



Weine des Monats



Masseria La Volpe Uno Primitivo di Manduria DOC

531 Schoppen 0,25 l 9,50 €

1531 Flasche 0,75 l 28,00 €

ANBAUGEBIET: Apulien

REBSORTE: Primitivo

Weinsorte: Rotwein

FARBE: Rubinrot

Duft: Pflaume, Kirsche und Hollunder

GESCHMACKSRICHTUNG: halbtrocken

Beschreibung: Ein Primitivo di Manduria, der die 1 bzw. Uno verdient hat! Im Glas ein intensives Rubinrot. Der italienische Wein duftet kräftig nach Pflaume, Kirsche und Holunder. Am Gaumen zeigt sich der Uno Primitivo di Manduria saftig und voll. Samtige Tannine und eine gut eingebundene Säure machen den Rotwein aus Apulien geschmeidig und rund. Im Abgang mit einer schönen Gewürznote. Wunderbar gefällig passt der halbtrockene Uno Primitivo di Manduria gut zu kräftigen Fleischgerichten, deftigen Eintöpfen oder einem intensiven Stück Käse.



Cà Maiol `Prestige` Lugana DOP

1532 Flasche 0,75 l 29,00 €

ANBAUGEBIET: Italien Lombardei

REBSORTE: 100% Trebbiano di Lugana

Weinsorte: Weißwein

GESCHMACKSRICHTUNG: trocken, fruchtig

Farbe: zartes Zitronengelb

Beschreibung: Im dynamischen, linearen Geschmack begleitet frische Säure grünen Apfel, Mandarine und Zitronenthymian zu einem spritzigen Finale. Eine Spur weißen Pfeffers markiert den Abgang. Ein großer Lugana, der perfekt zu mediterranen Vorspeisen, Nudelgerichten, Meeresfrüchten oder Schellfisch passt.



“Gianni Masciarelli” Trebbiano d’Abruzzo DOC 2022

529 Schoppen 0,25 l 8,50 €

1529 Flasche 0,75 l 25,00 €

ANBAUGEBIET: Abruzzen

REBSORTE: 100% Trebbiano

Weinsorte: Weißwein

GESCHMACKSRICHTUNG: trocken

FARBE: Weiß

DUFT: Anklänge an Äpfel, Aprikosen und Iris.

GESCHMACK: Das traditionelle Guyot-Erziehungssystem senkt die üppige Produktivität des Trebbiano und bietet gut ausbalancierte Trauben. Das Ergebnis ist ein dichter Weißwein mit Aromen von knackigen Äpfeln und Birnen und einer schönen Honigtextur, während der Körper strukturiert und geschmackvoll ist.

