

# DESSERT WEINKARTE

Alle Preise verstehen sich inkl. 24 % Mehrwertsteuer.

# ITALIENISCHE DESSERTWEINE

(Glas)

## **CAPITOLO UNO – Moscato d’Asti “CANELLI” DOCG**

**Euro 8**

Beppe Marino Az. Agricola seit 1972

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

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

**Euro 13**

Isole e Olena Azienda Vinicola seit 1976

(Glas mit hausgemachten toskanischen Cantucci)

*"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**

**Euro 5**

Vielseitig | Komplex | Reich

(100% Liatiko) 14,4% vol.

## **IPOMONI – EFROSINI WINERY**

**Euro 5**

Natürlich süß, mit reichen nussigen Aromen und erstaunlicher Textur.

(100% Liatiko) 10% vol.

## **LIATIKO 2012 – IDAIA WINERY**

**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**

**Euro 5**

Intensive Noten von Trockenfrüchten, Feigen und Pflaumen, begleitet von Anklängen von Karamell, Kaffee und Schokolade. Am Gaumen dicht und vollmundig, süß, aber gut ausbalanciert durch eine angenehme Säure, mit einem langen, samtigen Abgang.

(100% Liatiko) 13% vol.

## **EMILIA – SILVA WINERY**

**Euro 5**

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

(100% Liatiko) 13% vol.