

BEST

KITCHEN

LIVING

COOKING



ITALIENISCHE SPITZENWEINE

Exklusiv für Sie ausgesucht und direkt importiert;
erlesene Weinspezialitäten aus Italien.



Malvasia DOC

Frizzante dolce mit feiner Perlung und intensiv fruchtigem Geschmack. Geeignet als Dessertwein.
Empfohlene Serviertemperatur 10 Grad.

75 cl
CHF 13.50



Monterosso Val d'Arda DOC

Ortugo, Malvasia, Trebbiano, Moscato.
Trockener, lebendiger Frizzante mit feiner Perlung und einem Hauch von exotischen Früchten; eine sehr schöne Alternative zum Prosecco.
Empfohlene Serviertemperatur 10 Grad.

75 cl
CHF 14.50



Chardonnay DOC

100% Chardonnay.
Fruchtiger, ehrlicher Chardonnay ohne Holz ausgebaut.
Empfohlene Serviertemperatur 10 Grad.

75 cl
CHF 13.50



Gutturnio DOC

60% Barbera, 40% Bonarda.
Charakteristisch mit seiner rubinroten Farbe, fruchtig-frisch, leicht gekühlt zu trinken.
Empfohlene Serviertemperatur 18 Grad.

75 cl
CHF 13.50



Gutturnio Classico Riserva DOC

60% Barbera, 40% Bonarda.
Die Kombination der beiden Rebsorten ergibt eine leuchtend rote Farbe, ein feines Bukett und einen herbem Geschmack. 24 Monate im Fass gereift.
Empfohlene Serviertemperatur 18 Grad.

75 cl
CHF 18.-



Gutturnio il Poggio DOC

60% Barbera, 40% Bonarda.
Kräftige Fruchtaromen, vollmundig im Gaumen, langer Abgang. Die Trauben werden von den besten Rebstöcken ausgelesen und im Holzfass ausgebaut. Wird nur bei hervorragenden Jahrgängen verarbeitet.
Empfohlene Serviertemperatur 20 Grad.

75 cl
CHF 22.50