

Unsere 7 dl Weine im Offenausschank...

		Weiss:			pro dl
GRECHETTO dei COLLI MARTANI – Adanti Arquata		(Grechetto)	Umbria	2013	7.80
Aromen tropischer Früchte, Anklänge an Limette und Maracuja, am Gaumen dann florale Noten mit einer sehr feinen und eleganten Fruchtsäure. Ein herrlicher Speisebegleiter.					
SAN VINCENZO Veneto bianco – Anselmi		(70% Garganega, 30% Chardonnay Sauvignon blanc)	Veneto	2014	8.60
Satte strohgelbe Farbe im Glas. Er duftet frisch-fruchtig, zugleich fein nach Pflirsichen und Aprikosen mit Anklängen von Mandeln. Auch am Gaumen spiegelt sich das Bouquet in einem frischen, leichten Geschmack mit saftiger fester Struktur und harmonische Säure					
YVORNE DOMAINE de L'OVAILLE		(Chasselas)	Waadt	2017	9.80
Das intensive Bouquet ist von reifer, tropischer Frucht (Mango, Melone, Grapefruit) geprägt. Dazu gesellen sich Aromen, die an Blumenwiese, Heu und Honig erinnern.					
		Rosé:			
PUNTALICE CIRÒ ROSATO - Senatore		(Gaglioppo)	Calabria	2018	7.80
Leicht und sehr ausgewogen. Eine Fülle floraler und fruchtiger Düfte charakterisiert diesen Rosato,					
OEIL-de-PERDRIX – Le Guignard		(5.0 dl)	Wallis CH	2015	39.50
		Rot			
RIOJA CRIANZA – Solar De Mendieta		(5.0 dl)	(Tempranillo 100%)	Spagna	2015 39.50
SYRAH delle Colline Lucchesi – GRIFO Massei		(Syrah)	Toscana	2011	7.80
Tiefes Rubinrot, mittlere Intensität in der Nase, rotbeerig, würzige Noten, im Gaumen kräftig, reife Gerbstoffe, aber noch etwas von Holz geprägt, gute Struktur mit Potenzial					
REGENT BALTHASAR Gut Balthasar Hünikon		(Regent)	Hünikon	2010	8.60
Tiefrote Farbe mit violetterm Stich. Seine milden Gerbstoffe sind schön eingebunden und tragen zur harmonischen Struktur bei. Die fruchtigen Noten erinnern an reife Kirschen und Waldbeeren. Er ist würzig und rund					
RINZACCO – Conte Spagnoletti Zeuli		(Nero di Troia)	Puglia	2007	9.80
Sattes Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Würzig-fruchtige Nase mit Noten von Brombeeren, Pflaumen und Heidelbeeren. Dazu etwas Kakao sowie Anklänge von Süßholz. Am Gaumen mittelgewichtig, mit reifen Tanninen und saftiger Säure.					
AMARONE della Valpolicella ACINATICO – S. Accordini		(Corvina, Molinara, Rondinella)	Veneto	2009	13.80
Lebendiges Kirscharoma, leichte Röstung in der Nase. Am Gaumen komplex, intensiv und sehr harmonisch mit Noten von Cassis, Pflaumen, Kaffee und Kakao; hat einiges an Länge und Struktur aufzuweisen.					
		Monatswein:			
ROINOS AGLIANICO del VULTURE – Az. Agr. Eubea		(Aglianico)	Campania	2008	14.50
Dunkles Rubinrot mit einem leicht violetten Schimmer. Ausgeprägte Aromen reifer Früchte, umspielt von wunderbaren Gewürznoten. Weich und harmonisch, von fülliger Statur, mit lang anhaltendem wohlhabendem Finale.					

Und zum Dessert probieren Sie ein Glas

VIN SANTO		Toscana	5 cl.	7.50
PORTWEIN VALE d'ALDEIA	10 Jahre	Portugal	5 cl.	9.80