

Weinkarte

Rotweine

Chianti Leonardo 2009 Toscana

Dunkle Kirschen und Beeren, dazu ein wenig Herbstblätter als ersten Eindruck für die Nase. Am Gaumen ein geschmeidiger, fruchtbetonter Wein. Mit seiner saftigen Frische und seiner ausgewogenen Frucht mundet er wunderbar zu Pasta.

Glas 0,2 5,40 € Fl. 0,75 18,50 €

Costera Cannonau di Sardegna 2008

Verspielter Duft aus frischen Früchten, Schokolade und feinstem Karamell. Am Gaumen dieser weiche, schmeichelnde Schmelz, der den Cannonau so einzigartig macht. Ein perfekter Kontrapunkt zu würzigem Käse.

Fl. 0,75 22,50 €

Rocca Rubia Riserva 2007 Sardinien

Schon die Nase ist ein Gedicht und in seiner Wildheit einmalig. Zuerst animalische Aromen von Leder, Lakritze und rohem Fleisch. Irgendwann nimmt man auch seine sanfte Seite wahr, die feinen Fruchtaromen von Beeren und dunklen Früchten. Am Gaumen kraftvoll, dicht und mit einer Struktur die einlädt ihn zu kauen. Ein authentischer Wein mit Charakter.

Fl. 0,75 38,50 €

Albarossa Salice Salentino Rosso 2008

Ein betörender Duft, wie wenn man in ein frisch geöffnetes Glas mit Pflaumenmarmelade reinriecht. Am Gaumen wechseln sich die weiche Pflaumenaromatik mit würzigen Komponenten ab. Im Kern ein angenehm weicher, geschmeidiger und nicht zu schwerer Wein.

Glas 0,2 4,70 € Fl. 0,75 16,50 €

Weißweine

Vermentino Villa Solais 2009

Ein herrlich vielfältiges Bouquet von hellen Früchten und duftigen Kräutern. Am Gaumen zuerst die saftige Frische, die für einen Vermentino so typisch ist, die dann mit feinen Aromen von Litchi und weißen Pfirsichen ausklingt. Mit seiner Eleganz und seiner Finesse ist er ein perfekter Essensbegleiter.

Glas 0,2 5,30 € Fl. 0,75 18,50 €

S'Elegas Nuragus di Cagliari 2009

Im Duft findet sich ein dezentes, sehr feines Aroma von Banane und zarten Pfirsichnoten. Am Gaumen wird diese ungewöhnliche aber sehr angenehme, geschmeidige Aromatik durch die weiche und doch saftige Struktur unterstrichen. Passt hervorragend zu Antipasti aus dem Meer.

Glas 0,2 5,30 € Fl. 0,75 18,50 €

Riesling Trocken 2009

Im Duft spielt er mit den Aromen von saftigem Pfirsich und reifen Grapefruit. Und genau diese Aromen bilden im Mund den aromatischen Fruchtkern, in den man meint reinbeißen zu können. Und dieser Fruchtkern klingt lange am Gaumen nach, während die leichte Struktur des trockenen Rieslings zwischenzeitlich für eine angenehme Erfrischung im Mund sorgt.

Glas 0,2 4,70 € Fl. 0,75 16,50 €

Grauburgunder Oberbergener Bassgeige

Urbadische Spezialität vom Kaiserstuhl. Er ist sehr fruchtig, goldgelb in der Farbe und von feinem Aroma geprägt. Er besitzt eine reife und edle Säure und einen nachhaltigen Geschmack.

Glas 0,2 4,70 € Fl. 0,75 17,50€