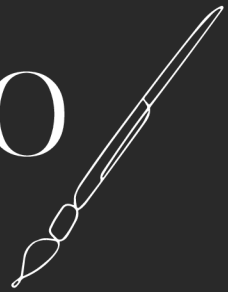


L'Artegusto

Osteria - Dolceria - Bar



WEINKARTE

Unsere Weinkarte

KLEIN, ABER FEIN ...

Zu gutem Essen gehört guter Wein. Auch und ganz besonders in unserer wunderschönen Region sowie im benachbarten Italien, wo Genuss seit jeher großgeschrieben wird. Genau deshalb ist es uns ein echtes und ausdrückliches Anliegen, Ihnen eine kleine, aber feine und erlesene Auswahl an Weinen anbieten zu können.

Egal ob der Wein als harmonischer Begleiter zu Ihrem Gericht oder ganz pur und ‚solo‘ zum Einsatz kommt, wir sind uns absolut sicher, gemeinsam mit der Weinagentur BELY aus Wadgassen genau den richtigen Tropfen für Sie auf Lager zu haben, der Ihren Geschmack voll und ganz trifft.

OFFENE WEISSWEINE 0,1 l 0,25 l 0,75 l

Cirò Bianco 3,90 € 7,90 € 21,00 €

Tenuta Iuzzolini – Kalabrien, Italien

Rebsorte: 100% Greco Bianco (Jahrgang 2024)

Stil / Qualität: DOC | Trocken

Alk.: 12,5% Vol. | Restzucker: 8,3 g/l | Säure: 6,1 g/l

Intensiv und aromatisch im Duft mit Noten von Orangenblüten und spritzigen Zitrusfrüchten. Am Gaumen wunderbar fruchtig, von feinen Kräuternoten geprägt und mit harmonischer Frische.

Pinot Grigio 3,70 € 7,50 € 20,00 €

Riondo – Venetien, Italien

Rebsorte: 100% Pinot Grigio (Jahrgang 2024)

Stil / Qualität: Casalforte | Delle Venezie DOC | Trocken

Alk.: 12,5% Vol. | Restzucker: 4,5 g/l | Säure: 6,0 g/l

Vollmundig und fruchtig im Bouquet mit angenehmen Noten von Zitrusfrüchten und Grapefruit. Am Gaumen herrlich intensiv, knackig und erfrischend.

OFFENE ROSÉWEINE 0,1 l 0,25 l 0,75 l

Alghero Rosato 4,00 € 8,20 € 25,00 €

Sella & Mosca – Sardinien, Italien

Rebsorten: Cannonau & Sangiovese (Jahrgang 2024)

Stil / Qualität: DOC | Trocken

Alk.: 12,0% Vol. | Restzucker: 2,0 g/l | Säure: 5,0 g/l

Verlockende Aromen von frischen Erdbeeren, Himbeeren und saftigen Kirschen. Seine spritzige, saftige Natur wird durch eine perfekt ausgewogene Säure harmonisch ergänzt.

OFFENE ROTWEINE 0,1 l 0,25 l 0,75 l

I Tratturi Primitivo 3,90 € 7,90 € 21,00 €

Cantine San Marzano – Apulien, Italien

Rebsorte: 100% Primitivo (Jahrgang 2023)

Stil / Qualität: Puglia IGT | Halbtrocken

Alk.: 13,5% Vol. | Restzucker: 10,0 g/l | Säure: 6,5 g/l

Intensive Aromen von reifen Pflaumen und Schwarzkirschen, verfeinert mit Nuancen von Rosmarin und Vanille. Sehr fruchtbetont, vollmundig und weich am Gaumen.



Madre Goccia IGT 27,00 €**Tenuta Iuzzolini – Kalabrien, Italien****Rebsorten: 80% Greco Bianco, 20% Chardonnay (2024)****Stil / Qualität: IGT | Trocken****Alk.: 12,5% Vol. | Restzucker: 3,5 g/l | Säure: 4,6 g/l**

Feiner Duft nach exotischen Früchten wie Passionsfrucht, Netzmelone und Mango. Am Gaumen geschmeidig und weich mit einer angenehmen, fruchtunterlegten Säure.

Lugana „Elemento“ 28,50 €**Famiglia Olivini – Lombardei, Italien****Rebsorte: 100% Turbiana / Lugana (Jahrgang 2024)****Stil / Qualität: DOC | Trocken****Alk.: 12,5% Vol. | Restzucker: 3,9 g/l | Säure: 3,4 g/l**

Mineralisches Bukett mit blumigen Nuancen und feinen Anklängen von spritzigen Zitrusfrüchten. Aromatisch, elegant und wunderbar frisch am Gaumen.

Tramari Rosé di Primitivo 25,00 €**Cantine San Marzano – Apulien, Italien****Rebsorte: 100% Primitivo (Jahrgang 2024)****Stil / Qualität: Salento IGP | Trocken****Alk.: 12,5% Vol. | Restzucker: 6,0 g/l | Säure: 6,5 g/l**

Aromen von Himbeere, Kirsche und frischen Noten von roter Grapefruit. Am Gaumen elegant und perfekt ausgewogen, mit einem animierenden und erfrischenden Frucht-Säure-Spiel.

Lumare Rosato 27,00 €**Tenuta Iuzzolini – Kalabrien, Italien****Rebsorten: Cabernet Sauvignon & Gaglioppo (2024)****Stil / Qualität: IGT | Trocken****Alk.: 13,0% Vol. | Restzucker: 8,1 g/l | Säure: 6,7 g/l**

Schon seine rosé-leuchtende Farbe ist einzigartig. Saftig und füllig am Gaumen mit verlockenden Aromen von hellen Kirschen, frischen Erdbeeren und einer feinen Note von schwarzem Holunder.

Nero d'Avola „Linteo“ 22,50 €**Cantine Francesco Minini – Sizilien, Italien****Rebsorte: 100% Nero d'Avola (Jahrgang 2023)****Stil / Qualität: Appassimento IGT | Halbtrocken****Alk.: 13,5% Vol. | Restzucker: 9,5 g/l | Säure: 4,7 g/l**

Aromen von getrockneten Pflaumen, Kirschen und feinen Gewürzen. Durch das Antrocknen der Trauben (ähnlich wie beim Amarone) entsteht ein besonders kräftiger, weicher Rotwein mit einer angenehmen Fruchtsüße.

Chianti „Brunito“ 27,50 €**Cantine Leonardo da Vinci – Toskana, Italien****Rebsorten: 85% Sangiovese, 15% Merlot (2022)****Stil / Lage: Governo all'Uso Toscana IGT | Trocken****Alk.: 13,5% Vol. | Restzucker: 4,0 g/l | Säure: 5,3 g/l**

Intensive Aromen von reifen roten Früchten und knackigen Schwarzkirschen. Das traditionelle Governo-Verfahren verleiht dem Wein eine samtige, geschmeidige Struktur mit schöner Frische und langem Nachhall.

Montepulciano d'Abruzzo „Imperivm“ • 32,50 €**Di Camillo / Tenute del Pojo – Abruzzen, Italien****Rebsorte: 100% Montepulciano d'Abruzzo (2020)****Stil / Qualität: Riserva DOP | Trocken****Alk.: 14,5% Vol. | Restzucker: 1,7 g/l | Säure: 5,2 g/l**

Vielschichtige Aromen von dunklen Kirschen, Brombeeren und Johannisbeeren, begleitet von feinen Gewürz- und Schokoladennoten. Vollmundig und kräftig mit reifen Tanninen, einer eleganten Holznote sowie einem langen, mineralischen Nachhall.

**Sie sind sich unsicher, welcher Wein
am besten zu Ihrem Gericht passt
oder worauf Sie heute Lust haben?**

**Sprechen Sie uns einfach an.
Wir nehmen uns gerne die Zeit und
finden gemeinsam den perfekten
Tropfen für Ihren Geschmack.**