

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini e spumanti aperti

### Vini bianchi

**Misto Mare, Vignetti delle Dolomiti bianco IGT** 10cl  
11.00

Alois Lageder, 2025, Alto Adige

Traubensorte: Cuvée aus 14

Rebsorten

**Pinot Bianco vom Stein DOC** 10.00

Weingut Castelfelder, 2025, Alto

Adige

Traubensorte: Pinot Bianco

**Pinot Grigio delle Venezie DOC** 9.00

Le Manzane, 2024, Valdobienne

Traubensorte: Pinot Grigio

**Vini rosati** 10cl

**Gemella Rosato IGT** 10.00

Tenuta Vallocaia, 2024, Toscana

Traubensorte: Sangiovese

**Spumanti** 10cl

**Franciacorta Satèn DOCG** 14.00

Santus, Lombardia

Traubensorte: Chardonnay

**Analcolico** 10cl

**Zero 'si Rosé 0.0 %** 8.00

Zero 'si, Italien

Italienischer Traubensaft

**Vini rossi** 10cl

**Pragerolamo Nizza DOCG** 14.50

Azienda Durio, 2022, Piemonte

Traubensorten: Barbera

**Ghiaia Nera Etna Rosso DOC** 10.50

Tenuta Tascante, 2024, Sicilia

Traubensorte: Nerello Mascalese

**Cannonau di Sardegna Riserva DOC Magnum** 9.50

Sella & Mosca, 2021, Sardegna

Traubensorte: Cannonau

**Vino del giorno** **Tagespreis**

Unsere Gastgeber informieren Sie gerne über den Tageswein.



CUCINA MEDITERRANEA

## Spumanti e Analcolico

<b>Santus Satèn Franciacorta DOCG 12°</b>	<b>75cl 81.00</b>
<hr/>	
Santus   Lombardia   Traubensorte: Chardonnay	
Der Santus Franciacorta Satèn DOCG überzeugt mit eleganten Noten von weißen Pfirsichen, Mandeln und einem Hauch Brioche. Die feine, cremige Perlage umspielt den Gaumen harmonisch. Ein mineralischer Unterton verleiht dem Wein Präzision und Balance.	
<b>Ferrari Perlé Brut DOC</b>	<b>90.00</b>
<hr/>	
Cantine Ferrari, 2018   Trento   Traubensorte: Chardonnay	
Strahlendes Goldgelb, sehr beständige Perlage. In der Nase klar und rein. Vielschichtige Aromatik, duftet nach Apfel, Mango und reifer Ananas. Dazu feine Nuancen von geröstetem Kaffee, ein Touch Vanille und dezente Honignoten. Am Gaumen herrlich harmonisch und ausgewogen. Tolle Balance, feine Perlage mit frischer Säure. Wunderbare Länge.	
<b>Ripe Frondose Prosecco Brut DOC</b>	<b>59.00</b>
<hr/>	
Tenuta San Giorgio   Veneto   Traubensorte: Glera	
Aromen von Apfel und Birne mit zarten exotischen Nuancen. Dieser brillante Wein mit anhaltender Perlage öffnet sich am Gaumen mit einem feinen Geschmack und perfekt ausbalancierter natürlicher Säure.	
<b>Zero ' si Rosé 0.0 %</b>	<b>49.00</b>
<hr/>	
Zero ' si   Italien   italienischer Traubensaft	
Düfte nach Pfirsich, Hibiskus, Rosen, Himbeeren und Wassermelonen. Spriziger Auftakt im Gaumen mit einer dezenten angenehmen Roséweinnote gepaart mit fruchtigen Aromen.	

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini bianchi d'Italia

**Friaul** 75cl  
**Dessimis Pinot Grigio DOC** 85.00

---

Vie di Romans, 2023 | Friaul | Traubensorte: Pinot Grigio

Eindrucksvolles, komplexes Bouquet, Eisenkraut, Feuerstein, Pfirsich, Akazien und Mandeln. Am Gaumen kompakt, sehr fundiert und doch frisch und lebendig.

**ILRamato DOC** 66.00

---

Scarbolo, 2022 | Friaul | Traubensorte: Pinot Grigio

In der Nase ein feinaromatisches Bouquet, Stachelbeeren, Limetten, Pfirsiche und Zitronengras. Am Gaumen frisch, knackig und trinkfreudig mit Aromen von Galia- Melonen, Zitronengras und Nektarinen. Ein frisch-fruchtiger Wein, der auf Anhieb begeistert.

**Piemonte**  
**Roero Arneis DOCG** 69.00

---

Negro Angelo & Figli, 2022 | Piemonte | Traubensorte: Arneis

Offenes, intensives Bouquet mit Arneis-typischen Fruchtaromen von gelben Pfirsichen, Aprikosen und Birnen. Im Gaumen frisch, elegant und voller Finesse.

**Il Fiore Langhe Bianco DOC** 58.00

---

Braida, 2024 | Piemonte | Traubensorte: Chardonnay, Nascetta

Helles Strohgelb. In der Nase fruchtbetont mit Noten von Bergamotte, weissen Blüten, Birne und etwas Honig, getragen von einer dezenten Mineralität. Im Gaumen angenehm jugendlich, frisch und saftig.

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini bianchi d'Italia

<b>Alto Adige</b>	<b>75cl</b>
<b>Misto Mare Vigneti delle Dolomiti bianco IGT</b>	<b>59.00</b>

Alois Lageder, 2025 | Alto Adige | Traubensorten: 14 verschiedene Rebsorten

Bewegt sich zwischen Frische und Tiefe, zwischen Schmelz und Frucht. Ein erstes Aroma von reifen Früchten trifft auf eine elegante, moderat eingebundene Säure, die für Lebendigkeit sorgt. Die Vielfalt der Rebsorten verleiht ihm eine spannende, facettenreiche Struktur, während sein sanfter Abgang mit einem Hauch von Mineralität nachklingt.

<b>Marche</b>	<b>75.00</b>
<b>Plenio Caselli dei Jesi Verdicchio Riserva DOCG</b>	

Umani Ronchi, 2023 | Marche | Traubensorte: Verdicchio

Helles Gelb mit goldenen Reflexen. In der Nase ein ausgeprägtes Fruchtbouquet mit Noten von reifen Quitten, Birnen und Bergamotte. Dazu gesellen sich feine, mineralisch anmutende Noten. Im Gaumen satt, geschmeidig und elegant. Ein wuchtiger und intensiver Wein mit wunderbar langem Finale.

<b>Toscana</b>	<b>75cl</b>
<b>Brancaia Il Bianco IGT</b>	<b>60.00</b>

Brancaia, 2024 | Toscana | Traubensorte: Sauvignon Blanc

Im Glas beladene Zwiebelschale und weiches, glänzendes Kupfer. In der Nase Apfel, Walderdbeeren und Noten von Zitrusfrüchten. Im Gaumen frisch, aber anhaltend mit einem zarten Geschmack.

<b>Villa Antinori Pinot Bianco IGT</b>	<b>57.00</b>
--	--------------

Villa Antinori, 2025 | Toscana | Traubensorte: Pinot Bianco

Der Villa Antinori Pinot Bianco ist strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase präsentiert er sich raffiniert und elegant mit Noten von tropischen Früchten, Ananas, Mango und Akazienblüten. Er hat einen vollen Gaumen, anhaltend mit einer guten mineralischen Struktur.

## Vini bianchi d'Italia

---

### Sicilia

#### Buonora Etna DOC

66.00

---

Tenuta Tascante, 2024 | Sicilia | Traubensorten: Carricante

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase gradlinig, sauber und präsent.

Zitrische Noten, etwas nasser Stein und Pfirsich. Im Gaumen feingliedrig, straff und ehrlich.

### Sardegna

#### Vermentino di Sardegna DOC

64.00

---

Mora & Memo, 2024 | Sardegna | Traubensorte: Vermentino

Elisabeth Pala führt den Familienbetrieb, welcher in der vierten

Generation die ausser- gewöhnlichen Bedingungen dieser Insel nutzt,

um der herrlichen Traubenfrucht und der Substanz idealer Böden

Ausdruck zu verleihen. Glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

In der Nase blumiger Duft ergänzt mit Noten von Rosmarin, Thymian

und Salbei. Im Gaumen vollmundig und ausgewogen.

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini rosati d'Italia

---

<b>Centovie Rosato Colli Apruntini IGT</b>	<b>75cl 56.00</b>
<hr/>	
Umani Ronchi, 2024   Abruzzi   Traubensorte: Montepulciano Der neue Bio-Rosé von Umani Ronchi entsteht in den Weinbergen von Montepulciano in Roseto degli Abruzzi. Ein Wein, der die Ausdruckskraft der Montepulciano-Rebe hervorragend zur Geltung bringt. Zart, frisch, fruchtig und trinkfreudig.	
<b>Gemella Rosato IGT</b>	<b>61.00</b>
<hr/>	
Tenuta Vallocaia, 2024   Toscana   Traubensorten: Sangiovese Hells Lachsrosa. In der Nase rote Beeren, etwas Blüten. Dazu Pfirsich. Am Gaumen von belebender Frische. Ein Rosato mit guter Spannung und Rasse. Aromen von kleinen, roten Beeren, etwas reife Zitrusfrucht. Gelungener Abgang, man freut sich auf den zweiten Schluck.	
<b>Furia di Calafuria Rosato Salento IGT</b>	<b>75.00</b>
<hr/>	
Tormaresca, 2024   Puglia   Traubensorten: Cabernet franc, Syrah, Negroamaro Ein fruchtiger Rosé mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Kirschen. Der Wein hat eine schöne Cremigkeit und Dichte.	

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini rossi d'Italia

### Lombardia

#### N°1 – Numero Uno, IGT

75cl

113.00

Plozza SA Brusio, 2020 | Valtellina | Traubensorte: Nebbiolo

Glänzendes Granatrot mit rubinroten Reflexen. Fein und komplex in der Nase mit würzigen Pfefferaromen, Noten von Schwarzbeerenkonfitüre und frischem Grün.

Ätherische und balsamische Nuancen zwischen blumigen Veilchenduft und

Pflaumenkompottnoten; es folgen Lakritze, Nelke, Zimt und ein Hauch von Holz.

Am Gaumen entdeckt man ein komplexes Aromapaket, das vom ersten Tropfen an mit Schokolade, Vanille-Röstaromen und überreifer Frucht schmeichelt und verführt.

### Piemonte

#### Bansella, Nizza DOCG

63.00

Prunotto, 2023 | Piemonte | Traubensorte: Barbera

Intensives Rubinrot mit dunkelvioletten Reflexen. In der Nase dicht und fruchtbetont.

Es zeigen sich reife Pflaumen, Veilchen, Schokolade und etwas Lakritze. Am Gaumen präsentiert sich der Wein Bansella kräftig und gut strukturiert. Ein Barbera moderner

und gefälliger Machart.

#### Dolcetto d`Alba DOC

67.00

Luciano Sandrone 2024 | Piemonte | Traubensorte: Dolcetto

Ansprechende Aromen von roten Kirschen, dunklen Früchten, im Hintergrund feine

Würznoten. Im Gaumen saftig und mit einem hervorragenden Frucht-Säure-Spiel.

#### Pragerolamo Nizza DOCG

99.00

Azienda Durio 2022 | Piemonte | Traubensorte: Barbera

Auf dem besten Terroir Nizza im Piemont entstehen einmalige Weine. Der Pragerolamo

ist schlichtweg ein Meisterwerk das begeistert – auch Weinliebhaber, welchen das

Piemont nicht sehr zusagen sollte. Rote Kirschen, gekochte Zwetschgen, Vanille, Zeder

und Tabakaromen sind in der Nase. Ein Rotwein mit beeindruckender Tiefe. Der Wein

wird nach 7 Tagen Mazeration 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini rossi d'Italia

---

### Piemonte

#### Barolo La Morra DOCG

75cl

88.00

---

Poderi Marcarini, 2021 | Piemonte | Traubensorte: Nebbiolo

Selbstbewusst und puristisch setzt dieser vorbildliche Familienbetrieb am Dorfrand von La Morra auf den traditionellen Barolo. Der Stil tendiert in burgundische Richtung. Lange Gärzeit und klassischer Ausbau im grossen Eichenfass sorgen für milde, «süssere» Tannine und ein eher helles Granatrot, das sich aber für die Reifung als besonders stabil erweist. Mit dem La Morra erzeugt Marcarini einen Zonen-Barolo, einen herrlich würzig-duftigen Nebbiolo aus den Spitzenlagen La Serra und Brunate.

#### Sito Moresco Langhe DOP

104.00

---

Angelo Gaja, 2022 | Piemonte | Traubensorten: Nebbiolo, Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon

Der Sito Moresco verfügt über eine rubinrote Farbe mit leichten granatroten Reflexen. Das Bouquet ist geprägt von einer reifen Aromatik nach roten Früchten wie Pflaumen und Kirschen. Am Gaumen überaus harmonisch, saftig und kompakt mit einer unverwechselbaren Gewürznote von Safran. Langes herzhaftes Finish.

#### Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti DOCG

104.00

150cl | 225.00

---

Braida 2021, Magnum 2022 | Piemonte | Traubensorte: Barbera

Intensives Rubin mit purpurnen Reflexen. Die Nase mit viel reifer, dunkler Frucht, Röstnoten, dunkle Schokolade und etwas Pfeffer. Im Gaumen satt und straff mit dunkler Frucht, Kirschen und warmen Gewürzen.

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini rossi d'Italia

---

**Veneto** **75cl**  
**La Fabriseria Valpolicella DOC Classico Superiore** **81.00**

---

Tedeschi, Pedemonte, 2021 | Veneto | Traubensorten: Corvina, Corvione, Rondinella, Osoleta

Facettenreiches, nobles, stetig sich veränderndes Bouquet, geröstete Haselnüsse, Holunder, Schokolade, Lilien, Feigen, balsamischer Touch. Am Gaumen wiederum sehr nobel, kompakt, samtig-saftig, perfekt ausbalanciert und sehr langanhaltend. Ein brillanter Valpolicella.

**Toscana** **66.00**  
**Le volte dell'Ornellaia IGT** **150 cl | 139.00**

---

Tenuta dell'Ornellaia, 2024 | Toscana | Traubensorten: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Dichtes, sattes Rubinrot. Verführerisches Kirsch- und Veilchenbouquet mit einem Hauch Schokolade, mundfüllend mit weichen Gerbstoffen. Sanfter Holzeinsatz verleiht ihm eine elegante Röstaromatik. Ausgesprochen ausgeglichen, zugänglich und harmonisch.

**Botrosecco Maremma DOC** **68.00**

---

Le Mortelle, 2023 | Toscana | Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet franc  
Tiefes Rubin mit violetten Reflexen. In der Nase intensiv, ehrlich und wunderbar fruchtig-würzig. Schwarzbeerig, an süssen Cassis erinnernd. Brombeerkonfitüre, Minze und warme Gewürze. Die Gerbstoffe sind von guter, reifer Qualität.

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini rossi d'Italia

---

<b>Toscana</b>	<b>75cl</b>
<b>Marchese Antinori Chianti classico DOCG Riserva</b>	<b>77.00</b>
<hr/>	
Tenuta Tignanello – Marchesi Antinori, 2022   Toscana   Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon	<b>150 cl   172.00</b>
Sattes Rubin mit purpurroten Reflexen. Kleine, schwarze Beeren, etwas Cassis, Mon Chéri, verführerische Röstnoten. Im Gaumen kräftig gehaltvoll mit viel schwarzer Frucht, edlem Holz, Kaffee und schwarzer Schokolade. Im Abgang aromatisch und sehr harmonisch.	
<b>Cont'Ugo Bolgheri DOC</b>	<b>88.00</b>
<hr/>	
Tenuta Guado al Tasso – Marchesi Antinori, 2023   Toscana   Traubensorte: Merlot	
Dichter Rubin mit grossem Kern. In der Nase satte Aromen. Fruchtig, würzig, mit Noten von Weichselkirschen, Himbeeren, Mon Chéri, Kräutern, Schwarzbrot, Toast und Vanille. Im Gaumen ein kerniger Auftakt, die Säure ist präsent, lebendig und perfekt eingebaut.	
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b>	<b>77.00</b>
<hr/>	
Tenuta di Sesta, 2019   Toscana   Traubensorte: Sangiovese	
Durch die Verbindung von Tradition und moderner Kellertechnik ist der Brunello seit jeher ein großer Wein – charaktervoll, bedeutend und ein wahrer Genuss. In seiner Jugend ist er reich an Frucht- und Blumenaromen; mit zunehmender Reife entwickelt er komplexe, ätherische Eigenschaften und entfaltet ein breites Bouquet mit Noten von Herbstlaub.	

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini rossi d'Italia

**Toscana** 75cl  
**Guidalberto, Toscana IGT** 90.00

---

Tenuta San Guido, 2023 | Toscana | Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot  
Intensives Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Gradlinige, kompakte Nase. Es zeigen sich Noten von dunklen Beeren, Cassis, Kirschen und Pflaumen. Dazu paaren sich würzig-blumige Noten. Im Gaumen präsentiert sich der Wein mit viel Schmelz und seidigen Gerbstoffen. Der Abgang ist lange, die saftige Säure begleitet wunderbar und macht Lust auf mehr.

**Il Pino di Biserno, Toscana IGT** 99.00  
**150 cl | 219.00**

---

Tenuta di Biserno, 2023 | Toscana | Traubensorten: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot  
Im Bouquet süsse, reife Beerenaromatik, Brombeeren und Cassis kombiniert mit leicht würziger Note vom Barrique. Am Gaumen viel Frucht, leichte Röstaromen und Tanninen.

**Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgheri DOC** 99.00  
**150 cl | 219.00**

---

Tenuta dell'Ornellaia, 2023, Magnum 2023 | Toscana | Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot  
Aussergewöhnliche Eleganz, intensiver Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase zeigen sich Aromen von kleinen roten Beeren und balsamische Noten, die an die mediterrane Macchia erinnern. Hohe Qualität der Tannine, die glatt und seidig sind.

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini rossi d'Italia

---

**Toscana** **75cl**  
**Magari Bolgheri DOP** **119.00**

---

Ca'Marcanda di Angelo Gaja, 2022 | Toscana | Traubensorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Der Magari Bolgheri ist ein tiefgründiger, klassischer Spitzenwein von einer Maremma-typischen Ausdruckskraft. Das Bouquet zeigt sich vielschichtig und erinnert an Waldbeeren, schwarze Johannisbeeren, Eukalyptus und Zedernholz. Sein Geschmack ist voll und rund aber sehr elegant und fein in der Textur.

**Brancaia il Blu, IGT Rosso** **129.00**

---

Brancaia, 2020 | Toscana | Traubensorten: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Eine Assemblage aus 80% Merlot, 10% Sangiovese und 10% Cabernet Sauvignon. Angenehm aromatischer Auftakt. Aromen von roten Johannisbeeren, Sauerkirschen Zwetschgen, Brombeeren Veilchen, leicht würzig und etwas getrockneten Tomaten. Im Gaumen präsent fruchtig, mit harmonisch eingebundener Säure und feinen Tanninen und Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Cassis, Mokka und getrockneten Kräutern.

**Tignanello, Toscana IGT** **164.00**  
**150 cl | 349.00**

---

Tenuta Tignanello – Marchesi Antinori, 2022, Magnum 2022 | Toscana |

Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Sattes Rubinrot. Dichte Aromadecke, Zedernholz, warme Gewürze und Kräuter, gepaart mit Süssholz und schwarzer Frucht. Im Gaumen ein kraftvoller Auftakt. Saftige Säure, strukturierende Tannine von Topqualität. Zu den Aromen gesellen sich eine kompakte Frucht und ein Touch Leder. Der Abgang ist von langer, aromatischer Nachhaltigkeit.

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini rossi d'Italia

---

### **Toscana** **75cl** **Guado al Tasso, Bolgheri DOC Superiore** **175.00**

---

Tenuta Guado al Tasso – Marchesi Antinori, 2022/23 | Toscana | Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot  
Intensives, dichtes Rubinrot. Konzentriertes, verführerisches, dunkelbeeriges Bouquet. Unterlegt mit ausgesprochen delikatenuancen von Röstaromen wie Kaffee und dunkler Schokolade, Zigarre und etwas Lakritze. Kraftvoller, sehr dichter Anklang, rund im Gaumen. Hervorragend strukturiert, mit aromatisch-elegantem Finale.

### **Sassicaia, Bolgheri DOC** **309.00**

---

Tenuta San Guido, 2019 | Toscana | Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
Dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Anmutende und elegante Nase. Vielschichtig und zart die Aromen. Schwarze Beeren, Cassis, eine kühle Würze. Dazu gesellen sich Noten von geröstetem Holz, aber auch Rauch- sowie Eukalyptustöne. Im Gaumen kompakt und saftig strukturiert. Satt Frucht und viel Gaumenwürze, endend in einem nachhaltigen Finale.

### **Ornellaia, Bolgheri DOC Superiore** **319.00**

---

Tenuta dell'Ornellaia, 2022 | Toscana | Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot  
Seine gewohnt intensive Farbe weist auf einen Wein mit viel Struktur und Intensität hin. Die Nase wird durch fruchtige, reife, aber gleichzeitig frische Aromen geprägt und von klassischen Balsam- und Gewürznoten abgerundet. Am Gaumen ist er üppig, dicht und ausladend, von einer außergewöhnlichen, herb-würzigen Beschaffenheit, samtig dicht und von einer großen Feinheit, die sich im Mund ausdehnt.

### **Puglia** **Primitivo di Manduria** **63.00**

---

Felline, 2021 | Puglia | Traubensorte: Primitivo  
Ein Wein mit vielen Aromen, würzigen Noten und kaum Bitterkeit. Die Farbe ist ein kräftiges Rubinrot, die Aromen schmecken nach Kirschen, Pflaumen, Zimt und Vanille. Milder und harmonischer Wein mit einem intensiven Finale.

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini rossi d'Italia

**Sardegna** **76.00**  
**Barrua Isola dei Nuraghi IGT** **150 cl | 167.00**

Agricola Punica, 2021 | Magnum 2021 | Sardegna | Traubensorten: Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Intensives purpurrot mit violetten Reflexen. Mit süsslichen, dunklen Früchten, edlen Röstnoten, feiner Kräuterwürze und etwas Tabak. Im Gaumen Aromen von Brombeeren, etwas Zedernholz, dunkler Schokolade, Bergamotte und Eukalyptus.

**Sicilia**  
**Regaleali Nero d'Avola DOC** **59.00**

Tenuta Regaleali Tasca, 2022 | Sicilia | Traubensorte: Nero d'Avola

Leuchtendes, intensives Rubin. In der Nase fruchtig-würzig, mit Noten von reifen, süssen, kleinen Beeren, Sauerkirschen. Im Gaumen kraftvoll, mit geschmeidigem Gerbstoff von guter Qualität. Saftige Frische, gepaart mit viel Schmelz und einer wunderbaren Saftigkeit. Ein ausgewogener Wein von guter Konzentration und aromatischer Nachhaltigkeit.

**Ghiaia nera Etna DOC** **63.00**

Tenuta Tascante, 2024 | Sicilia | Traubensorte: Nerello Mascalese

In der Nase intensiv und reichhaltig. Rote Beeren, warme Gewürze, dazu eine würzige Holzaromatik. Im Gaumen saftig und fleischig. Ein Strukturwein sondergleichen. Kernige Tannine, eine saftige Säure und viel Würze im Gaumen.

**Mille e una Notte IGT** **113.00**  
**150 cl | 239.00**

Donnafugata, 2021, Magnum 2020 | Sicilia | Traubensorten: Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah

Rubinrote Farbe. In der Nase zeigt sich ein charmantes Bouquet mit Noten von Tabak, Schokolade sowie Maulbeeren und eingelegten Amarenakirschen; eine Eleganz mit perfekt eingebauten Tanninen.