

# DESSERT WEINKARTE

Alle Preise verstehen sich inkl. 24 % Mehrwertsteuer.

## ITALIENISCHE DESSERTWEINE

### **CAPITOLO UNO MOSCATO D'ASTI "CANELLI" DOCG** **Euro 35**

Beppe Marino Az. Agricola (seit 1972)

(Glas) **Euro 8**

Moscato Canelli, auch bekannt als „*Champagne Canellese*“.  
Aromatisch mit primären Noten von Moscato-Trauben, intensiv,  
komplex und fein mit Anklängen von weißen Blüten, Wildrose, weißem  
Pfirsich und gelben Früchten, manchmal Salbei und Moschus.

(100% Moscato Bianco) 5% vol.

PIEMONTE / SAN STEFANO BELBO / LANGHE

### **MOSCATO D'ASTI "MURAY" 2021 DOCG** **Euro 23**

Beppe Marino Az. Agricola (seit 1972)

(Glas) **Euro 6**

Aromatisch mit primären Noten von Muscat-Trauben, Honig, Rose,  
Linde und Akazienblüten.

(100% Moscato Bianco) 5% Vol.

PIEMONTE / SAN STEFANO BELBO / LANGHE

### **BRACHETTO "BRAMUSA" DOC** **Euro 22**

Beppe Marino Az. Agricola (seit 1972)

(Glas) **Euro 6**

Zart mit primären Noten von Brachetto-Traube, Lindenblüten, Rose,  
Pfirsich und Waldbeeren.

(100% Brachetto) 6% Vol.

PIEMONTE / SAN STEFANO BELBO / LANGHE

## ITALIENISCHE DESSERTWEINE

### **VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2005 DOC**

**Euro 85**

Isole e Olena Azienda Vinicola (seit 1976)

(Glas mit hausgemachten toskanischen Cantucci)

**Euro 13**

*"Der italienische Vin Santo, einer der klassischen und historischen Weine der Toskana, wird hauptsächlich aus Mischungen von Malvasia und Trebbiano di Toscana hergestellt, die nach der italienischen Trocknungsmethode auf den Dachböden des Weinkellers getrocknet werden.*

*Der Vin Santo di Isole e Olena wird traditionell in kleinen Fässern (Caratelli) vergoren, die zuvor Vin Santo-Wein enthielten und Hefen entwickelt haben, die bei der Gärung des Weins helfen.*

*Er reift 8 Jahre lang in denselben Fässern und entwickelt ein überraschendes Maß an Komplexität und ein ausgezeichnetes Gleichgewicht zwischen Süße und Zucker.*

*Der toskanische Vin Santo begleitet seit jeher Cantucci Toscani (Kekse) und ist ein wesentlicher Bestandteil der toskanischen kulinarischen Kultur."*

Intensive Bernsteinfarbe, komplexe Aromen mit einer Kombination aus Trockenfrüchten, Orangenschale, Aprikosenkompott und Tsourekio. Durch die lange Reifung entsteht eine komplexe, edle Oxidation, die an Butterscotch, Crème Brulée und Walnuss erinnert, während Aromen von Gewürzen wie Vanille, Zimtholz und Nelken das Glas durchströmen.

(60 % Malvasia, 40% Trebbiano) 13% vol.

TOSCANA / ISOLE - BARBERINO TAVARNELLE

## KRETISCHE DESSERTWEINE

### **HELIOS - DOULOUFAKIS WINERY**

(Glas)

**Euro 29**

**Euro 5**

Vielseitig | Komplex | Reich

(100% Liatiko) 14,4% Vol.

### **IPOMONI - EFROSINI WINERY**

(Glas)

**Euro 32**

**Euro 5**

Natürlich süß, mit reichen nussigen Aromen und erstaunlicher Textur.

(100% Liatiko) 10% Vol.

### **LIATIKO 2012 - IDAIA WINERY**

(Glas)

**Euro 32**

**Euro 5**

Dunkelroter karamellfarbener Wein, Aroma von Schokolade, Kaffee, Feige und Trauben, mit harmonischer Säure und Süße, die auch einen langen Nachgeschmack beeindruckt. Reifung 4 Jahre in Eichenfässern.

(100% Liatiko) 12,5% Vol.

### **LIASTOS - SILVA WINERY**

(Glas)

**Euro 25**

**Euro 5**

Voller Geschmack mit charakteristischen Aromen von Rosinen, Vanille, gefolgt von Aromen von Karamell und Schokolade.

(100% Liatiko) 13% Vol.

## DESSERTWEINE

**EMILIA - SILVA WINERY**

**Euro 41**

(Glas)

**Euro 5**

Voller Geschmack mit charakteristischen Aromen von Rosinen, Vanille,  
gefolgt von Aromen von Karamell und Schokolade.

(100% Liatiko) 13% Vol.