



TABIÊ



Weinspezialitäten



Gavi di Gavi, Sant Evasio

Eine der beste Italienischen Weissweine.
Voller und runder Weißwein aus dem Piemont. Gavi di Gavi ist als autochtone Rebsorte ein typischer Weißwein dieser norditalienischen Weinregion. Er paßt hervorragend zu leichten Vorspeisen und Nudelgerichten. Durch seine nicht zu aufdringliche Säure auch ein spannender Aperitif! 12,5% **0,75l 28,00 €**



Aragosta, Vermentino di Sardegna

Die Trauben für Aragosta werden an den Ausläufern des Trexenta Gebirges, in 350 m Hoehe kultiviert. Der fruchtbare, mineralhaltige Schwemmlandboden spiegelt sich auch im Geschmack des Weines wieder. Astice besitzt eine helle Strohfarbe. Sein Bukett ist Intensiv mit delikatem rebsortentypischen Beerenduft. Sein Geschmack ist trocken, seine feine Saeure delikat-fruchtig und weich im Gaumen. Der Wein hat einen anhaltenden Nachgeschmack 12% **0,75 l 19,00€**



Trebbiano, Abruzzan

Die weiße Rebsorte ist sehr alt, die genaue Herkunft ist unklar. Schon Plinius der Ältere (23-79) sprach von einem „Vinum trebulanum“ aus einem Ort namens Trebulanis in Kampanien, was auf einen Urahn hindeuten könnte. Und Petrus de Crescentiis (1230-1320) beschrieb im Jahre 1303 den Trebbiano als edeln, haltbaren Wein. Mit ihren zahlreichen Spielarten und Klonen belegt die Sorte als Trebbiano (in Italien) und Ugni Blanc (in Frankreich) weltweit 205.000 Hektar Rebfläche und liegt damit an fünfter Stelle. In der Weinproduktion liegt sie aber wahrscheinlich weltweit an der Spitze. 12% **0,75 l 12,90 €**



Lugana Venetien (meist südlich vom Gardasee)

Strohgelb mit grünlichen Reflexen kommt dieser delikate Lugana daher. Das Bukett ist feinfluchtig und floral. Am Gaumen zeigt er sich gut strukturiert mit fülligen Aromen von Grapefruit und Aprikosen. Im Abgang gefällt eine harmonische Säure. 12,5% **0,75 l 18.00 €**



Pinot Grigio, Venetien

Helle, blassgelbe Farbe. Sehr feingliedriges Bouquet, das nach exotischen Früchten und Blüten duftet. Im Gaumen saftiges, zartes Extrakt, süffig. Ein sehr vielseitiger Wein, der sich als Apéro-Wein, zu Fisch, aber auch zu weissem Fleisch bestens eignet. Lagerfähigkeit: 3–4 Jahre. Am schönsten jung getrunken 12% **0,75 l 18,00 €**



TABIÊ



Weinspezialitäten



Merlot del Veneto, Colli Urbis

Ein Trocken, Rotwein mit Vollem, aromatischen Abgang, gut zu braten und gegrilltes 12% **0,75 l 16,50 €**



Nero D'Avola, Montalto (Sizilien) Trocken.

Die traditionelle Rebsorte „nero D'Avola“ findet auf Sizilien ideale Voraussetzungen und bringt Einzigartige Rotweine hervor.
Gut zu Fleisch und Nudelgerichten
13,5% **0,75l €17,00**



Chianti Santa Croce , Toscana

Diesen Chianti ist besonders zu schmackhaften Ersten Gänge (Primi piatti) zu empfehlen, Wild und auch zu alle Sorten roten Fleisch passend
12% **0,75 l 17,00 €**

Primitivo Apulien

Dieser Rotwein wird aus der Primitivo Traube gewonnen, hat einen wurmigeren Geruch, eine tiefe rote Farbe und vollen Geschmack. Für alle Speisen ein guter Begleitwein 12% **0,75 l 17,90 €**

Montepulciano d Abruzzo, Abruzzen trocken

Von der Montepulciano-Traube gewonnen, besitzt dieser Wein einen charakteristischen fruchtigen Geschmack und dank der gut erhaltenen Frische der Traube ist es ein interessanter Rotwein.
12,5% **0,75 l 14,90 €**



Barolo il Pozzo Piemonte

Der Barolo ist eine der Könige unter den Rotweinen in Italien und braucht nicht vorgestellt zu werden.
Ein sehr vollen und schweren Körper typisch der „Nebiole“ Trauben machen aus ihm einen reinrassigen Rotwein!! 13% **0,75 l 38,00 €**