



EINKARTE

Weißweine 0,75 l:



Trebbiano D'Abruzzo DOC Colle Cavaliere von Tollo - Piemont

Reben: Trebbiano

Der strohgelbe Wein mit grünlichen Reflexen, riecht fruchtig nach Tropenfrüchten und besitzt florale Noten.

18,90 Euro



Bianco di Custoza DOC von Albino Piona - Venezien

Reben: Garganega, Trebbiano, Tocai und Cortese

Ein leichter Weißwein aus dem Veneto. Dieser Wein zeichnet sich vor allem durch seine Spritzigkeit und leichte Art aus, ein leichter delikater Sommerwein.

19,00 Euro



Pinot Grigio IGT von Alturis- Friaul

Reben: reinsortig Pinot Grigio

Dieser ausgewogene Wein hat einen vollen fruchtigen und eleganten, aber nicht aufdringlichen Duft.

19,90 Euro



Lugana DOP Perla del Garda - Lombardei

Rebsorte: 100% Trebbiano di Lugana

Kräftiges strohgelb, elegantes Aroma. Leichte Anspielungen an Pfirsich und Zitrusfrüchte.

24,90 Euro

Rosèwein 0,75 l:



Rosa delle Siepi von Perla del Garda - Lombardei

Reben:

Ein leichter Sommerwein, frisch und fruchtig im Geschmack, mit Noten von Ananas und Apfel.

24,90 Euro

Weinkarte La Cucina

Rotweine 0,75 l:



Barbera d'Alba DOC von A. Piazza - Piemont

Reben: reinsortig Barbera

Ein Rotwein mit fruchtiger Note von roten Waldbeeren. Dieser Wein besitzt eine kräftige rubinrote Farbe, mit intensivem Bouquet und trockener Note.

19,90 Euro



Plumbago Nero d'Avola Sicilia IGT von Planeta - Sizilien

Reben: reinsortiger Nero d'Avola

Im Geschmack mit Nuancen von dunkler Schokolade, Vanille und Beere. Intensiv und körperreich.

24,90 Euro



Rosso di Montalcino DOC von La Magia - Toskana

Reben: reinsortig Sangiovese im Barrique ausgebaut

Die feinen Frucht- und Veilchennoten verbinden sich mit Duft nach Espresso und Schokolade.

36,00 Euro



Amarone della Valpolicella Classico DOC von F.lli Giuliari - Venezien

Reben: Corvina und Rondinella

Sein Geschmack ist von Beeren und Pflaumenmarmelade gekennzeichnet und langanhaltender harmonischer Abgang.

55,00 Euro



Barolo DOCG Cru Gattera von Mauro Veglio - Piemont

Reben: reinsortig Nebbiolo

Mit Aromen nach gereiften Früchten, Lakritze und Kräutern. Sehr Tannin betont, jedoch runde und weiche Tannine begleiten diesen charakteristischen Wein.

58,00 Euro