

Rotweine / Vini Rossi

Sardegna

75 cl

Monica di Sardegna Perdera Cantine Argiolas

Fr. 39.-

Rubinrot mit guter Intensität, am Ende bleibt ein süsslicher Geschmack am Gaumen

Tanca Farrà doc. Alghero Sella & Mosca

Fr. 56.-

Gut gereifter Spitzenwein aus Cannonau und Cabernet Sauvignon Trauben.

Gehaltvoll und elegant. " Duemilavini" mit Höchstbenotung.

Cannonau di Sardegna Argiolas "Costera"

Fr. 49.-

Kraftvolle Cannonau, wenig, hervorragend zu rotes Fleisch und reifem Käse

Cannonau di Sardegna Viniola "Riserva" Cantina Soc. Dorgali

Fr. 55.-

Kraftvoll der Duft, im Geschmack sehr ansprechend, voll und herzhaft, gut strukturiert

und mit der gewissen Finesse eines Klasse-Weins.

Terre Rare- Carignano del Sulcis Doc.Riserva

Fr. 49.-

Die Weingärten liegen in Sulcinanischen Gebiet der Insel. 12 Monaten Barrique ausbau.

Duft von reifen Kirschen und Himbeeren, reich, konzentriert mit markanten, rund eingebundenen

Tanninen.Zu rotem Fleisch, Wild, reifem Käse.

Montessu - Agricola Punica, Isola die Nuraghi IGT

Fr. 54.-

Eine Komposition aus Carignan, Cabernet Franc, Syrah.

Sehr dunkles Kirschrot, spontane Frucht in der Nase - Beeren und Zwetschen. Im Gaumen zartglidrig

dann füllig, weiche Frucht und saftig. Zeigt sich mit viel Schmelz.