



# WIRTSHAUS

IM CLUB

## ANTIPASTI

---

|                                                                                            |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>BRUSCHETTA CLASSICA</b><br>Tomaten, Basilikum, Knoblauch                                | P.STK. 1,70 €   |
| <b>RINDERCARPACCIO</b><br>Rucola, Tomaten, Champignons, Parmesan                           | 13,80 €         |
| <b>LACHSCARPACCIO</b><br>hausgebeizt mit Fenchel und Zitrone                               | 14,80 €         |
| <b>VITELLO TONNATO</b><br>Kalbsscheiben mit Thunfischcreme, Kapern, Sardellen              | 14,50 €         |
| <b>PARMIGIANIA DI MELANZANE</b><br>Auberginen – Mozzarella – Tomatensoße                   | 13,80 €         |
| <b>SCAMPI AGLIO, OLIO UND PEPERONCINO</b><br>Garnelenpfännchen mit Knoblauch               | 12,50 €         |
| <b>ANTIPASTO MARE E MONTI</b><br>Meeresfrüchte, ital. Aufschnitte, Gemüse, Vitello & Lachs | P.PERS. 17,80 € |

## ZUPPE

---

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| <b>TOMATENSUPPE</b><br>mit Sahne und Basilikum      | 7,50 € |
| <b>MINISTRONE</b><br>Gemüsebrühe mit versch. Gemüse | 8,50 € |

## INSALATE

---

|                                                                                                |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>GROSSER GEMISCHTER SALAT</b><br>Salatmix mit Gurken, Tomaten, Zwiebel, Fenchel und Karotten | 10,50 € |
| + Extra Hähnchenstreifen, Champignons und Parmesan                                             | 7,30 €  |
| + Extra Rinderfiletstreifen und Parmesan                                                       | 9,30 €  |
| <b>ITALIENISCHER SALAT</b><br>mit Ei, Schinken, Thunfisch, Käse und Mais                       | 13,80 € |
| <b>MEERESFRÜCHTESALAT</b><br>Seppia, Octopus, Garnelen, Calamari                               | 15,80 € |
| <b>CAPRESE</b><br>Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum                                   | 13,50 € |

## PASTA

---

|                                                                                                          |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>TAGLIOLINI FRUTTI DI MARE</b><br>Bandnudeln mit versch. Meeresfrüchten, Knoblauch                     | 17,50 € |
| <b>TAGLIOLINI AL TARTUFO</b><br>Bandnudeln mit schwarzen Trüffeln                                        | 16,50 € |
| <b>SPAGHETTI VONGOLE</b><br>mit Venusmuscheln, Knoblauch                                                 | 16,50 € |
| <b>SPAGHETTI AGLIO, OLIO &amp; PEPERONCINO</b><br>Knoblauch, Olivenöl und Chilli                         | 12,50 € |
| <b>SPAGHETTI CARBONARA</b><br>Pancetta und Parmesan-Ei-creme                                             | 13,50 € |
| <b>PENNE ALL'ARRABBIATA</b><br>mit Tomatensoße, Chilli und Knoblauch                                     | 12,50 € |
| <b>PENNE ALL'AMATRICIANA</b><br>Pancetta, Tomatensauce, Zwiebeln, Brandy                                 | 13,50 € |
| <b>TORTELLINI ALLA PANNA E PROSCIUTTO</b><br>gefüllte Tortellini (Fleischfüllung) mit Schinken und Sahne | 12,80 € |
| <b>TORTELLINI MAMMA ROSA</b><br>Erbsen, Schinken, Champignons, Tomaten-Sahne-Soße                        | 13,50 € |
| <b>TORTELLONI AL SALMONE</b><br>Ricotta-Spinat-Tortelloni mit Tomatensoße und Lachs                      | 16,50 € |
| <b>TRIO DI PASTA SPECIALE</b><br>3 Verschiedene Nudelsorten                                              | 17,50 € |
| <b>RAVIOLI PASTICCIATI</b><br>Ricotta-Spinat-Ravioli mit Tomaten-Gorgonzola-Soße                         | 14,80 € |

## PASTA AL FORNO

---

|                                                                                            |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>LASAGNA BIANCA AL TARTUFO</b><br>weiße getrüffelte Lasagne mit Pilzen, Erbsen und Sahne | 16,50 € |
| <b>LASAGNA BOLOGNESE</b><br>klassische Lasagne mit Bolognesesoße und Mozzarella            | 14,50 € |
| <b>RIGATONI AL FORNO</b><br>Rigatoni Bolognese überbacken mit Käse                         | 13,50 € |

## PESCE

---

|                                                                                                |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>CALAMARETTI</b><br>Babycalamari mit Cocktailtomaten, Lauch und Knoblauch                    | 22,50 € |
| <b>SCAMPI ALLA NERONE</b><br>Gegrillte Riesengarnelen, Tomatensauce, Knoblauch, Kräuter        | 29,50 € |
| <b>BRANZINO ALLA GRIGLIA</b><br>Wolfsbarsch gegrillt mit Knoblauch, medit. Kräuter und Zitrone | 28,50 € |
| <b>SALMONE AL VINO BIANCO</b><br>Lachs mit Weißweinsauce, Garnelen, Lauch und Cocktailtomaten  | 27,50 € |
| <b>SOGLIOLA GRATINATA</b><br>Gratinierte Seezunge mit medit. Kräuter, Knoblauch und Zitrone    | 31,50 € |

## CARNE

---

|                                                                                           |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>SCALOPPINA AL VINO BIANCO</b><br>Schweinecarré mit Weißweinsauce                       | 17,50 € |
| <b>PARMIGIANASCHNITZEL</b><br>Überbacken mit Mozzarella, Schinkeneinlage und Bolognese    | 17,80 € |
| <b>SCHNITZEL A LA SICILIANA</b><br>Salsa mit Paprika, Mais, Zwiebeln, Erbsen, Champignons | 16,80 € |
| <b>CLUBHAUS-SCHNITZEL</b><br>knusprig paniertes Schnitzel vom Schwein                     | 15,80 € |
| <b>RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER</b><br>men's cut, ca. 300 g argentinisches Rumpsteak       | 29,50 € |
| <b>RINDERFILET MIT KRÄUTERBUTTER</b><br>ca. 300 g argentinisches Rinderfilet              | 34,50 € |
| <b>MINUTENSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER</b><br>lady's cut, ca 200 g argentinisches Rumpsteak    | 22,50 € |
| <b>KALBSKOTELETT</b><br>ca. 300 g mit Knochen gegrillt                                    | 32,50 € |
| <b>LAMMKOTELETT</b><br>gegrillte Lammkoteletts                                            | 28,50 € |
| <b>RINDERLEBER A LA VENEZIANA</b><br>gegrillte Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln        | 19,50 € |
| <b>HÄHNCHENBRUSTFILET MIT PFEFFERSAUCE</b><br>gegrillte Hähnchenbrust mit Pfeffersauce    | 17,50 € |
| <b>GEGRILLTE HÄHNCHENSCHENKEL</b><br>Hähnchenschienkel ohne Knochen, Kräuter, Knoblauch   | 17,50 € |

## PIZZE

---

|                                                                                      |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>MARGHERITA</b><br>Tomatensoße, Käse                                               | 8,00 €  |
| <b>SALAME</b><br>Tomatensoße, Salami, Käse                                           | 9,00 €  |
| <b>PROSCIUTTO</b><br>Tomatensoße, Schinken, Käse                                     | 9,00 €  |
| <b>PEPERONIWURST</b><br>Tomatensoße, Peperoniwurst, Käse                             | 9,00 €  |
| <b>FUNGHI</b><br>Tomatensoße, Champignons, Käse                                      | 9,00 €  |
| <b>DIAVOLA</b><br>Tomatensoße, Peperoniwurst, Champignons, Chilli, Käse              | 10,00 € |
| <b>QUATTRO STAGIONI</b><br>Tomatensoße, Schinken, Salami, Pilze, Paprika, Käse       | 10,50 € |
| <b>CAPRICCIOSA</b><br>Tomatensoße, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Käse | 11,50 € |
| <b>MIX SPECIALE</b><br>Tomatensoße, Salami, Pepperoniwurst, Schinken, Pilze, Käse    | 10,50 € |
| <b>HAWAII</b><br>Tomatensoße, Schinken, Ananas, Käse                                 | 10,00 € |
| <b>MARINARA</b><br>Tomatensoße, Kapern, Oliven, Sardellen, Knoblauch, wenig Käse     | 10,50 € |
| <b>FRUTTI DI MARE</b><br>Tomatensoße, verschiedene Meeresfrüchte, Käse               | 13,50 € |
| <b>TONNO</b><br>Tomatensoße, Thunfisch, Zwiebel, Kapern, Käse                        | 13,00 € |
| <b>PRIMAVERA</b><br>Tomatensoße, Rucola, Mozzarella, Tomaten, Parmigiano             | 13,00 € |
| <b>VEGETARIA</b><br>Tomatensoße, Zucchini, Broccoli, Pilze, Mais, Zwiebeln           | 13,50 € |
| <b>QUATTRO FORMAGGI</b><br>Tomatensoße, Gorgonzola, Mozzarella, Gouda, Parmigiano    | 12,50 € |
| <b>EXTRAS</b><br>+ Champignons                                                       | 0,50 €  |
| + Extra Schinken, Salami, oder Peperoniwurst                                         | 1,50 €  |
| + Mozzarella, Parmigiano, Gorgonzola, Thunfisch                                      | 2,50 €  |
| + Aufpreis für glutenfreien Teig                                                     | 2,00 €  |

## PIZZE SPECIALE

---

|                                                                                                   |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>TENNISTA</b><br>Tomatensoße, Salami, Pilze, Paprika, Artischocken, Peperoni,<br>Zwiebeln, Käse | 13,50 € |
| <b>KURPARK</b><br>Tomatensoße, Prosciutto-Crudo, Ruccola, Tomaten, Parmigiano                     | 14,00 € |
| <b>PAVAROTTI</b><br>Tomatensoße, Garnelen, Spinat, Knoblauch, Gorgonzola                          | 14,00 € |
| <b>TARTUFO</b><br>Büffelmozzarella, Trüffel, Parmigiano                                           | 14,50 € |
| <b>CHRISTIANO</b><br>Mortadella Pistacchio, Burrata, Basilikum, Olivenöl                          | 15,80 € |
| <b>PIZZABROT</b><br>Rosmarin, Knoblauch                                                           | 5,50 €  |
| <b>PINSA ROMANA</b><br>Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum                                         | 12,00 € |
| <b>PIZZA PARTY Ø 50 CM</b><br>Tomatensoße, 1 Zutat nach Wahl, Käse                                | 24,00 € |
| + Extra Schinken, Salami, oder Peperoniwurst                                                      | 3,50 €  |
| + Mozzarella, Parmigiano, Gorgonzola, Thunfisch oder<br>Prosciutto-Crudo                          | 7,30 €  |

### ALLERGENHINWEIS

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien bitten wir Sie uns vorab zu informieren, um Ihnen eine sichere Mahlzeit zu garantieren. Mehr Informationen bietet unsere Allergendokumentation.

# — VINO —

## EIN WORT ZU UNSEREN WEINEN

Wein gehört für mich genauso selbstverständlich zu einem guten Essen wie gute Gesellschaft. Unsere Karte ist bewusst kompakt gehalten – nicht, weil es an Auswahl fehlt, sondern weil ich überzeugt bin, dass jede Flasche, die wir servieren, einen klaren Platz am Tisch haben sollte.

Ich arbeite am liebsten mit kleineren Weingütern zusammen – viele davon familiengeführt, mit großer Sorgfalt und eigenem Charakter. Die Weine kommen vor allem aus Italien, manchmal auch von weiter her, wenn es wirklich passt. Entscheidend ist für mich nicht das Etikett, sondern was im Glas passiert: Balance, Tiefe, und die Fähigkeit, ein Gericht nicht zu übertönen, sondern zu begleiten.

Ich probiere alles selbst, oft mehrmals – und nehme nur auf, was mich überzeugt. Wenn Ihr Fragen habt oder etwas Neues entdecken möchtet, sprecht mich oder unser Team gerne an. Wir beraten ehrlich und ohne großes Tamtam.

*Lucio Rogari*



## VINO SPUMANTE

---

|                                                                                                                         |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>PROSECCO – “ALE”   AZ. AGR. VIGNAMATO</b>                                                                            | <b>28,50 €</b> |
| Fruchtige Noten von Mandel, Pfirsich und Ananas, mit einem Duft von weißen Blüten. Trocken, weich mit zartem Geschmack. |                |
| <b>FRANCIACORTA DOCG - ANTICA VOLTA DOCG</b>                                                                            | <b>49,00 €</b> |
| Brillant mit goldenen Reflexen, spritzig und mit feiner Perlage; ein Hauch von Brotkruste, Hefe und weißen Blüten       |                |
| <b>FRANCIACORTA DOCG – “BERLUCCHI '61”   BERLUCCHI</b>                                                                  | <b>58,00 €</b> |
| Eleganter Schaumwein mit Aromen von Apfel, Birne und Zitrusfrüchten. Frisch, feinperlig und ausgewogen am Gaumen.       |                |

## VINO BIANCO

---

|                                                                                                                                                                                              |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>VERDICCHIO – “TERRE DELLE LAME” 2024   AZ. AGR. VIGNAMATO</b>                                                                                                                             | <b>23,50 €</b> |
| Frisch und lebendig mit Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrüchten; Ausgewogen mit feiner Säure und einem Hauch von Mandel.                                                                  |                |
| <b>VERDICCHIO – “QUOTA 311” 2024   TEATRO DEL VINO</b>                                                                                                                                       | <b>25,50 €</b> |
| Frisch-gelber Farbton, feiner Kernobstduft, klarer Geschmack mit heller Säure, dezenter Mandelnote und typisch leicht bitterem Nachhall                                                      |                |
| <b>VERDICCHIO – “VERSIANO” 2024   AZ. AGR. VIGNAMATO</b>                                                                                                                                     | <b>27,50 €</b> |
| Kräftig frischer Weißwein mit Pfirsich- und Apfelnoten, spürbarer Mineralität, lebendige Säure und ein eleganter, trockener Nachhall                                                         |                |
| <b>VERDICCHIO – “AMBROSIA” 2022   AZ. AGR. VIGNAMATO</b>                                                                                                                                     | <b>44,00 €</b> |
| Eleganter Weißwein mit strohgelber Farbe, feiner Bittermandelnote, reifen Apfel- und Pflaumenaromen, kräftiger Struktur und mineralischem Abgang.                                            |                |
| <b>GRECHETTO – “GRECHETTO” 2024   NAPOLINI MONTEFALCO</b>                                                                                                                                    | <b>23,50 €</b> |
| Ein sonnendurchfluteter Reigen aus weißen Blüten, reifem Pfirsich und Mandeln – filigran, lebendig, mit mineralischer Tiefe und                                                              |                |
| <b>INCROCIO BRUNI 54 – “VERSUS” 2024   AZ. AGR. VIGNAMATO</b>                                                                                                                                | <b>28,50 €</b> |
| Versus 2024 verführt mit zarter Pfirsichblüte, reifer Birne und einem Hauch Salbei – geschmeidig, mineralisch, Frische und noblem Abgang                                                     |                |
| <b>VERNACCIA – “DI SAN GIMIGNANO” 2024   TERUZZI &amp; PUTHOD</b>                                                                                                                            | <b>29,50 €</b> |
| Ein zarter Tanz weißer Blüten, von reifer Birne umgarnt – getragen von feiner Mandelnote und salziger Mineralität, frisch im Abgang.                                                         |                |
| <b>PINO GRIGIO 2024   ALTÚRIS</b>                                                                                                                                                            | <b>29,50 €</b> |
| Bouquet mit Noten von tropischen Früchten, Heu, Brotkruste und gerösteten Mandeln. Am Gaumen präsentiert er sich trocken, voll und harmonisch, mit einer bemerkenswerten Eleganz und Frische |                |

## VINO BIANCO

---

|                                                                                                                                                                                            |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>TREBBIANO SPOLETINO 2024   LE CIMATE</b>                                                                                                                                                | 29,50 € |
| Aromen von reifer Aprikose, Pfirsich und zarten mineralischen Nuancen. Frisch anhaltende Fruchtigkeit und elegante Struktur.                                                               |         |
| <b>ARNEIS – "ANTERISIO" 2021   CASCINA CHICCO</b>                                                                                                                                          | 29,50 € |
| Eleganter Weißwein mit Duft von reifer Aprikose, grüner Birne und einem Hauch Kamille. Mit lebendiger Säure und feiner Mineralität                                                         |         |
| <b>ARNEIS – "STELLA" 2024   PESCAIA</b>                                                                                                                                                    | 35,00 € |
| Fruchtiger Weißwein mit Noten von Apfel, Aprikose und Birne und zarten Kamillennoten; trocken mit guter Struktur und Langlebigkeit.                                                        |         |
| <b>ARNEIS – "ARNEIS" 2024   BRUNO GIACOSA</b>                                                                                                                                              | 58,00 € |
| Ein eleganter Weißwein mit Aromen von Zitrone, Ananas, Pfirsich und Aprikose, begleitet von floralen Noten. Frisch und vollmundig mit mineralischen Akzenten und einem anhaltenden Abgang. |         |
| <b>VERMENTINO – "BENAS" 2024   CANTINA DEL RIMEDIO</b>                                                                                                                                     | 29,50 € |
| Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einem Hauch von Meersalz. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, mit lebendiger Säure und einem mineralischen Abgang                           |         |
| <b>TURBIANA – "LUGANA" 2024   BULGARINI</b>                                                                                                                                                | 32,00 € |
| Feinfruchtig mit Noten von weißem Pfirsich, duftenden Aprikosen, Birne und grüner Apfel und einem Hauch Mandel. Elegant und                                                                |         |
| <b>TURBIANA – "I FRATI LUGANA" 2024   CA' DEI FRATI</b>                                                                                                                                    | 33,50 € |
| Ein Lugana-Klassiker! Frische Aromen von Apfel, Zitrus und Kräuternoten. Viel Schmelz und eine animierende Mineralität.                                                                    |         |
| <b>SAUVIGNON BLANC 2024   KURTATSCH</b>                                                                                                                                                    | 29,50 € |
| Bouquet von Holunderblüten, Stachelbeeren und exotischen Früchten. Frisch, ausgewogen und mineralisch mit salziger Note im                                                                 |         |
| <b>PINOT GRIGIO 2024   KURTATSCH</b>                                                                                                                                                       | 29,50 € |
| Bouquet von weißen Blüten, grüner Birne und Zitrusfrüchten. Am Gaumen frisch, lebendig und ausgewogene Mineralität im Abgang                                                               |         |
| <b>LIVON PINOT GRIGIO 2024   LIVON</b>                                                                                                                                                     | 36,00 € |
| Bouquet von Vanilleblüten und Lindenholz. Am Gaumen frisch, strukturiert und mineralisch mit langen, eleganten Abgang.                                                                     |         |
| <b>PINOT GRIGIO   STURM</b>                                                                                                                                                                | 36,00 € |
| Zartes Bouquet von Akazienblüten, Wildkräutern und einem Hauch Aprikose. Am Gaumen geschmeidig, und ausgewogener Mineralität                                                               |         |
| <b>CHARDONNAY   LIVON</b>                                                                                                                                                                  | 38,00 € |
| verführt mit Aromen von reifer Birne, zarten Blüten und einem Hauch von Nüssen. Am Gaumen frisch, ausgewogen und feiner                                                                    |         |
| <b>CHARDONNAY – "CALIZ" 2024   KURTATSCH</b>                                                                                                                                               | 32,00 € |
| Komplexer Weißwein mit Aromen von reifer Ananas, Babybanane und Limettenschale; vollmundig mit angenehmer Säure.                                                                           |         |

## VINO ROSATO

|                                                                                                                               |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>FLERY ROSATO – CUVÉE ROSÉ 2024   PESCAJA</b>                                                                               | <b>35,00 €</b> |
| Zartes Rosé mit viel Ausdruck. Aromen von roten Beeren, reifer Himbeere. Frisch, saftig und Elegant. Der perfekte Sommerwein. |                |

## VINO ROSSO

|                                                                                                                                                   |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>ROSSO – "ROSSO PICENO"   AZ. AGR. VIGNAMATO</b>                                                                                                | <b>23,50 €</b> |
| Vollmundig, samtig, mit Noten von reifer Kirsche, feiner Würze und harmonisch eingebundener Tanninstruktur                                        |                |
| <b>SAGRANTINO – "SAGRANTINO DI MONTEFALCO"   NAPOLINI</b>                                                                                         | <b>36,50 €</b> |
| Intensiv, komplex, mit Aromen von dunklen Beeren, Kakao und Gewürzen, kraftvollen Tanninen und langanhaltenden Finale                             |                |
| <b>ROSSO – "CAMPALIANO"   AZ. AGR. VIGNAMATO</b>                                                                                                  | <b>32,00 €</b> |
| harmonisch, rund, mit Noten von reifer Pflaume, Vanille und feiner Würze, elegant im Abgang.                                                      |                |
| <b>BRUNELLO DI MONTALCINO   VILLA POGGIO SALVI</b>                                                                                                | <b>87,00 €</b> |
| komplex, mit Noten von dunkler Kirsche, Leder und Gewürzen, vollmundig, elegant und harmonisch ausbalanciert                                      |                |
| <b>CHIANTI CLASSICO RISERVA - VIGNA VIA COSTA</b>                                                                                                 | <b>64,00 €</b> |
| Ein charaktervoller Chianti, elegant, mit Noten von Sauerkirsche, Veilchen und feiner Würze, ausgewogen, strukturiert und lang im Nachhall.       |                |
| <b>PRIMITIVO – "SALENTO IGT"   MOCABERO</b>                                                                                                       | <b>29,50 €</b> |
| Warm, weich und fruchtbetont, mit Aromen von reifer Pflaume, schwarzer Johannisbeere und einem samtigen harmonischen Abgang                       |                |
| <b>MONTEPULCIANO – "INCANTO"   MARRAMIERO</b>                                                                                                     | <b>29,50 €</b> |
| Elegant und tiefgründig, mit Aromen von dunklen Beeren, Veilchen und zarter Vanille, harmonisch, samtig und nachhaltig im Abgang.                 |                |
| <b>MONTEPULCIANO RISERVA – "INFERI"   MARRAMIERO</b>                                                                                              | <b>54,00 €</b> |
| Ein majestätischer Inferi – intensiv und komplex, mit Noten von reifer Kirsche, Kakao und Tabak, kraftvoll, strukturiert und langes Finale        |                |
| <b>NERO D'AVOLA 2024   FERRERI</b>                                                                                                                | <b>32,00 €</b> |
| Charakterstarke Nero D'avola – vollmundig und samtig, mit Aromen von Brombeere, Pflaume und feiner Würze, harmonisch, warm und elegant im Abgang. |                |

## VINO ROSSO

---

**NERO D'AVOLA BRASI | FERRERI**

**62,00 €**

Kraftvoller Nero D'avola – intensiv, mit Noten von dunklen Beeren, Gewürzen und samtigen Tanninen, ausgewogen und langanhaltend im Abgang

**CUVÉE – "LE VOLTE DELL'ORNELLAIA" 2021 | ORNELLAIA**

**64,00 €**

Eleganter Cuvée – lebendig und ausgewogen, mit Aromen von roten Früchten, zarter Würze und feiner Mineralität, harmonisch und geschmeidig im Abgang.

**CUVÉE – "LUCENTE" 2019 | TENUTA LUCE**

**64,00 €**

Ein raffinierter Lucente – intensiv, mit Noten von reifen Kirschen, Veilchen und feiner Eichenwürze, elegant, ausgewogen und nachhaltig im Abgang

**NEBBIOLO – "IMMA" 2021 | MARCO BONFANTE**

**42,00 €**

Ausdruckstarker Nebbiolo – komplex, mit Aromen von Rosen, Kirsche und Gewürzen, kraftvoll, elegant und langanhaltend im samtigen Abgang.

**SUPER TOSCANY – "TIGNANELLO" 2021 | ANTINORI**

**260,00 €**

Ikonisch und komplex, kraftvoll, mit Noten von dunkler Kirsche, Leder und Vanille, vollmundig, elegant und tiefgründig im langen