

Tipp der Sommeliere

- 2014 **Marani Bianco Veronese IGT Glas 0,1 l - Weißwein** trocken **3,40 €**
13,50 % vol
Vinifiziert ähnlich wie ein Strohwein, "sur lie" und Holzfasslagerung. Intensiver und körperreicher Wein aus der autochthonen Sorte Garganega. Cremiger, zarter venezianischer Garganega mit einer schmelzigen und zugleich frischen Art.
- 2013 **Sessantenario Malvasia Nera IGT Glas 0,1l - Rotwein** trocken **3,20 €**
14,00 % vol
Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Zarte Konfitüre im Duft, noch reife rote Beeren mit einem Hauch von Vanille und leicht würzigen Noten. Elegant und voll im Geschmack. Lang anhaltendes Finale mit süßen und angenehmen Tanninen.

Wochenempfehlung

- 2017 **Cotes de Gascogne Blanc Maubet Glas 0,1l - Weißwein** trocken **2,90 €**
11,50 % vol
Fruchtig und aromatisch mit Noten von Grapefruit und exotischen Früchten
- 2017 **Silvaner trocken Gustavshof Glas 0,1l - Weißwein** trocken **2,90 €**
11,50 % vol
Demeter-zertifizierter Silvaner, der durch seine angenehm zurückhaltende und ausgewogene Art überzeugt. Noten von frischem Gras, Birne und Aprikose. Milde Säure, moderater Alkoholgehalt.
- 2016 **Schwarzweiß Spätburgunder Blanc de Noir Glas 0,1l - Rosé** trocken **3,30 €**
13,00 % vol
Im Glas erleben Sie einen Wein mit lachsfarbenem Schimmer, elegant-burgundrigem Duft und einem Hauch von Vanille dem ein trockenes Intermezzo mit fruchtig-schmelzigem Charakter und weicher Säure folgt.
- 2013 **8 Rosso Piemonte DOC Glas 0,1l - Rotwein** trocken **3,00 €**
13,50 % vol
Spannende Cuvée aus 8 Rebsorten, samtig, geschmeidig.

WEINE DER WOCHE