

# UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weine des Monats – 0,2 l oder Flaschenweine 0,75 l

## VINI BIANCHI – WEISSWEIN

<b>CAMPO ALLA CASA BOLGHIERI D.O.C.</b> aus der Toskana / Enrico Santini		<b>2022</b>
Rebsorten: 30% Sauvignon Blanc, 70% Vermentino	0,2 l	€ 10,50
Geschmack: sehr vollmundig mit einer feinen Säure. Die Barrique-Noten und die fruchtigen Aromen ergeben einen sehr ausgewogenen und komplexen Geschmackseindruck	Fl.	€ 34,00
<b>ROERO ARNEIS D.O.C.G</b> aus dem Piemont / Cantina Bonfante		<b>2022</b>
Rebsorte: 100% Arneis	0,2 l	€ 10,50
Geschmack: elegant und frisch von Charakter, die Fülle wird durch eine eventuelle Oxydation beim Entkorken besonders betont	Fl.	€ 34,00
<b>GAVI DI GAVI „I RONCHETTI“ D.O.C.G.</b> aus dem Piemont Cantina Marco Bonfante		<b>2022</b>
Rebsorte: 100% Cortese	0,2 l	€ 10,50
Geschmack: trocken, angenehm frisch und harmonisch, im Aroma delikat und fruchtig	Fl.	€ 34,00

## VINI ROSSI – ROTWEIN

<b>POGGIO AL MORO BOLGHIERI D.O.C.</b> aus der Toskana / Cantina Enrico Santini		<b>2020</b>
Rebsorten: 30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 30% Merlot	0,2 l	€ 10,80
Geschmack: kräftig, mit Anklängen von Kaffee und Gewürzen, die von himmlischen Aromen von Kirsch- und Waldbeeren ergänzt werden	Fl.	€ 34,50
<b>CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.</b> aus der Toskana / Cantina Nardi Viticoltari		<b>2020</b>
Rebsorten: 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Colorino	0,2 l	€ 11,50
Geschmack: würzige Noten und fruchtige Anklänge von Kirschen und Himbeeren, trocken und ausgewogen im Geschmack würzig nach Pfeffer	Fl.	€ 36,00
<b>ALBARONE ALBAROSSA D.O.C.</b> aus dem Piemont / Cantina Marco Bonfante		<b>2017</b>
Rebsorte: 100% Albarossa	0,2 l	€ 18,50
Geschmack: harmonisch, gute Säurestruktur, angenehme Restsüße, langer Abgang	Fl.	€ 58,00