

Unser Weinsommelier empfiehlt Ihnen:

WEINE DES MONATS



FERRARI BRUT

Im Haus 35,00 € - außer Haus 25,00 € - 0,15l Glas 7,50 €

Der Ferrari Spumante Brut ist von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen und einem intensiven Bouquet von Golden Delicious Äpfeln, Feldblumen und Hefe. Am Gaumen ist der Ferrari Spumante Metodo Classico Brut klar, harmonisch, geschmeidig, mit einem Anflug von reifen Früchten und frischem Brot.

FASTAIA CEUSO

Im Haus 24,95 € - außer Haus 14,95 € - 0,2l Glas 7,00 €

Der Ceuso Fastaia besitzt ein Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase präsentieren sich pflanzliche und fruchtige Noten zusammen mit süßen, würzigen Noten von Koriander und Kurkuma. Am Gaumen sehr konzentriert und komplex mit dichten Tanninen. Langer Abgang mit anhaltenden Aromen, sehr gut ausbalanciert. Begleitet sehr gut herzhaftere Gerichte wie Lamm, Huhn oder Wildschwein.



CEUSO 2006

Im Haus 30,00 € - außer Haus 20,00 € - 0,2l Glas 10,00 €

Unerhört komplexes Aromenspiel, monumentale Fülle mit kraftvollen Noten von exotischen Gewürzen, Pfeffer, Rumtopf, Weihnachtsgebäck... Opulent auch am Gaumen; sehr langer Abgang. Ein kraftvoller Tropfen, voll, konzentriert, dicht strukturiert, mächtig, viel gutes Tannin.

CYGNUS 2009

Im Haus 24,95 € - außer Haus 14,95 € - 0,2l Glas 8,00 €

Intensives Granatrot die Farbe, ein tolles Bouquet, das an Brombeeren, Kirschen, Tabak und Vanille erinnert. Der Geschmack ist geschmeidig, wenig und süßlich. Ein toller Wein der zu Pasta- und Risottogerichten, gegrilltem Fleisch und Wildragout paßt.



10 % RABATT BEIM KAUF VON 12 FLASCHEN ODER MEHR!