

Ausgewählte Weißweine & Rosé von Ristorante Calabria

Glas
0,2 L

Flasche
0,75 L

Falerio Grotte Sul Mare Casa Vinicola Carminucci

Region: Marken **Rebsorten:** Passerina, Pecorino, Trebbiano
Frisch-fruchtiges Aroma mit leicht floralen Nuancen.
Zu Geflügel, Fisch, Salat.

6,20 €

19,80 €

Cirò Bianco Tenuta Iuzzolini

Region: Kalabrien **Rebsorte:** Weißer Greco
Fruchtig, fein, blumig mit einem leichten Duft der Passionsblume.
Zu Antipasti, Fisch, Dessert.

6,40 €

19,90 €

Lugana cru 010 Azienda Agricola Bulgarini

Region: Lombardei **Rebsorte:** Turbiana di Lugana
Fruchtig mit Aprikosen-, Pfirsichnoten, gute Struktur, weich, lange anhaltend.
Als Aperitif, zu Fischgerichten, hellem Fleisch.

7,20 €

21,90 €

Pecorino Prisma Azienda Agricola Venea

Region: Abruzzen **Rebsorte:** 100% Pecorino
Trocken, mit Aromen nach gelben und tropischen Früchten.
Zu Meeresfrüchten, Fisch, Geflügel, Gemüse, mildem Käse.

6,90 €

21,50 €

Roero Arneis Cayega DOCG Tenuta Carretta

Region: Piemont **Rebsorte:** 100% Arneis
Fruchtige, frische Note mit Birnen und weißem Pfirsichgeschmack.
Zu Risotto, Pasta, Gemüseantipasti, Fisch, Meeresfrüchten.

7,00 €

21,90 €

Pfefferer Moscato Giallo Kellerei Schreckbichl

Region: Südtirol **Rebsorte:** Goldmuskateller
Floraler und Muskatiger Zitrus – Apfelduft mit leichter
Kräutiger – Pflanzlichen Note. Zu Geflügel, Fisch und Käse

7,00 €

21,90 €

Sauvignon Bianco Azienda Agricola La Tunnella

Region: Friaul **Rebsorte:** 100% Sauvignon
Duft nach Salbei, Tomatenlaub und hellen Früchten.
Als Aperitif, zu Fischgerichten, hellem Fleisch

7,20 €

21,90 €

Lumare Rosé Tenuta Iuzzolini

Region: Kalabrien **Rebsorte:** Gaglioppo, Cabernet Sauvignon
Fein, blumig und gewürzt, zart, harmonisch und lebendig.
Zu Fisch, weißem Fleisch, Pizza.

6,90 €

21,90 €

Ausgewählte Rotweine von Ristorante Calabria

Glas
0,2 L

Flasche
0,75 L

Rosso Piceno DOC *Carminucci*

Region: Marken **Rebsorte:** Sangiovese, Montepulciano
Kräftiges Rubinrot, eleganter und kräftiger Duft, trocken.
Hervorragend zu rotem Fleisch und reifem Käse.

6,20 €

19,50 €

Cirò Rosso Classico *Tenuta Iuzzolini*

Region: Kalabrien **Rebsorte:** Gaglioppo
Rubinrot, feiner, intensiver Duft, warm, voll und anhaltend.
Exzellente zu allen Speisen insbesondere zu rotem Fleisch.

6,40 €

19,90 €

Primitivo Cinquenoci *Masseria Tagaro*

Region: Apulien, Salento **Rebsorte:** Primitivo
Violette Reflexe, Noten von Pflaumen und schwarzer Johannisbeere.
Hervorragend zu rotem Fleisch.

6,80 €

21,00 €

Negroamaro Sei Caselle *Masseria Tagaro*

Region: Apulien, Salento **Rebsorte:** Negroamaro
Rubinrote Reflexe, Noten von roten Früchten, würzig, voll.
Zu roten Fleischgerichten, schmackhaften Vorspeisen.

6,80 €

21,00 €

Dueterre Rosso d'Italia Cuvée *Masseria Tagaro*

Region: Apulien, Kalabrien **Rebsorte:** Primitivo, Gaglioppo, Magliocco
Fruchtig, frisch, weich, vollmundig.
Zu Fleisch- und Gemüsegerichten, Pasta.

7,90 €

25,00 €

Nero di Troia Spätus 8 *Masseria Tagaro*

Region: Apulien, Valle d'Itria **Rebsorte:** Nero di Troia
Rubinrot, intensiver Duft nach roten Früchten, leichte frische Gewürznote.
Zu Pasta, Gemüsegerichten, hellem Fleisch.

7,90 €

25,00 €

Montepulciano D'Abruzzo Collemaggio *TorreZambra*

Region: Abruzzen **Rebsorte:** Montepulciano
Rubinrot, fruchtig, Noten von Tabak, Kakao, leicht trocken, ausgewogen.
Zu Fleischgerichten und Pasta.

7,00 €

21,90 €

Sangiovese Stilnovo Governo *Banfi*

Region: Toskana **Rebsorte:** Sangiovese
Rubinrot, Duft nach roten Früchten, Blütennoten, sanft, angenehm, fruchtig.
Zu Fleischgerichten und einfach zum Genießen.

6,90 €

21,90 €

Exklusive, ausgewählte Weine von Ristorante Calabria

Greco Donna Giovanna Weißwein *Tenuta Iuzzolani*

Region: Kalabrien **Rebsorte:** Weißer Greco Spätlese

6 Monate in französischen Barriques und 2 Monate in Flaschen gelagert. Strohgelbe Farbe mit grünlichen Glanzakzenten, vielfältig, fruchtig mit einem intensiven Orangen- und Passionsfruchtgeschmack.

Exzellenter Aperitifwein und lässt sich gut mit Fisch und Meeresfrüchten verbinden.



Flasche
0,75 L

30,00 €

Susumaniello U`Cucci *Masseria Tagaro*

Region: Apulien, Valle d'Itria **Rebsorte:** Susumaniello

24 Monate in französischen Eichenbarriques gereift und 6 Monate in Flaschen verfeinert.

Ein violetter Wein mit kräftigem Geschmack, zunächst geschlossenen, komplexen Aromen und einem weichen Tanninkomplex. Eine seltene Perle im weiten Panorama hervorragender Weine.

Besonders empfehlenswert zu rotem Fleisch, aber auch einfach zum Genießen.



31,00 €

Primitivo Piè del Monaco *Masseria Tagaro*

Region: Apulien, Valle d'Itria **Rebsorte:** Primitivo, 15% Vol.

24 Monate in französischen Eichenbarriques gereift und 6 Monate in Flaschen verfeinert.

Rubinroter Wein mit Granattönen, typischen Düften von reifen Pflaumen, gut gemischt mit würzigen und balsamischen Noten mit einem vollen und harmonischen Geschmack.

Hervorragend zu roten Fleischgerichten und würzigem Käse.



31,00 €

Montepulciano Brune Rosse *Torre Zambra*

Region: Abruzzen **Rebsorte:** Montepulciano d'Abruzzo

Ein besonderer und seltener Wein aus den Weintrauben der Cru Brune Rosse, einem über 35 Jahre alten, 0,4 Hektar großen Weinberg im Reservat Montepulciano d'Abruzzo, der nur in den besten Jahrgängen und limitiert hergestellt wird. Die Trauben werden in Stahlfässern verarbeitet, danach folgt eine 60 tägige Mazeration, eine 18 Monate lange Lagerung in speziellen Fässern und weitere 24 Monate Reifung in französischen Eichenfässern.

Ein großer Meditationswein mit einem außergewöhnlichen, undurchdringlichen Rot. Duftet zunächst nach reifen roten Früchten, dann durchdringen Düfte nach Schokolade und Kakaopulver die Nase.

Ein Wein mit großer Balance, der exzellent mit rotem Fleisch harmoniert.

Dieser Wein wird nur in ausgewählten Restaurants mit maximal 12 Flaschen angeboten.



39,00 €