

Unsere Aperitif-Empfehlung:

Ananas - Kokos - Aperitif

Unsere Flaschenwein-Empfehlung:

Weißwein:

**Orvieto classico - Marchesi Antinori, Umbrien K 2017
(Procanico, Grechetto, Verdello, Drupeggio, Malvasia)**

Die Gärung erfolgt getrennt nach Sorten. Ein Teil der Trauben wird einer kurzen Kaltmazeration unterzogen und der Andere wird direkt in Edelstahltanks bei einer Temperatur von 16 ° C gepresst. Der Wein reift für einige Monate auf eigenen Hefen. Der Orvieto Classico hat eine ungeladene gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Die Nase öffnet sich mit fruchtigen Noten von Zitrus, Pfirsich und Ananas. Am Gaumen ist er strukturiert und harmonisch, mit einer guten Säure und einem angenehm spritzigen Abgang mit einer guten Nachhaltigkeit.

Rotwein:

Merlot Collio Etichetta Blu - Doro Princic, Friaul TS 2015

Der Merlot ist ein Wein besonderer Herstellung. Er ruht 18 Monate lang in Barriques zweiter und sogar dritter Passage. Die Mikrosauerstoffzufuhr, der sich im Barrique entwickelt, führt zu einer kompletten Evolution aller seiner Aromen. Bei der Geschmacksprobe ist nämlich dieser Wein vollmundig, strukturiert, würzig und gleichzeitig besonders frisch.

Spezielle Rarität:

Amarone Serego Alighieri - Masi, Venetien TS 2011

Ein wunderbarer Amarone mit Kraft und Komplexität! Er reift traditionell im Kirschholz und verführt mit üppigem Bouquet und Noten von vollreifen Zwetschgen, Rosinen und Kakao. Die Trauben werden angetrocknet und erst im Januar sanft gepresst und an der Maische vergoren. Traditionell reift der Wein anschließend für vier bis fünf Jahre in Fässern aus Kirschbaumholz à 6 bis 20 hl und danach mindestens sechs Monate in der Flasche. Konzentriertes Rubinrot. Intensives Bouquet. Mundfüllender Aufklang mit viel Schmelz, der Alkoholgehalt ist hervorragend in die Fruchtaromen integriert. Wuchtiger Körper mit seidenen Tanninen. Schier endloses Finale, welches bei jedem Schluck erneut begeistert.

Unsere Qualitätswein-Empfehlung im Glas:

Weißweine:

Weißburgunder - Lieselehof, Kaltern K 2017

Dieser Weißburgunder ist ein ausdruckstarker, rassiger, gereifter Weißwein mit schön eingebundenen satten Fruchtaromen. Langer Abgang.

Lugana S. Cristina - Zenato, Venetien S 2017

(Trebiano di Lugana)

Sehr zartes Gelbgrün. In der Nase sehr viel Gelbfrucht: reifer gelber Pfirsich, Marillen, Litschi, auch etwas Muskat. Breitet sich am Gaumen füllig und weich aus, endet würzig und gelbfruchtig.

Mantonico Bianco - Statti, Kalabrien S 2014

Am Gaumen ist der Statti Mantonico vollmundig, leicht nussig mit feinen Röstaromen, Vanille und Brioche mit zartem Schmelz und reifen Tanninen.

Vermentino della Sardegna - Su'entu, Sardinien S 2016

In der Farbe strohgelb mit grünlichen Schlieren. Im Aroma sehr aromatisch nach gelben Blumen und reifen Früchten, leicht würzig. Im Geschmack reichhaltig und solide, geschmeidig, kühlend.

Roséwein:

Rose Cipressetto - Santa Cristina, Toskana S 2017

Dieser Wein präsentiert sich in einem frischen rosa. Er ist fruchtig, komplex und elegant am Gaumen.

Rotweine:

Vinschger Vernatsch - Rebhof, Kastelbell S 2016

Dieser Vernatsch zeichnet sich durch feine Noten nach Kirschen aus und besticht im Mund mit seiner unkomplizierten Art mit fein-bitteren Gerbstoffen.

Dolcetto d'Alba - Tenuta Massolino, Piemont K 2016

Warm im Auftakt öffnet er sich dann mit vielfältigen Geschmacksnuancen, vorwiegend fruchtig-weinig, die auf einen reichhaltigen, konzentrierten Wein zurückzuführen sind.

Chianti classico Nozzole - Tenuta di Nozzole, Toskana S 2016

(Sangiovese)

Es präsentiert sich dem Auge mit einem schönen Rubinrot. Intensive Aromen von reifen roten Früchten und Wildkirschen, kombiniert mit Veilchen und delikaten süßen Gewürzen, bilden den Geruchssinn.

Pan Riserva - Bosco, Abruzzen (B) S 2012

(Cabernet Montepulciano d' Abruzzo)

In der Farbe ein intensives Rubinrot. In der Nase starke würzige Noten von Vanille, Zimt und Süßholz. Am Gaumen: von ausgezeichneter Struktur und Beständigkeit, recht tanninhaltig, drückt er am Gaumen seine gerösteten Noten aus.

Dessertwein:

Moscato d' Asti - Tenuta Massolino, Piemont S 2017

Im Glas leuchtendes Strohgelb, mit einer guten, feinen und nachhaltigen Perlung. Dieser Wein behält einen begrenzten Druck bei, so wie es die Tradition verlangt. In der Nase faszinierend, von großer Frische und Intensität, mit kräftigen Fruchtkomponenten und einem Hauch von Salbei.