

RISTORANTE SIENA

Weinempfehlung des Monats – zum 20-jährigen Jubiläum

Weißweine

Pecorino IGP – Vignamadre (Bio)

0,2 l 7,20 €
0,75 l 23,50 €

Frischer und lebendiger Weißwein aus den Abruzzen mit eleganter Struktur. Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und feinen weißen Blüten verbinden sich mit einer angenehmen Mineralität und einer harmonischen, erfrischenden Säure.

Chardonnay IGP – Vignamadre (Bio)

0,2 l 7,20 €
0,75 l 23,50 €

Eleganter Chardonnay mit weicher, runder Struktur. Noten von reifer Birne, Melone und einem Hauch tropischer Früchte sorgen für einen ausgewogenen Körper und einen milden, harmonischen Abgang.

Pinot Grigio IGP – Vignamadre (Bio)

0,2 l 7,20 €
0,75 l 23,50 €

Klassischer italienischer Pinot Grigio mit frischer Stilistik. Feine Aromen von Apfel, Zitrus und weißen Blüten geben diesem Wein eine angenehme Fruchtigkeit und eine lebendige, trockene Frische.

Roséwein

Cerasuolo d’Abruzzo DOC – Vignamadre (Bio)

0,2 l 7,20 €
0,75 l 23,50 €

Charaktervoller Roséwein mit intensiver Farbe und frischem Beerenaroma. Noten von Kirsche, roten Beeren und einem Hauch Waldfrucht verleihen ihm einen vollmundigen und zugleich erfrischenden Charakter.

Rotweine

Montepulciano d’Abruzzo DOC – Vignamadre (Bio)

0,2 l 7,20 €
0,75 l 23,50 €

Kräftiger Rotwein mit tiefem Charakter und samtiger Struktur. Aromen von dunklen Beeren, reifen Kirschen und feinen Gewürznoten verbinden sich zu einem harmonischen Wein mit angenehm langem Abgang.

Recastro Primitivo – Terre di Chieti IGP

0,2 l 8,00 €
0,75 l 26,90 €

Vollmundiger Primitivo mit mediterraner Wärme. Reife Pflaumen, dunkle Kirschen und ein Hauch Schokolade verleihen diesem Wein einen kräftigen Körper und ein weiches, rundes Finale.