

Weinkarte 2018 - 2019 Klassiker

Vini rossi - Rotweine

Grotta Rossa

Carignano del Sulcis DOC 14% 17,70.- €
Cantina Santadi, robust, harmonisch, dezent fruchtig
empfehlenswert zu Pasta- und Fleischgerichten

Filieri rosso

Cannonau di Sardegna DOC 14,5% 17,90.- €
Cant. Dorgali, warm, harmonisch, Aroma von reifen Früchten
empfehlenswert zu Braten, Gegrilltem, Wild und Käse

Sartiglia

Cannonau di Sardegna DOC 13% 18,90.- €
Cant. Contini, feinfuchtig, harmonisch kraftvoll
empfehlenswert zu Braten, Gegrilltem, Wild und Käse

Nero Sardo

Cannonau di Sardegna DOC 13%. 18,80.- €
Cant. Mogoro, kraftvoll harmonisch, ausgewogen, mit Brombeerduft
empfehlenswert zu dunklem Fleisch und kräftigem Käse

Perdera

Monica di Sardegna DOC 13,5% 20,80.- €
Cantona Argiolis, trocken, körperreich, Note von Pflaume & Mandel,
kraftvolle Eleganz

Capo Sardo

Cannonau di Sardegna DOC 14% 23,90.- €
Cant. Deaddis, weich, warm, körperreich, vollmundig & Gewürznoten.
empfehlenswert zu Braten, Wild, Gegrilltem und pikantem Käse

Rocca Rubia Riserva

Carignano di Sardegna Riserva DOC 14%. 27,80.- €
Cant. Santadi, erlesen, sehr kräftig, vollmundig, Prädikat „wertvoll“
empfehlenswert zu würziger Pasta und rotem Fleisch

Vini bianchi - Weißweine

Dolia bianco

Vermentino di Sardegna DOC 12,5% 15,90.- €
Cantina Dolianova, feinfuchtig, leicht, feinbitterer Nachhall
empfehlenswert zu Meeresfrüchten, Schalentieren und Fischspeisen

Villa Solais

Vermentino di Sardegna DOC 13%. 16,90.- €
Cant. Santadi (15% Nuragus) leicht, sonnentypisch, zarter Zitrusduft
feine Blütenaromen
empfehlenswert zu allen Fischspeisen, zu Muscheln

Costamolino

Vermentino DOC 13,5% 18,50.- €
Cant. Argiolis, exotische Note Ananas & Mandel, rund im Abgang
hervorragend zu alle Meeresspeisen

Pariglia

Vermentino di Sardegna DOC 13%. 19,90.- €
Cant. Contini, feinfuchtig, frisch, zartbitterer Mandelduft
besonders edle Note
empfehlenswert zu Muschelgerichten, Gamberoni, Scampi

alle Preise pro Flasche à 0,75 l

*Sardische Weine werden in nahezu allen Regionen Sardiniens erzeugt.
Diverse Böden, Wetterbedingungen und Sonnentage bringen ihren je-
weils individuellen Geschmack hervor.*

Viele weitere Qualitäten sind erhältlich - bitte fragen Sie uns danach.