



Al Tabie'

Rotweine

Flaschenweine

Euro

Merlot del Veneto, Colli Urbis trocken

Ein trockener Rotwein mit vollem, aromatischem Abgang.
Passt gut zu Braten oder Gegrilltem.

12% Vol. 0,75 l **18,50**

Nero d'Avola, Montalto, Sizilien trocken

Die traditionelle Rebsorte „Nero d'Avola“ findet auf Sizilien ideale Voraussetzungen und bringt einzigartige Rotweine hervor.
Passt gut zu Fleisch und Nudelgerichten.

13,5% Vol. 0,75 l **21,00**

Chianti Santa Croce, Toskana trocken

Dieser Chianti ist besonders zu schmackhaften ersten Gängen (primi piatti) zu empfehlen. Er ist zu Wild und auch zu allen Sorten rotem Fleisch passend.

12% Vol. 0,75 l **19,00**

Primitivo, Apulien trocken

Dieser Rotwein wird aus der Primitivo Traube gewonnen, hat ein wurmigerem Geruch, eine tiefrote Farbe und vollem Geschmack. Für alle Speisen ein guter Begleitwein.

12% Vol. 0,75 l **19,90**

Montepulciano d Abruzzo trocken

Von der Montepulciano-Traube gewonnen, besitzt dieser Wein einen charakteristischen fruchtigen Geschmack und dank der gut erhaltenen Frische der Traube ist es ein sehr interessanter Rotwein.

12,5% Vol. 0,75 l **14,90**

Barolo il Pozzo Piemonte trocken

Die Piemontesen sind stolz auf diesen Wein, welcher von Königen und Päpsten geschätzt wurde. Heute zählt dieser Wein zu den wenigen Ausnahmen, welche sich ihren Stand und Charakter über die Jahre hinweg erhalten haben. Jung ist er von einer deutlichen Gerbstoffnote geprägt, welche sich aber im Lauf der Zeit sehr harmonisch in den Wein einbindet. Gereift kommt seine intensive Frucht, welche an Veilchen und Rosen erinnert, sehr gut zur Geltung.

12% Vol. 0,75 l **38,00**



Al Tabie'

Weißweine

Flaschenweine

Euro

Gavi di Gavi trocken

Einer der besten italienischen Weißweine. Strohgelbe Farbe, Geruch nach Blumen und Obst mit Duftnoten, die an Pfirsiche erinnert. Voller, runder und weicher Geschmack mit edlen Aromen. 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% Vol. 0,75 l **29,00**

Aragosta, Vermentino di Sardegna trocken

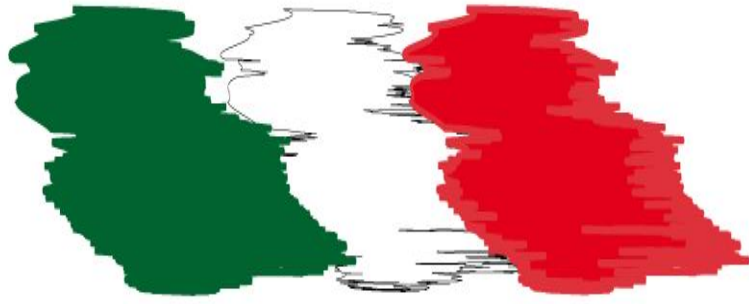
Aragosta Vermentino di Sardegna ist ein aus der sardischen Vermentino Traube gewonnener Weißwein. Die Strohfarbe weist leichte Grüntiche auf. Sein Aroma ist sehr balanciert, delikat und dennoch einzigartig, mit einer frischen Note, die an reife Äpfel erinnert. Der Geschmack ist harmonisch, trocken, frisch und lebendig, mit einem angenehmen Trend zur Mandel. Passt gut zu Fisch und Krustentieren, zu Vorspeisen mit Meeresfrüchten.

12,0% Vol. 0,75 l **21,90**

Trebbiano, Abruzzo trocken

Die weiße Rebsorte ist sehr alt, die genaue Herkunft ist unklar. Schon Plinius der Ältere (23-79) sprach von einem „Vinum trebulanum“ aus dem Ort Trebulanis in Kampanien, was auf einen Urahn der Sorte hindeuten könnte. Der Autor Petrus de Crescentiis (1230-1310) beschreibt den Trebbiano als edeln, haltbaren. Mit ihren zahlreichen Spielarten und Klonen belegt die Sorte weltweit über 250.000 Hektar Rebfläche und liegt damit an vierter Stelle. In der Weinproduktion liegt sie aber wahrscheinlich weltweit an der Spitze.

12% Vol. 0,75 l **15,90**



Al Tabie'

Lugana, Venetien trocken

Meist südlich vom Gardasee. Strohgelb mit südlichen Reflexen kommt dieser delikate Lugana daher. Das Bouquet ist feinfruchtig und floral. Am Gaumen zeigt er sich gut strukturiert mit fülligen Aromen von Grapefruit und Aprikosen. Im Abgang gefällt eine harmonische Säure.

12% Vol. 0,75 l | **21,00**

Pinot Grigio, Venetien trocken

Helle, blassgelbe Farbe. Sehr feingliedriges Bouquet, das nach exotischen Früchten und Blumen duftet. Im Gaumen saftiges, zartes Extrakt, süffig. Ein sehr vielseitiger Wein, der sich als Apéro-Wein, zu Fisch, aber auch zu weißem Fleisch bestens geeignet. Lagerfähigkeit: 3–4 Jahre. Wird bevorzugt jung getrunken.

12% Vol. 0,75 l | **19,90**