

BENVENUTO

Willkommen im **D'ITALY** – wo die Traditionen der italienischen Küche auf eine moderne und ansprechende Weise zum Leben erweckt werden.

Genießen Sie bei uns authentische italienische Spezialitäten und Klassiker wie hausgemachte Pasta oder unsere geschätzte Pizza.

APERITIVI

APEROL SPRITZ ^{2,5,10}	7,90 €
CAMPARI SPRITZ ^{G,3,5}	7,90 €
CAMPARI AMALFI ^{G,3,5}	7,90 €
PROSECCO	5,50 €
SARTI SPRITZ ²	7,90 €
SARTI LEMON ²	7,90 €
LIMONCELLO SPRITZ ²	7,90 €
GIN & TONIC ^{2,10}	8,90 €
MARTINI BIANCO ^{3,5}	5,10 €
RAMAZOTTI ROSATO ^{3,5}	7,90 €
CRODINO alkoholfrei	7,50 €
LAVANDA SPRITZ alkoholfrei	7,50 €
LIMOADE SPRITZ alkoholfrei	7,50 €
CHINOTTO alkoholfrei	7,50 €

ein Erfrischungsgetränk aus dem Saft der Chinottofrucht, eine Art der Bitterorange, sowie anderen aromatischen Pflanzenextrakten.

PER INIZIARE

VORSPEISEN

ANTIPASTI

100 CARPACCIO DI MANZO Rindercarpaccio, Rucola, Parmesanscheiben ^{G,1}	15,50 €
101 VITELLO TONNATO Kalbfleisch, Thunfischsoße, Kapern ^{A, G, 1, 3, 13}	15,50 €
102 FORMAGGIO DI CAPRA gebratener Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen auf Rucola ^{G, 1, 3, 7, H2}	15,90 €
103 ANTIPASTO DELLA CASA gemischter Vorspeisenteller ^{G,1}	22,00 €
104 CAPRESE DIE BUFALA Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum ^{G,1}	13,50 €
105 BRUSCHETTA CLASSICA mit Tomaten- und Zwiebelwürfeln ^{G,1}	7,50 €
106 BRUSCHETTA CAPRESE mit Tomatenwürfeln und Mozzarella ^{G,1}	7,90 €

TARTARE

117 TARTARE DI MANZO Black Angus Tatar mit Eigelb und Senf auf Rucola ^{A, G, C, 1, 3}	19,50 €
118 TARTARE DI SALMONE Lachs-Tatar, saisonale Früchte ^{D, 1, 3}	17,50 €

INSALATE

111 INSALATA TONNO Salat mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Oliven, milden Lombardi Peperoni ^{G, D, 13}	12,90 €
112 INSALATA DI GAMBERI gem.Salat mit Garnelen, Croutons und Mango	12,90 €
115 INSALATA DI POLLO gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen ^{1, 3}	15,90 €
116 INSALATA MISTA gemischter Salat	7,00 €

Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Dressing serviert.

ZUPPA

120 ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe ²	8,00 €
121 MINISTRONE Gemüsesuppe ²	8,00 €

PRIMI PIATTI

ERSTE GÄNGE

DIE PASTA IST DER NÄCHSTE GANG
EINES ITALIENISCHEN MENÜS.

200 SPAGHETTI AGLIO OLIO E PERONCINO Knoblauch, Öl und Peperoncino (pikant) ^{A, G}	10,90 €
201 PENNE ARRABIATA Knoblauch, Peperoncino (pikant) und Tomatensoße ^{A, G, 1, 3}	12,90 €
202 TAGLIATELLE AL RAGÙ italienische Fleischsoße	13,50 €
203 SPAGHETTI ALLA CARBONARA Guanciale-Speck, Eier und Pecorino ^{A, G, C, 1, 3}	13,90 €
204 SPAGHETTI DEL PESCATORE Garnelen, Oktopus und Venusmuscheln in Tomatensoße ^{A, G, B, 1}	17,50 €
205 RISOTTO STRACCIATA DI BUFALA E PORCINI Steinpilze, Büffelmozzarella ^{A, G, H}	16,90 €
206 GNOCCHI ALLA SORRENTINA Nocken in Tomatensoße mit Mozzarella ^{A, G, 1}	13,00 €
207 FILEJA ALLA MONZESE hausgemachte Pasta mit Salsiccia (ital. Fenchel-Wurst), Safran, Sahne ^{1, 4, A, C, G}	19,90 €
208 RAVIOLI BURRATA hausgemachte Pasta gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Kirschtomaten, frische Burrata und Garnelen ^{A, G, 1, 3}	19,50 €
209 RAVIOLI PERE E GORGONZOLA hausgemachte Pasta gefüllt mit Ricotta und Spinat, Sahnesoße, Gorgonzola, Birne und Walnuss ^{A, G, H2, 1, 3}	17,50 €
210 FILEJA MANZO E RUCOLA hausgemachte Pasta, Tomatensoße, Streifen vom Angus Rind, Rucola ^{A, G, 1, 3}	18,90 €
211 LASAGNE nach Großmutter's Art ^{A, G, 1, 3}	14,90 €
212 SPAGHETTI AI GAMBERI Garnelen, Knoblauchöl, gelbe Kirschtomaten ^{A, D, G, 1, 3}	17,00 €
213 TAGLIATELLE SALMONE frischer Lachs, Aurorasauce (Variante der Sauce Béchamel mit Tomaten) ^{A, D, G, 1, 3}	15,50 €
214 PENNE ALLA CACCIATORA Hähnchenstreifen, Champignons, Paprikacreme, Sahne ^{A, D, G, 1, 3}	15,50 €
215 SPAGHETTI PUTTANESCA CON TONNO Tomatensoße, Sardellen, Kapern, Oliven, Thunfisch ^{A, D, G, 1, 3, 13}	15,90 €

Übrigens isst man Spaghetti – wie jede Pasta – in Italien nur mit einer Gabel.

PIZZA

ORIGINAL PIZZA ROMANA
EINE SEHR DÜNNE UND KNUSPRIGE PIZZA
MIT EINEM KLEINEN RAND.

300 MARGHERITA Basilikum, Tomatensoße, Mozzarella ^{A, G, 1}	9,90 €
301 SALAME Salami, Tomatensoße, Mozzarella ^{A, G, 1, 3}	10,90 €
302 PROSCIUTTO E FUNGHI Schinken, Champignons, Tomatensoße, Mozzarella ^{A, G, 1, 3}	12,50 €
304 PARMIGIANA Auberginen, Parmesan, Basilikum, Tomatensoße, Mozzarella ^{A, G, 1, 3}	12,90 €
305 SALSICCIA italienische Fenchelwurst, Champignons, Zwiebeln, Tomatensoße, Mozzarella ^{A, G, 1, 3}	15,90 €
306 VEGETARIANA Grillgemüse, Tomatensoße, Mozzarella ^{A, G,}	13,50 €
307 DIAVOLA Calabrese (scharfe Salami), Tomatensoße, Mozzarella ^{A, G, 1, 3}	13,90 €
308 SFIZIOSA Gorgonzola, Champignons, Calabrese (scharfe Salami), Tomatensoße, Mozzarella ^{A, G, 1}	14,90 €
309 BUFALINA Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella, Tomatensoße, Mozzarella ^{A, G, 1, 3}	17,50 €
310 RUSTICA Salami, Schinken, milde Peperoni, Tomatensoße, Mozzarella ^{A, G, 1, 3}	13,50 €
312 LE QUATTRO STAGIONI Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Tomatensoße, Mozzarella ^{A, G, 1, 3, 13}	14,50 €
313 QUATTRO FORMAGGI vier Käsesorten, Tomatensoße, Mozzarella ^{A, G, 1,}	13,50 €
314 SALMONE Zucchini, Räucherlachs, Balsamico-Glasur, Tomatensoße, Mozzarella ^{A, G, D, 1, 3}	15,90 €
315 D'ITALY Rucola, Parmesan, Kirschtomaten, Tomatensoße, Mozzarella ^{A, G, 1,}	13,90 €
316 ZOLA E PARMA Gorgonzola, Spinat, Parmaschinken, Tomatensoße, Mozzarella ^{A, G, 1, 3}	16,00 €
317 TONNO E CIPOLLA Thunfisch, Zwiebeln, Tomatensoße, Mozzarella ^{A, G, D, 1, 3}	13,50 €

SECONDI PIATTI

ZWEITE GÄNGE

FISCH- UND FLEISCHHAUPTGERICHTE
Alle Hauptgerichte werden mit der Tagesbeilage serviert.

DI CARNE

400 SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Kalbsmedallions mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce ^{1, 3}	26,50 €
401 FILETTO ALLA GRIGLIA Argentinisches Rinderfilet (ca. 270 g) vom Grill ^{1, 3}	34,00 €
402 FILETTO AL PEPE VERDE Argentinisches Rinderfilet (ca. 270 g) vom Grill mit grüner Pfeffersoße ^{1, 3}	36,00 €
403 POLLO ALLA GRIGLIA gegrillte Hähnchenbrust ^{1, 3}	22,50 €
404 CARRÉ DI AGNELLO Lammkarree vom Grill ^{1, 3}	29,90 €
405 ENTRECÔTE DI MANZO Argentinisches Entrecote (ca. 280 g) vom Grill ^{1, 3}	31,00 €

PESCE

406 SALMONE ALLA GRIGLIA frischer Lachs vom Grill ^{D, 1, 3}	26,50 €
407 POLPO ALLA GRIGLIA frischer Oktopus vom Grill ^{B, 1, 3}	28,90 €
408 RANA PESCATRICE Seeteufel in Weißweinsauce mit frischen Tomaten ^{D, 1, 3}	27,90 €

FRAGEN SIE NACH DEM FISCHGERICHT DES TAGES

DOLCI

DESSERT

HAUSGEMACHTE DESSERTS

415 TIRAMISÙ ^{A, G, C, 2, 11}	7,50 €
416 PANNA COTTA ^{A, C, H, F}	7,00 €
417 TORTINO AL CIOCCOLATO ^{A, C, F} Schokoladentörtchen	7,50 €
418 CRÈME BRÛLÉE ^{G, C, 2}	7,90 €

DIGESTIVI

	2 cl	4 cl
GRAPPA	3,60 €	5,90 €
LIMONCELLO ²	3,60 €	5,90 €
AVERNA	3,60 €	5,90 €
RAMAZOTTI	3,60 €	5,90 €
AMARO DEL CAPO	3,60 €	5,90 €
SAMBUCA ²	3,60 €	5,90 €
FERNET BRANCHA	3,60 €	5,90 €

CAFFETERIA

CAFFE	3,00 €
CAPPUCCINO	3,70 €
LATTE MACCHIATO	3,70 €
ESPRESSO	2,90 €
ESPRESSO DOPPIO	4,90 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,10 €
AFFOGATO AL CAFFÈ Espresso mit Vanilleeis	5,20 €
TEE	3,80 €

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE:

1 mit Konservierungsstoff	A glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Gerste, A3 Hafer)
2 mit Farbstoff	B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3 mit Antioxidationsmittel	C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4 Süßungsmittel Saccharin	D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
5 Süßungsmittel Cyclamat	E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6 Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle	F Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
7 Süßungsmittel Acesulfat-K	G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8 mit Phosphat	H Schalenfrüchte (H1 Haselnüsse, H2 Walnüsse, H3 Pistazien)
9 geschwefelt	I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10 chininhaltig	J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11 koffeinhaltig	K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12 mit Geschmacksverstärker	L Schwefeldioxid und Sulphite
13 geschwärzt	M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14 gewachst	N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

BEVANDE

GETRÄNKE

AQUA

alkoholfreie Getränke	0,25l	0,75l
AQUA PANNA (still)	3,20 €	6,50 €
SAN PELLEGRINO (medium)	3,20 €	6,50 €

LIMONADA

Softdrinks	0,2l	0,4l
COCA COLA ^{2, 5, 11}	3,20 €	5,00 €
SPRITE ^{5, 6}	3,20 €	5,00 €
FANTA ^{2, 3, 5}	3,20 €	5,00 €
SPEZI ^{2, 3, 5, 11}	3,20 €	5,00 €
GINGER ALE ^{2, 5}	3,20 €	5,00 €
TONIC WATER ^{5, 10}	3,20 €	5,00 €
BITTER LEMON ^{3, 5, 10}	3,20 €	5,00 €

SUCCA

Fruchtsäfte	0,2l	0,4l
BANANENSAFT ^{2, 3, 5}	3,20 €	5,00 €
ORANGENSAFT ^{2, 3, 5}	3,20 €	5,00 €
KIRSCHSAFT ^{2, 3, 5}	3,20 €	5,00 €
APFELSAFT ^{2, 3, 5}	3,20 €	5,00 €
RHABARBERSAFT ^{2, 3, 5}	3,20 €	5,00 €
JOHANNISBEERSAFT ^{2, 3, 5}	3,20 €	5,00 €
KIBA ^{2, 3, 5}	3,20 €	5,00 €

Alle Säfte auch als Schorle möglich.

BIRRA

vom Fass	0,3l	0,5l
PAULANER PILS ^{A2, 5}	3,50 €	5,20 €
PAULANER WEISSBIER ^{A1, A2, 5}	3,50 €	5,20 €
RADLER ^{A2, 5}	3,50 €	5,20 €

Flaschenbiere	0,33l	0,5l
PAULANER HEFEWEIZEN DUNKEL		5,20 €
PAULANER PILS alkoholfrei	3,50 €	
PAULANER WEISSBIER alkoholfrei		5,20 €

VINI

VINO D'ITALY ROSSO ^{J, 5}	0,2l	6,50 €
Appassimento, vollmundig, weich und aromatisch mit intensiven Noten von reifen Früchten und Gewürzen.		
VINO D'ITALY BIANCO ^{J, 5}		6,50 €
Ein trockener, mediterraner süditalienischer Wein. Frisch, mineralisch und aromatisch mit Zitrusnoten und Kräutern.		
VINO D'ITALY ROSÉ ^{J, 5}		6,50 €
100 % Montepulciano d'Abruzzo IGT Bio		
FRIZZANTINO weiß, lieblich		6,50 €
LAMBRUSCO ^{J, 5} rot, lieblich		6,50 €
WEISSWEINSCHORLE ^{J, 5}		6,50 €
PRIMITIVO ^{J, 5} APULIEN		7,50 €
Aromen von reifen Pflaumen, dunklen Beeren und feinen Gewürzen. Vollmundig, weich und mit langem harmonischem Abgang.		
CHIANTI CLASSICO ^{J, 5} TOSKANA		7,50 €
Klassischer Rotwein mit Aromen von Kirschen, roten Beeren und feinen Gewürzen. Trocken, ausgewogen und mit angenehm weichen Tanninen.		
CHARDONNAY ^{J, 5} SIZILIEN		7,50 €
Vollmundig, trocken, harmonisch und mit einer angenehmer Frische im Abgang. Dazu Aromen von tropischen Früchten, reifer Ananas und Zitrusnoten.		
PINOT GRIGIO ^{J, 5} VENETIEN		7,50 €
Trocken, leicht, elegant und angenehm frisch mit feinen Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und weißen Blüten.		

VINI BIANCHI E VINI ROSATI

WEISSWEINE UND ROSÉ

0,75l



SAUVIGNON VENEZIA GIULIA IGT^A, EUGENIO COLLAVINI/FRIAUL 33 €

100% Sauvignon Blanc. Das Bouquet ist intensiv und sortentypisch, mit Aromen von Stachelbeere, grünem Apfel, Zitronengras, Holunderblüte und einem Hauch von Paprika und Salbeimit perfekt eingebetteter erfrischender Säure.



MONTEORO VERMENTINO DI GALLURA DOCG^A SUPERIORE, SARDINIA 36 €

Dieser trockene Weißwein stammt aus der sonnenverwöhnten Region Sardinien und begeistert mit einem Bouquet, das an Quitte, zahlreiche fruchtige und kräutrig-würzige Noten erinnert. Am Gaumen frisch, vollmundig, ausgewogen und mineralisch.



LA SCOLCA GAVI DI GAVI DOCG^A ETICHETTA NERA, PIEMONT 65 €

Der beste und berühmteste Gavi der Welt! Trotz seiner hohen Konzentration an Aromen ist er fein und raffiniert. Am Gaumen sehr mineralisch und frisch mit einer guten Balance aus einem rassigen Frucht-Säure-Spiel. Sehr schön in der Länge und mit einer angenehmen Fruchtbetonung im Finale.



WEISSBURGUNDER DOC^A, CANTINA TERLAN/SÜDTIROL 39 €

Sortenrein angebaut, feingliedriger mineralischer Weissburgunder, der sich am Gaumen durch das Aroma von Birnen und Quitten fruchtig aber auch mineralisch-salzig zeigt. Im Bouquet frische Apfelnoten mit Aromen von Stachelbeeren und Limetten, abgerundet mit kräutrigen Komponenten wie Kamille und Zitronengras.



CHARDONNAY DOC^A, CANTINA TERLAN/SÜDTIROL 40 €

In der Nase mit Anklängen an Banane, Quitte, Passionsfrucht, Mango, Melone und einem Hauch von Zitronenmelisse. Am Gaumen weich und harmonisch, durch einen Hauch von Birne, gepaart mit leicht süßlichen exotischen Fruchtkomponenten und einer leicht salzig wirkender mineralischen Note.



PINOT GRIGIO DOC^A, CANTINA TERLAN/SÜDTIROL 40 €

Anregend fruchtig - an Williamsbirne, Litschi und weiße Melone erinnernd - aber auch mit floraler Aromatik, wie eine frisch gemähte Blumenwiese. Am Gaumen fein ausbalancierte Komponenten von würzigen Schwarzteearomen bis zu exotisch fruchtigen Nuancen von Melone und reifer Grapefruit.



LAGREIN ROSÉ DOC^A, CANTINA TERLAN/SÜDTIROL 37 €

Hell, frisch und typisch Lagrein: Der Rosé mit Noten von Himbeeren, Erdbeeren sowie einem Anklang von Amarenakirschen ist ein absolut harmonisches, fruchtiges Vergnügen. Ein unkomplizierter Wein mit saftigem, weichem Charakter und einem spritzigen Akzent dank frischer Säure.



I FRATI LUGANA DOC^A, CÀ DEI FRATI, VENETIEN 38 €

Ein echter Schmeichler. Er duftet nach Blumen- und Kräuterwiesen und weißem Steinobst. Die Balance aus mineralisch lebendiger Frische, Saftigkeit, heller Frucht von Kernobst und Zitrusfrüchten sowie die leicht cremige Textur am Gaumen, mit einer perfekt eingebundenen Säure, sind einfach unerreicht.



ROSA DEI FRATI IGP^A, CÀ DEI FRATI, VENETIEN 38 €

Hier kommen die lokalen Rebsorten Groppello und Marzemino mit Sangiovese und Barbera zusammen! Der Wein zeigt ein vielschichtiges Bouquet von roten Äpfeln, Johannisbeeren und Stachelbeeren, Blüten und Cranberries. Am Gaumen ist er bemerkenswert vollmundig pikant und frisch.



SCALABRONE ROSATO BOLGHERI DOC^A, TOSKANA 39 €

Cabernet Sauvignon, Merlot und ein Anteil von Syrah für einen Rosato mit kräftigen, intensiven Aromen, benannt nach einem toskanischen Banditen. Voll und ausgewogen im Geschmack, intensiv in der Farbe, sehr fruchtig mit Beerenaroma und blumigen Noten von Rose und Weißdorn.

VINI ROSSI

ROTWEINE

0,75l



TORCICODA PRIMITIVO SALENTO IGT^A, TORMARESCA/APULIEN 41 €

Reinsortiger Primitivo mit zwölfmonatigem Barriqueausbau, bezaubert durch typische Aromen von Zwetschgen und Kirschen, gepaart mit zarten Noten von Schokolade und Vanille. Geschmeidig am Gaumen, mit weichen Tanninen und langem Nachhall.



LAGREIN DOC^A, CANTINA TERLAN/SÜDTIROL 41 €

100% Lagrein. Vollmundige Präsenz und samtige Gerbstoffe. Die mindestens 6-monatige Lagerung findet teilweise im Holzfass und teilweise in Betonfässern statt. Am Gaumen Himbeere, dunkelrote Kirsche, bittersüße Schokolade, Lakritze und Gewürze in einer tanninkräftigen Struktur. Sehr lang im Abgang.



VILLA ANTINORI CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA^A, TOSKANA 49 €

Einziger Chianti Classico, mit wunderbaren Noten von roten Früchten, Eichenholz und Gewürzen. Diese vermählt sich überzeugend mit kräftiger Würze aus Eichenholz und einem Hauch von Nelke, der den Gaumen auf ein feines Tannin-Spiel vorbereitet.



INSOGLIO DEL CINGHIALE TOSCANA IGT^A, BISERNO/TOSKANA 51 €

Samtig und üppig, mit einer faszinierenden Balance zwischen Süße und Säure. Die Verbindung von Frucht, Würze und Pfeffer entspricht dem typischen Stil des Weinguts. Am Gaumen zeigen sich kraftvolle, zugleich geschmeidige Strukturen, getragen von sanften Tanninen und einem langen Nachhall.



IL BRUCIATO BOLGHERI DOC^A, GUADO AL TASSO, TOSKANA 58 €

Üppige Fruchtaromen und ein feiner Holzton, der seinen Ursprung in acht Monaten Barrique-Reife hat. Am Gaumen vollmundig und geschmeidig, mit feinkörnigen Tanninen. Harmonisch vollenden leichte Anklänge an Minze und Lakritz den langanhaltenden Nachgeschmack.



BISERNO IL PINO DI BISERNO TOSCANA IGT^A, BISERNO/TOSKANA 116 €

Dunkle Beeren und würzige Nuancen prägen das Bouquet. Herrlich satte aber feinkörnige Tannine und eine perfekt integrierte Säure sorgen für die samtige Struktur. Am Gaumen präsentiert sich der Wein ausgewogen und besticht durch eine bemerkenswerte Tiefe. Langer, intensiver und vielschichtiger Abgang.



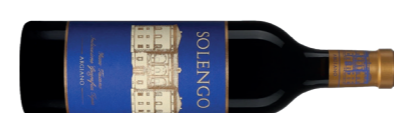
MONTIANO ROSSO LAZIO IGP^A, FAMIGLIA COTARELLA 145 €

Einer der größten Weine Italiens! Seinem Duft nach kleinen roten Beeren, Vanille und etwas Tabak folgt ein reicher, strukturierter Geschmack mit Akzenten dunkler Früchte. Zu 100% aus Merlot gekeltert, reifte er zwölf Monate in neuen Barriques.



SODALE MERLOT, LAZIO IGP^A, FAMIGLIA COTARELLA 40 €

Eine ausgewogene Komposition, bei der sich rote Beeren, süße Gewürze und Vanillenuancen harmonisch verbinden. Seidige Tannine verleihen dem Wein einen runden, gefälligen Charakter. Durch moderate Fruchtsäure schmeichelt er mit weichem Gaumengefühl, ohne es dabei an Frische missen zu lassen.



ARGIANO SOLENTO IGT^A, ARGIANO/TOSKANA 137 €

Üppig im Geschmack mit einer kraftvollen Note von Beeren, dunkler Schokolade und Trüffel im Bouquet. Im sehr langen, konzentrierten Abgang finden sich dunkle Früchte und präsent, samtige Tannine. Ein großer Supertuscan mit kleiner Auflage.



TIGNANELLO TOSCANA IGT^A, TENUTA TIGNANELLO, TOSKANA a. A.

der erste Supertuscaner und eine internationale Weinikone
Am Gaumen manifestiert er sich wunderbar frisch und dicht. Eine satte, saftige Frucht begleitet den Geschmack, der von einer beeindruckenden Tannin Struktur getragen wird, die sowohl packend als auch elegant ist. Das lange Finale hinterlässt Noten von geröstetem Kaffee und Bitterkakao.

WEITERE WEINE AUS UNSEREM WEINKELLER, SIND AUF ANFRAGE ERHÄLTlich.