

## Unsere Weinoefferten für Sie



### **Grillo 2018**

I.G.T.

Feudi Branciforte, Sizilien

100% Grillo

Sizilianischer, krautiger Duft betont den raffinierten Geschmack. Ein weicher und eleganter Wein.

Ideal zu delikaten Gerichten aus frischem Käse oder Risotto mit Meeresfrüchten, aber auch allein ein wundervoller Begleiter für den Sommer

**Flasche 0,75 l 30,00 €**

**Glas 0,10 l 5,00 €**

**Karaffe 0,25 l 10,00 €**



### **Gavi di Gavi 2018**

D.O.C.G.

Pico Maccario, Piemonte

100 % Cortese

Hell gelbe Farbe mit glänzenden Reflexen.

Fruchtiges Bouquet von Zitrusfrüchten und Apfel.

Harmonische, elegante Struktur.

Feine Mineralität.

Als Aperitif oder zu leichten Vorspeisen.

**Flasche 0,75 l 30,00 €**

**Glas 0,10 l 5,00 €**

**Karaffe 0,25 l 10,00 €**



### **Rosato 2018**

I.G.T.

Feudi Branciforte, Sizilien

Blend: Nero d'Avola, Merlot.

Geschmack würzig und intensiv.

Farbe purpurrot mit Nuancen von Brombeere und Heidelbeere.

Durch die würzigen

Noten passt er hervorragend zu rotem Fleisch und mittel reifem Käse.

**Flasche 0,75 l 27,00 €**

**Glas 0,10 l 4,50 €**

**Karaffe 0,25 l 9,50 €**



### **Lavignone, Barbera d'Asti 2017**

D.O.C.G.

Pico Maccario, Piemonte

100 % Barbera

Frischer, zugänglicher Duft nach reifen Pflaumen

und Süßkirschen

harmonischer Rotwein, mit milden Tanninen,

ausgeprägter Beerennote und würzigen Kräutern.

Herrlich zu Antipasti,

würzigen Fleischgerichten oder kräftigem Käse.

**Flasche 0,75 l 30,00 €**

**Glas 0,10 l 5,00 €**

**Karaffe 0,25 l 10,00 €**



### **Nero d'Avola 2018**

I.G.T.

Feudi Branciforte, Sizilien

100% Nero d'Avola

Intensive, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen.

Aromen von reifen, roten Früchten, Pflaume und zarten balsamischen Noten.

Ergänzt gut gewürzte Gerichte und rotes Fleisch. wundervoll zu reifen Käsesorten.

**Flasche 0,75 l 27,00 €**

**Glas 0,10 l 4,50 €**

**Karaffe 0,25 l 9,50 €**



### **Tre Roveri, Barbera d'Asti Superiore 2017**

D.O.C.G.

Pico Maccario, Piemonte

100 % Barbera

Tiefes rubinrot mit bläulichen Reflexen.

Bouquet von gedörrten Pflaumen, Feigen,

Brombeeren und Marzipan mit Anklängen von

dunkler Schokolade

und Vanille. Am Gaumen ist der Wein kräftig,

vollmundig mit sehr gut integrierter Säure,

weicher Tanninstruktur und herrlicher Würze. Passt zu:

kräftigeren Fleischgerichten

**Flasche 0,75 l 40,00 €**

**Glas 0,10 l 6,70 €**

**Karaffe 0,25 l 13,30 €**