



## Weinempfehlung für Januar bis März

### Weißwein

#### Gavi del Comune dei Gavi Granée „Batasiolo“

Winzer:	Batasiolo
Region:	Piemont
Weinkategorie:	DOCG
Jahrgang:	2018/2019
Rebsorte:	Cortese
Farbe:	Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Der Granée zeichnet sich durch sein elegantes und sortentypisches Bouquet aus. Körperreich, frisch und trocken mit harmonischen Geschmack und einer Säure, die dem Wein eine zur Fruchtigkeit passende Struktur verleiht.

Perfekt zu Thunfisch, Zander, Pasta mit Garnelen und Meeresfrüchten.



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

### Rotwein

#### Barbera d'Alba Sovrana „Batasiolo“

Winzer:	Batasiolo
Region:	Piemont
Weinkategorie:	DOC
Jahrgang:	2017
Rebsorten:	Barbera
Farbe:	intensives Rubinrot

Duft nach eingelegter Kirsche, Himbeere und Brombeere. Dazu gesellen sich würzige Nuancen und florenale Noten. Am Gaumen straff mit erfrischendem Säuregerüst und gutem Trinkfluss. Beerig unterlegter Abgang.

Ein Wein für Pizza, Pasta, Schmorgerichte und gegrillten Fleisch.



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