



### **VENTO ROSÈ I.G.P**

*Cantine Teanum / Apulien*

*Rebsorte : Nero Di Troia & Negroamaro*

*Farbe: Leuchtendes Rosa Farbe.*

*Mit seiner reichhaltigen, vollmundigen und frischen Charakteristik überzeugt der Vento sowohl solo als auch zu leichten mediterranen Speisen. Einladende florale Noten vereinen sich im **Buket** diese Cuveè Rosatos mit Noten von süßen Kirschen. Am Gaumen entfaltet er einen vielschichtigen und gehaltvollen **Charakter** bei geschmeidiger Textur. Sein ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis und die elegante Mineralik vollenden das Geschmacksprofil.*

**€ 24,50**



### **Prosecco Joy Extra Dry DOC**

*Forchir aus Friaul - Italien –*

*Helles Zitronengelb mit grünlichen Reflexen. Frischer Duft von Zitrusfrüchten und grünem Apfel, dazu feine Hefenoten.*

*Angenehm kräftiger, fruchtbetonter Gaumen, reife Birnen und etwas Biskuit mit einem ausgewogenen Süße-Säure Spiel.*

*Glas 0,1l. € 5,50*

**€ 34,50**



## **LUGANA VIGNE ALTE DOC. – ZENI 1870 / VENETIEN**

**Rebsorte:** Trebbiana di Lugana Glasklar und hellgelb zeigt der Wein in der Nase würzige und blumige Aromen. Am Gaumen begeistert er mit Noten von Aprikosen und Mandeln. Dabei ist er fein würzig und langanhaltend im Abgang. Der Wein passt perfekt zu gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten und Salat. Auch als Aperitif eignet er sich hervorragend.

**€ 29,50**



## **LUGANA LE MAROGNE D.O.C. – ZENI 1870 / VENETIEN**

**Rebsorte:** Trebbiano di Lugana

Sattes Strohgelb mit goldenen Reflexen. Blumig-fruchtige Nase mit Noten von Wiesenblumen, Birnen und Äpfeln. Dazu etwas Butter und Haselnüsse. Am Gaumen füllig mit tollem Schmelz und saftiger Säure. Wieder Blumen und gelbe Früchte. Dazu ein leicht herber, aber sehr gut integrierter und appetitanregender Touch Mandeln. Langes, samtiges und ungemein saftiges Finale. Dieser kraftvolle Wein passt hervorragend zu hellem Fleisch, Geflügel und jungem Rohmilchkäse.

**€ 38,50**



## **RIBOLLA GIALLA DOC**

**Forchir / Friaul V. Giulia**

**Rebsorte:** Ribolla Gialla Traube

**Duft** harmonische Düfte von heu, Mimosen und Kamille.

**Aromen** von Akazien- und Orangenblüten mit trockenem, zitrusartigem Geschmack.

Wieder einmal ist dies ein sehr vielseitiger Wein. Dieser Ribolla eignet sich hervorragend als Aperitif, passt aber auch zu Fischgerichten, Büffelmozzarella oder Caprese mit Tomaten.

**€ 28,50**



## **PINOT GRIGIO DOC KREYSS / ALTO ADIGE**

**Kreys - Südtirol**

**Rebsorte:** 100% Pinot Grigio / Grauburgunder

Auffallend leuchtende strohgelbe Farbe, dichtes ausgeprägtes Bukett nach Birne und reifem Apfel, voller, harmonischer Körper, trockener, frischer Geschmack, weicher Abgang

**€ 29,50**



## **ROERO ARNEIS DOCG**

*Cantina del Nebbiolo / Piemont*

*Rebsorte: Arneis*

*Im Glas erstrahlt er in einem hellen Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Frische und intensive Aromen von grünen Äpfeln, reifen Birnen und Melonen vermählen sich mit dezenten Nuancen nach Mandeln, Kräutern und Trockenblumen. Am Gaumen gesellen sich Anklänge von Bergamotte und Zitrusfrüchten hinzu. Geschmacklich gibt er sich angenehm rund. Eine feine Würze trifft auf viel Saftigkeit und einen ausgeprägten Schmelz.*

**€ 29,50**



## **FALANGHINA "Favügnè" Bianco Puglia I.G.P**

*Cantine Teanum*

*Rebsorte: Falanghina*

*Farbe: Intensiv goldgelb mit grünlichen Reflexen*

*Cremiger, duftiger Weißer. Ein Traum ist das feinblumige Bouquet mit einem Hauch von Zitrusblüte und zarter Mandelnote. Dieser brillante Wein ist wild und mild zugleich. Süße und Säure sind wunderbar ausgewogen, der Abgang fließend, leicht salzig und herrlich weich.*

**€ 23,50**



## **BECCO REALE PECORINO BIO IGP**

*Cantina Vigna Madre / Abruzzen*

*Rebsorte: Pecorino (BIO)*

*Farbe: Strohgelb mit grünen Reflexen*

*Geruch: Intensiv und abwechslungsreich, mit Noten von weißen Früchten wie Grapefruit und Apfel und blumigen Aromen*

*Geschmack: Frisch und herzhaft, elegant und saftig, dynamisch und mit angenehm fruchtigem Abgang*

**€ 28,50**



## **GRILLO FILENO DOC**

*CVA CANICATTI / SIZILIEN*

*Rebsorte: 100% Grillo-traube*

*Farbe: Strohgelb, mehr oder weniger intensiv, mit grünlichen Reflexen.*

*Geschmack: harmonische Düfte von Heu, Mimosen und Kamille, diese verflechten sich mit einem Hauch von Renette, Mandel, Stachelbeeren, tropischen Früchten und typischen Kräutern des Mittelmeers.*

**€ 28,50**

## „WEIN DES MONATS“ / VINO BIANCO / Rosso

Fl. 0,75l



### **CHARDONNAY AQUILAE IGP 2022 / CVA CANICATTI AGRIGENTO / SICILIA**

*Rebsorte: Catarratto-traube*

*Farbe: lebendige strohgelbe Farbe*

*In der Nase raffiniert nach Pfirsich und reifer Birne, gepaart mit verführerischen Noten von Akazie, Orangen- und Kamillenblüten.*

*Herrlich frisch auf dem Gaumen mit einem süffigen Trinkfluss. Ein typischer, weißer Sizilianer - köstlich zu allen mediterranen Vorspeisen.*

€ 26,50



### **AQUILAE GRILLO 2022 DOC SICILIA**

**CVA CANICATTI / AGRIGENTO / SIZILIEN**

*Rebsorte: 100% Grillo-traube*

*Farbe: Strohgelb, mehr oder weniger intensiv, mit grünlichen Reflexen.*

*Geschmack: harmonische Düfte von Heu, Mimosen und Kamille, diese verflechten sich mit einem Hauch von Renette, Mandel, Stachelbeeren, tropischen Früchten und typischen Kräutern des Mittelmeers.*

€ 26,50

## ROTWEINE / Vino Rosso



### **„SUMARELLO“ NERO DI TROIA IGP 2019 TEANUM**

**Cantine Teanum / San Severo / Apulien**

**Rebsorte: 100% Nero di Troia, Puglia IGP Rosso / 14,5 vol.**

**Vinifikation :** 14 Eichenfässer, französisch, Reifung in der Flasche: sechs Monate. Mit dichter, rubinroter Farbe im Glas. Der Duft ist extrem komplex und zeichnet sich durch Noten von reifen roten Früchten aus: Maraschino-Kirschen, Sauerkirschen, Himbeeren und Pflaumen sowie würzige Aromen von Nelken und Lakritz. Im Hintergrund auch süße Balsamico-Noten, Minze und Schokolade. Im Mund sehr reichhaltig, voll und lebendig mit geschmeidigen, weichen Tanninen. Im beeindruckenden Abgang wirken die zuvor an der Nase entdeckten Aromen lange nach.

€ 36,50



## **CAPO LE VIGNE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC**

**VIGNA MADRE / ABRUZZEN**

*Rebsorte: Montepulciano d'Abruzzo*

*Nachdem 12-monatigem Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche (& weiteren 18 Monaten auf der Flasche) ist es vollbracht. Ein ausdrucksstarker Montepulciano d'Abruzzo in perfekter Harmonie zwischen Fass und Frucht, Eleganz und Charakter. Ein Bilderbuch Montepulciano. Die Nase zeugt von schwarzen Kirschen und Waldbeeren, gemischt mit feinen Noten von Kaffee, Kakao, Zimt und Leder. Am Gaumen trocken, voll, fruchtig und mit ausgezeichneter Struktur. Ein Wein mit Eleganz und Finesse, dessen Stil nie aus der Mode kommt!*

€ 38



## **BECCO REALE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "BIO"**

**VIGNA MADRE / ABRUZZEN**

*Rebsorte: Montepulciano d'Abruzzo BIO*

*In der Nase reife dunkle Früchte, besonders Brombeeren und Schwarzkirschen, etwas Marzipan, dunkle Schokolade und Vanille, im Mund rund und intensiv fruchtig, mit viel*

*Kirsch, feiner Säure und knusprigen, fleischigen Tanninen, die regelrecht zum Kauen animieren. Ein toller Bio-Montepulciano!*

€ 29



## **NERO D'AVOLA "CENTUNO" DOC**

**CVA CANICATTI / AGRIGENTO / SIZILIEN**

*Rebsorte: 100% Nero d'Avola.*

*Intensives Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Fruchtig-würzig Nase nach reifen roten Früchten, Kirschen und Pflaumen. Dazu Noten von getrockneten Kräutern sowie etwas Mandel. Am Gaumen mittelgewichtig und fruchtgetragen, saftige, gut integrierte Säure sowie ein reifes, geschliffenes Tannin. Sehr langer, fast schon wuchtiger Abgang mit viel Fruchtdruck. Sehr sortentypisch und appetitanregend.*

€ 29



## **DIODOROS I.G.P. ROSSO SICILIA**

**CVA CANICATTI / AGRIGENTO / SIZILIEN**

*Rebsorte: 90% Nero d'Avola, 5% Nerello Mascalese, 5% Nerello Cappuccio*

*Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein Hauch von Waldfrüchten mit betörenden Noten von Kirsche, Sauerkirsche, schwarzer Johannisbeere und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen zeigt er eine bemerkenswerte Intensität, die jedoch gut zum harmonischen Körper und den ausgewogenen Tanninen. Passt ideal zu ersten Gängen, rotem Fleisch, frischem und reifem Käse.*

€ 54



## PRIMITIVO òTRE TEANUM I.G.P. 2019

**Cantine Teanum / Apulien**

**Rebsorte:** 100% Primitivo

**Duft:** voll, direkt und

aromatisch, delikate Noten von Schwarzebeere und Kirsche.

**Geschmack:** weich, schöne Struktur, geschmeidige Tannine welche bereits gut an den Körper des Weins gebunden sind; frisch, dynamisch, raffiniert, sehr angenehm zu trinken

€ 28



## TIATI PRIMITIVO "BLACK" 2019 TEANUM

**Cantine Teanum / San Severo / Apulien**

**Rebsorte:** 100% Primitivo

**Farbe:** Intensiv Rubinrot mit granatroten Reflexen.

**Duft:** voll, direkt und

aromatisch, delikate Noten von Schwarzebeere und Kirsche.

Am Gaumen voll und rund mit intensiver Fruchtsüße in perfekter Balance mit einer feinen Säure. Im langen Finale mit honigsüßen Empfindungen und einer leichten Barriquenote.

€ 35



## GRAN TIATI "CUVEE" IGP 2017

**Cantine Teanum / San Severo / Apulien**

**Rebsorte:** Aglianico, Montepulciano und Syrah

(reift 12 Monate in Barrique ; limitiert auf 18.000 Flaschen)

**Geschmack:** Reichhaltig nach reifem und konzentriertem Obst, geschmeidig, elegant, ausgeglichen **Bukett :** nach Brombeere, Himbeere, Vanille, Tabak und Schokolade

€ 39



## GRAN TIATI "GOLD VINTAGE" D.O.P. RISERVA 2015 TEANUM / APULIEN

**Rebsorte:** 100% Montepulciano San Severo D.o.p. Riserva/ 14,5 vol.

Mit dichter, rubinroter Farbe im Glas. Der Duft ist extrem komplex und

zeichnet sich durch Noten von reifen roten Früchten aus: Maraschino-

Kirschen, Sauerkirschen, Himbeeren und Pflaumen sowie würzige Aromen von

Nelken und Lakritz. Im Hintergrund auch süße Balsamico-Noten, Minze und

Schokolade. Im Mund sehr reichhaltig, voll und lebendig mit geschmeidigen,

weichen Tanninen. Im beeindruckenden Abgang wirken die zuvor an der Nase entdeckten Aromen lange nach.

€ 58

## AMARONE CLASSICO D.O.C.G – ZENI 1870 / VENETIEN



*Rebsorte: 60% Corvina | 30% Rondinella | 10% Corvinone*  
*Vinifikation: 20 bis 36 Monate in Holzfass und bis 12 Monate in der Flasche ausgebaut.*

*Er duftet intensiv und komplex nach dunklen Beeren, Rumtopf Früchten, dunklen Pflaumen, getrockneten Früchten wie Rosinen und Feigen, raffiniert unterstrichen von süßlichen Gewürzen wie Zimt. Am Gaumen ist er sehr auskleidend, warm und konzentriert mit sanften, schokoladig ammtenden Gerbstoffen und einem langen Nachhall. Ein großartiger Begleiter zu Schmorbraten oder Wildgerichten wie Hirsch- oder Lammkeule, der Kenner genießt ihn als puren Meditationswein.*

€ 75

## CRUINO ROSSO VERONESE I.G.P. – ZENI 1870 / VENETIEN



*Rebsorte: 100% Corvina*  
*Vinifikation: 12 bis 18 Monate in Holzfass und bis 6 Monate in der Flasche ausgebaut.*

*Kräftiges Purpur mit rubinroten Reflexen. Marmeladig-würzige Nase mit Noten von Schwarzkirsich, Brombeeren und Holunderbeeren. Dazu Pflaumen, Kakao und etwas Veilchen. Am Gaumen vielschichtig, mit geschliffenen Tanninen und saftiger Säure. Wieder dunkle Beeren und deutliche Würz- und Kräuternoten sowie dunkle Schokolade. Kraftvolles, leicht wärmendes und fruchtiges Finale. Dieser kraftvolle Wein passt hervorragend zu dunklen, intensiven Bratensaucen oder Hartkäse.*

€ 65

## VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE D.O.C – ZENI 1870 / VENETIEN



*Rebsorte: 60% Corvina | 30% Rondinella | 10% Molinara*  
*Vinifikation: 12 Monate in Holzfass und 6 Monate in der Flasche ausgebaut.*

*Duft: nach Waldfrüchten, Pflaumen, Kirschen, Schokolade und vanille.*  
*Geschmack: überaus rund und mit geschmeidigem Tannin ausgestattet, im Finale zeigt er würzige und rauchige Noten, die ihn zu einem unvergesslichen Genuss machen.*

€ 39

## COSTALAGO ROSSO VERONESE I.G.P. – ZENI 1870 / VENETIEN



*Rebsorte: 60% Corvina | 30% Merlot und 10% Molinara*  
*Vinifikation: 12 Monate in Holzfass und 6 Monate in der Flasche ausgebaut.*

*Der Costalago Rosso von Zeni ist in der Farbe kräftig rubinrot. Blumiger Duft mit Noten an reifen Früchten. Am Gaumen weinig, weich und lang anhaltend im Abgang.*

€ 29



## **BARBERA D'ALBA DOC BRICCO LAGOTTO**

*Cantina del Nebbiolo / Piemont*

*Rebsorte: Barbera d'Alba*

*Die Trauben der Barbera werden durch sorgsame Handlese in vollreifem Zustand 10 Tage lang angetrocknet und anschließend gepresst. Sie ist eine der bekanntesten Rebsorten Piemonts. Im Glas präsentiert sich der DOC-Wein in einem intensiven Rubinrot und verströmt intensive Aromen von dunklen Beeren.*

€ 31



## **CHIANTI CLASSICO D.O.C.G**

*LILLIANO / Toskana*

*Rebsorte: 100% Sangiovese*

*Farbe: intensives Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen.*

*Duft: Er zeigt eine fruchtbetonte Nase mit Aromen von Kirschen, Himbeeren, Pflaumen, erdige Noten, Pfeffer, Thymian und Veilchen. Geschmack: Warm, trocken und vollmundig mit gut eingebundenem Tannin Noten von Muskat und Vanille. Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.*

€ 34



## **CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G**

*LILLIANO / Toskana*

*Rebsorte: 80% Sangiovese 20% Canaiolo, Colorino und Malvasia Nera.*

*Ausbau : 12 Monate in mittleren Eichenfässern und 6 Monate Reifun auf der Flasche. Beschreibung: zurückhaltende Nase mit Aromen roter Beeren, vornehmlich Kirsche und einem Hauch von Veilchen; am Gaumen reiche Frucht, ausgewogen, ein wenig Holz, im Finale mineralisch*

€ 58



## **BOLGHERI ROSSO D.O.C – LE MACCHIOLE / TOSKANA**

*Rebsorte: Merlot / Syrah / Cabernez Franc / Cabernet Sauvignon*

*Vinifikation : bis 12 Monate in Barrique ausgebaut.*

*Die Weine aus Bolgheri genießen seit geraumer Zeit Kultstatus. Hier entstanden einst die Supertoskaner. Auch Le Macchiole war an dieser Entwicklung beteiligt. Es gilt als wegweisend für den Weinanbau in der Region. Ihr Bolgheri Rosso ist eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah, zu 80 % in gebrauchten Eichenfässern ausgebaut. Intensiv rubinrot, elegant und würzig, sehr dicht und außerordentlich harmonisch.*

€ 60