

Weinempfehlung

295/296/307	Grillo DOC Sicilia	0,2l	7,50€
	Weißwein / Marchese della Torre / Italien	0,5l	18,50€
		0,75l	28,50€

Der Grillo ist eine süditalienische Weinspezialität, die immer beliebter wird und viel Spaß macht. Aromen von Zitrone umhüllt von kräutrig-grasigen Noten wie Brennesseln, grünem Pfeffer, Zitronenmelisse und Jasmin. Im Mund begeistert der Grillo mit saftiger Fruchtigkeit und angenehmer Mineralität.

297/298/308	Rosè Mulderbosch	0,2l	7,50€
	Rosè / Stellenbosch / Südafrika	0,5l	17,90€
		0,75l	27,90€

Dieser Rosè zeigt eine tolle Nase mit Aromen von Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Granatapfel, Minze und Rosen. Den Gaumen verwöhnt er mit saftigen Fruchtaromen und zarter Würze mit einem ausgewogenen Säurespiel und einem feinen, mineralischen Abgang.

299/300/309	Cabernet „Botrosecco“ Maremma Antinori	0,2l	12,50€
	Rotwein / Le Mortelle / Toskana / Italien	0,5l	29,00€
		0,75l	42,00€

Bis zur Flaschenabfüllung reift der „Botrosecco“ 12 Monate im Barriques. In der Nase entfaltet er schöne Aromen von Himbeere und Brombeere gefolgt von Noten von wilder Minze und Eukalyptus. Am Gaumen ist er umhüllend mit einem lebhaften, frischen Finale, welches erneut mit schöner Frucht verwöhnt.