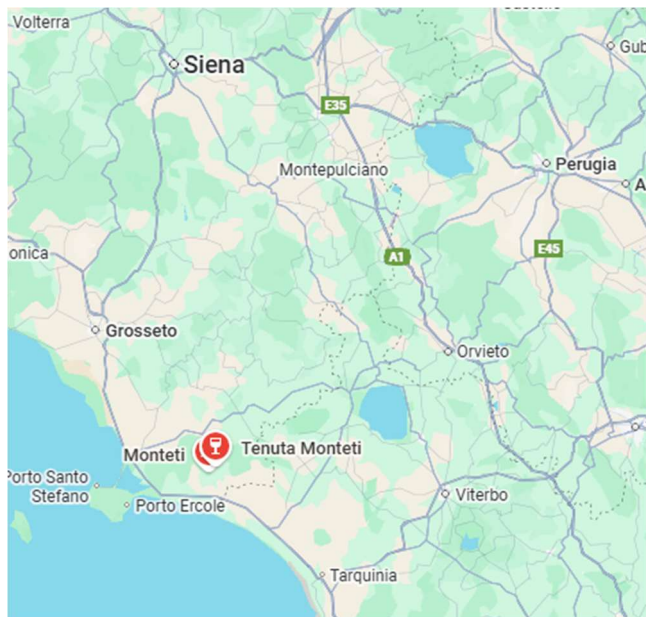


■ ROSSO 

Monteti 2024 – Toscana IGT



Weingut: Tenuta Monteti, Maremma

Rebsorten: Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Stil: Kräftig, komplex, dunkle Beeren, Zedernholz, Kräuter

Empfehlung: Rind, Wild, gereifter Käse

Alkohol: ca. 14,5 % vol

Preis: ca. €35

■ BIANCO 🍷

GINI Soave Classico 2023 – DOC



Weingut: Azienda Agricola Gini, Venetien

Rebsorte: Garganega

Stil: Frisch, mineralisch, Apfel, Birne, salziger Abgang

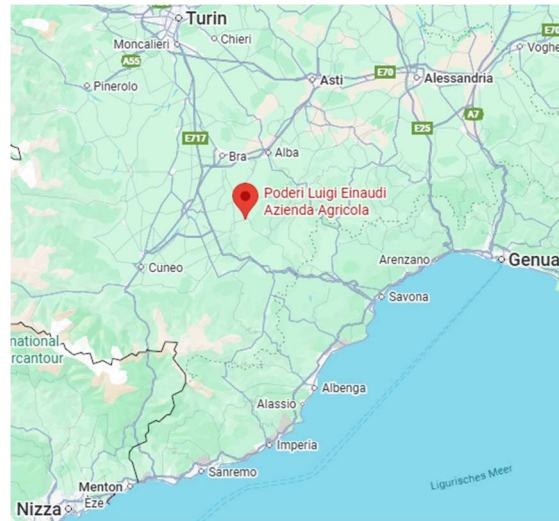
Empfehlung: Fisch, Antipasti, Risotto

Alkohol: 12 % vol

Preis: ca. €11

■ DOLCE 🍷

Poderi Luigi Einaudi Moscato d'Asti 2024 – DOCG



Weingut: Poderi Luigi Einaudi, Piemont
Rebsorte: Moscato Bianco
Stil: Süß, aromatisch, Pfirsich, Holunderblüte, Honig
Empfehlung: Desserts, Aperitif
Alkohol: ca. 5,5 % vol
Preis: ca. €11

bonne dégustation
Tim Ostermann