

## Unsere Weinempfehlungen

Masca del Tacco Susumaniello 2019  
Flasche 13,50 Euro

dunkle Früchte, Waldbeeren, zurücklehnen und genießen.

Zolla Primitivo 2018  
Flasche 10,50 Euro

süßig, reife Frucht, wenig Säure und Gerbstoffe.

Quota 29 Primitivo 2019  
Flasche 8,90 Euro

dunkle Beeren und Pflaumen, als Begleiter von Pasta, Salami und würzigem Käse.

Colle al Vento Primitivo 2017  
Flasche 7,90 Euro

Aromen von roten Früchten, leichte Holznote und Vanille.

Teruzzi & Puthod Peperino 2014  
Flasche 10,90 Euro

Cuvée aus Sangiovese und Merlot, dunkle Kirschen, dunkle Schokolade, Schmeichler der Sinne.

Broquet Malbec 2018  
Flasche 13,90 Euro

Kirsche, Brombeere, Konfitüre, Tabak und Vanille als Begleiter von Fleischgerichten, würzigem Käse.

Pierre Adamieu Gigondas 2019  
Flasche 17,90 Euro

Cuvée aus Grenache, Syrah, Mourvedre, Purpurrote Farbe, Aromen von Pfeffer, Cassis, Lakritze, Pflaumen.

Fabelhaft Tinto Douro 2018  
Flasche 11,90 Euro

Cuvée aus vier Rebsorten, Aromen von roten Beerenfrüchten mit balsamischen Noten, elegant.

401 Lemberger 2018  
Flasche 7,90 Euro

tatkraftig, willensstark, Heimatverbunden, Aromen von dunklen Beeren, als Begleiter aller Fleischgerichte.