

# Vini

italienische Weine - *italian wine*



Alle Preise in EUR inklusive Mehrwertsteuer & Service.  
*All prices in EUR including taxes and VAT & Service.*

**Sole d'Oro**  
CUCINA ITALIANA  
2019

**Weißwein** *white wine* Flasche 0,75l

### **GRILLO DOC**

**PAOLINI**

**SICILIA**

**18,90**

In der Farbe gelb mit Goldreflexen. Das Bouquet erinnert an Pfirsich und Aprikose und im Geschmack frisch und fruchtig.

Rebsorte: Grillo



### **SAUVIGNON BLANC DOC**

**VILLA CHIOPRIS**

**FRIULI**

**21,90**

Dieser Sauvignon leuchtet in hellem Strohgelb im Glas. An der Nase eröffnet sich ein intensives Bouquet mit Aromen von Salbei, Paprika und frischen Haselnüssen. Am Gaumen ist er angenehm aromatisch und leicht, mit einem frischen Nachhall.

Rebsorte: Sauvignon Blanc



### **PINOT GRIGIO DOC**

**VILLA CHIOPRIS**

**FRIULI**

**22,80**

Der Pinot Grigio zeigt sich in zartem Strohgelb im Glas. Sein Bouquet erinnert an Lindenblüten. Am Gaumen ist er frisch, rund, von guter Struktur mit einem lang anhaltenden Finale.

Rebsorte: Pinot Grigio



### **VERMENTINO DI SARDEGNA DOC**

**SELLA & MOSCA**

**SARDEGNA**

**24,80**

Im Glas von hellem Strohgelb entwickelt der Vermentino mediterrane Fruchtigkeit mit leichter Mineralnote. Am Gaumen wunderbar frisch und lebendig mit feinwürzigen Noten und guter Säure und feinherbem Nachhall.

Rebsorte: Vermentino



Alle Preise in EUR inklusive Mehrwertsteuer & Service.  
All prices in EUR including taxes and VAT & Service.

**Sole d'Oro**

CUCINA ITALIANA

2019

**Weißwein** *white wine* Flasche 0,75l

**GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG**

**FONTANASSA** **PIEMONTE** **26,80**

In der Farbe strohgelb mit grünen Reflexen. An der Nase zeigt er sich delikat mit fruchtigen, blumigen Noten. Der Geschmack ist weich, gut strukturiert, mit einem runden harmonischen Finale.

Rebsorte: Cortese



**LUGANA DOC**

**CA' DEI FRATI** **LOMBARDIA** **29,90**

Im Glas leuchtet dieser Lugana in blassem Strohgelb. Das delicate Bouquet vereint Wildkräuter mit den Aromen heller Früchte. Am Gaumen ist er trocken, dabei saftig und harmonisch

Rebsorte: Trebbiano



**Roséwein** *rosé wine* Flasche 0,75l

**REGALEALI „LE ROSE“**

**TASCA D'ALMERITA** **SICILIA** **23,50**

Dieser Wein ist eine Huldigung an die Rosen des Landgutes Regaleali. Von brillanter Farbe und fruchtig nach Erdbeeren und Kirschen duftend entwickelt er einen reichhaltigen, frischen Geschmack von angenehmer Süffigkeit.

Rebsorte: Nerello Mascalese



Alle Preise in EUR inklusive Mehrwertsteuer & Service.  
All prices in EUR including taxes and VAT & Service.

**Sole d'Oro**

CUCINA ITALIANA

2019

**Rotwein** *red wine* **Flasche 0,75l**

### **MONTEPULCIANO DOC**

**POGGIO AI SANTI** *ABRUZZO* **19,80**

Im Glas von hellem Rot, dabei aber blickdicht, mit leichten violetten Reflexen. Sein Bouquet erinnert an Pflaumen mit leichter Note von Feigen und einem Hauch Sauerkirsche. Im Geschmack voll und rund.

Rebsorte: Montepulciano



### **CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG**

**UGGIANO** *TOSCANA* **21,90**

Ein eleganter Wein mit betont fruchtigen Noten und einer typischen Würze. Das Bouquet erinnert an holzige Gerbstoffe mit Vanillenoten. Im Geschmack trocken, leicht und samtig mit herben Beerentönen und einem harmonischen Nachhall.

Rebsorte: Sangiovese



### **„MONTANI ROSSO“ IGT**

**VIGNALI ROCCAMORA** *SICILIA* **20,90**

Im Glas leuchtendes Granatrot mit rosa Reflexen. Ein Bouquet von reifen Kirschen und einer Note Himbeere mit weichen Aromen von Lakritz und Schokolade. Am Gaumen beweist er eine gute Dichte mit rundem und weichem Geschmack.

Rebsorte: Nero D'Avola



### **QUOTA 29 PRIMITIVO IGP SALENTO**

**MENHIR** *PUGLIA* **23,90**

Dieser Primitivo leuchtet im Glas dunkel rubinrot. Das intensive Bouquet verströmt das Aroma reifer dunkler Früchte und den Duft delikater Gewürze. Am Gaumen ist er kraftvoll, weich und angenehm saftig.

Rebsorte: Primitivo



Alle Preise in EUR inklusive Mehrwertsteuer & Service.  
*All prices in EUR including taxes and VAT & Service.*

**Sole d'Oro**

CUCINA ITALIANA

2019

**Rotwein** *red wine* **Flasche 0,75l**

**BARBERA D'ASTI DOCG**

**PESCAJA**

**PIEMONTE**

**28,50**

Im Glas präsentiert sich dieser Barbera in einem intensiven Rot. Sein Geschmack besticht durch angenehme Traubennoten mit Anklängen an rote Früchte und Noten von Himbeeren und gekochten Kirschen. Ein eleganter Wein, trocken, rund und vollmundig.

Rebsorte: Barbera



**CAMPO AI SASSI ROSSO DI MONTALCINO DOC**

**FRESCOBALDI**

**TOSCANA**

**34,90**

Ein Wein von leuchtendem Rubinrot mit leicht violetten Reflexen. Der Nase offenbart er ein komplexes, abwechslungsreiches Bouquet aus dem kleine rote Früchte und blumige Noten hervor stechen. Sein Körper ist schön und balanciert mit langem Finale und fruchtigen Anklängen.

Rebsorte: Sangiovese



**CHIANTI RISERVA DOCG**

**UGGIANO**

**TOSCANA**

**38,90**

Im Glas schimmert dieser Chianti wie ein rubinrotes Juwel. Er versprüht einen herrlichen Duft von Kirschen, Beeren, blumigen Noten gefolgt von einem Hauch Vanille. Im Geschmack ist er rund mit einem schönen Körper und Anklängen von schwarzen Früchten und Vanille mit ausgewogenem Barrique.

Rebsorte: Canaiolo, Sangiovese



Alle Preise in EUR inklusive Mehrwertsteuer & Service.  
*All prices in EUR including taxes and VAT & Service.*

**Sole d'Oro**

CUCINA ITALIANA

2019