

Vino Rosso - Rotwein

- Rosso Puglia "Anarkos" IGT** 0,75 l € 18,00
2009er von "Accademia dei Racemi", (Apulien)
Beeren-, Kirscharoma, im Mund süffig, erdig und würzig, weich und saftig
Rebsorte: Negroamaro – Malvasia - Primitivo
- Sangiovese IGT** 0,75 l € 19,00
2008er von "La Carraia", (Umbrien)
Kirscharoma, intensive Frucht, reif und saftig mit weichen Tanninen
Rebsorte: Sangiovese
- Rosso Piceno Superiore "Brecciarolo" DOC** 0,75 l € 20,00
2007er von "Velenosi", (Marken)
Saftiges Sauerkirschbouquet, am Gaumen zusätzlich dunkle Beeren und Schokolade in der Aromatik, kräftiger Körperbau, ohne störendes Tannin
Rebsorte: Montepulciano – Sangiovese
- "Di Pace" Rosso VdT** 0,75 l € 24,00
2008er von "Vincenzo Di Pace", (Kalabrien)
Konzentrierter Duft nach Kirsche, Pflaume und Lakritz, am Gaumen fruchtig, weich mit gut eingebundenen Tanninen, kräftig mit elegantem langem Abgang
Rebsorte: Lacrima nera – Malvasia nera - Montonica
(limitiert mit 1000 Flaschen pro Ernte, winziges Weingut von einem befreundeten Winzer)
- "Indio" Montepulciano d'Abruzzo DOC** 0,75 l € 24,00
2006er von "Bove", (Abruzzen)
Duft und Geschmack nach Waldbeeren und Vanille, dicht, weich und elegant, ausgelesene Trauben im Barriquefaß ausgebaut
Rebsorte: Montepulciano - Cabernet
- "Terre del Palco" Nero d'Avola IGT** 0,75 l € 25,00
2007er von „Tenuta dell'Abate“, (Sizilien)
Duft nach Kirschen und dunklen Beerenfrüchten, tiefe Frucht, harmonische, elegante Tannine, sehr ausgeglichene Struktur, langer sauberer Abgang
Rebsorte: Nero d'Avola
(„Zwei Gläser“ Bewertung 2009, mit Wein Prämierung für ein Top Preis-Leistungsverhältnis)
- Chianti Classico DOCG** 0,75 l € 25,00
2006er von „Tenuta Bonomonte“, (Toskana)
Duft nach reifen Früchten und würzigem Holz, kompakt mit solidem Körper und sehr guter Struktur, nobel, lang anhaltend
Rebsorte: Sangiovese – Canaiolo
- Castel del Monte Riserva "Vigna Pedale" DOC** 0,75 l € 25,00
2006er von "Torrevento", (Apulien)
Aromen von roten Früchten und Gewürzen, im Geschmack süffig, eine von Granatäpfeln dominierte Frucht, langer, schöner Abgang, Riserva ausgebaut
Rebsorte: Nero di Troia
(Drei Gläser im Gambero Rosso 2009-höchste Auszeichnung für einen Rotwein in Italien)

- “Buio” Rosso Isola dei Nuraghi IGT** 0,75 l € 27,00
 2006er von “Mesa”, (Sardinien)
 Beerenaroma, balsamisch, warm- weich mit leicht rauchigen Noten, kräftig
 Rebsorte: Carignano del Sulcis
- Contado Aglianico DOC** 0,75 l € 27,00
 2003er von “Di Majo Norante”, (Molise)
 Reife Früchte und Kirschen im Duft, samtig, voll und lang mit balsamischen Noten,
 Geschmack nach Veilchen und Pflaumen, langer Abgang mit Holz
 Rebsorte: Aglianico
(maximale „drei Gläser“ im „Gambero Rosso“ 2007-Spitzenwein für wenig Geld)
- Teroldego Rotaliano DOC** 0,75 l € 28,00
 2006er von „Zeni“, (Trient)
 Intensiv fruchtig nach Brombeeren mit Vanille Duftnoten, vollmundig - körperreich, mit
 leichten Schokoladengeschmack, gut strukturierter Körper
 Rebsorte: Teroldego
- Vino Nobile di Montepulciano “Pasiteo” DOCG** 0,75 l € 31,00
 2007er von „Fassati“, (Toskana)
 Runde harmonische Tannine, voller Körper, sehr breite Aromenpalette mit einem
 opulenten Geschmack, Noten von Pflaume und Kirschen
 Rebsorte: Prugnolo Sangiovese- Canaiolo - Mammolo
- Salice Salentino Riserva Selvarossa DOC** 0,75 l € 32,00
 2005er von „Due Palme“, (Apulien)
 Bukett aus dunklen Beeren, Kirschen und Gewürzen, am Gaumen viel Frucht, Struktur
 sehr weich, sanft und nicht wuchtig, cremig langer Abgang
 Rebsorte: Negroamaro – Malvasia Nera
(„Ein Klassiker der apulischen Weinwelt in Perfektion / maximale „drei Gläser“ im „GR 2009“)
- Barolo “Acclivi” DOCG** 0,75 l € 60,00
 2004er von „G.B.Burlotto“, (Piemont)
 Süße Beerenfrucht wie Waldhimbeere mit Holznoten, sehr gute Länge
 Rebsorte: Nebbiolo => danach von ItalHandel 6 Flaschen