

# *I vini del mese*



## *I vini bianchi*

**Pinot Bianco**  
Alto Adige DOC <sup>(a)</sup>

DÜRER WEG  
SÜDTIROL

100% Pinot Bianco

Mit schönem Aromenspektrum, in dem sich Apfel, Pfirsich und Aprikose wiederfinden. Den Gaumen verwöhnt er mit einem frischen und delikaten Geschmack sowie einem lang anhaltenden Nachklang.

Karaffe 0,25l € ~~7,80~~

Flasche 0,75l € ~~23,50~~

**'Vette'**  
di San Leonardo  
IGT Trentino <sup>(a)</sup>

TENUTA SAN LEONARDO  
TRENTINO

100% Sauvignon Blanc

Eine jugendliche Frische und komplexe Mineralität. Er spielt mit Aromen von weißem Pfirsich, grünem Pfeffer und Noten von Salbei. Am Gaumen trocken und geschliffen, mit angenehmer Säure und einem vollen Körper.

Karaffe 0,25l € ~~9,90~~

Flasche 0,75l € ~~29,50~~

## *I vini rossi*

**Santa Cristina**  
'Le Maestrelle'  
Toscana IGT <sup>(a)</sup>

ANTINORI/SANTA  
CRISTINA - TOSKANA

60% Sangiovese,  
20% Merlot, 20% Syrah

Volles Aroma, geschmeidige Struktur und zarte Tannine! 15 Monate im Barrique gereift, zeigt er Noten von Beerenfrüchten, Vanille und Minze und besticht durch ein komplexes Finish.

Karaffe 0,25l € ~~8,90~~

Flasche 0,75l € ~~26,50~~

**'Santagostino'**  
Baglio Soria Rosso  
IGT Sicilia <sup>(a)</sup>

FIRRIATO  
SIZILIEN

50% Syrah,  
50% Nero d'Avola

Vielfältige Aromen von Kirschen, Zwetschgen, und Gewürzen lässt diese 8 Monate in Barriques gereifte Cuvée erkennen. Am Gaumen zarte, doch komplexe Tannine, die dem Wein einen langen, sanften Abgang bescheren.

Karaffe 0,25l € ~~9,90~~

Flasche 0,75l € ~~29,50~~

(a) Enthält Sulfite