol: 13,0 %, enthält Sulfite
Restzucker: 1,38 g/l
Säure: 4,90 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Pasta, Fleisch

0,75 l 18,90 €

Castello Banfi, Rosso di Montalcino DOC 2012

Ein komplexer Wein, der sich durch einen großartigen Sortenausdruck auszeichnet. In der Nase treffen Aromen von Brombeere und Himbeere auf Kaffee- und Tabaknoten. Im Mund ist die Struktur durch die typische Säure breit, harmonisch und gut ausbalanciert und hat einen exzellenten und anhaltenden Nachklang am Gaumen.

Traube: Sangiovese
Ausbau: 10 - 12 Monate im Barrique
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite
Restzucker: 0,40 g/l
Säure: 5,60 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Wild, Käse

0,75 l 15,90 €

Castello Banfi, Cum Laude Toscana IGT 2010

Der Cum Laude Toscana IGT ist ein wunderbar harmonischer und runder Rotwein. Er leuchtet Purpur mit rubinem Glanz im Glas. Aromen von schwarzen Beeren, Kirschen, Mokka, weißem Pfeffer und mediterranen Kräutern begeistern die Nase und den Gaumen. Hier ist er zudem weich mit konzentrierten aber sehr harmonisch eingebundenen Tanninen.

Traube: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfit
Restzucker: 1,40 g/l
Säure: 6,10 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Hülsenfrüchte, Grillfleisch, Käse

0,75 l 14,90 €

Fattoria La Parrina, Parrina Rosso DOC Muraccio 2009

Im Glas zeigt der Parrina Rosso DOC Muraccio eine kompakte rot-violette Farbe. Der Duft ist sehr intensiv mit Noten von kleinen roten Früchten und blumigen Veilchen sowie Tabak, Humus, Wildkräutern und Leder. Am Gaumen ist der Wein vollmundig, mit Aromen von roten Früchten und sehr feinen, gut integrierten Tanninen. Der Abgang ist lang und trocken.

Traube: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
Ausbau: im Holzfass und im Barrique
Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfit
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Fleisch, reifer Käse

0,75 l 16,00 €

Fattoria La Parrina, Parrina Merlot DOC Radaia 2006

Der Parrina Merlot DOC Radaia hat einen intensiven Duft von Balsamico-Noten mit einem Hauch von Beeren, Leder und Schokolade. Am Gaumen ist er intensiv und würzig durch das Barrique, in dem er veredelt wird. Im Abgang begeistert er durch Noten von Lakritz und Kaffee.

Traube: Merlot
Ausbau: im Zementtank und im Barrique
Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfit
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Wild, rotes Fleisch

0,75 l 19,90 €

Jacopo Biondi Santi, Braccale Toscana IGT 2010

In der Nase zeigt der Braccale Toscana IGT einen intensiven, süßen Duft nach roten Früchten, wilden Blumen, Schokolade, Karamell, Vanille und roten Beeren. Am Gaumen ist der Wein komplex, aber ausgewogen. Er zeigt elegante und weiche Tannine sowie leichte Noten nach roten Früchten.

Traube: Sangiovese, Merlot

Ausbau: 14 Monate im Holzfass

Alkohol: 13,0 %, enthält Sulfit

Restzucker: 2,1 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschlag: rotes Fleisch, Blauschimmelkäse

0,75 l 24,90 €

Jacopo Biondi Santi, Sassoalloro Toscana IGT 2010

Der Sassoalloro Toscana IGT ist ein Wein mit einer leuchtend rubinroten Farbe, deren Schattierungen eher violett sind. Die Nase präsentiert sich der Wein mit frischen und fruchtigen Noten, angereichert mit angenehmen Veilchennoten. Im Mund ist er weich und samtig mit einem extrem langen Abgang.

Traube: Sangiovese

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfit

Trinktemperatur: 18 - 20 °C

Serviervorschlag: Braten, Grillfleisch

0,75 l 49,00 €

Jacopo Biondi Santi, Schidione Toscana IGT 2000

Im Glas hat der Schidione IGT eine intensive rubinrote Farbe mit granat-roten Reflexen. Eine komplexe Würze mit einer eleganten Spur von Vanille gibt der Nase das Tempo vor. Der Eintritt in den Mund ist weich und kraftvoll, gefolgt von einem samtigen und fleischigen Mittelmund und einem langanhaltenden Abgang.

Traube: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfit

Trinktemperatur: 18 - 20 °C

Serviervorschlag: Wild, reifer Käse

0,75 l 129,00 €

Poggio al Tesoro, Il Seggio Bolgheri Rosso DOC 2018

In der Nase zeigt der Il Seggio Bolgheri Rosso DOC eine schöne, knackige und frische Frucht, die an Himbeeren, Meer und Korinthen erinnert, gefolgt von würzigen Noten und mineralischen Nuancen. Am Gaumen ist der Wein wunderbar ausgewogen und zeigt elegante und seidige Tannine. Präzise und sauber klingen die Eindrücke im Abgang lange nach.

Traube: Cabernet Franc
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfit
Restzucker: 1,75 g/l
Säure: 5,65 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Fisch, Grillfleisch

0,75 l 19,90 €

Serpaia di Endrizzi, Meria Rosso Toscana IGP 2010

Der intensiv rubinrote Wein weist ein sehr vielschichtiges Bukett aus schwarzer Johannisbeere, Kirsche, Brombeere und Pflaume auf, dazu kommen noch feine würzige Noten. Im Mund zeigt er sich saftig und körperreich, mit dichter Struktur, deutlicher Frucht und sehr gut eingebundenen Tanninen. Ein eindrucksvoller, bestens ausbalancierter Wein mit sehr langem Nachhall.

Traube: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfit
Restzucker: 3,70 g/l
Säure: 6,00 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Fleisch, Käse

0,75 l 14,90 €

Serpaia di Endrizzi, Serpaiolo Rosso Toscana IGP 2013

Der leuchtend rubinrote Wein weist im vielschichtigen Bukett Aromen von reifen Früchten auf. Am Gaumen präsentiert er sich sehr harmonisch, frisch, gut strukturiert und hinterlässt dank der weichen Tannine einen warmen, langanhaltenden Eindruck.

Traube: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Ausbau: 8 Monate im Holzfass
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfit
Restzucker: 7,00 g/l
Säure: 5,60 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: würzige Gerichte, reifer Käse

0,75 l 14,90 €

Tenuta dell'Ornellaia, Le Volte dell'Ornellaia 2015 / 2017

Le Volte dell' Ornellaia 2020 leuchtet in Rubinrot mit Purpur-Reflexen und wird in der Nase von weinigen Aromen geprägt: er entfaltet ein komplexes Duftprofil, das Beerenfrüchte, mediterrane Macchia und feine Tabak- und Gewürznoten umfasst. Sein weiches und seidiges Mundgefühl wird gleichzeitig von einem lebhaften Säurespiel unterstützt, das uns einen knackigen, langen Abgang beschert.

Traube: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Ausbau: 10 Monate im Barrique
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite
Restzucker: 0,92 g/l
Säure: 5,45 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: dunkles Fleisch, Wild, Geflügel

0,75 l 29,90 €

Tenuta dell'Ornellaia, Ornellaia Bolgheri 2007

Der intensiv rubinrote Ornellaia besticht mit einem verführerisch würzigen Bukett, aus dem sich Noten von schwarzem Pfeffer, Salbei und Kräutern besonders hervorheben. Am Gaumen leitet sich der Wein vollmundig und gleichzeitig temperamentvoll ein, verwöhnt mit seinen intensiven, eleganten Tanninen und klingt mit einer langanhaltenden, frischen Note aus.

Traube: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfite
Restzucker: 1,48 g/l
Säure: 5,26 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: dunkles Fleisch, Wild, Geflügel

0,75 l 340,00 €

Tenuta Ribusieri, Montecucco Le Maciole DOC 2018 / 2019

Der Montecucco Le Maciole DOC ist ein intensiver rubinroter Wein. In der Nase hat er frische Anklänge von Blumen und reifen roten Früchten. Am Gaumen ist der Wein gut strukturiert, frisch, kräftig und wohlschmeckend.

Traube: Sangiovese, Syrah, Petit Verdot
Ausbau: im Edeltank
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfite
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Pasta, Wild, Käse

0,75 l 14,90 €

Umbrien

Arnaldo Caprai, Collepiano Sagrantino di Montefalco DOCG 2009

Der Collepiano zeichnet sich durch eine rubinrote Farbe aus. In der Nase öffnet sich der Wein mit einem intensiven Bukett aus Brombeere, Vanille, Pfeffer und Nelke. Am Gaumen ist es kraftvoll und elegant mit gut eingebundenen Tanninen.

Traube: Sagrantino
Ausbau: 22 Monate im Barrique
Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfit
Restzucker: 1,15 g/l
Säure: 5,45 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Schmorfleisch, Wild, Braten

0,75 l 27,90 €

Arnaldo Caprai, Montefalco Rosso DOC 2012

Der Montefalco Rosso zeichnet sich durch eine rubinrote Farbe aus. In der Nase öffnet sich der Wein mit einem eleganten Bukett aus Wildblumen, roten Früchten und einem Hauch Muskatnuss. Am Gaumen ist es trocken und weich mit makellosen Tanninen.

Traube: Sangiovese, Merlot, Sagrantino
Ausbau: 12 Monate im Holzfass
Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfit
Restzucker: 0,85 g/l
Säure: 5,36 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Braten, reifer Käse, Aufschnitt

0,75 l 15,90 €

Arnaldo Caprai, Rosso Outsider Umbria IGT 2003

Der Rosso Outsider zeichnet sich durch eine dunkle rubinrote Farbe aus. Die Nase öffnet sich einem Wein mit frischem Bukett aus roten Früchten, Tabak mit einem angenehmen Balsamico. Am Gaumen ist es voll und weich mit einem samtigen und lebendigen Tannin.

Traube: Merlot, Cabernet Sauvignon
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfit
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Braten, reifer Käse, Aufschnitt

0,75 l 29,90 €

Arnaldo Caprai, Anima Umbra Rosso IGT 2012

Der rubinrot leuchtende Anima Umbra Rosso IGT besitzt ein feines Bukett von Johannisbeeren, Pflaumen und blumigen Noten. Am Gaumen ist er trocken, besitzt eine gute Frische und die Gerbstoffe sind bestens eingebunden.

Traube: Sangiovese, Canaiolo
Ausbau: 8 Monate im Barrique
Alkohol: 12,5 %, enthält Sulfit
Restzucker: 2,15 g/l
Säure: 5,10 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Käse, Aufschnitt

0,75 l 10,90 €

Veneto

Allegrini, Belpasso Rosso 2012

Der Belpasso Rosso ist ein kraftvoller, intensiver Rotwein mit einer tiefroten Farbe. In der Nase duftet er wunderbar nach roten und schwarzen Beeren mit Anklängen von Kirsche, Dörrobst und Nelke, die sich mit Noten von Veilchen, Schokolade und Bittermandel vereinen. Am Gaumen ist er ausgewogen und weich. Ein frischer komplexer Wein aus der Region Venetien mit einem süßlichen Anfang, einer nach Trockenfrüchten und Gewürzen ausgeprägten Mitte und einem aromatischen Finale mit Noten von Lakritze.

Traube: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Merlot
Ausbau: 11 Monate im Holzfass
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfit
Restzucker: 4,30 g/l
Säure: 5,20 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Schmorfleisch, Steak, Käse

0,75 l 13,90 €

Allegrini, Recioto della Valpolicella Classico DOC 2001

Das Bukett des Recioto della Valpolicella Classico ist herrlich und duftet nach in Rum eingelegten Rosinen, roten Beeren und schwarzen Waldfrüchten. Am Gaumen überrascht er mit einer mineralisch ausgeprägten Süße, die Aromen von Rosinen, Dörripflaumen und weiteren aus der Nase bekannten Früchten und Beeren offenbart. Der Abgang ist lang und nicht zu süß, sondern mit einer animierenden Art.

Traube: Corvina Veronese, Rondinella, Oseleta
Ausbau: 16 Monate im Holzfass
Alkohol: 14,0 %, enthält Sulfit
Restzucker: 123,00 g/l
Säure: 7,30 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Gebäck, Gorgonzola, Schokolade

0,75 l 43,90 €

Allegrini, La Poja Veronese IGT 2000

Der La Poja ist ein intensiver und außerordentlich fruchtiger Wein. Er verkörpert die maximale Finesse, die die edle Veroneser Traube in seiner Fundgrube von Opulenz, Straffheit und Vitalität zum Ausdruck bringen kann. Seine Aromen reichen von reifen Kirschen bis zu weißem Pfeffer, verschönert mit balsamischen Nuancen und einem Hauch von Iris.

Traube: Corvina Veronese
Ausbau: 16 Monate im Holzfass
Alkohol: 14,5 %, enthält Sulfit
Restzucker: 1,80 g/l
Säure: 5,85 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Braten, Wild, reifer Käse, Trüffel

0,75 l 90,90 €

Allegrini, Amarone Valpolicella Classico DOCG 2010 / 2013

Der Amarone Valpolicella Classico ist ein kräftig granatroter Wein. Das Bukett erinnert an getrocknete Früchte, Süßholz und dezente Gewürze. Im Geschmack ist der Wein voll und samtig mit einem Hauch von Kirsche und Vanille. Geschliffene Tannine, eine feine Salznote und eine wohl dosierte Säure geleiten diesen eleganten Amarone in einen fulminanten Abgang.

Traube: Corvina Veronese, Rondinella, Oseleta
Ausbau: 25 Monate im Holzfass
Alkohol: 15,5 %, enthält Sulfit
Restzucker: 4,00 g/l
Säure: 5,70 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Schmorbraten, Grillfleisch, reifer Käse

0,75 l 69,90 €

Allegrini, Valpolicella Classico DOC 2012

Der Valpolicella Classico ergießt sich rubinrot mit purpurnen Reflexen im Glas. Der Duft von reifen Herzkirschen und fein-herber Cassis lockt die Geschmacksknospen, ergänzt von einem Hauch von Schokolade und Gewürzen. Der fruchtige Körper besitzt eine feine Tanninstruktur, die mit der angenehmen Säure harmonieren. Ein langer, fruchtbetonter Nachhall bildet das Finale.

Traube: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
Ausbau: 5 Monate im Edelstahltank
Alkohol: 13,0 %, enthält Sulfit
Restzucker: 3,70 g/l
Säure: 5,35 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Pasta, Braten, Fisch

0,75 l 42,90 €

Cesari, Mara Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2014

Der Mara Valpolicella Ripasso hat im Bukett Aromen von reifen Früchten, Konfitüre und Kirschen mit dezenter Kräuternote und leichten Anklängen von Schokolade und Röstaromen. Am Gaumen spürt man Frucht und Würze. Er hat einen vollen Körper, eine gut eingebundene Säure und ausgeprägte, samtige Tannine.

Traube: Corvina Veronese, Rondinella, Rossignola
Ausbau: 12 Monate im Holzfass
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfit
Restzucker: 7,00 g/l
Säure: 5,30 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: rotes Fleisch, Wild

0,75 l 17,90 €

Cesari, Amarone della Valpolicella Classico DOC 2012

Der Cesari Amarone della Valpolicella Classico DOC duftet nach getrockneten Kirschen und Himbeeren, dazu schöne Noten von Pflaume und Kräutern. Nuancen von Toast und Vanille. Am Gaumen ist diese Spezialität aus dem Valpolicella voll, warm und ausgewogen, mit einem langanhaltenden Finale und merklichen, harmonisch eingebundenen Tanninen.

Traube: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
Ausbau: 36 Monate im Holzfass
Alkohol: 15,0 %, enthält Sulfit
Restzucker: 6,00 g/l
Säure: 5,70 g/l
Trinktemperatur: 18 - 20 °C
Serviervorschlag: rotes Fleisch, Wild, Käse

0,75 l 35,90 €

Cesari, Jüsto Veneto IGT 2014

Die Nase verführt der Jüsto mit Kirschnoten, Aromen von roten Früchten und Nuancen von Pflaumen. Der Gaumen wird durch die Fruchtigkeit ebenfalls auf eine angenehme Reise entführt.

Traube: Corvina Veronese, Merlot
Ausbau: 36 Monate im Holzfass
Alkohol: 13,5 %, enthält Sulfit
Restzucker: 11,00 g/l
Säure: 5,50 g/l
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Serviervorschlag: Wild, Schmorfleisch, reifer Käse

0,75 l 19,90 €

Die genannten Preise sind Verkaufspreise.
Bei Verkostung in der Vinothek
wird ein Korkgeld von 15€ berechnet.