

Lambrusco DOC ^[m]
 Concerto Reggiano
 „Medici Ermete“

(nur Flaschenweiße)

FL 0,75 l | 28,00 €

Lambrusco ist kein Wein, Lambrusco ist Lebensgefühl. Lambrusco ist Italien. Dass dieser Lambrusco ein ernst zu nehmender und qualitativ hochstehender Wein ist, zeigt nicht zuletzt auch die aktuelle Auszeichnung mit 3 Gläsern durch den Gambero Rosso (Höchstnote!).

Das fruchtige Bukett zeigt Waldbeeren, Gewürze, Kräuter, mineralische Noten und florale Akzente. Am Gaumen frisch, trocken, viel Frucht, würzig, geschmeidig, seidig, toller Trinkfluss, saftig und lange nachhallend. Ein Spitzen Lambrusco von einem der besten Produzenten.

Lambrusco,
Salamino

Reggio Emilia



14-15 °C



Trocken

Fleisch
Pasta
Käse

Sagana IGT ^[m]
 „Cusumano“

(nur Flaschenweiße)

FL 0,75 l | 49,00 €

Der Ságana ist ein puristischer Nero d'Avola und entwickelt sich langsam zum Flaggschiff im Sortiment von Cusumano. 12-monatiger Ausbau im Holz. Der Ságana stammt aus der Produktionszone Tenuata di San Giacomo.

Duft nach reifen Beeren und getrockneten Pflaumen unterlegt mit Gewürzen und etwas Schokolade. Am Gaumen ein kraftvoller, dichter und dabei ein weicher, fast cremiger Wein.



Nero d'Avola



Sizilien



18-20 °C



Trocken

Fleisch
Pasta
Käse

Amarone della Valpolicella DOCG ^[m] (nur Flaschenweiße)

64,00 €

Er ist von leuchtendem Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen und verströmt Düfte nach roter reifer Frucht begleitet von würzigen Lakritzaromen, schwarzem Pfeffer und einem Hauch Schokolade. Ein Wein mit harmonischem Körper, trocken und dezent. Die Tannine sind abgerundet und süß; er ist gut strukturier und besticht durch seine Milde und durch den Gehalt an reifer Säure.

Corvina,
Rondinella,
Croatina und
Oseleta

Venetien



18-20 °C



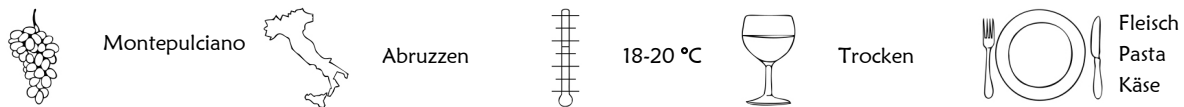
Trocken

Gegrilltes Fleisch
Pasta, Wild
Käse

VINI ROSSI Rotweine

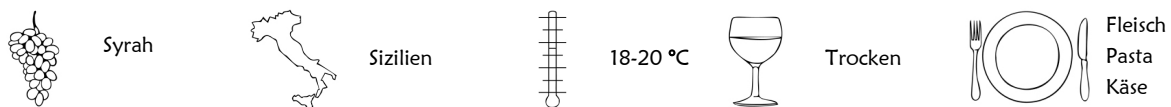
Montepulciano d'Abruzzo DOC [m] FL 0,75 l **22,00 €** 0,2 l **5,90 €**
„Fosso Corno“

Er präsentiert sich in einem intensiven rubinrot, sein reiches Bouquet ist weich, duftend und erinnert an Pflaumen und Lakritze. Mayro ist ein warmer, runder, samtiger Wein mit vollem Körper und Persönlichkeit.



Syrah IGT [m] FL 0,75 l **22,00 €** 0,2 l **5,90 €**
„Cusumano“

Der Wein hat eine rubinrote Farbe mit purpurfarbenen Reflexen. Das Bouquet erinnert an dunkle Beeren und Gewürze, begleitet von süßen Holznoten. Im Geschmack ist dieser Wein feiwürzig und von komplexer Struktur, mit angenehm weichen Tanninen. Ein langer harmonischer Abgang.



Chianti Classico Riserva DOCG [m] FL 0,75 l **22,00 €** 0,2 l **5,90 €**
„Tomaiolo“

Dieser Wein hat eine tiefe rubinrote Farbe mit bräunlichen Reflexen. Das intensive und feine Bouquet erinnert an Kirschen, begleitet von würzigen Aromen wie schwarzer Pfeffer, Lorbeer und Leder. Samtig mit einem kräftigen Körper und gut eingebundenen Tanninen. Langanhaltender Abgang.

Auszeichnung: Bester Rotwein Italiens 2012 (Weinwirtschaft 01/2013)



Primitivo Salento IGT [m] FL 0,75 l **22,00 €** 0,2 l **5,90 €**
„COLLE AL VENTO“

Ein Wein von dunkler purpurroter Farbe. Das Bouquet ist vielschichtig, es reicht von reifen Trauben über fruchtigen Kirschnoten bis zu Pfeffer- und Vanillenuancen. Sein Geschmack weich, voll und konzentriert. Der lange Abgang wird von Fruchtaromen begleitet.



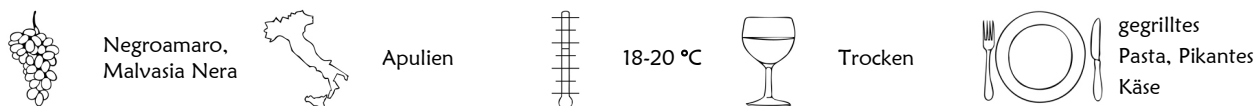
Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. MwSt. und Bedienung.

Zeichenerklärung Allergen- und Zusatzstoffe siehe letzte Seite in der Speisekarte

VINI ROSSI Rotweine

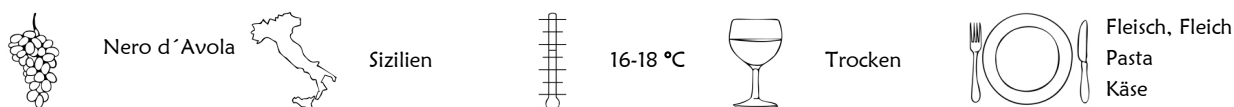
Salice Salentino Riserva DOC [m] FL 0,75 l **22,00 €** 0,2 l **5,90 €**
„Epicuro“

Die Farbe dieses Weines ist ein tiefes Rubinrot. Das vollmundige und intensive Bouquet erinnert an Weichselkonfitüre, Dörripflaumen, Schokolade und Vanille. Am Gaumen ist dieser Wein warm, samtig und harmonisch. Der elegante Abgang wird begleitet von reifen Früchten und Gewürzen, so wie einer angenehmen Bitternote im Finale. Holzfass gelagert.



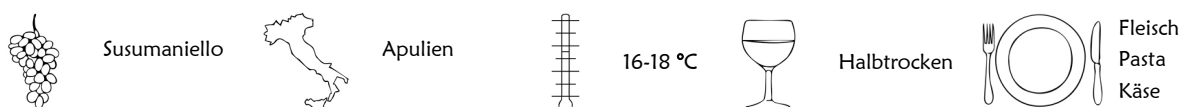
Nero d'Avola IGT [m] FL 0,75 l **22,00 €** 0,2 l **5,90 €**
„Andrero“

In der Farbe ein intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Im Bouquet wenig, frisch mit intensiven Noten nach Johannisbeeren und Himbeeren. Sein Geschmack ist weich und gut ausbalanciert. Der Wein ist körperreich mit samtigen Endempfindungen.



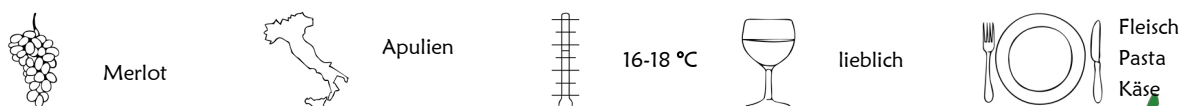
Susumaniello Salento IGT [m] FL 0,75 l **22,00 €** 0,2 l **5,90 €**
„Conte di Campiano“

Intensives, violettes Rubinrot, explosives Bouquet mit Noten von dunkelroten Früchten, Röstaromen und leicht nach Graphit. Dicht gepackt am Gaumen mit wunderbarer Balance zwischen reifer Frucht und mineralischer Solidität...



Marmellata [m] FL 0,75 l **22,00 €** 0,2 l **5,90 €**
„Azienda Vinicola Torrevento“

Marmellata ist den Weinliebhabern gewidmet, die einen weichen, lieblichen Merlot mit Struktur, Charakter und einer faszinierenden Restsüße zu schätzen wissen. Weinig und fruchtig in der Nase, mit Noten von Marasca Kirsche, roter Johannisbeere und Erdbeerkompott. Im Mund harmoniert seine Säure perfekt mit der Süße und dem geschmeidigen Charakter des Weins.



Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. MwSt. und Bedienung.

Zeichenerklärung Allergen- und Zusatzstoffe siehe letzte Seite in der Speisekarte