

CARTA DEI VINI

That's Amore

PER CHI AMA LA CUCINA ITALIANA

VINI BIANCHI

GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC /0

Weingut Kurz, Paasdorf, Weinviertel

Im Glas zartes Gelb mit markanten Schlieren. Typische Veltliner Würze mit einem Hauch von Exotischen Früchten unterlegt, feine nussige Nuancen. Vielschichtig, komplexer Körper mit feiner Frucht, würzig mit angenehmer Säurestruktur.

1/8l 4,90 // FL 0,75l 25,00

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE, CIARI /0

Borgo Molino, Ormelle, Veneto

Angenehmer Duft von Feldblumen, frische Frucht von gelben Äpfel und Quitten, harmonisch im Geschmack

1/8l 4,90 // FL 0,75l 25,00

FALANGHINA DEL SANNIO DOC, VIGNE SANNITE /0

Cecas, Benevento, Campania

Blumig (Wiesenblumen) und fruchtig in der Nase. Fruchtig (Birne und Quitte), mineralisch und blumig am Gaumen. Die Flexibilität des Körpers macht den Wein zu einem eleganten Aperitif oder zu einer perfekten Ergänzung für delikate vegetarische Gerichte und Fischspeisen.

1/8l 4,90 // FL 0,75l 25,00

GRILLO SICILIA DOC BIO, VITESE /0

Cantine Colomba Bianca, Mazara di Vallo, Sicilia

Rebsorte: Grillo. Strahlendes Hellgelb, blumiges Bouquet (Jasmin) mit leichten fruchtigen Noten von grünem Apfel, Ananas und Zitrusfrüchten.

Am Gaumen ist der Wein mineralisch, frisch und ausgewogen mit langem Abgang. Ideal zu Fischspeisen, Risotti und weißem Fleisch.

1/8l 5,50 // FL 0,75l 29,00



VINI ROSSI

ROSSO PICENO DOC BIO, GEOS /0

Cantina di Acquaviva Picena, Moncaro, Marche



Rebsorten: Montepulciano-Sangiovese. Dunkel rubinrot. Elegantes Bouquet von Waldbeeren, reifen Kirschen und Veilchen. Guter Körper, perfekte Balance zwischen Tanninen und Alkohol. Sauerkirschen, gereifte Pflaumen und Tabaknoten dominieren am Gaumen. Unendlicher Trinkgenuss. Ideal zu Pasta und Pizza mit Tomatensauce, Antipasti mit Prosciutto, Salami und Käse.

1/8l 5,50 // FL 0,75l 29,00

NERO D'AVOLA DOC BIO, PRINCIPE DI GRANATEY /0

Cantine Colomba Bianca, Mazara di Vallo, Sicilia



Rubinrote Farbe mit Aromen von Pflaumen und schwarzen Kirschen. Ausgewogene Tannine, trocken und vollmundig im Geschmack mit einem Hauch von Kaffeebohnen und Vanille. Würziger Abgang mit Noten von Tabak und dunkle Schokolade.

1/8l 5,50 // FL 0,75l 29,00

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC, LIRICA /0

Produttori di Manduria, Manduria, Apulia

Rubinrot mit granatroten Reflexen. Das kräftige Bukett erinnert an reife Früchte wie Heidelbeere und Brombeere, rote Trockenblumen, rauchige Aromen. Am Gaumen ist der Lirica trocken, großzügig, leicht tanninhaltig, harmonisch, mit anhaltendem Nachhall.

1/8l 6,00 // FL 0,75l 30,00

CHIANTI CLASSICO DOC /0

Castello di Albola, Radda in Chianti, Toscana

Intensives, samtiges Bouquet mit delikaten Nuancen von Veilchen und roten Früchten, am Gaumen ausgeprägte Balance, reizvolle fleischige Fülle und elegante Struktur, weich, doch voll Kraft und Elan. Langer, aromatischer Nachhall am Gaumen.

1/8l 6,00 // FL 0,75l 30,00

ROSÈ

PRIMITIVO ROSATO SALENTO IGP, AKA /0
Produttori di Manduria, Manduria, Apulia

Leuchtendes, funkelndes Kirschrot. Klare und ansprechende Nase, satt nach frischen Kirschen, Granatapfel und Chinarinde. Saftig und frisch am Gaumen, baut sich gut aus, knackige Kirschfrucht, salzig, zeigt im hinteren Bereich viel saftige Säure, langer Nachhall.

1/8l 4,90 // FL 0,75l 25,00

MEZZE BOTTIGLIE

BIANCO

FALANGHINA DEL SANNIO DOC, VIGNE SANNITE /0
Cecas, Benevento, Campania

Blumig (Wiesenblumen) und fruchtig in der Nase. Fruchtig (Birne und Quitte), mineralisch und blumig am Gaumen. Die Flexibilität des Körpers macht den Wein zu einem eleganten Aperitif oder zu einer perfekten Ergänzung für delikate vegetarische Gerichte und Fischspeisen.

FL 0,375l 12,50

ROSSO

PEPEROSSO IGP DI CALABRIA, SPADAFORA /0
Cantine Spadafora, Mangone, Calabria

Magliocco-Merlot. Eine elegante rote Fruchtbombe: Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren. Blumig mit ausgewogener Säure und feinen Tanninen. Ein innovativer Wein, ideal auch für scharfe Gerichte und Fischspeisen.

FL 0,375l 12,50