



## Weinempfehlung ~ Januar bis März

### Weißwein

#### Garda Bianco „Castel del Lago“

**Winzer:** Riolite Vini  
**Region:** Venetien / Garda  
**Weinkategorie:** DOC  
**Jahrgang:** 2017  
**Rebsorten:** Chardonnay & Garganega  
**Farbe:** Strohgelb

Dieser Wein ist nackig frisch, trocken mit einem fruchtigem Geschmack. Der Dürfte von Äpfeln, Pfirsichen und Zitrusfrüchten liegen im Glas. Im Mund harmonisch, zart und weich.

Dieser Cuveé ist ein idealer Partner für Muscheln, Meeresfrüchte, Antipasti und Fischgerichten.



**Glas:** 0,21 – 6,50 €  
**Flasche:** 0,75l – 19,50 €

### Rotwein

#### Cabernet Sauvignon „Principe di Corleone“

**Winzer:** Principe di Corleone  
**Region:** Sizilien  
**Weinkategorie:** IGP  
**Jahrgang:** 2016  
**Rebsorten:** Cabernet Sauvignon  
**Farbe:** Purpurrot

Das Bouquet ist komplex und intensiv. Es erinnert an Johannisbeeren und Gewürzen. Sein Geschmack ist warm, trocken, rund und besitzt viel Persönlichkeit.

Dieser Wein passt gut zu Schmorgerichten, Pasta Bolognese und Filetsteak.



**Glas:** 0,21 – 6,50 €  
**Flasche:** 0,75l – 19,50 €