

Italien

Weissweine / Vini Bianchi

Piemonte

Roero Arneis "Predalupo" DOCG 2022/2023

7.5 dl Fr. 15.10

Cantine Fontanafredda, Serralunga D'Alba CN

Traubensorte: 100% Arneis / 13.5%

Am Gaumen Angenehm und rund, weich, süss und von einer Säure die dem Abgang Frische und Würze verleiht. Geniessen Sie diesen trockenen Weisswein als Aperitif, Vorspeisen oder Fisch, Risotto oder Pasta.

Lombardia

Lugana „I Frati“ DOC 2022/2023

7.5 dl Fr. 17.90

Cà dei Frati, Lugana die Sirmione (Brescia)

15.0 dl Fr. 37.90

Traubensorte: 100% Turbiana / 13%

In der Nase schöne balsamische Noten, die an weisse Blumen, Aprikosen und Mandeln erinnern. Am Gaumen frisch, von einer gewissen Würze und lebendiger Säure geprägt. Passt gut als Aperitif, Vorspeisen und Fischgerichten.

Friaul

Pino Grigio Collio DOC 2022/2023

7.5 dl Fr. 16.30

Azienda Agricola Giegl, Oslavia (Gorizia)

Traubensorte: 100% Pino Grigio / 13%

In der Nase eine Zarte blumig Note nach Rosen. Das Bouquet, Williams-Birne gefolgt von Zitrone und Zeder. Ausgewogen und frisch im Mund. Passend zu Aperitif und weisse Fleischsorten.

Friaul

Ribolla Gialla Collio DOC 2022/2023

7.5 dl Fr. 16.30

Azienda Agricola Giegl, Oslavia (Gorizia)

Traubensorte: 100% Ribolla Gialla / 12.5%

In der Nase nach Blumen, Aepfel und Zitrusfrüchte. Im Mund frisch und würzig. Ideal als Aperitif und Fischgerichten.

Friaul

Chardonnay Collio DOC 2022/2023

7.5 dl Fr. 16.30

Azienda Agricola Giegl, Oslavia (Gorizia)

Traubensorte: 100% Chardonnay / 13%

Leuchtend strohgelb, mit grünlichen Reflexen. In der Nase eine sehr feinier und delikater, fruchtiger und blumiger Duft. Im Geschmack, Noten von Bananen und Aepfel mit einem frischen und ausgewogenen Geschmack, mit einem schönen Abgang. Ideal als Aperitif und Fischgerichten.

Venezia

Pino Grigio Valdadige DOC 2022/2023

7.5 dl Fr. 13.60

Santa Margherita, Fossalta di Portogruaro (Venezia)

Traubensorte: 100% Pino Grigio / 12.5%

Dieser trockene Pinot ist von strohgelber Farbe. Das intensive Aroma mit einem Hauch von Aepfel rundet diesen Wein hervorragend ab. Passt perfekt als Aperitif, Meeresfrüchte, Fisch, Schalentiere und weissen Fleischsorten.

Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo „Colle Secco“ DOP 2022/2023

7.5 dl Fr. 8.60

Cantina Tollo (Chieti)

Traubensorte: 100% Trebbiano / 13%

Eine leuchtend strohgelbe Farbe hat dieser Trebbiano. In der Nase ein delikates und komplexes aromatisches Bouquet mit Noten von Blüten, Zitrusfrüchten mit mineralischen Nuancen. Das Aroma ist mit seiner Frische und der ausgewogenen Säure sehr angenehm. Dieser Wein ist ein idealer Begleiter für Aperitif, Fisch, Meeresfrüchte, Salate und Frischkäse.

Campania

Greco di Tufo “Loggia della Serra” DOCG

7.5 dl Fr. 15.90

Terredora Di Paolo, Montefusco (Avellino)

Traubensorte: 100% Greco

Strohgelbe Farbe mit fruchtigen Aromen von Aprikosen, Äpfeln, Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Der Geschmack von grosser aromatischer Nachhaltigkeit, erinnert an reife Früchte. Passt sehr gut zu kalte Speisen, Büffelmozzarella, Schalentiere, Fischgerichte und Geflügel.

Calabria

Calabria Bianco „Critone“ IGT 2022/2023

7.5 dl Fr. 13.00

Librandi, Cirò (Crotone)

15.0 dl Fr. 30.50

Traubensorte: 90% Chardonnay & 10% Sauvignon Blanc / 12.5%

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Im Bouquet Noten von Blumen und exotischen Früchten. Kompakt im Geschmack, saftig, angenehm frisch, mit einem langanhaltenden mineralischen Abgang. Dieser nach dem Lieblingsschüler von Sokrates benannter Wein passt sehr gut zum Aperitif, Meeresfrüchten, Spaghetti mit Venusmuscheln, Schalentiere und Fisch.