

# Herzlich Willkommen im



## ITALIENISCHE WEINE: KULTUR-GENUSS FÜR JEDEN TAG !!

### EDAMUS-BIBAMUS-GAUDEAMUS

WAS WÄREN PIZZA, PASTA UND DIE ANDEREN KÖSTLICHKEITEN DER ITALIENISCHEN KÜCHE OHNE ITALIENISCHE WEINE? FAST SCHEINT ES, ALS BEDINGE SCHON DIE KULINARIK DES SONNIGEN LANDES DEN SCHIER UNENDLICHEN REICHTUM AN ROTWEIN UND WEISSWEIN, DIE BIS HEUTE EIN INBEGRIFF ITALIENS UND EIN SYNONYM FÜR EINFACH GUTE WEINE SIND.



- LA NOSTRA CANTINA -  
VINI & SPUMANTI

**Anno MMXXI D.C.**  
**CANTINA del Vino VILLA MEDICI**

**WEISSWEIN**

<p><b>FRIULI VENEZIA GIULIA COLLIO PINOT GRIGIO Colli Orientali Az. LIVON D.O.C</b></p> <p><b>Helles strohgelb - gut ausgeprägt und lang anhaltendes Bouquet. Trocken, sehr persönlich, mit leichten bitteren Untergrund. EUR 28,90 für 0,75 Fl.</b></p>	<p><b>FRIULI VENEZIA GIULIA COLLIO SAUVIGNON BLANC Colli Orientali Az. LIVON D.O.C</b></p> <p><b>Warmes hellgelb - leicht grünliche Reflexe. Sehr kontrolliertes und elegantes Bouquet. Feine elegante Säure, schlank mit delikatem Abgang. EUR 32,90 für 0,75 Fl.</b></p>
<p><b>FRIULI VENEZIA GIULIA COLLIO CHARDONNAY Colli Orientali Az. LIVON DOC</b></p> <p><b>Klar strohgelb - leuchtend. Delikates, angenehmes Aroma. Frisch und weich, beachtlicher Charakter. EUR 28,90 für 0,75 Fl.</b></p>	<p><b>TOSCANA Bianco ANTONORI Az. Tenuta Villa Antonori D.O.C.</b></p> <p><b>Klar strohgelb - leuchtender Reflex, angenehmes Früchte- Aroma. Frisch und weich, spritziger Sommerwein. EUR 32,90 für 0,75 Fl.</b></p>
<p><b>PIEMONTE GAVI DI GAVI DOCG Nizza Az: La Scolca -Valentino-</b></p> <p><b>Strohgelb, lebhaft und leuchtend. Persönliches, feines und fruchtiges Bouquet. Anklänge an Mandel und Feldblumen. Trocken und aromatisch, auf elegant bitterem Untergrund. EUR 32,90 für 0,75 Fl.</b></p>	<p><b>UMBRIA PERUGIA BREZZA IGT Cantina Lungarotti Umbria</b></p> <p><b>Hell strohgelb, lebhaft grüne Reflexe, leuchtend. Ausdrucksvolles und harmonisches Bouquet. Trocken, tief und ausgeprägt im Nachklang sowie ein eleganter Charakter. EUR 26,90 für 0,75 Fl.</b></p>
<p><b>LOMBARDIA LUGANA D.O.C. Premio Az. CA DE FRATI Del Lago Di Garda</b></p> <p><b>Leicht und bekömmlich, von hervorragender Balance, mit zarter Säure, strohgelb, das Aroma delikat und fruchtig, mit leichter Note nach Apfel und Banane. EUR 38,90 für 0,75 Fl.</b></p>	<p><b>TOSCANA SIENA POMINO BIANCO D.O.C FRESCOBALDI</b></p> <p><b>Ausdrucksvolles und harmonisches Bouquet. Trocken &amp; ausgeprägt im Nachklang. Frisch und weich, spritziger. Feine elegante Säure, schlank mit delikatem Abgang. EUR 32,90 für 0,75 Fl.</b></p>

**Anno MMXXI D.C.  
CANTINA del Vino VILLA MEDICI**

**ROSEWEIN**

<p><b>LOMBARDIA</b> <b>ROSA DEI FRATI - D.O.C. Premio</b> <b>Az. CA DE FRATI Del Lago Di Garda</b></p> <p>Im Glas präsentiert sich der Wein zart lachsfarben, in der Nase leicht florale Noten mit feinen Waldfruchtaromen und Nuancen von grünem Apfel. EUR 38,90 für 0,75 Fl</p>	<p><b>LOMBARDIA</b> <b>CHIARETTO DEL BARDOLINO</b> <b>Az. Poggino in Garda D.O.C</b></p> <p>Intensives, leuchtendes Rosé. Leichtes Bouquet nach Sommerfrüchten. Frisch und blumig mit viel Stoff, abgerundet mit zartbitterem Unterton. EUR 26,90 für 0,75 Fl</p>
--	---

**Anno MMXXI D.C.  
CANTINA del Vino VILLA MEDICI**

**ROTWEIN**

<p><b>TOSCANA</b> <b>2015er TIGNANELLO</b> <b>Rosso D.O.C.G.</b> <b>Tenuta Marchesi</b> <b>Antinori</b></p> <p>Tiefes Granatrot. Reicher Duft mit Nuance von Lakritz und Teer. Konzentrierte Frucht mit viel Finesse. EUR 148,90 für 0,75 Fl.</p>	<p><b>LOMBARDIA</b> <b>2014er RONCHEDONE</b> <b>Tenuta Ca de Frati</b></p> <p>Ronchedone mt feinen Duftnoten von Gewürzen, Rauch, Zeder und roten Früchten. Am Gaumen eine gute, extraktreiche Dichte, fruchtig mit süßlichen Anklängen und leichtem Tannin im Finish. EUR 42,90 für 0,75 Fl.</p>	<p><b>PIEMONTE</b> <b>2015er BARBERA</b> <b>D´ALBA SUPERIORE</b> <b>D.O.C.G. NIZZA-</b> <b>MONFERRATO</b> <b>Luca Cordero di</b> <b>Montezzemolo</b></p> <p>Rubinrot, sauber und leuchtend. Intensives Bouquet, reich an Eindrücken von Veilchen und Vanille. Sehr ausgewogen und elegant, feines Tannin. EUR 42,90 für 0,75 Fl.</p>
---	---	--

**Anno MMXXI D.C.**  
**CANTINA del VinoVILLA MEDICI**  
**ROTWEIN**

<p><b>TOSCANA SIENA</b>  <b>CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.</b>  <b>Borgo Salentino- GALLO NERO</b></p> <p>Junges Kirschrot, funkelnd. Reiche Frucht mit Holznoten, beachtliche Tiefe. Warme Kirschnoten, kraftvoll mit schöner Tiefe.  <b>EUR 28,90 für 0,75 Fl.</b></p>	<p><b>TOSCANA SIENA</b>  <b>ROSSO DI MONTALCINO</b>  <b>Podere La Vigna D.O.C.G</b></p> <p>Rubinrot, mehr oder weniger intensiv.  Weinig, hochfein und delikat, sehr angenehm. Leichter Tanningeschmack, vollmundig und körperreich.  <b>EUR 38,90 für 0,75 Fl.</b></p>
<p><b>TOSCANA SIENA</b>  <b>LE SERRE NUOVE TENUTA</b>  <b>ORNELLAIA</b>  <b>Bolgheri, Rosso Superioe D.O.C.</b></p> <p>Dieser Wein hat großes Potential bezüglich Dichte, Struktur und Balance. Die untergeordneten Aromen harmonisieren wunderbar mit der Frucht des Cabernets und des Merlots. Seine frische Balance und sein Körper lassen viel Raum für weitere Jahre seiner schönen Entwicklung.  <b>EUR 96,90 für 0,75 Fl</b></p>	<p><b>TOSCANA SIENA</b>  <b>NOBILE DI MONTEPULCIANO</b>  <b>BOSCARELLI, Az. Agrigola D.O.C.G.</b></p> <p>Rubinrot, tendiert mit der Zeit zu orange-gelb. Vielschichtige Nase, feines Holz, ausgeprägte Barriquenote. Gut strukturiert, spürbare Substanz, Körperreich, ein Spitzen-Nobile.  <b>EUR 46,90 für 0,75 Fl.</b></p>
<p><b>TOSCANA SIENA</b>  <b>BRUNELLO DI MONTALCINO-</b>  <b>Esperienza Numero 8</b>  <b>Rocca della Maciè</b>  <b>D.O.C.G.</b></p> <p>Komplexe Note von Pflaume, reifen Kirschen und kleinen roten Früchten, die sich gut mit den Noten von Lakritz und Tabak mischen.  <b>EUR 89,90 für 0,75 Fl.</b></p>	<p><b>ABRUZZO CHIETI ORTONA</b>  <b>ROSSO EDIZIONE I.G.T.</b>  <b>Cinque Ocatavi Farnese &amp; Figli</b></p> <p>Tiefes Granatrot. Konzentrierte Früchte, trocken, sehr weich im Abgang.  Der Margeaux unter den Italienischen Weinen. Konzentriert mit viel Finesse und feinem Nachklang.  <b>EUR 56,90 für 0,75 Fl.</b></p>
<p><b>TOSCANA SIENA</b>  <b>LE VOLTE TENUTA ORNELLAIA</b>  <b>Bolgheri Rosso Superiore I.G.T.</b></p> <p>Dieser Wein vereint Weichheit, Fülle und Würze des Sauvignon mit der Konzentration des Cabernets und Merlots. Am Gaumen angenehm fruchtig mit eleganter Struktur.</p>	<p><b>PUGLIA SALENTO</b>  <b>PRIMITIVO I.G.T.</b>  <b>Cantina Tre Palme Puglia</b></p> <p>Aus Salentino Alberobello. Tiefes Rot mit viel Körper und Wärme, zartes Tannin, duftet nach Waldfrüchten.  <b>EUR 28,90 für 0,75 Fl.</b></p>

EUR 46,90 für 0,75 Fl.

**Anno MMXXI D.C.**  
**CANTINA del Vino VILLA MEDICI**  
**ROTWEIN**

<p><b>TOSCANA SIENA</b> <b>VILLA ANTONORI Sangiovese</b> <b>Tenuta Antonori</b></p> <p>IntesivesTrauben aus der Messinese gegend. Rubinrot, mit sanftemTannin. Sehr frisch, leicht im Abgang mit ein wenig Säure EUR 36,90 für 0,75 Fl.</p>	<p><b>TOSCANA</b> <b>Dessert-Wein-VINSANTO</b> <b>Cantina Sociale Maestranza</b></p> <p>Reifes bernsteingelb, intensiv, konzentriert. Charakteristisch, delikat und nachhaltiger Duft. Nicht so süß, nach Scherry betont aber aromatisch, würzig und lang im Abgang. EUR 6,90 für 0,1 L.</p>
---	--

**SPUMANTI & CHAMPAGNE**

<p><b>VALDOBBIADENE-ITALIA</b> <b>PROSECCO BRUT VALDO</b></p> <p>Dieser sehr beliebte Prosecco stammt von den Hügeln des Valdobbiadene. Er zeichnet sich aus durch seinen zarten Duft, seinen frischen exzellenten Geschmack mit einer sehr feinen, anhaltenden Perlage. EUR 28,90 für 0,75 Fl.</p>	<p><b>FERRARI MODENA</b> <b>SPUMANTI BRUT</b></p> <p>Der FERRARI Brut wird nach der traditionellen Methode der Charmant hergestellt. Alkoholgehalt: beträgt 12,5% vol. Der Spumante Brut verkörpert den für das Haus Ferrari so typischen Stil und die Werte: Frische, ein ausgeprägter Fruchtgeschmack, Intensität und Spontanität. EUR 48,90 für 0,75 Fl.</p>
<p><b>EPERNAY- FRANKREICH</b> <b>MOET &amp; CHANDON</b> <b>IMPERIAL BRUT</b></p> <p>Eine Komposition aus den drei Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Er besticht durch sein delikates Fruchtaroma von gemischten frischen Früchten und Blüten mit Brioche Nuancen. Der Auftakt ist weich, der Übergang frisch und lang anhaltend. Der richtige Begleiter für einen gelungenen Abend. EUR 89,90 für 0,75 Fl.</p>	<p><b>EPERNAY- FRANKREICH</b> <b>MOET &amp; CHANDON</b> <b>ROSÉ IMPÉRIAL</b></p> <p>Eine Komposition dreierlei Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Dieser Champagner von Moet &amp; Chandon entsteht durch die kunstvolle Vermählung von Weißweinen und rot gekelterten Pino Noir-Trauben. Dies verleiht der Cuvée ihren charakteristischen Rosé-Farbton und den Geschmack reifer Beerenfrüchte. Ein Champagner mit viel Körper und ausgeprägter, ausgewogener Frucht, die lange nachhallt. EUR 118,90 für 0,75 Fl.</p>

