

## VINI ROSSI - ROTWEINE <sup>L</sup>

0,75L. €

<b>Vino della Casa D.O.C. "Vignedileo" aus den Marken</b> Geschmack: trocken und angenehm fruchtig.	<b>17,00</b>
<b>Montepulciano Aida D.O.C. "Marchesi de Cordano" aus den Abruzzen</b> Geschmack: trocken, süffig und weiche warme Tannine.	<b>21,50</b>
<b>Primitivo di Manduria D.O.C. "Piantaferro" aus Apulien</b> Geschmack: lang anhaltend und vollmundig erinnert an dunkle Beeren.	<b>23,50</b>
<b>Barbera d'Alba Superiore D.O.C.G. "Valdinera" aus dem Piemont</b> Geschmack: intensiv, vollmundig und elegant.	<b>27,50</b>
<b>Valpolicella Ripasso Superiore D.O.C. "Soraighe" aus Venezien</b> Geschmack: nach der Amarone-Methode gewonnen, vollmundig.	<b>29,00</b>
<b>Sangiovese Brunetti I.G.T. "Elisabetta" aus der Toskana</b> Geschmack: sehr intensiv und harmonisch.	<b>32,00</b>
<b>Aglianico Iovitonan I.G.T. "Masseria Frattasi" aus Kampanien</b> Geschmack: voller Körper, tolle Struktur, süße Tannine und langer Abgang	<b>39,00</b>
<b>Amarone Torre del Falasco D.O.C.G "Valpantena" aus Venezien</b> Geschmack: voller Körper, prächtig, perfekt ausgewogen zwischen Alkohol, Süße und Tannin, Endlosabgang.	<b>69,00</b>
<b>Brunello di Montalcino Sangiovese D.O.C.G. "Ciacci" aus der Toskana</b> Geschmack: Schöne konzentrierte Frucht und harmonisch runde Tannine.	<b>79,00</b>
<b>Tignanello, Sangiovese-Cabernet Sauvignon, I.G.T. „Antinori" aus Toskana</b> Geschmack: fruchtig, ausgewogen mit sanften Tanninen und lang anhaltend.	<b>125,00</b>

### Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 5) enthält Süßungsmittel, 6) enthält eine Phenylalaninquelle, 8) mit Phosphat, 10) chininhaltig, 11) Coffeinhaltig, 14) gewachst, 19) geschwärzt

### Allergene:

A) Glutenhaltiges Getreide, B) Maisstärke, E) Reismehl, K) Hartweizengriss, C) Eier, D) Fisch, F) Soja, G) Milch und Laktose, H) Schalenfrüchte / Nüsse, J) Sellerie, L) Schwefeldioxid und Sulfite