



## Weine des Monats

### Weißwein

#### Pipoli Bianco „Vigneti Del Vulture“

**Winzer:** Vigneti Del Vulture  
**Region:** Basilikata  
**Weinkategorie:** IGP  
**Jahrgang:** 2017  
**Rebsorte:** Greco & Fiano  
**Farbe:** hell mit gelbgrünen Relexen

Das Bouquet begeistert mit Aromen von Ananas, Banane, Mango und Birne. Am Gaumen zeigt sich der Pipoli herrlich süffig und begeistert mit Frucht und Aromatik. Lebendig, knackig und würziger Nachhall.

Dieser Wein ist ideal zu Fisch, Antipasti, hellen Fleisch und Lasagne.



**Glas:** 0,2l – 5,50 €  
**Flasche:** 0,75l – 17,00 €

### Rotwein

#### Tarabuso Primitivo „Torre Quarto“

**Winzer:** Torre Quarto  
**Region:** Apulien  
**Weinkategorie:** IGT  
**Jahrgang:** 2014  
**Rebsorte:** Primitivo  
**Farbe:** strahlendes Rubinrot

Aromen von reifen Pflaumen und Kirschen in Mischung mit Leicht gerösteter Vanille. Der Gaumen ist voll, rund und gut strukturiert.

Der Primitivo passt super zu dunkeln Fleisch, einer pikanten Pizza Salami oder Pasta mit Garnelen.



**Glas:** 0,2l – 5,50 €  
**Flasche:** 0,75l – 17,00 €