

Unser Frühlings-Weindegustationspaket

für zu Hause

Ideal für eine **private Weinprobe** mit Familie, Freunden,
Bekannten, Nachbarn oder als eigenes Probier-Paket

6 ausgewählte Weine von unserem Sommelier zu einem **Sensations-Paket-Preis!**

1. ROSATO BIO IGT „VITese“



Dieser Bio Rosè wird aus der autochthonen Rebsorte Nerello Mascalese vinifiziert.



Die Farbe zeigt sich in einem hellen Rosa.



Das Bouquet ist frisch und fruchtig, mit Anklängen von weißem Pfirsich und Gewürzen.



Im Geschmack ist dieser Bio-Wein frisch, fruchtig, angenehm und harmonisch, mit einem eleganten Körper und einem ebenso frischen Finale.



Ideal als Aperitif, zu ersten Gängen oder in Kombination mit leichten Salaten.
12,5 % Vol. | Serviertemperatur: 8 - 10 °C.



COLOMBA BIANCA | SIZILIEN

2. LUGANA DOC „CENTO FILARI“



Dieser Lugana besteht aus den Rebsorten Turbiana und Chardonnay, die südlich des Gardasees angebaut werden.



In der Farbe ein klares, helles Strohgelb, mit grün-goldenen Reflexen und einer mittelhohen Viskosität.



Frisch in der Nase, mit Noten von Zitrus, grünem Apfel und Grapefruit. Beim Schwenken kommen Gewürznoten von frischen Kräutern hinzu.



Im Geschmack ist dieser Lugana trocken und cremig, mit einer frischen sowie angenehmen Säure. Der Abgang ist ebenso frisch und anhaltend.



Ideal zu leichten Sommergerichten, Antipasti oder einfach zum Verweilen.
13 % Vol. | Serviertemperatur: 8 - 10 °C.



GERARDO CESARI | VENETIEN

3. VERMENTINO IGT „LA PETTEGOLA“



Der La Pettegola besteht zu 100 % aus der Rebsorte Vermentino, die in der westlichen Toskana angebaut wird.



Ein klares Strohgelb mit grünlichen Reflexen und einer mittleren Viskosität.



Der Geschmack ist trocken und frisch, mit dezenter Säure; im Abgang Noten von grüner Birne gefolgt von einer angenehmen Mineralität.



Im Geschmack ist dieser Lugana trocken und cremig, mit einer frischen und angenehmen Säure. Der Abgang ist ebenso frisch und anhaltend.



Ideal zu Vorspeisen, Blattsalaten und gedünstetem sowie gebackenem Fisch.
12,5 % Vol. | Serviertemperatur: 8 - 10 °C.



CASTELLO BANFI | TOSKANA

4. SAUVIGNON BLANC DOC „ARJENT“



Die Rebsorte Sauvignon Blanc wird oberhalb der Stadt Trento im Trentino angebaut.



Die Farbe zeigt sich in einem hellen Gelb mit grünlichen Reflexen und einer mittel bis hohen Viskosität.



Die Nase ist typisch, mit vegetabilen Noten wie grüner Paprika, Stachelbeere, sowie Cantalupe- Melone, Papaya und frischen Kräutern.



Trocken, frisch und jugendlich, mit präsender, angenehmer Säure.
Tipp: Ein paar Flaschen im Keller für 2-3 Jahre vergessen und dann genießen.



Ein Wein für viele Gelegenheiten. Gegrillter Fisch, weißes Fleisch oder auch als Aperitif. 12,5 % Vol. | Serviertemperatur: 8 - 12 °C



CONCILIO | TRENTO

5. VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC „MARA“



Dieser Ripasso Superiore besteht aus den Rebsorten Corvina Veronese, Rondinella, Negrara/Rossignola



Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen und einer mittelhohen Viskosität.



In der Nase offenbart dieser Ripasso Noten von reifen Kirschen, Rosinen, Maulbeeren sowie Gewürznoten die an Nelken erinnern.



Trocken, wenig, mit einer leichten Süße sowie schön eingebunden Tanninen; feine Kirschnuancen und zurückhaltende Säure.



Wild, Braten mit fruchtigen und süßlichen Saucen. 1 Stunde vorher öffnen.
13,5 % Vol. | Serviertemperatur: 14 - 16 °C



GERARDO CESARI | VENETIEN

6. SANGIOVESE „BELNERO“



Die Rebsorten Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon werden auf den südlichen Hügeln von Montalcino angebaut.



Opakes Purpur-Rot, dunkelviolette Reflexe mit einer mittelhohen Viskosität.



Reife Kirschen, dunkelrote Beeren wie die Brombeere. Noten von Süßholz und Lakritze gepaart mit ätherischen Nuancen wie Eukalyptus.



Trocken und gefällig; Noten von roten Beeren und Tannine die perfekt mit der Tertiär-Aromatik harmonisieren und an Vanille erinnern.



Wild mit dunkler Sauce und kräftiger, gereifter Käse. 1 Stunde vorher öffnen.
13,5 % Vol. | Serviertemperatur: 14 - 16 °C



CASTELLO BANFI | TOSKANA

Die Weine bitte in dieser Reihenfolge verkosten!

Die Beschreibung kann von der aktuellen Sensorik abweichen, da die Weine frisch nach Abfüllung verkostet worden sind und sich bis heute verändert haben können.

Bouquet: Der Duft in der Nase bzw. das was man riecht

Mineralität: Man schmeckt die Salzigkeit am seitlichen Zungenende

Opak: Nicht durchsichtig

Reflexe: Die Farbe des Weines am Glasrand

Tannine: Gerbstoffe, die in der Schale der Traube und/oder bei der Ausreifung im Holz sowie durch Rappen/Stiele (beim Kelteren) zustande kommen

Tertiär-Aromatik: Diese/s Aroma/en entsteht nur durch Reifung

Viskosität: Wie die Tropfen, nach dem Schwenken, das Glas herunterfließen

Aktionspreis

59,00 €

~~69,00 €~~