

Wein Neuheit des Monats



Librandi Cirò Rosato

530 Schoppen 0,25l 8,50€
1530 Flasche 0,75l 25,00€

ANBAUGEBIET: Kalabrien
REBSORTE: 100% Gaglioppo
Weinsorte: Rose
FARBE: Rose
GESCHMACKSRICHTUNG: Feinfruchtig, hell und mit schönen Aromen von Johannisbeere, Kirsche und Waldbeere: Dieser Rosato hat eine Menge zu bieten. Er stammt aus Kalabrien im tiefen Süden Italiens. Hier sorgt die Hitze für vollreife Trauben, aber die Nähe zum Meer garantiert eine leichte Brise, die für Abkühlung sorgt. Und so gelingen solch elegante, schlanken Weine wie dieser!

Studio Pinot Grigio 0,0% ohne Alkohol

531 Schoppen 0,25l 7,10€
1531 Flasche 0,75l 21,00€

Ja Wirklich 0,0% Alkohol Frei

ANBAUGEBIET: Venezien
REBSORTE: Pinot Grigio
WEINSORTE: Weißwein
GESCHMACKSRICHTUNG: Frisch und Trocken
BESCHREIBUNG: Zarter Duft nach Limette und grünem Apfel, frisch und trocken auf der Zunge, schmelzig mit moderater Säurestruktur. Ein richtig schöner Pinot Grigio - nur eben ohne Alkohol! Unser Tipp zum Aperitivo oder zum Picknick. Alle Weine von Kolonne 0 sind histamingeprüft, vegan und glutenfrei.



Pier Paolo Pecorari Sauvignon Blanc

529 Schoppen 0,25l 8,90€
1529 Flasche 0,75l 25,90€

Der Neue Italienische Weißwein Trend

Weintyp: Weißwein
Hersteller: PierPaolo Pecorari
Region: Italien, Friaul
Stil: trocken, fruchtig
Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc
Farbe: Helles Goldgelb
Beschreibung: Der PierPaolo Pecorari Sauvignon Venezia Giulia IGP präsentiert sich mit einem aromatischen Boquet von Pfirsich- und Minzaromen. Der PierPaolo Pecorari Sauvignon Venezia Giulia IGP ist frischer, heller Wein mit einem sehr schönen Fruchtaroma, der den Gaumen der Weißweinfreunde schnell erobert. Der PierPaolo Pecorari Sauvignon Venezia Giulia IGP passt hervorragend zu feinen Vorspeisen und Salaten, zu frischem Ziegenkäse, gebratenem Fisch oder Geflügel sowie zu Pastagerichten mit Meeresfrüchten und Risotto mit Frühlingsgemüse.

