

## Weine Empfehlung des Monats

	<b>Glas 0,1l</b>	<b>Fl 0,75l</b>
<b>2016er Where Dreams</b> have no end..... Jermann / <i>Friaul</i> ( <b>Spitzenwein mit mehreren Auszeichnungen</b> ) Der Jermann Where Dreams zeigt eine fruchtig-würzige Nase mit deutlichen Noten von Honigmelone, Birne und Quitten. Dazuetwas Ananas, Kokosund Marzipan. Am Gaumendicht und konzentriert, mitsaftiger Säure und vollem Körper. Anklänge von Vanille und Ingwer. Sehrlanges, komplexes und druckvolles Finale.	<b>€ 10,80</b>	<b>€ 78,50</b>
<b>2018er Sauvignon</b> <i>Luisa / Friaul</i> Die typische Geschmacksnote von Sauvignon wurden hier optimal aufeinander abgestimmt. Paprikanote und Nuancen von Salbei entwickeln sich auf dem Gaumen und sind von einer mineralischen Noten unterlegt, die angenehm weich wirkt.Sene Säure ist ausgewogen und angenehm und sie sorgt für ein elegant frisches Geschmackserlebnis.	<b>€ 3,80</b>	<b>€ 28,50</b>
<b>2016er Riesling Trocken Kunsstückchen</b> <i>Künstler / Rheingau</i> ( <b>lieblingswein vom Chef</b> ) In der Nase zeigt sich der Wein wunderbar zart und früchtig mit Aromen von Pfirsich und Zitrusfrüchten. Die elegante Säure verleiht Spiel und Brillanz.	<b>€ 7,10</b>	<b>€ 52,50</b>
<b>2017er Donnachiara</b> <i>Falaghina / Kampanien</i> Das Aromenspektrum reich vom zarten Duft weißer Früchte bis hin zu Note von Vanille, Farnkraut und Minze	<b>€ 5,00</b>	<b>€ 37,00</b>
<b>2017er Langhe Arneis</b> <i>Roberto Sarotto / Piemont</i> Diese Piemonteser zeichnet sich besonders durch ihre außergewöhnlich feine Frucht und den sortentypischen, harmonischen Geschmack aus. Ein exellenter Begleiter zu feinen Speisen	<b>€ 4,00</b>	<b>€ 28,00</b>
<b>2018er Lugana Prestige DOP</b> <i>Cá Maiol / Lombardei</i> Der Lugana reif 16 Monaten in Barriques, um sich alsdann mit einem komplexen Duft von gelber Melone, Zitrone und Kreuzkümmel zu präsentieren	<b>€ 5,10</b>	<b>€ 38,00</b>
<b>2017er Rosa die Frati</b> <i>Cá die Frati / Lombardei</i> Er ist leicht und duftig, mit delikater Frucht, die so zart ist wie seine Farbe. Er weist Duftnoten von weißdorn, grünen Apfel und Krachtmandel auf.	<b>€ 5,10</b>	<b>€ 38,00</b>
<b>2016er Grotta Rossa</b> <i>Santadi / Sardinien</i> Duft der Macchia, dazu Pflaumen und Wacholder, geradelining in der Art, weich und aromatisch.	<b>€ 4,00</b>	<b>€ 29,00</b>
<b>2015er Mompertone</b> <i>Prunotto / Piemont</i> Vollfruchtig mit vordergründigen Noten von Pflaume und Kirsche sowie Nuancen von Gewürzen und Kaffee. Im Geschmack fasziniert er durch seine Dichte, sein sanftes Tannin, seine Eleganz und schöne Nachhaltigkeit.	<b>€ 5,10</b>	<b>€ 39,50</b>
<b>2013er Taurasi DOCG</b> <i>Feudi di San Gregorio / Kampanien</i> Dieser sortentypische Aglianico Präsentiert sich mit einem vollen Bouquet, charakterisiert durch die typische Kirscharomen und einem Hauch von Zimt und Muskat, Vanille und Anis. Vollmundig, ausgewogen und aromatisch mit feinen und seidigen Tanninen	<b>€ 6,50</b>	<b>€ 48,00</b>
<b>2017er Léonus</b> <i>Cortonesi / Toscana</i> Das Bouquet verblüfft durch seinen Facettenreichtum:Noten von roten Früchten und veilchen in Kombination mit Lakritz, Vanille und schwazzem Pfeffer erfüllen die Nase	<b>€ 6,00</b>	<b>€ 4500</b>
<b>2012er Optima</b> <i>Anthonij Rupert / Südafrika</i> Vor der Assemblage lagern die Weine 18 Monate in Fässern aus französischer Eiche und reifen nach der Vermählung weitere 6 Monate im Holz. Demzufolge sind die Tannine seidig weich und die integration von Würze, Frucht und Barriquenoten ist fantastisch.	<b>€ 7,00</b>	<b>€ 58,00</b>