

Unsere 7 dl Weine im Offenausschank...

Weiss:

FICILIGNO Sicilia DOC – Baglio di Pianetto (Insoglia, Viognier) *Sicilia* 2017 pro dl
7.80
Strohgelb im Glas. Aromen tropischer Früchte, Anklänge an Limette und Maracuja, am Gaumen dann florale Noten mit einer sehr feinen und eleganten Fruchtsäure. Ein herrlicher Speisebegleiter.

MICHEL GASSIER Viognier (Viognier) *Francia* 2014 8.60
Helles Gelb mit goldenen Reflexen. Aromen nach frischen Früchten, Aprikose, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Aromatisch, ausgewogen und erfrischend, aber trocken mit einer anregenden Säure. Langer und fruchtiger Abgang.

CERVARO DELLA SALA – M. Antinori (Chardonnay & Grecchetto) *Toscana* 2013 14.50
Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase sehr vielschichtig, mit reifer Aromenstruktur von Birnen, Ananas und Zitrusfrüchten, etwas Honig und herrliche Röstnoten. Im Gaumen vollmundig mit hoher Komplexität. Ein Wein von grosser Finesse und Eleganz – und mit sehr harmonischem, langanhaltendem Finale.

Rosé:

MONSÜ LANGHE ROSATO (Nebbiolo) *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

ROSSO della TOSCANA (Sangiovese) *Toscana* 2012 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

A'QUO Toscana Indicazione G. Tipica Az. Agr. Montepeloso (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Montepulciano) *Toscana* 2010 8.60
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.

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 IL GRIFO *Toscana* 5 cl. 7.50

PORTWEIN VALE d'ALDEIA 10 Jahre *Portugal* 5 cl. 9.80