

## Wein des Monats

### Ferrari Spumante Rosè/ Trentino

Frisch und fruchtig am Gaumen mit einem Hauch an Reife.  
Das Aroma süßer Mandeln wird herausgehoben durch das Säuespiel,  
welches ein außerordentliches Mundgefühl bewirkt.

0,10 l  
0,75 l

8,90€  
59,90€



### Roero Arneis „Cayega“ Docg/Piemonte 2014

Aus 100% Arneis Trauben.  
Dieser fruchtige, blumige Weißwein strahlt  
strohgelb mit grünlichen Reflexen.  
Der Geschmack ist harmonisch ausgeglichen,  
von guter Struktur. Das Bouquet voll und anhaltend.

0,75 l

34,90 €



### Pipoli Bianco Greco/ Fiano - Basilicata Igp 2014

Hellgelb schimmernder Weißwein.  
Dieser Wein überzeugt mit einem ausgeprägten, fruchtigen Bouquet  
nach Zitrusfrüchten und Aprikosen.  
Am Gaumen verwandeln sich diese saftigen Nuancen in  
harmonisch abgestimmte Aromen von Limette und Aprikose  
mit einem Hauch von reifer Mango, blumigen Honig, sowie feiner Würze.

0,75 l

29,90 €



### Pipoli Rosato - Aglianico/ Basilicata 2014

Aus 100% Aglianico- Trauben.  
Lebendige, leuchtende Himbeerfarben.  
Hat ein sehr intensives Bouquet nach Kirsche, Amarena und Veilchen.  
Dieser Wein verhält sich am Gaumen  
sehr elegant mit anhaltendem floralem Finale.

0,75 l

29,90€



### Pipoli Anglianico del Vulture DOC/ Basilicata 2013

Aus 100% Aglianico Trauben.  
Tiefdunkle rote Farbe mit granitroten Reflexen.  
Intensive Noten reifer Kirschen, von Vanille, Tabak und Gewürzen.  
Am Gaumen körperreich, würzig, mit süßen Tönen und Aromen von  
Gewürzen, Kakao und Tabak. Ausgeglichenere Struktur und  
harmonisches Finale.

0,75 l

29,90 €

