

Rotwein

Le Monache Monferrato Rosso D.O.C.

Michele Chiarlo (Piemont)

Rebsorte: 70% Barbera D'asti, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Farbe: Rubinrot mit intensiven violetten Reflexen
Bouquet: intensiv, frisch, nach reifen Früchten, anhaltend mit Nuancen von Kirschen und Pflaumen
Geschmack: harmonisch und fruchtig, Erinnerungen an Gewürze und Kirschen..., macht Lust auf mehr

(auch zum mitnehmen €/Fl. 8,40) 0,75l Fl. € 15,40



Ramitello I.G.T.

Di Majo Norante (Molise)

Rebsorte: 80% Montepulciano, 20% Aglianico
Farbe: tiefes Rubinrot
Bouquet: voll, wenig, an Weichselkirschen und Brombeeren erinnernd
Geschmack: fruchtig und weich, beerig, vordergründige Akzente von Weichselkirschen, im Abgang Erinnerungen an Lakritze

(auch zum mitnehmen €/Fl. 11,50) 0,75l Fl. € 18,50

*Vinum
16,5 Punkte
Beeindruckend*



Contado Aglianico D.O.C.

Di Majo Norante (Molise)

Rebsorte: 100% Aglianico
Farbe: tiefes rot mit leichten orangenen Reflexen
Bouquet: intensiv, lang anhaltend, mit Aromen von reifen Früchten
Geschmack: samtig, voll, lang, mit weichen, gut strukturierten Tanninen, Mandelaromen im Abgang

(auch zum mitnehmen €/Fl. 11,50) 0,75l Fl. € 18,50

*Vinum
15,5 Punkte
Rundweg gut*



Rotwein

Mellianum Montepulciano D.O.C. Miglianico (Abruzzen)

Rebsorte: 85% Montepulciano d'Abruzzo D.O.C., 15% Merlot
Farbe: dunkles Rubinrot
Bouquet: fein, weich, angenehm, Erinnerungen an rote Beeren
Geschmack: trocken, zart, Nuancen von roten Waldbeeren,
nachhaltig im Abgang

(auch zum mitnehmen €/Fl. 10,70) **0,75l Fl.** € 17,70



Morellino di Scansano D.O.C. Poggio Morino (Toskana)

Rebsorte: Sangiovese und ein Teil Syrah
Farbe: klares Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen
Bouquet: intensiv und kräftig, es ragen reife und süße Sensationen hervor,
die durch blumige, würzige Düfte unterstützt werden
Geschmack: es enthüllen sich die Tannine sehr aromatisch und reif, wie auch
die Frucht und die Gewürze, begleitet wird das Gesamtbild durch
frische und Schmackhaftigkeit.

(auch zum mitnehmen €/Fl. 10,70) **0,75l Fl.** € 17,70



Chianti Colli Fiorentini D.O.C.G. Lanciola (Toskana)

Rebsorte: 90% Sangiovese, Merlot, Canaiolo, Gamay
Farbe: intensives Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen
Bouquet: weit, sanft fruchtig mit mineralischen Noten
leichte Erinnerung an Schokolade, Gewürze und Leder
Geschmack: mittlere Struktur mit deutlichem Tannin zum Abschluss dicht
mit ausgewogener Säure, mit gutem Volumen langer Nachhall
mit Empfindungen von Mineralien und Kräutern

(auch zum mitnehmen €/Fl. 9,00) **0,75l Fl.** € 16,00

**Robert Parker
87 Punkte**



Cirò Rosso Classico D.O.C. Librandi (Kalabrien)

Rebsorte: 100% Gaglioppo
Farbe: kräftiges rot mit orangefarbenen Reflexen
Bouquet: anhaltend, würzig mit Tabaknoten
Geschmack: vollmundig, trocken, mit Tönen von gekochten Früchten

(auch zum mitnehmen €/Fl. 6,10) **0,75l Fl.** € 13,10

**Wein-Plus.de
82 Punkte
Sehr gut**



Rotwein

Duca San Felice, Cirò Rosso Riserva

Librandi (Kalabrien)

Rebsorte: 100% Gaglioppo
Farbe: klares Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen
Bouquet: trocken, an wilde Waldfrüchte erinnernd,
leicht wahrnehmbare Nuancen von Moos
Geschmack: voll, harmonisch, warm am Gaumen, edles, ausgewogenes
Tannin, gut strukturierte Würze, lange anhaltend im Abgang

**Vinum
16 Punkte
Beeindruckend**



(auch zum mitnehmen €/Fl. 10,90) **0,75l Fl.** **€ 17,90**

Cenobio Salice Salentino D.O.C.

Cantele (Apulien)

Rebsorte: Negroamaro, und ein Anteil von höchstens 20% Malvasia nera
Farbe: brillantes Rubinrot
Bouquet: sehr reichhaltig mit andeutungen von roten Früchten
Geschmack: Wein mit guter Struktur, ausgeglichen im Geschmack



(auch zum mitnehmen €/Fl. 6,00) **0,75l Fl.** **€ 13,00**

Roséwein

Cirò Rosato D.O.C.

Librandi (Kalabrien)

Rebsorte: 100% Gaglioppo
Farbe: kräftiges Rosé
Bouquet: frisch, würzig und intensiv
Geschmack: fruchtig, trocken, mit leicht bitterer Note an Mandeln erinnernd

**Wein-Plus.de
83 Punkte
Sehr gut**



(auch zum mitnehmen €/Fl. 6,10) **0,75l Fl.** **€ 13,10**

Weißwein

Le Monache Monferrato Bianco D.O.C.

Michele Chiarlo (Piemont)

Rebsorte: Cortese, Sauvignon und Chardonnay
Farbe: hellgelbe Farbe mit grünlich, goldenen Reflexen
Bouquet: feiner, intensiver, mineralischer Duft mit Anklängen an Aprikosen, Pfirsichen und Stachelbeeren
Geschmack: Harmonisch, erfrischend und angenehm. Die feinen Aromen der gelben und grünen Früchte machen ihn zum perfekten Begleiter der mediterranen Küche.
Unkompliziert, leicht und frisch.

(auch zum mitnehmen €/Fl. 8,40) 0,75l Fl. € 15,40



Cirò Bianco D.O.C.

Librandi (Kalabrien)

Rebsorte: 100% Greco Bianco
Farbe: zartes Strohgelb, klar, brillant
Bouquet: frisch weinig, anhaltend
Geschmack: trocken, harmonisch, füllig, angenehme Fruchtnote

(auch zum mitnehmen €/Fl. 6,10) 0,75l Fl. € 13,10

Wein-Plus.de
82 Punkte
Sehr gut



Melissa Bianco Asyilia D.O.C.

Librandi (Kalabrien)

Rebsorte: 100% Greco Bianco
Farbe: helles Strohgelb mit goldenen Reflexen
Bouquet: sehr elegant, ausgewogen mit angenehmen Mineralischen Tönen
Geschmack: gute Balance zwischen Frucht und Säure, sehr feine Struktur, leichte aromatische Töne nach tropischen Früchten

(auch zum mitnehmen €/Fl. 8,10) 0,75l Fl. € 15,10

Gambero Rosso
1 Glas



Montesicci Bianco I.G.T. Isola dei Nuraghi

Dolianova (Sardinien)

Rebsorte: Fermentino, Malvasia, Nasco
Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bouquet: reichhaltig von Obst, frische würzige Note
Geschmack: voller ausgewogener Wein, frisch, aromatisch, weich

(auch zum mitnehmen €/Fl. 8,60) 0,75l Fl. € 15,60

Gambero Rosso
2 Gläser

