

# Italienische Flaschenweine rot

75cl

Valpolicella	<b>Valpolicella Classico superiore DOC</b> "Solane" Santi S.C.A.R.L. Cantine di Illasi <b>Traubensorten:</b> 45% Corvina Veronese, 25% Molinara, 30% Rodinella Ripasso: Die Trauben werden 10 Tage angetrocknet bevor sie gepresst werden. Dieser Wein wird danach mit Trester von Amarone durch ein zweites Vergären hergestellt. Anschliessend in amerikanischen und slowenischen Barriques ausgebaut. Dunkle Farbe, leichter typischer Bittermandelton „ein kleiner Amarone“.	42.50 37,5cl 24.-
Valpolicella	<b>Amarone della Valpolicella Classico DOC</b> Santi Traubensorten: Corvina, Molinara, Rodinella Das Mikroklima zwischen dem Ostufer des Gardasees und Verona, im Valpolicella-Tal, verhilft diesem konzentriert und kraftvollen Tropfen zu einem charakteristischen, wuchtigen und gehaltvollen Wein. Die Beeren werden ungefähr 6 Monate lang auf speziellen Gestellen getrocknet. Aus 100 kg getrockneten Trauben werden 30 lt Amarone gekeltert und 4 Jahre in Eichenfässern ausgebaut.	79.-
Toscana	<b>Chianti Villa Cerna Classico Riserva</b> Famiglia Cecchi <b>Traubensorte:</b> Sangiovese Dichte kirschrote Robe. Wunderbar frische und elegante Blumenaromen. Villa Cerna ist eines der schönsten Weingüter in der Toskana.	49.50
Piemont	<b>Barolo Serralunga d'Alba</b> Fontanafredda <b>Traubensorte:</b> Nebbiolo Der Barolo gilt als der König unter den piemonteser Weinen. Der Duft besitzt eine Verbindung von Veilchen, Tabak, Vanille und Lakritze. Im Gaumen herrscht ein würziger Eindruck vor, trocken, jedoch geschmeidig, vollmundig samtig und harmonisch.	69.-