

ZUPPE · SUPPEN

Crema di Pomodoro <i>Tomatensuppe mit Garnelen</i>	6,00 €
Zuppa di Pesce <i>Fischsuppe</i>	6,50 €
Tortellini in Brodo <i>Tortellini in Brühe</i>	6,50 €

ANTIPASTI · VORSPEISEN

Panini Diavoli <i>Panini mit Knoblauch, Olivenöl und Chili</i>	5,50 €
Caprese <i>Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum</i>	10,00 €
Prosciutto e Melone <i>Parmaschinken und Honigmelone</i>	13,00 €
Carpaccio di Carne <i>Rindercarpaccio mit Parmesan und frischen Champignons</i>	14,00 €
Carpaccio di Mare <i>Lachs- und Seeteufelcarpaccio</i>	14,00 €
Bruschetta della Casa <i>Pizzabrot mit frischen Tomaten, Mozzarella und Olivenöl</i>	10,50 €
Bruschetta Bosco Verde <i>Pizzabrot mit Kirschtomaten, Mozzarella und Rucola</i>	12,00 €
Bruschetta Girasole <i>Pizzabrot mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, geräuchertem Lachs, frischen Champignons, Rucola und Balsamicocreme</i>	13,50 €
Bruschetta Tricolore <i>Pizzabrot mit frischen Tomaten, Rucola und Parmesan</i>	13,50 €
Antipasti Italiana <i>Gemischte Vorspeisenplatte</i>	14,00 €
Antipasti dal Sud Italia <i>Empfehlung vom Küchenchef: 12 verschiedene warme & kalte kleine Vorspeisen mit süditalienischen Spezialitäten (ab 2 Personen)</i>	p.P. 18,00 €

Unsere Bruschetta-Pizzabrote haben einen Durchmesser von 32 cm.



INSALATE · SALATE

Insalata Verde <i>Grüner Salat</i>	5,00 €
Insalata Mista <i>Gemischter Salat</i>	6,50 €
Insalata Pugliese <i>Tomaten und Zwiebeln</i>	5,50 €
Insalata Fantasia <i>Gemischter Salat mit Ei, Oliven⁽⁴⁾, Sardellen und Mozzarella</i>	8,00 €
Insalata Della Casa <i>Großer gemischter Salat mit Vorderschinken⁽⁵⁾, Käse, Oliven⁽⁴⁾, Artischocken und Thunfisch</i>	10,00 €
Insalata Gamberetti e Salmone <i>Großer gemischter Salat mit Shrimps und Lachs</i>	13,50 €
Insalata Tacchino <i>Großer gemischter Salat mit Shrimps, Truthahnbrust und Ananas</i>	14,00 €
Insalata Mediterranea <i>Großer gemischter Salat mit Riesengarnelen vom Grill und Shrimps</i>	15,50 €
Insalata Al Filetto <i>Großer gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen</i>	15,50 €
Insalata Mare Monti <i>Großer gemischter Salat mit Lachsfilet und gegrilltem Gemüse</i>	15,50 €
Insalata Tropicale <i>Großer gemischter Salat mit Lachs, Garnelen und Baby calamari vom Grill, Avocado und Zitronen-Weißwein-Dressing</i>	15,50 €



PIZZE · PIZZEN

Jede Pizza mit Tomaten und Mozzarella

Pizzabrot <i>Mit oder ohne Knoblauch</i>	4,50 €
Margherita <i>Tomate und Mozzarella</i>	8,00 €
Prosciutto <i>Vorderschinken*⁽²⁾</i>	9,00 €
Salami <i>Salami</i>	9,00 €
Funghi <i>Frische Champignons</i>	9,00 €
Peperoni <i>Peperoni</i>	9,00 €
Primavera <i>Artischocken</i>	9,00 €
Diavola <i>Scharfe Salami⁽²⁾⁽³⁾⁽⁵⁾</i>	10,00 €
Vegetaria <i>Gemüse</i>	10,00 €
Quattro Formaggi <i>Vier Käsesorten</i>	10,00 €
Napoletana <i>Kapern und Sardellen</i>	9,50 €
Exotica <i>Vorderschinken*⁽²⁾ und Ananas</i>	9,50 €
Deliziosa <i>Vorderschinken*⁽²⁾ und frische Champignons</i>	9,50 €
Roma <i>Vorderschinken*⁽²⁾, Salami und frische Champignons</i>	9,00 €
Capricciosa <i>Vorderschinken*⁽²⁾, Salami, frische Champignons und Kapern</i>	10,00 €
Quattro Stagioni <i>Vorderschinken*⁽²⁾, Peperoni, frische Champignons und Oliven⁽⁴⁾</i>	10,00 €
Vulcano <i>Vorderschinken*⁽²⁾ und Ei</i>	9,50 €
Trullo <i>Vorderschinken*⁽²⁾, Salami und Ei</i>	10,00 €



PIZZE · PIZZEN

Jede Pizza mit Tomaten und Mozzarella

Salerno <i>Thunfisch, Zwiebeln und Paprika</i>	10,50 €
Pugliese <i>Thunfisch und Zwiebeln</i>	10,00 €
Casa Mia <i>Vorderschinken*⁽²⁾, Thunfisch und Kapern</i>	10,50 €
Giuseppe Verdi <i>Sardellen, scharfe Salami⁽²⁾⁽³⁾⁽⁵⁾ und Artischocken</i>	9,50 €
Siciliana <i>Sardellen, Artischocken, Kapern, Oliven⁽⁴⁾ und Knoblauch</i>	10,00 €
Calzone <i>Gefüllte Pizza mit Vorderschinken*⁽²⁾ und frischen Champignons</i>	9,50 €
Calzone Bocca Piena <i>Gefüllte Pizza mit scharfer Salami⁽²⁾⁽³⁾⁽⁵⁾, Vorderschinken*⁽²⁾ und gekochten Eiern</i>	10,50 €

PIZZE SPECIALI · SPEZIELLE PIZZEN

Terra Terra <i>Scharfe Salami⁽²⁾⁽³⁾⁽⁵⁾, Rucola und Kirschtomaten</i>	11,50 €
Bianca Neve <i>Parmaschinken, Mozzarella, Artischocken und Sahnesauce</i>	13,00 €
Alla Rosa <i>Shrimps und Lachs</i>	14,50 €
Frutti di Mare <i>Meeresfrüchte</i>	13,00 €
Scampi <i>Riesengarnelen</i>	14,50 €
Locorotondo <i>Parmaschinken, Rucola und Parmesan</i>	14,50 €
Della Casa <i>Parmaschinken, Kalbfleisch und Tomaten-Sahnesauce</i>	14,50 €
Carpaccio <i>Rinderfilet und Parmesan</i>	15,00 €

Aufpreise

Extrabelag: 1,00 € · Scharfe Salami, Sardellen, Kirschtomaten: 1,50 € · Rucola, Gorgonzola, extra Käse: 2,00 €
Parmaschinken, Thunfisch: 3,00 € · Garnelen, Meeresfrüchte, Shrimps, Rinderfilet, Kalbfleisch: 4,00 €



PASTE · NUDELGERICHTE

Spaghetti Napoli <i>Tomatensauce</i>	8,00 €
Spaghetti Bolognese <i>Hackfleischsauce</i>	8,50 €
Spaghetti Carbonara <i>Speck und Ei</i>	8,50 €
Spaghetti Aglio e Olio <i>Knoblauch, Olivenöl und Kirschtomaten (mittelscharf)</i>	8,50 €
Spaghetti Arrabbiata <i>Zwiebeln, Paprika, Oliven⁽⁴⁾, Kapern und Knoblauch in Tomatensauce (scharf)</i>	9,00 €
Spaghetti Amatriciana <i>Speck und Zwiebeln in Tomatensauce</i>	9,00 €
Spaghetti alla Rosa <i>Shrimps und Zucchini in Tomaten-Sahnesauce</i>	11,50 €
Spaghetti Pescatore <i>Meeresfrüchte in Tomatensauce</i>	13,00 €
Spaghetti Nettuno <i>Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten und Baby-Calamari in Natursauce</i>	13,50 €
Spaghetti Gamberoni e Pescatrice <i>Riesengarnelen, Seeteufel und frische Tomaten in Safransauce</i>	15,00 €
Spaghetti Estivi <i>Parmaschinken, frische Tomaten, Pestosauce und Mozzarella</i>	13,00 €
Spaghetti della Casa <i>Parmaschinken und Kalbfleisch in Tomaten-Sahnesauce</i>	13,00 €
Rigatoni ai Quattro Formaggi <i>Vier Käsesorten</i>	9,00 €
Rigatoni Vulcano <i>Aubergine und Mozzarella in Tomatensauce</i>	9,00 €
Rigatoni Stracciat <i>Hackfleisch, Peperoncini und Rotwein in Tomaten-Sahnesauce</i>	9,00 €
Rigatoni Trevisana <i>Radicchio, Zwiebeln und Gorgonzola in Tomaten-Sahnesauce</i>	9,50 €



PASTE · NUDELGERICHTE

Sedanini Primavera <i>Vorderschinken*⁽²⁾, Erbsen und frische Champignons in Tomaten-Sahnesauce</i>	9,50 €
Sedanini al Tacchino <i>Truthahnfleisch, Erbsen und Pilze in Tomaten-Sahnesauce</i>	11,50 €
Sedanini al Tonno <i>Thunfisch, Kapern, Paprika und Zwiebeln in Tomatensauce</i>	11,50 €
Sedanini Mare e Monti <i>Shrimps, Tintenfisch und frische Champignons in Tomatensauce</i>	12,50 €
Sedanini alla Siciliana <i>Aubergine, Zucchini und Paprika in scharfer Tomatensauce</i>	10,00 €
Tagliatelle alla Boscaiola <i>Verschiedene Pilze und Zwiebeln in Tomaten-Sahnesauce</i>	12,50 €
Tagliatelle al Salmone e Gamberetti <i>Frischer Lachs und Shrimps in Tomaten-Sahnesauce</i>	13,50 €
Tagliatelle al Cartoccio <i>Garnelen in Tomatensauce und mit Mozzarella überbacken (in Alufolie serviert)</i>	15,00 €
Tortellini Emiliana <i>Parmaschinken in Sahnesauce</i>	10,00 €
Gnocchi⁽⁵⁾ Gorgonzola <i>Gorgonzola in Tomaten-Sahnesauce</i>	11,00 €
Gnocchi⁽⁵⁾ Autunno <i>Frischer Lachs und Zucchini in Tomaten-Sahnesauce</i>	13,00 €
Gnocchi⁽⁵⁾ Cinque Terre <i>Lachs, Kirschtomaten und Pesto in Parmesansauce</i>	13,50 €
Tris di Pasta <i>3 Nudelspezialitäten (ab 2 Personen)</i>	p.P. 13,50 €



AL FORNO · AUS DEM OFEN

Mit Mozzarella überbacken

Rigatoni Gratinati <i>Vorderschinken*⁽²⁾ und frische Champignons in Tomaten-Sahnesauce</i>	10,00 €
Tortellini all' Italiana <i>Oliven⁽⁴⁾ in Tomaten-Sahnesauce</i>	10,00 €
Gnocchi⁽⁵⁾ alla Sorrentina <i>In Tomatensauce</i>	10,00 €
Lasagne al Forno <i>Hausgemacht mit Hackfleisch und Béchamelsauce</i>	11,00 €
Lasagne al Salmone <i>Hausgemacht mit frischem Lachs und Shrimps</i>	13,50 €
Lasagne Selva <i>Hausgemacht mit gegrilltem Gemüse</i>	12,50 €

RISOTTI · REISGERICHTE

Alla Veneto <i>Italienischer Reis mit frischem Gemüse</i>	10,00 €
Alla Milanese <i>Italienischer Reis mit Garnelen und Safran</i>	13,50 €
Nero di Seppia <i>Italienischer Reis mit Baby-Calamari, Garnelen, Shrimps und Kirschtomaten in Natursauce aus schwarzer Sepia-Tinte</i>	13,50 €



CARNE · FLEISCHGERICHTE

Cotoletta Milanese <i>Paniertes Schweineschnitzel auf italienische Art</i>	11,00 €
Scaloppina al Limone <i>Schweineschnitzel in Zitronensauce</i>	15,00 €
Scaloppina Marsala <i>Schweineschnitzel mit Radicchio in Marsalasauce</i>	15,00 €
Scaloppina alla Pizzaiola <i>Schweineschnitzel mit Kapern und Oliven⁽⁴⁾ in scharfer Tomatensauce</i>	15,00 €
Scaloppina Gorgonzola <i>Schweineschnitzel mit Gorgonzolasauce</i>	15,00 €
Scaloppina alla Valdostana <i>Schweineschnitzel mit Vorderschinken*⁽²⁾ und Käse überbacken</i>	15,50 €
Scaloppina all' Osteria <i>Schweineschnitzel mit Champignons und Artischocken in Sahnesauce</i>	15,50 €
Scaloppina della Casa <i>Schweineschnitzel mit Parmaschinken, Artischocken und Mozzarella</i>	15,50 €
Saltimbocca alla Romana <i>Schweineschnitzel mit Salbei und Parmaschinken</i>	17,00 €
Filetto alla Calabrese <i>Schweinefilet mit grünem Pfeffer in Gorgonzolasauce</i>	18,50 €
Filetto Veneziana <i>Schweinefilet mit Zwiebeln und Radicchio in Sherrysauce</i>	18,50 €
Filetto Tirolese <i>Schweinefilet mit Speck und Mozzarella überbacken in Marsalasauce</i>	18,50 €

Alle Fleischgerichte werden mit Pommes oder Bratkartoffeln oder Gemüse oder Reis oder Rigatoni mit Tomaten-Sahnesauce serviert! Aufpreis für andere Beilagen: 3,50 €



CARNE · FLEISCHGERICHTE

Bistecca al Rosmarino <i>Gegrilltes Rindersteak mit Rosmarin, Zitrone und Olivenöl</i>	20,00 €
Bistecca al Fuoco <i>Rindersteak mit scharfer Tomatensauce, Knoblauch und Oregano</i>	20,00 €
Filetto ai Ferri <i>Rinderfilet vom Grill</i>	27,00 €
Filetto al Pepe Verde <i>Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Sahnesauce</i>	28,00 €
Filetto alla Verdi <i>Rinderfilet mit verschiedenen Pilzen</i>	28,00 €
Filetto della Casa <i>Rinderfilet mit frischen Tomaten in Balsamicosauce und Parmesan</i>	28,00 €
Filetto Barolo <i>Rinderfilet in Barolosauce mit Parmesan</i>	28,00 €
Anatra al Balsamico <i>Entenbrust in Balsamicosauce mit Parmesan</i>	18,50 €
Agnello agli Aroni <i>Lammfleisch in Kräutern zubereitet</i>	20,00 €
Agnello in Crosta <i>Im Ofen gratiniertes Lamm</i>	20,00 €
Agnello alla Cacciatore <i>Lamm mit Lorbeeren, Oliven⁽⁴⁾, Kapern und Knoblauch in scharfer Natursauce</i>	20,00 €
Spiedino di Carne <i>Gegrillter Schweine- und Rinderfiletspieß mit Nudeln (ohne Tagesbeilage)</i>	25,00 €
Grigliata Mista di Carne <i>Gemischte Grillplatte (ab 2 Personen)</i>	p.P. 23,50 €
Misto di Carne alla Pizzaiola <i>Gemischter Fleischsteller mit Oliven⁽⁴⁾, Kapern und Knoblauch in scharfer Tomatensauce</i>	22,50 €
Piatto all' Osteria dei Vini <i>Platte mit verschiedenem gegrillten Fisch und Fleisch (ab 2 Personen)</i>	p.P. 23,50 €

Alle Fleischgerichte werden mit Pommes oder Bratkartoffeln oder Gemüse oder Reis oder Rigatoni mit Tomaten-Sahnesauce serviert! Aufpreis für andere Beilagen: 3,50 €



PESCE · FISCHGERICHTE

Salmone alla Griglia <i>Gegrilltes Lachsfilet</i>	21,50 €
Salmone al Vino Bianco <i>Lachsfilet mit Weißweinsauce</i>	21,50 €
Salmone Fiocco di Neve <i>Lachsfilet mit Spargel und Mozzarella in Marsalasauc</i>	21,50 €
Scampi al Forno <i>10 Riesengarnelen im Ofen überbacken</i>	20,50 €
Scampi alla Griglia <i>10 Riesengarnelen vom Grill</i>	20,50 €
Scampi all' Osteria <i>10 Riesengarnelen mit scharfer Sauce</i>	20,50 €
Calamari Fritti <i>Panierter Tintenfisch mit großem gemischten Salat (ohne weitere Beilagen)</i>	17,50 €
Calamari al Pepe Verde <i>Baby-Calamari in Weißweinsauce mit grünem Pfeffer</i>	19,50 €
Calamari alla Griglia <i>Gegrillte Baby-Calamari mit großem gemischten Salat (ohne weitere Beilagen)</i>	17,50 €
Seppia alla Pizzaiola <i>Sepia in scharfer Tomatensauce</i>	17,50 €
Seppia in Crosta <i>Im Ofen gratinierte Sepia mit frischen Tomaten</i>	17,50 €
Pescatrice alla Griglia <i>Gegrillter Seeteufel</i>	23,50 €
Pescatrice al Rosmarino <i>Seeteufel mit Rosmarinsauce</i>	23,50 €
Pesce Misto alla Griglia <i>Platte mit verschiedenen Fischfilets und Meeresfrüchten vom Grill (ab 2 Personen)</i>	p.P. 23,50 €
Frittura Mista di Pesce <i>Platte mit frittierten Meeresfrüchten und großem gemischten Salat (ohne weitere Beilagen)</i>	20,00 €
Cozze alla Marinara <i>Außerhalb Saison nur auf Bestellung</i> <i>Frische Miesmuscheln in Weißwein- oder Tomatensauce, dazu Panini (ohne weitere Beilagen)</i>	12,50 €
Cozze ai Porcini <i>Außerhalb Saison nur auf Bestellung</i> <i>Frische Miesmuscheln in Weißwein- oder Tomatensauce mit Steinpilzen und Pecorino, dazu Panini (ohne weitere Beilagen)</i>	14,50 €

Auf Anfrage: verschiedene Brasse-Arten, Seewolf, Seeszunge, Steinbutt etc. (Preis je nach Angebot)

Alle Fischgerichte werden mit Reis und einem kleinen gemischten Salat serviert.



DOLCI · DESSERTS

Tartufo Bianco o Nero <i>Speiseeis ⁽¹⁾⁽³⁾</i>	6,50 €
Zabaione <i>Geschlagene Weinschaumcreme</i>	6,50 €
Panna Cotta <i>Sahnecreme mit Himbeersauce</i>	6,00 €
Dolce della Casa <i>Dreierlei Nachspeisen</i>	6,50 €
Hausgemachtes Tiramisù <i>Traditionelle italienische Süßspeise mit Mascarpone und Kaffee ⁽¹⁾</i>	6,50 €
Formaggio Misto <i>Gemischte Käseplatte</i>	10,50 €



BEVANDE CALDE · HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,00 €
Espresso corretto	3,00 €
Espresso doppio	3,50 €
Cappuccino	3,00 €
Latte macchiato	3,00 €
Tasse Kaffee	2,50 €
Tasse Tee	2,00 €

BIBITE · ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ⁽¹⁾⁽³⁾	0,30l	3,00 €	0,40l	3,50 €	
Coca Cola light ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾	0,33l	3,50 €			
Sprite	0,30l	3,00 €	0,40l	3,50 €	
Fanta ⁽²⁾⁽³⁾	0,30l	3,00 €	0,40l	3,50 €	
Mezzo Mix ⁽¹⁾⁽³⁾	0,30l	3,00 €	0,40l	3,50 €	
Tafelwasser <i>(spritzig)</i>	0,30l	2,70 €	0,50l	3,50 €	1,00l 5,50 €
San Pellegrino <i>(spritzig)</i>			0,50l	4,00 €	
Acqua Panna <i>(still)</i>			0,50l	4,00 €	
Apfelsaft	0,30l	3,00 €			
Orangensaft	0,30l	3,00 €			
Traubensaft	0,30l	3,00 €			
Johannisbeernektar	0,30l	3,00 €			
Multivitamingetränk ⁽⁶⁾			0,40l	2,80 €	
Schorle	0,30l	3,00 €	0,40l	3,50 €	









BIRRE · BIERE

Pils vom Fass	0,30l	3,00 €	
Urhell vom Fass			0,50l 3,50 €
Radler			0,50l 3,50 €
Russe			0,50l 3,50 €
Weizen			0,50l 3,50 €
Leichtes Weizen			0,50l 3,50 €
Dunkles Weizen			0,50l 3,50 €
Alkoholfreies Weizen			0,50l 3,50 €
Cola Weizen ⁽¹⁾⁽³⁾			0,50l 3,50 €
Dunkles Bier			0,50l 3,50 €
Alkoholfreies Bier			0,50l 3,50 €

VINI APERTI · OFFENE WEINE

Hauswein <i>weiß</i>	0,125l	5,00 €	0,25l	5,50 €
Hauswein <i>rot</i>	0,125l	5,00 €	0,25l	5,50 €
Lambrusco	0,125l	5,00 €	0,25l	5,50 €
Weinschorle <i>weiß / rot</i>			0,25l	5,00 €
Weinspezialität <i>Flasche im Wert von ca. 20,00 €</i>			0,25l	8,50 €

VINI IN BOTTIGLIE · FLASCHENWEINE

Hauswein <i>weiß / rot</i>	0,75l	18,00 €
Besondere Flaschenweine aus unserem Weinregal	0,75l	Preis auf Anfrage



APERITIVI · APERITIFE

Prosecco (<i>Prosecco Valdo</i>)	0,10l	6,00 €
Crodino ⁽³⁾ (<i>alkoholfreier Aperitif</i>)	10 cl	4,50 €
Campari Orange oder Soda ⁽³⁾	4 cl	6,50 €
Martini Bianco	5 cl	5,00 €
Testa Rossa ⁽³⁾	0,25l	7,00 €
Aperol Spritz ⁽³⁾	0,25l	6,50 €

LIQUORI · SPIRITUOSEN

Amaretto	2 cl	3,00 €
Limoncello	2 cl	3,00 €
Sambuca	2 cl	3,00 €
Ramazotti ⁽³⁾	2 cl	3,00 €
Averna ⁽³⁾	2 cl	3,00 €
Fernet Branca ⁽³⁾	2 cl	3,00 €
Grappa	2 cl	3,50 €
Vecchia Romagna ⁽³⁾	2 cl	3,50 €
Williams Birne	2 cl	3,50 €
Grappa Speciale	2 cl	6,50 €



Zusatzstoffe und Kennzeichnung

- ⁽¹⁾ mit Koffein
 - ⁽²⁾ mit Antioxidationsmittel
 - ⁽³⁾ mit Farbstoff
 - ⁽⁴⁾ geschwärzt
 - ⁽⁵⁾ mit Konservierungsstoff
 - ⁽⁶⁾ mit Süßungsmittel
 - ⁽⁷⁾ enthält eine Phenylalaninquelle
- * Formfleisch-Vorderschinken

Allergene

Fragen Sie gerne nach unserer Allergen-Karte

Hinweise

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.
Änderungen vorbehalten · Stand 04.2023

Trovaci su facebook

www.facebook.com/groups/osteriadeivini

Gestaltung

© konterfei kreation · www.konter-fei.de



Täglich geöffnet von 11.00 – 14.00 Uhr & 17.00 – 24.00 Uhr
Dienstag Ruhetag (außer an Feiertagen)

Osteria dei Vini · Bahnhofstraße 16 · 93173 Wenzenbach · 09407 30604

www.osteria-dei-vini.de



Bentornati!

UNSER WILLKOMMENSANGEBOT

BOCCONCINO con vino

1 Flasche Wein 0,75l

(Latentia Novantaceppi Primitivo / Primitivo Rosato / Pinot Grigio)

1 Flasche Wasser 0,50l

(San Pellegrino / Acqua Panna)

Panini Diavoli

(Panini mit Olivenöl, Knoblauch und Chili)

24,50 €



Der prämierte Primitivo ist halbtrocken und zeichnet sich durch seine kräftige, leuchtend rote Farbe aus. Sein Geschmack beinhaltet Noten von Beeren, Kirschen, Zimt, schwarzem Pfeffer und Schokolade. Zudem ist er körperreich und geschmeidig. Dieser Rotwein passt besonders gut zu kräftiger Pasta, rotem Fleisch und reifem Käse.



Dieser halbtrockene Rosé hat eine hellrosa Farbe mit brillanten Reflexen. Er hat ein frisch-fruchtiges Aroma mit Noten von Kirsche und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen verleiht er eine angenehme Frische und Weichheit. Der kräftige Körper dieses Weines passt hervorragend zu Vorspeisen, Fischgerichten und Schalentieren.



Ein trockener Weißwein, dessen Farbe von strohgelb bis kupferfarben reicht. Er hat einen zarten und fruchtigen Duft mit Noten von reifen Zitrusfrüchten, Mirabellen und Südfrüchten, ganz dezent nussig unterlegt. Durch seinen mineralischen und frischen Geschmack passt er ausgezeichnet zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten.

