

# Wein

## Tipp der Sommelière

Glas 0,1l

### **Viña Vella Blanco Ribeira Sacra D.O.**

4,40 €

#### **Vrixen dos Remedios, Spanien**

*Intensive Zitrusnoten, Grapefruit, aber auch laktische Aromen. Im Mund präsentiert sich der Wein sehr mineralisch, mit frischer Säure, auch hier finden sich wieder Zitrusfrüchte, grüne Birne und etwas Nuss.*

### **Erial Ribera del Duero D.O.**

4,50 €

#### **Epifanio Rivera, Spanien**

*Vollmundiger und intensiver Rotwein. Im Mund Nuancen von Heidelbeeren und Lakritz, die perfekt mit delikaten Röstnoten und mineralischen Anklängen verwoben sind.*

### **Kleine Rust 2016 WO Stellenbosch**

2,80 €

#### **Stellenrust, Südafrika**

*Duftet intensiv nach Pfirsich, Cassis (vor allem nach den Blättern der Pflanze) und Stachelbeeren, zeigt sich am Gaumen fruchtig und frisch.*

### **Bianco di Toscana Poggerissi IGT**

2,70 €

#### **Masi Renzo, Italien**

*Ausgewogen, vollmundig, außergewöhnlich trinkfreudig. Mild und säurearm.*

### **Pablo Claro Bobal Rosado VT Castilla**

2,70 €

#### **Dominio de Punctum**

*Dezent parfümierte Nase mit beerigen Noten, Kirschen, auch etwas Würze. Fruchtbetont offenbart sich der Gaumen, saftig rotbeerig geprägt, an Himbeeren und etwas Aprikose erinnernd.*

### **Merlot Veneto IGT**

2,90 €

#### **Cavazza, Veneto**

*Fruchtige Nase, mit Duftnoten von kleinen roten Beeren und Gewürzen. Der Geschmack ist weich und gut strukturiert.*