

Hotel - Restaurant

Toscana

italienische Spezialitäten

CARTA DEI VINI

Exklusive Weinempfehlung unseres Hauses

ANSICHT NUR FÜR WEB



Vini Bianchi

Pinot Grigio Collio DOC „Livon“

0,75l 26,90 euro

Region: Friaul

Rebsorten: 100% Pinot Grigio

Organoleptik: Im Glas präsentiert sich dieser Grauburgunder strohgelb mit grünlichem Schimmer. Intensiver Duft mit Anklängen von weißen Blüten und Früchten. Im Mund trocken und fruchtig, sauber und klar mit dezentem Säurespiel und anhaltendem Nachhall.

Serviervorschlag: Sehr gut zu Fleischgerichten und Nudelspezialitäten mit Fisch.



Chardonnay Le Bruniche JGT

0,75l 24,90 euro

„Tenuta di Nozzole“

Region: Toscana

Rebsorten: 100% Chardonnay

Organoleptik: Intensive Aromen von Äpfeln, Pfirsich und Pflaumen mit Noten von Zitrusfrüchten. Im Abgang trocken.

Serviervorschlag: Sehr gut zu Fischgerichten und weißem Fleisch.



Lugana DOC „Ottella“

0,75l 26,90 euro

Region: Venetien

Rebsorten: Trebbiano di Lugana

Organoleptik: Strahlendes Strohgelb. Das Bouquet ist äußerst elegant und erinnert an Äpfel und Pfirsiche. Im Geschmack trocken, am Gaumen fruchtig und aromatisch mit schönem Schmelz und kerniger Frische.

Serviervorschlag: Toll zu Fischgerichten und Vorspeisen.



Vini Rosati

Chiaretto Garda Classico DOC

0,75l 21,90 euro

„Bulgarini“

Region: Lombardei

Rebsorten: Groppello, Marzemino, Sangiovese und Barbera

Organoleptik: Brillantes Rosa mit purpurnen Reflexen. Außergewöhnlicher Duft mit Anklängen von Wildrosen, Himbeeren und Pfirsichblüten.

Elegant am Gaumen mit angenehmer Frische und fruchtiger Note.

Serviervorschlag: Toll zu Hauptspeisen mit Fisch und weißem Fleisch.

Passt perfekt auch zu gegrilltem Gemüse.



Lumare Rosato JGT

0,75l 22,90 euro

„Tenuta Juzzolini“

Region: Kalabrien

Rebsorten: Gaglioppo, Cabernet Sauvignon

Organoleptik: Lachs und Kirsch farbig, feiner Duft, blumig und gewürzt mit zartem Geschmack, harmonisch und lebendig.

Serviervorschlag: Lässt sich zu verschiedenen Vorspeisen und

Hauptspeisen mit Fisch und weißem Fleisch servieren.



Liebe Gäste des Hauses

weitere Weine, sowie den Wein des Monats, halten wir für Sie bereit. Bitte sprechen Sie uns an.

Vini Rossi

Malvasia Nera 0,75l 21,90 euro

„Conte di Campiano“

Region: Apulien

Rebsorten: 100% Malvasia Nera

Organoleptik: Rubinrote Farbe, Bouquet von Kirschen und Beeren, intensiver und weicher Geschmack.

Serviervorschlag: Passt exzellent zu warmen Vorspeisen, deftigen Nudelgerichten und Fleisch.



„Primus“ 0,75l 21,90 euro

Primitivo di Manduria

Region: Apulien

Rebsorten: 100% Primitivo di Manduria

Organoleptik: Rubinrot mit granitene Reflexen. In der Nase Bouquet nach Himbeeren, Brombeeren und Kirschen. Würziger Duft nach Vanille und gerösteten Kaffeebohnen. Am Gaumen sanft und körperreich mit langem, weichem Abgang.

Serviervorschlag: Ideal zu gegrilltem Fleisch, gereiftem Käse und Lamm.



„Vigna Pedale“ Castel del Monte Riserva DOC „Torrevento“ 0,75l 24,90 euro

Region: Apulien

Rebsorten: Nero di Troia

Organoleptik: Lebhaftes Rubin. Duft nach Sauerkirsche, Brombeermarmelade und Holunder. Würzige Noten nach Leder und Tabak sowie Vanille. Im Mund üppig und saftig mit eleganter Frische.

Serviervorschlag: Der perfekte Begleiter zu rotem Fleisch und Gerichten mit Pilzen.



Brunello di Montalcino Castelgiocondo DOC „Frescobaldi“ 0,75l 59,90 euro

Region: Toscana

Rebsorten: 100% Sangiovese Grosso

Organoleptik: Rubinrot. Duft von Sauerkirsche, Backpflaume und schwarzer Johannisbeere. Daneben würzige Eindrücke von Lakritz und Zimt. Am Gaumen strukturiert mit feiner Frische, kernigem aber schon weichem Tannin und einer tollen mineralischen Vene. Opulent und doch leichtfüßig.

Serviervorschlag: Toll zu rotem Fleisch.



Amarone Campo dei Gigli DOC „S. Antonio“ 0,75l 64,90 euro

Region: Venetien

Rebsorten: Corvina und Corvinone, Rondinella, Croatina und Oseleta

Organoleptik: Dichter Rubin und purpurner Schimmer. In der Nase ein breit gefächertes Aromenspektrum: eingelegte Kirsche, Backpflaume, Rosinen, Tabakblatt, Kaffeebohne und Vanille. Am Gaumen mit geschmeidigem Körper, schönem Trinkfluss und animierender Frische. Gut gebaut und intensiv.

Serviervorschlag: Ideal zu rotem Fleisch und Pasta mit Pilzen.



„Tignatello“ Rosso Toscano JGT „Marchesi Antinori“ 0,75l Preis auf Anfrage

Region: Toscana

Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Organoleptik: In der Nase Brombeere, schwarze Johannisbeere mit würzigen Noten nach Zimt, Gewürznelke, Leder und Salbei. Im Mund samtig und schmalzig, verführerisch mit seidigen Tanninen. Im Abgang lang und mit geschliffener Stoffigkeit.

Serviervorschlag: Ein aristokratischer Roter, der bestens Lamm und ein Steak vom Grill begleitet.



ANSICHT NUR FÜR WEB

Hotel - Restaurant

Toscana

italienische Spezialitäten

Marxstraße 70, 45527 Hattingen

Tel. 0 23 24 - 39 125 16

