



VINHOS | WEINE

OFFENE WEINE - WEISS

RIO SOL BRONCO 2013, TROCKEN / BRASILIEN	0,2L	4,20
RIESLING QBA, TROCKEN / DEUTSCHLAND	0,2L	3,80
PINOT GRIGIO IGT, TROCKEN / ITALIEN	0,2L	4,20

OFFENE WEINE - ROSÉ

RIO SOL ROSÉ, TROCKEN / BRASILIEN	0,2L	4,20
DURBACHER SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST QBA, TROCKEN	0,2L	4,20
LA FERME DU ROURET / FRANKREICH	0,2L	4,20
FRISANTE ROSÉ 2013, LIEBLICHER / BRASILIEN	0,2L	4,20

OFFENE WEINE - ROT

RIO SOL TINTO, TROCKEN / BRASILIEN	0,2L	4,80
CHEVAL D´OR MERLOT, TROCKEN / FRANKREICH	0,2L	4,80
NAVAJAS RIOJA D.O, TROCKEN / SPANIEN	0,2L	4,80
CHEMIN D´ARTILLION / FRANKREICH	0,2L	4,80
SPÄTBURGUNDER ALDE GOTT, TROCKEN / DEUTSCHLAND	0,2L	4,10



VINHOS | WEINE

WEISSWEIN - FLASCHEN

RIO SOL BRANCO 2013, TROCKEN / BRASILIEN

0,75L 20,50

Chenin Blanc (50%), Viognier (50%) Vale do Sao Francisco- Brasil

Nase: fruchtige Note nach Zitrus und tropischen Früchten. Geschmack: frischer Fruchtiger Wein mit einem angenehmen Abgang. Speiseempfehlung: gerilltes Fleisch, Schweinshaxe, Wildgerichte, Risotto mit Pilzen und Pasta mit Pilzsauce

CASA VALDUGA SAUVIGNON BLANC PREMIUM 2013, TROCKEN / BRASILIEN

0,75L 24,80

Sauvignon Blanc (100%)

Farbe: helles Gelb mit grünen Reflexen. Nase: Tropische Früchte, mineralische Note, Spargel. Geschmack: mineralisch, fruchtiger Körper, knackig und spritzig im Geschmack, gelbe Früchte und Holunder Note. Alkohol: 14,00° Gl. Trinktemperatur: 5-6°C. Speiseempfehlung: Helles Fleisch, Krustentiere, Pasta mit hellen Saucen.

ROSÉ - FLASCHEN

RIO SOL ROSÉ 2012, TROCKEN / BRASILIEN

0,75L 20,50

Shiraz (50%), Touriga Nacional (50%)

Nase: Waldbeeren, reife Kirsche und ein Hauch von Krokant. Geschmack: frischer, spritziger Rosé mit einem angenehmen Körper und langem Abgang. Alkohol: 12,50° Gl. Trinktemperatur: 6-8°C. Speiseempfehlung: gerilltes Fleisch, Schweinshaxe, Wildgerichte, Risotto mit Pilzen und Pasta mit Pilzsauce

FRISANTE ROSÉ 2013, HALBTROCKEN / BRASILIEN

0,75L 22,50

Feine dezente Perlage. Der Frisante Rosé Moscatel von Monte

Paschoal ist ein herrlich frischer Rosé-Perlwein mit feinem Muskateller-Aroma. Die Stadt Farroupilha in Rio Grande do Sul ist die brasilianische Hauptstadt der Moscato-Rebe. Die Frisantes vom dort ansässigen Weingut Basso sind die perfekten Begleiter für warme Sommerabende - erfrischend mit moderatem Alkoholgehalt.

ROTWEIN - FLASCHEN

RIO SOL 2011, TROCKEN / BRASILIEN

Cabernet Sauvignon (70%), Shiraz (30%)

Nase: fruchtige Note nach schwarzer Brombeere, Lakritz. Geschmack: elegant und spritzig, angenehme Noten nach schwarzen Beeren und dunkler Schokolade. Speiseempfehlung: gerilltes Fleisch, Schweinshaxe, Wildgerichte, Risotto mit Pilzen und Pasta mit Pilzsauce

0,75L 20,50

DUETTO PINOT NOIR / SHIRAZ 2011, TROCKEN / BRASILIEN

Pinot Noir (60%) / Shiraz (40%) Vale dos Vinhedos - Bento Goncalves / RS - Brasilien

Farbe: klare und stimulierende violett-rote Farbe. Nase: gut entwickeltes ausgewogenes Bouquet mit intensiver Note von roten Beeren und Gewürzen. Geschmack: reifer Wein, guter Körper, gehaltvoll, sanft. Alkohol: 12,50° Gl. Trinktemperatur: 16-18°C. Speiseempfehlung: exotischen Saucen, Kalbfleisch und Schmorgerichten, Weichkäse, gegrillten Fleisch.

0,75L 21,50

PIZZATO FAUSTO MERLOT 2011, TROCKEN / BRASILIEN

Auszeichnungen: 16 Punkte Jancis Robinson (20 Punkte System)

Farbe: Intensives Rubinrot Nase: Aromen von roten, reifen Beeren, Florale Töne und leichte Anis Note. Geschmack: mittel schwerer Körper, ausgewogene Alkohol- und Tannin Struktur, langer, weicher Abgang. Alkohol: 13,50° Gl. Trinktemperatur: 14-16°C. Speiseempfehlung: Pasta Gerichte mit Sahne- und Tomatensauce, gegrilltes Fleisch, Risotto und Pilzgerichte

0,75L 27,50

PIZZATO RESERVA TANNAT 2008, TROCKEN / BRASILIEN

Tannat (100%)

Farbe: Volles Violett Purpur Rot. Nase: Kakao, Toastnote, fruchtig und würzige Aromen. Geschmack: Brombeere, Leder und Erde, ausgewogene Tanninstruktur, lang im Abgang. Alkohol: 13,00° Gl. Trinktemperatur: 16-18°C. Speiseempfehlung: kräftiges Rindfleisch, Gerichte mit würzigen Saucen, brasilianische Feijoada, kräftiger Käse

0,75L 32,50

NAVAJAS RIOJA, D.O., TROCKEN / SPANIEN

Templanillo und Mauzuelo, Schön würziger Duft mit dezenter Barrique-Note, Nuancen von Kirschen und Pflaume, reife Traubenschale

0,75L 22,90

CHEMIN D'ARTILLON / FRANKREICH

Cinsault - Carigan - Grenache, lebhaft, attraktive Fruchtaromen, am Gaumen und Schwarzkirsche und Blaubeeren, durch die feine Restsüße saftig angenehm und vollmundig. Speiseempfehlung: hellem und dunklem Fleisch, Pizza, Pasta Gerichte, reifem Käse

0,75L 21,90