

*Merlot del Piave DOC
Sacchetto*



Ein außergewöhnlich charmanter Rotwein mit Frucht und Schmelz ist auch der Merlot DOC. Trocken und doch angenehm Harmonisch abgerundet, ist er ein idealer Begleiter zu Pasta – Gerichten.

Rebsorte	Merlot
Geschmack	trocken
Alkoholgehalt	12,5 % Vol
Trinktemperatur	15-19°C
Region:	Venetien / Italien
Serviervorschlag:	Pasta mit hellen Soßen und dunklem Fleisch.

Fl. 0,75l € 14,80

*La Cala Vermentino di Sardegna DOC
Sella & Mosca*



Von Glasklarer strohgelber Farbe mit leichten grünlichen Reflexen, bezaubert La Cala mit einem intensiven mediterranen Bouquet. Im Mund leicht strukturiert und mit Ahnungen von Meersalz. Ein jung zu trinkender Sommerwein.

Rebsorte:	Vermentino
Geschmack:	trocken
Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Trinktemperatur:	8-11
Region:	Sardinien / Italien
Serviervorschlag:	Fleischspeisen, Geflügel, Käse.

Fl. 0,75l € 19,80

*Nero d'Avola Rosso Sicilia IGT
Cusumano*



Die Farbe des Cusumano Nero d'Avola ist rubinrot bis dunkelschwarz. Der Wein ist kräftig und fleischig, besitzt eine brillante und intensive Frucht die dazu einlädt mehr zu trinken.

Rebsorte:	Nero d' Avola
Geschmack:	trocken
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Trinktemperatur:	17-20°C
Region:	Sicilia / Italien
Serviervorschlag:	Pasta, Pizza, Lamm, Grilladen.

Fl. 0,75l € 16,80

*Villa Antinori Rosso Toscana IGT
Antinori*



Dieser Rosso präsentiert sich von der Antinori-typischen Eleganz: rubinrot, mit Noten von Beeren und Holz sowie Weichem Tannin. 12 Monate im Barrique und 8 Monate in der Flasche gereift, setzt er stilistische Akzente.

Rebsorte:	60% Sangiovese 35% Merlot 5% Syrah
Geschmack:	trocken
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Trinktemperatur:	15-19°C
Region:	Toscana / Italien
Serviervorschlag:	Pasta mit Tomatensauce.

Fl. 0,75l € 26,80

*Pinot Grigio Villa Canlungo IGT
Eugenio Collavini*



Ein vollduftiges Bouquet mit einer zarten Würze sowie fein-fruchtige Nuancen von Äpfel und Birnen zeichnen den Villa del Canlungo Green Label aus. Ein erfrischender und geschmacksintensiver Spitzen-Pinot Grigio.

Rebsorte:	Pinot Grigio
Geschmack:	trocken
Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Trinktemperatur:	6-9°C
Region:	Venetien / Italien
Serviervorschlag:	Antipasti, Pasta mit hellen Soßen, Gemüseauflauf.

Fl. 0,75l € 18,60

*Valpolicella Classico Vigneti di Marano DOC
Cecilia Beretta*



Die Aromen sind geprägt von typischem Rondinella und Corvina-Strukturen also Kirschen, Pflaumen, Gewürzen, marmeladigen Anklängen. Am Gaumen gut strukturiert, ausgewogen, kräftig und mit fruchtigem Abgang.

Rebsorte:	Corvina Rondinella
Geschmack:	trocken
Alkoholgehalt:	12,0 % vol.
Trinktemperatur:	16-18°C
Region:	Venetien / Italien
Serviervorschlag:	Gemüsegerichten, Käse und Pizza.

Fl. 0,75l € 25,90

*Chianti DCG Montellori
Montellori*



Ein wunderbarer Chianti. Sein intensiver Duft nach schwarzen Beeren entwickelt sich am Gaumen zu einem angenehmen Brombeergeschmack. Trocken und ausgewogen, mit samtig weichen Tanninen ist dieser Rote eine optimale.

Rebsorte:	Sangiovese
Geschmack:	trocken
Alkoholgehalt:	14,0 % vol.
Trinktemperatur:	16-19 °C
Region:	Toscana / Italia
Serviervorschlag:	Schweinefleisch, Gemüse, Pasta und Pizza.

Fl. 0,75 ml € 18,50

*Poggio delle Faine Toscana Rosso IGT
Poggio delle Faine*



Entstanden ist ein Wein mit ausdrucksstarken Aromen und einem wunderbar fruchtigen, intensiven Bouquet. In der Nase frisches vanilliges Holz, reife Brombeere und Anklänge von Schokolade und Kaffee. kompakt und kräftig, beinahe leicht rustikal.

Rebsorte:	80% Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon
Geschmack:	trocken
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Trinktemperatur:	15-19°C
Region:	Toscana / Italien
Serviervorschlag:	Pasta mit Tomatensauce, Wildlachs, Lamm.

Fl. 0,75l € 23,90

*Consumano Rosato IGT
Consumano*



Farbe besitzt. Seine jugendliche Frucht, die Aromen von Melone und Granatapfel, machen ihn zu einem leichten, unkomplizierten und sehr schmackhaften Wein.

Rebsorte:	Nerello Mascalese
Geschmack:	trocken
Alkoholgehalt:	13,0 % vol.
Trinktemperatur:	16 - 19°C
Region:	Sicilia / Italien
Serviervorschlag:	Meeresfrüchte, pikant Pasta oder Pizza.

Fl. 0,75l € 17,90



Calcolando
e specchi in mod
brucianti" che focalizzano i
e per fare il bucato, come è vero
Lui immagino' anch' entro
bruciare le navi nei d' focal
e sulle vele. Nel 1490, scriv end
Atlanticus, Leonardo
Venticinque anni dopo nel C
pianeta sulla base di un
pianete molto pi
di questi scritti e c

Fin dal ren
quale la
ca
Lu

Brasil *Italia*

n1°