

# *Enotria*

*Enotria war eine alte Bevölkerungsgruppe, die dem Vorrömischen zugeordnet war. Die Enotri lebten um das 15. Jahrhundert vor Christus in einem Gebiet von beträchtlicher Größe.*

*Enotria ist nach Enotro, dem Prinz von Arkadien und Sohn Lycaons benannt. Es umfasst die heutigen Regionen Basilikata, Kampanien und Kalabrien.*

*Enotria galt als das Land des Weines, des Wohlergehens, der Harmonie und der Idylle. Sein König Italo war ein weiser und hoch geschätzter Herrscher. Zu seinen Ehren erhielt das heutige Italien seinen Namen.*

*Die Vorzüge des damaligen Enotria möchten auch wir als Team*

*„Enotria da Miri“ Ihnen näher bringen.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und genussvollen Aufenthalt.*

*Ihr Team „Enotria da Miri“*

## *Aperitivi (Aperitiv)*

1. Martini Prosecco DOC	0,1 L	6
2. Taittinger Brut Réserve	0,1 L	14,5
3. Aperol Spritz	0,2 L	8
4. Hugo	0,2 L	8
5. Ramazzotti Rosato Mio	0,2 L	8
6. Mille Bolle Rosé	0,1 L	7
7. Campari Orange / Soda	0,2 L	7
8. Sherry Medium / Dry	5 cL	6,5
9. Portwein White Tawny	5 cL	6,5
10. Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	5 cL	6,5
11. Crodino (alkoholfrei)	0,1 L	5
12. Hugo (alkoholfrei)	0,2 L	6

## *Le Zuppe (Suppen)*

13. <b>Zuppa di Mare</b>	12
<i>Klare Meeresfrüchte- Koriander- Kartoffelsuppe</i>	
1301. <b>Crema di Pomodoro</b>	8
<i>Tomatencremesuppe</i>	
14. <b>Bouillabaisse</b>	15
<i>Frischer Fisch- Fenchel- Zwiebel</i>	

## *Antipasti (Vorspeisen)*

15. <b>Ostriche</b>	4,5
<i>Austern- Pumpernickel- Passionsfrucht</i>	<i>je Stück</i>
16. <b>Carpaccio di Salmone</b>	14
<i>Lachs-Wildsalat-Fenchel- Himbeeren</i>	
17. <b>Tartare di Lupo</b>	19
<i>Wolfsbarsch- Limetten- Avocado</i>	
18. <b>Capessante gratinate</b>	22
<i>Jakobsmuscheln gratiniert- Rote Beete- Kumquat</i>	

- |  |           |
|--|-----------|
| <b>19. Fritto Misto</b>  | <b>19</b> |
| <i>Gemischtes frittiertes von Meeresfrüchten, Blumenkohl- Brokkoli</i> |           |
| <b>20. Cocktail di gamberi</b>   | <b>14</b> |
| <i>Krabbencocktail- Feldsalat- Avocado</i>                             |           |

## *Insalate (Salate) und vegetarische Speisen*

- |  |           |
|--|-----------|
| <b>21. Insalata di Polpo</b>             | <b>17</b> |
| <i>Oktopus- Kartoffel- Sellerie</i>      |           |
| <b>22. Insalate Mista</b>                | <b>8</b>  |
| <i>Frischer gemischter Salat</i>         |           |
| <b>33. Antipasto di Verdure</b>          | <b>11</b> |
| <i>Grillgemüse- eingelegtes Gemüse</i>   |           |
| <b>34. Salat</b>                         | <b>11</b> |
| <i>Pecorino-Käse- Croutons- Zwiebeln</i> |           |
| <b>35. Spaghetti</b>                     | <b>11</b> |
| <i>Tomaten- Basilikum</i>                |           |
| <b>36. Gnocchi</b>                       | <b>11</b> |
| <i>Tomaten- saisonales Gemüse</i>        |           |

## *Prime (Nudelgerichte)*

- |  |           |
|--|-----------|
| <b>23. Spaghetti di Frutti di Mare</b>                               | <b>15</b> |
| <i>Meeresfrüchte- Tomaten- Knoblauch</i>                             |           |
| <b>24. Spaghetti coda di rospo</b>                                   | <b>15</b> |
| <i>Seeteufelragout- frittierte Zucchini</i>                          |           |
| <b>25. Gnocchi allo zafferano</b>                                    | <b>15</b> |
| <i>Kartoffelnudeln- Shrimps- Safran</i>                              |           |
| <b>26. Ravioli</b>   | <b>17</b> |
| <i>Gefüllte Pasta- Fisch- Tomaten</i>                                |           |
| <i>Fragen Sie bitte unser Personal nach der aktuellen Füllung</i>    |           |
| <b>2601. Tagliolini al Vitello</b>                                   | <b>15</b> |
| <i>Mit frischem Kalbfleisch und getrockneten Tomaten in Olivenöl</i> |           |

## *Risotto (Reisgerichte)*

- 27. Risotto di Frutti di Mare** **15**  
*Meeresfrüchte- Basilikum-Pesto*
- 2701. Risotto ala Milanese allo Zafranese** **15**  
*Risotto Milanese mit Safran*

## *Secondi (Hauptgerichte)*

- 28. Polpo alla Griglia** **26**  
*Oktopus- Kartoffeln- Gemüse*
- 29. Lupo di mare al Limone** **29**  
*Wolfsbarsch- Zitrone- Kartoffeln- Gemüse*
- 30. Rombo** **31**  
*Steinbuttfilet- Thymian- Kartoffeln- Gemüse*
- 31. Gamberoni alla livornese** **27**  
*Garnelen- Tomaten- Kapern- Kartoffeln- Gemüse*
- 32. Tris di Pesce** **31**  
*Fischplatte- Salat- Kartoffeln- mit 3 Sorten Fisch- ab 2 Personen* **pro Person**
- 3201. Scaloppine alla griglia** **27**  
*Kalbsfleisch vom Grill mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln*
- 3202. Scaloppine al forno** **29**  
*Kalbfleisch mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken*
- 3203. Filetto di Manzo alla griglia** **33**  
*Argentinisches Rinderfilet (ca. 200 Gramm) vom Grill mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln*
- 3204. Fileto di Manzo graninato** **35**  
*Rinderfilet (200 Gramm) gratiniert mit Parmesan auf einer Rosmarinsoße, frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

## *Pizza*

- |              |  |           |
|--------------|--|-----------|
| <b>37.</b>   | <b><i>Pizza Margherita</i></b>                   | <b>9</b>  |
|              | <i>Mozzarella- Tomaten- Basilikum</i>            |           |
| <b>38.</b>   | <b><i>Pizza Frutti di Mare</i></b>               | <b>14</b> |
|              | <i>Mozzarella- Meeresfrüchte- Knoblauch</i>      |           |
| <b>39.</b>   | <b><i>Pizza Salmone</i></b>                      | <b>14</b> |
|              | <i>Mozzarella- geräucherter Lachs- Spinat</i>    |           |
| <b>3901.</b> | <b><i>Pizza Verdure</i></b>                      | <b>12</b> |
|              | <i>Tomatensoße, Mozzarella, frisches Gemüse,</i> |           |

## *Per i bambini (für unsere kleinen Gäste)*

- |            |   |           |
|------------|---|-----------|
| <b>40.</b> | <b><i>Spaghetti</i></b>   | <b>6</b>  |
|            | <i>Butter- Käse</i>   |           |
| <b>41.</b> | <b><i>Gnocchi – Tomatensoße</i></b>   | <b>6</b>  |
| <b>42.</b> | <b><i>Fischburger</i></b>   | <b>10</b> |
|            | <i>Tomaten- Gewürzgurken- Salat- Cocktailsoße (ohne Alkohol)<br/>mit Kartoffeln</i> |           |

## *Dessert*

- |           |   |          |
|-----------|---|----------|
| <b>44</b> | <b><i>Cannoli</i></b>                     | <b>8</b> |
|           | <i>Frischkäse- Pistazien- Vanillesoße</i> |          |
| <b>45</b> | <b><i>Crème brûlée</i></b>                | <b>8</b> |
|           | <i>Milch- Eigelb- Brauner Zucker</i>      |          |
| <b>46</b> | <b><i>Tiramisú im Glas</i></b>            | <b>8</b> |
| <b>47</b> | <b><i>Zitronensorbet mit Prosecco</i></b> | <b>6</b> |

## *Formaggio (Käse)*

<b>48 Käsevariation</b>	<b>17</b>
Taleggio- Parmigiano Reggiano- Pecorino Romano- Obst- Walnüsse	
Auf Wunsch kann jeder Käse einzeln bestellt werden	<b>6</b>

## *Bevande calde (heiße Getränke)*

### *Kaffee*

<b>49 Kaffee</b>	<b>3,8</b>
<b>50 Kaffee entkoffeiniert</b>	<b>3,8</b>
<b>51 Espresso</b>	<b>3,8</b>
<b>52 Espresso doppio</b>	<b>5</b>
<b>53 Espresso macchiato</b>	<b>4</b>
<b>54 Espresso corretto (mit Grappa oder Sambucca)</b>	<b>5,1</b>
<b>55 Cappuccino</b>	<b>4,4</b>
<b>56 Café latte</b>	<b>4,7</b>
<b>57 Latte macchiato</b>	<b>4,7</b>
<b>58 Heiße Schokolade</b>	<b>4,7</b>
<b>59 Irish Coffee</b>	<b>7,3</b>
<b>60 Grog</b>	<b>5,8</b>

## *Tee aus dem Haus Plateanum*

<b>61 Darjeeling Laudatio</b>	<b>5,1</b>
Schwarzer Tee; Ein Lobgesang auf den Tee; Frühlings- und Sommerpflückung aus dem Hochland Darjeelings. Ziehzeit: 2-4 Minuten	
<b>62 Ruby Mentha</b>	<b>5,1</b>
Kräutertee aromatisiert mit frischer Minze und saftiger Erdbeere. Ziehzeit: 5-10 Minuten	
<b>63 Intensitum</b>	<b>5,1</b>
Früchtetee aromatisiert. Außergewöhnlicher Geschmack frischer Äpfel, Birnen, Gojibeeren und Honigmelone. Ziehzeit: 5-10 Minuten	

## *Tee aus dem Haus Sansibar*

- |           |  |     |
|-----------|--|-----|
| <b>64</b> | China Lung Fu Nr. 4<br>Feiner Grüntee aus China mit zart-süßer Geschmacksnote.<br>Ziehzeit: 3-5 Minuten  | 5,1 |
| <b>65</b> | Kamille Orangenblüte Nr. 9<br>Duftige Orangenblüten harmonieren mit intensiven Kamillenblüten zu einer köstlichen Komposition.<br>Ziehzeit: 5-10 Minuten | 5,1 |
| <b>66</b> | Pfefferminztee Melisse Nr. 10<br>Erfrischende Pfefferminzblätter und köstliche Zitronenmelisse sind ein perfektes Genussduo.<br>Ziehzeit: 5-10 Minuten   | 5,1 |

## *Alkoholfreie Getränke*

	<u>0,25L</u>	<u>0,75L</u>
<b>67</b> SanPellegrino	4,1	6,9
<b>68</b> Aqua Panna	4,1	6,9
	<u>0,20L</u>	<u>0,40L</u>
<b>69</b> Coca Cola	4,1	5,7
<b>70</b> Fanta	4,1	5,7
<b>71</b> Sprite	4,1	5,7
<b>72</b> Mezzo Mix	4,1	5,7
<b>73</b> Coke Light	4,1	5,7
	<u>0,25 L</u>	
<b>74</b> Bad Liebenwerda Ginger Ale	4,5	-----
<b>75</b> Bad Liebenwerda Tonic	4,5	-----
<b>76</b> Bad Liebenwerda Bitter Lemon	4,5	-----
	<u>0,20 L</u>	<u>0,40 L</u>
<b>77</b> Bauer Apfelsaft	4	5,6
<b>78</b> Bauer Orangensaft	4	5,6
<b>79</b> Bauer Kirschnektar	4	5,6
<b>80</b> Bauer Bananennektar	4	5,6

<b>81</b> Bauer Schwarze Johannisbeere	4	5,6
<b>82</b> Bauer Mangonektar	4	5,6
<b>83</b> Bauer Tomatensaft	4	----
<b>84</b> Bauer Saftschorlen wahlweise erhältlich	3,8	5,4

## *Bier (vom Fass)*

	<u>0,25L</u>	<u>0,40L</u>
<b>85</b> Peroni Nastro Azzurro (Italien)	3,9	5,1

## *Flaschenbier*

	<u>0,33L</u>	<u>0,50L</u>
<b>86</b> Paulaner Hefe-Weißbier	4,2	5,1
<b>87</b> Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel		5,1
<b>88</b> Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei		5,1
<b>89</b> Peroni Nastro Azzurro 0,0% (Italien)	4,2	

## *Vini Bianci (offene Weißweine)*

<b>90</b> Vinicola Serena / Veneto (Fasswein) Chardonnay (trocken)		<u>0,10L</u>	<u>0,25L</u>
		5,7	8
<b>91</b> Frizzantino Bianco Dolce dell'Emilia" IGT			
Medici Ermete – lieblich	<u>0,25L</u>	<u>0,50L</u>	<u>0,75L</u>
	8,5	12,8	20,4
<b>92</b> Pinot Grigio delle Venezie DOC			
Giarola – trocken	<u>0,25L</u>	<u>0,50L</u>	
	8,4	12,4	



## *Vino Rosato (offener Roséwein)*

### **93** Bardolino Chiaretto DOC

Campagnola – trocken	<u>0,25L</u>	<u>0,50L</u>
	8,4	12,4

## *Vini Rossi (offener Rotweine)*

### **94** Lambrusco Dolce dell'Emilia“ IGT

Medici Ermete – lieblich	<u>0,25L</u>	<u>0,50L</u>	<u>0,75L</u>
	8,2	12,2	22,2

### **95** Montepulciano d'Abruzzo DOP

Tollo – trocken	<u>0,25L</u>	<u>0,50L</u>
	8,5	12,8

## *Liköre*

		<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
<b>96</b> Ramazzotti Crema	17%	4,2	6,2
<b>97</b> Limoncelle di Capri	30%	4,2	6,2
<b>98</b> Frangelico Haselnusslikör	24%	4,2	6,2
<b>99</b> Molinari Sambuca	40%	4,2	6,2

## *Kräuter*

		<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
<b>100</b> Ramazzotti Amaro	30%	4,2	6,2
<b>101</b> Amaro Montenegro	23%	4,2	6,2
<b>102</b> Averna Riserva Don Salvatore	34%	4,2	6,2

## *Grappa*

		<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
<b>103</b> Enotria Hausmarke	40%	4,4	6,2
<b>104</b> Grappa Gagliano Chardonnay	40%	4,4	6,2
Destilleria Marzadro (Trentino)			
<b>105</b> Marzadro Diciotto Lune	41%	5,7	7,7
<b>106</b> Marzadro La Trentina Barrique	41%	5,7	7,7
<b>107</b> Marzadro Giare Amarone	41%	5,7	7,7
<b>108</b> Marzadro Giare Gewürztraminer	41%	5,7	7,7
Destilleria Poli (Veneto)			
<b>109</b> Po'di Poli Secca Merlot	40%	6,7	8,7
<b>110</b> Po'di Poli Elegante Pinot	40%	6,7	8,7
<b>111</b> Po'di Poli Morbida Moscato	40%	6,7	8,7
<b>112</b> Cleopatra Moscato Oro	40%	6,7	8,7
Destilleria Nonino (Friaul)			
<b>113</b> Grappa Chardonnay Monovitigno	41%	6,7	8,7
<b>114</b> Grappa Vuisinâr Riserva	41%	6,7	8,7
<b>115</b> Grappa Anticacuvée Riserva	43%	6,7	8,7
Destilleria Berta (Piemont)			
<b>116</b> Grappa L'Angelo	41%	7,7	9,7
<b>117</b> Grappa Bric del Gaian	44%	7,7	9,7
<b>118</b> Grappa Tre Soli Tre	44%	7,7	9,7

## *Brandy - Cognac*

		<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
<b>119</b> Vecchia Romagna Etichetta Nera	38%	4,7	7
<b>120</b> Hennessy VSOP	40%	4,7	7

## *Rum*

		<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
<b>121</b> Ron Zacapa Centenario 23 (Guatemala)	40%	10,2	16,7
<b>122</b> Botucal Reserva Exclusiva (Venezuela)	40%	6,2	9,2

## *Whisky*

		<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
<b>123</b> Johnnie Walker Black Label (Blended Scotch)	40%	4,7	7,2
<b>124</b> Glenmorangie Quinta Ruban (Highlands)	46%	6,2	9,2
<b>125</b> Ardbeg Uigeadail (Islay)	54,2%	7,2	11,2
<b>126</b> Bushmills 10 years (Irland)	40%	8,2	12,2

## *Vodka*

		<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
<b>127</b> Absolut Blue Label	40%	5,2	7,2
<b>128</b> Grasovka mit Büffelgras	40%	5,2	7,2

## *Gin*

		<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
<b>129</b> Bombay Sapphire London Dry Gin	40%	4,3	6,8
<b>130</b> Malfy Gin Rosa	41%	5,2	7,2

## *Obstbrände*

		<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe (Sachsen)			
<b>131</b> Meissener Obstbrand aus Äpfeln & Birnen	40%	5,5	8,4
<b>132</b> Meissener Williamsbirnenbrand	40%	5,5	8,4
<b>133</b> Meissener Sauerkirschbrand	42%	5,5	8,4
<b>134</b> Meissener Himbeergeist	42%	5,5	8,4
<b>135</b> Meissener Haselnussgeist	40%	5,5	8,4

## *Prosecco e Spumanti*

	<u>0,75 l</u>
<b>136</b> Mille Bolle Rosé	29,00 €
<b>137</b> Soligo Prosecco DOC Spumante Brut	27,00 €
<b>138</b> Ferrari Spumante Trento DOC Brut	54,00 €
<b>139</b> Ferrari Spumante Rosé Trento DOC Brut	60,00 €

## *Champagner*

*Bei uns können Sie sehr erlesene Champagner genießen,  
bitte fragen Sie das Personal, wir beraten Sie gern*

## *Weißwein*

<b>140</b> Sauvignon Blanc Südtirol DOC	0,75 L	33,00 €
Cantina Bolzano – Südtirol		
Strohgelb mit grünlichen Reflexen; im Geruch vegetable Noten, wie Tomatenblatt und Salbei, Akazien- und Holunderblüten, fruchtige Noten von gelbem Pfirsich und Limette, würzig; im Geschmack langanhaltend und geschmeidig mit einer frischen Säure		
<b>141</b> Pinot Grigio Friuli DOC	0,75 L	29,00 €
Torre Rosazza – Friaul		
Aromatisches Bukett von Apfel und reifem Pfirsich. Am Gaumen vollmundig, gut strukturiert mit harmonischem feinem Säurespiel. Präsent im Abgang, elegant und ausgewogen.		
<b>142</b> Le Creete Lugana DOC	0,75 L	37,00 €
Cantina Ottella – Lombardei		
In der Nase aromatischer Duft von reifer Birne, Zitrone, etwas Grapefruit und Ananas sowie weißen Blüten. Am Gaumen, saftig und cremig, gibt er erfrischende Frucht zum Besten. Längere Reifung auf der Feinhefe und Trauben aus der Top-Lage San Benedetto geben dem Premium-Lugana seinen Charakter.		

- |            |  |        |         |
|------------|--|--------|---------|
| <b>143</b> | Gavi del Comune di Gavi DOCG<br>Fontanafredda – Piemont<br>Angenehm trocken, elegant, voll und harmonisch. Dicht, erinnernd an Blumen wie Maiglöckchen, Zitronen und herzhaft Äpfel.   | 0,75 L | 31,00 € |
| <b>144</b> | Pomino Bianco DOC<br>Castello di Pomino / Frescobaldi – Toskana<br>Strohgelb mit funkelnden Reflexen. In der Nase ist er intensiv und verströmt Aromen von weißen Blüten wie Maiglöckchen und Weißdorn, gefolgt von Anklängen an Apfel, Birne, Pfirsich und Banane. Im Mund kräftig und zugleich weich und geschmeidig mit einer raffinierten, ausgewogenen Eleganz. 3-monatige Reifung im Barriquefass. | 0,75 L | 33,00 € |
| <b>145</b> | Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico<br>DOC Superiore „Passione“<br>Azienda Agricola Pilandro - Marken<br>Die Trauben des Passione reifen in Castelplanio (Marken), in einem Hügellgebiet mit tonhaltigen Böden heran. Die besondere Auslese der Trauben und die weiche erste Pressung ergeben einen sehr gehaltvollen Wein mit köstlichen und unverfälschten Noten von Zitrus und Mandeln           | 0,75 L | 29,00 € |
| <b>146</b> | Tellus Chardonnay Bianco Lazio IGP<br>Falesco – Latium<br>Die Erdgöttin TELLUS verleiht diesem vollmundigen Wein ihren Namen. Bereits seine kräftige Farbe verrät, dass es sich hier um einen sehr komplexen, reichen Wein handelt. Seine schönen Zitrus- und Apfelnoten verbinden sich wunderbar mit Anklängen von Zedernholz. Am Gaumen vollmundig, dabei frisch und anhaltend.                        | 0,75 L | 29,00 € |
| <b>147</b> | Grillo DOC 6,37<br>Roccaperciata - Sizilien<br>Die goldene Farbe dieses reinsortigen Grillo erinnert unmittelbar an die Sonne Siziliens. Mit seinem Bouquet von Mandeln, weißen Blüten und Birnen sowie seiner schönen Balance zwischen Frische und Bodenständigkeit setzt er ein Exempel für den modernen sizilianischen Wein.  | 0,75 L | 28,00 € |
| <b>148</b> | Donnikalia Vermentino di Sardegna DOC<br>Ferruccio Deiana – Sardinien<br>Sandig und kieshaltig sind die Böden, die diesen sortentypischen Vermentino di Sardegna hervorbringen. Sein Duft erinnert an Mandelblüten, sein Geschmack ist trocken, frisch und vollmundig mit schönen Fruchtaromen   | 0,75 L | 28,00 € |

## *Roséwein*

- 149** Rosato Terre Siciliane IGT 0,75 L 27,00 €  
Feudi Branciforti dei Bordonaro - Sizilien  
Der Rosato präsentiert sich mit einem überzeugenden Bukett von Brombeeren, Heidelbeeren und zart würzigen Noten. Am Gaumen zart und verführerisch, weich im Geschmack, abgerundet durch ein angenehm delikates Säurespiel.

- 150** Alie Rosato Toscana IGT 0,75 L 36,00 €  
Tenuta Ammiraglia / Frescobaldi - Toskana  
Eleganter, raffinierter Wein, der in Zartrosa mit Pfirsichreflexen aufwartet. Fruchtig und intensiv nimmt die Nase zunächst eine unmittelbare Frische wahr, die in Aromen reifer Früchte mündet. Zitrusnoten, Sauerkirsche und weiße Melone verleihen dem Wein einen Hauch an Mineralität und Tiefe, einhergehend mit einer herausragenden Balance. Der Abgang ist lang und nachhaltig. Syrah & Vermentino.

## *Rotwein*

- 151** Lagrein "Perl" Südtirol DOC 0,75 L 42,00 €  
Cantina Bolzano - Südtirol  
Blumiger Duft nach Veilchen und Rosen, fruchtig nach dunklen Beeren, würzig und mineralisch nach feuchter Erde, typische Kakaonoten.  
Im Geschmack elegant und rund mit samtigen Tanninen und typischer Säure.
- 152** Caporala Barbera d'Asti DOCG 0,75 L 26,00 €  
Cascina Radice - Piemont  
Der Barbera brilliert mit einem dunklen, intensiven Rot im Glas.  
Körperreich und herzhaft im Duft mit Aromen von Gewürzen, Tabak und roten Früchten.  
Im Geschmack vollmundig mit angenehmen und langen Nachhall. Gereift in Eichenholzfässern.

- |            |  |        |         |
|------------|--|--------|---------|
| <b>153</b> | Valpolicella Ripasso Superiore DOC<br>Azienda Agricola Giarola - Veneto<br>intensives Rubinrot; durch die Ripasso-Methode, eine zweite Vergärung auf dem Amarone-Trester, entsteht ein intensiv-fruchtiger Wein mit einem rosinenartigen Geschmack; der Wein reift ca. 14 Monate in französischen Eichenholzfässern  | 0,75 L | 33,00 € |
| <b>154</b> | Montepulciano d'Abruzzo Riserva "Mò" DOP<br>Cantina Tollo - Abruzzen<br>In der Nase entwickelt der Wein ein spektakuläres Bouquet mit fülligen und zugleich sehr eleganten Noten von dunklen Waldfrüchten, Schwarzkirschen und Amarenakirschen unterstützt von subtilen Gewürz- und Holznuancen. Am Gaumen weich und samtig am Gaumen. Die Eindrücke im Bouquet spiegeln sich am Gaumen wieder. Besonders anhaltend. | 0,75 L | 31,00 € |
| <b>155</b> | SUD Primitivo Manduria DOP<br>Cantina San Marzano - Apulien<br>Rubinroter Wein mit violetten Reflexen. Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen, sowie Kakao und Vanille. Samtige Textur am Gaumen. 6-monatiger Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche. Körperreich mit warmen, langen Nachhall.  | 0,75 L | 36,00 € |
| <b>156</b> | Terre Rare Carignano del Sulcis DOC Riserva<br>Sella & Mosca - Sardinien<br>In der Nase begleitet ein weiniger Resthauch fruchtige Noten, die sich vor einem leichten, hintergründigen Holzaroma entfalten. Am Gaumen weiche Tannine und reife, spätherbstliche Frucht, die durch ein subtiles Eichenholzaroma verbunden werden  | 0,75 L | 43,00 € |

*Wein ist Poesie und verzaubert uns seit Jahrtausenden.*

*„Es steckt mehr Philosophie in einer Flasche Wein als in allen Büchern dieser Welt“, sagte bereits Louis Pasteur.*

*Nehmen Sie sich die Zeit und lassen sich entführen in unsere sehr erlesene und historisch wertvolle Weinsammlung. Erleben sie mit allen Sinnen unsere besonderen Jahrgangsweine von 1980 bis heute.*

*Unser Fachpersonal berät Sie gern.*

