

Aperitif

Venetien – Serafini & Vidotto Spumante rosé

Gekellert aus 90% Chardonnay und 10% Spätburgunder. Man nimmt sofort schwarze Johannisbeere, Wilderdbeere, Granatapfel und Wildrose wahr – später einen Hauch von geröstetem Brot. Im Mund frisch und angenehm mit blumigen Noten.

Emilia Romagna – Corte Manzini Amabile Lambrusco Frizzante

Ein ebenso beliebter wie geschmähter italienischer Weinklassiker ist der Lambrusco. Dieser erlebt in den letzten Jahren eine Qualitäts-Renaissance. Vergleichsweise trocken ausgebaut, gefällt er mit intensiver Frucht und feiner Perlage.



Weißweine

Lombardei – Azienda Agricola Sergio Delai, Lugana 2017

Ein toller Sommerwein mit strohgelber Farbe und goldenen Reflexen. Sein Aroma ist intensiv und blumig, im Geschmack frisch und würzig.

Südtirol – Weingut Pacherhof / Kerner 2017

Die Rebsorte Kerner entstand 1929 durch die Kreuzung von rotem Trollinger und weißem Riesling. Hellgelbe Farbe mit leicht grünem Reflex. In der Nase angenehm aromatisch und fruchtig mit einem Hauch von weißem Pfirsich und Grapefruit. Am Gaumen ist er voll, fruchtig und frisch. Reift jeweils für sechs Monate im Stahltank und anschließend im großen Holzfass.

Friaul – Azienda Branko / Pinot Grigio 2015

Fruchtiger Wein mit Persönlichkeit und Charakter. Durch die Lagerung im Holzfass ein leichtes Röstaroma. Bei der Verkostung kann man Walnusschale, Heu und den Geschmack von Pfirsichen schmecken.

Rosé

Abruzzen – Cantina Zaccagnini / Montepulciano Cerasuolo Tralcetto 2016

Feinfruchtiger Rosé von der Montepulciano-Traube aus den Abruzzen mit unverfälschtem, ausgewogenem Geschmack. Geschmackvoller Essensbegleiter. Das einzigartige Design machte den Wein berühmt: Ein handgebundenes Stück Rebholz mit Trieb (ital. Tralcetto) am Flaschenhals!

Rotweine

Lombardei – Azienda Agricola Pietta, Valtenesi, Gropello 2015

wird aus 85% Gropello plus Marzemino, Barbera und Sangiovese gekellert. Er verkörpert das Mikroklima der Region Valtenesi am Gardasee und wird aus Gropello Rebstöcken erzeugt, welche nur im Valtenesi angebaut werden. Deshalb wird der Rebstock selbst als eine önologische Rarität betrachtet. Er hat eine milde Säure und einen Geschmack von Waldfrüchten, Gewürzen und leichte Pfeffernoten.

Venetien – Serafini & Vidotto / Oltre il rosso 2014

Die Rebflächen des Weinguts Serafini & Vidotto sind in der Region Venetien unterhalb der Alpen am Montello und in den Colli Asolani gelegen. Sie gehören zu den Besten der gesamten Weinregion des Veneto. Angebaut werden dort vornehmlich internationale Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot, die sich auch im Oltre il rosso finden. Geringe Erträge durch eine sorgfältige Selektion der Trauben.

Friaul – Ronco Servero / Refosco dal Peduncolo Rosso 2015

Manuelle Ernte und lange Mazeration auf den Schalen. Nach dem sanften Pressvorgang reift der Wein 2 Jahre lang in 20 hl fassenden slawonischen Eichenfässern. Er wird im abnehmenden Mond von August/September unfiltriert abgefüllt. Intensives und angenehmes Bouquet mit einem deutlichen Hauch von Veilchen und Hagebutten, eine deutliche Mineralität, begleitet von einem Hauch von Unterholz und nassen Blättern.

zum Dessert

Piemont – Grimaldi / Moscato d'Asti 2016

Klassischer Dessertwein des Piemont. Eine Essenz des Muskatellers mit feiner Hollunderfrucht. Mit nur 5% Alkohol eine perfekte und ausgesprochen aromatische Erfrischung.

Kalabrien – Azienda Agricola Statti / Nosside Passito 2015

Diese spät gelesene Auslese präsentiert sich in einem brillanten Goldton. Im Duft bietet sie eine wahre Explosion von Aromen und erinnert an getrocknete Aprikosen, frische Zitrusmarmelade und Honig. Die Süße steht in schönem Gleichgewicht zum Säurespiel und hinterlässt einen wunderbar frischen Eindruck.