

Weine *...und andere Leckereien*

Offene Rotweine:

Le Corbeau Rouge, Frankreich (D) 0,2l – 4.00€

Trocken, ehrlicher Landwein zum Vesper oder einfach so

Mezzogiorno Nero di Troja, Italien (D) 0,2l – 4.20€

Trocken, passt zu traditioneller italienischer Küche, einfach so

Ecovin Spätburgunder, Pfalz (D) 0,2l – 4.20€

Klassiker, würzig und komplex

Palazzo Malgara, Nero d Avola, Italien (D) 0,2l – 4.90€

Saftiger Roter aus dem Süden Italiens, fruchtbetont

Offene Rosèweine:

Le Corbeau, Frankreich (D) 0,2l – 4.30€

Trocken, erfrischend, mit verführerischem Duft

Mezzogiorno, Italien (D) 0,2l – 4.30€

trocken, passt zu Aperitif, Antipasti, einfach so

Offene Weißweine:

Le Corbeau, Frankreich (D) 0,2l – 4.00€

Trocken, frisch, charmant und mediterran

Mezzogiorno Greco, Italien (D) 0,2l – 4.20€

Feine Säure, Fisch, kräftige Eintöpfe, Gemüsegerichte

Ecovin Riesling, Mosel (D) 0,2l – 4.20€

Frisch und spritzig

Ecovin Grauburgunder, Pfalz (D) 0,2l – 4.20€

Vollmundig mit einem feinem Nachhall von Vanille

Valpantena, Chardonnay, Italien (D) 0,2l – 4.90€

viel Frucht, süffig, erfrischende Säure

Unsere Getränke können enthalten:

1 mit Phosphat, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 konserviert, 6 mit Farbstoff, 7 mit Süßungsmittel, 8 geschwefelt, 9 enthält eine Phenylaninquelle, 10 mit einer Zuckerart / Süßungsmittel, 11 unter Schutzatmosphäre verpackt, 12 geschwärzt, 13 Koffein, 14 Chinin.
AW=Gluten aus Weizen, B=Ei, C=Milch, D=Sulfit, E=Sellerie, AG= Gluten aus Gerste

Flaschenweine Rot

Italien:

Fasoli Tre Piume (D) 0,75l – 16.00€

Anbaugebiet: Veneto

Rebsorte: Corvina, Cabernet, Merlot

Angenehm weich, aromatisch, sanft wie eine Feder, ein Italiener wie aus dem Bilderbuch!

Passt zu: Antipasti, Pizza, Pasta, einfach so

Bisceglia Primitivo (D) 0,75l – 18.00€

Anbaugebiet: Basilikata

Rebsorte: 100% Primitivo

Harmonisch, rund, samtig, tolle Fruchtkonzentration

Passt zu: Braten, gut gewürzten Gerichten, Käse, Pasta, Wild

Parusso Dolcetto (D) 0,75l – 24.00€

Anbaugebiet: Piemont

Rebsorte: 100% Dolcetto

Intensives, sauberes Bouquet mit Noten von Veilchen und roten Früchten. Im Gaumen breit, ausladend, frische Fruchtnoten, lebendig, harmonisch.

Passt zu: Hellem Fleisch und Nudelgerichten. Oder einfach als Solist am Abend.

Le Pupille Morelino di Scansano (D) 0,75l – 22.00€

Anbaugebiet: Toskana

*Rebsorte: 85% Sangiovese, 15% Alicante und Malvasia Nera
schöne Fruchtaromen nach Kirschen und reifen, dunklen Beeren. Im Geschmack ausgewogen, komplex, dicht, finessenreich und mit seidenen Tanninen.*

Wir empfehlen ihn zu Vorspeisen mit kräftigen Saucen und Fleischgerichten

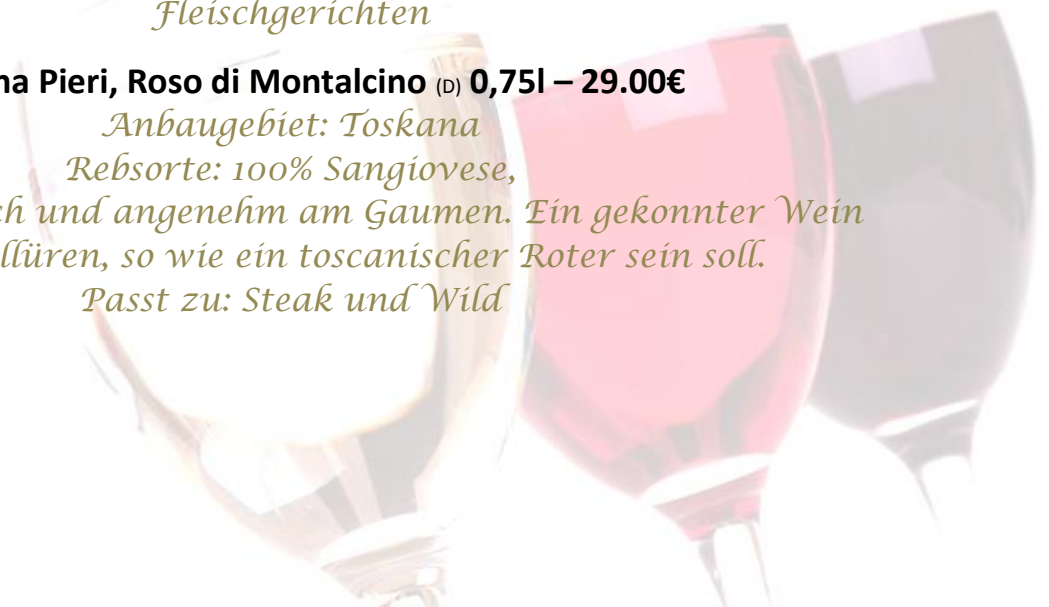
Agostina Pieri, Roso di Montalcino (D) 0,75l – 29.00€

Anbaugebiet: Toskana

Rebsorte: 100% Sangiovese,

Wunderbar weich und angenehm am Gaumen. Ein gekonnter Wein ohne Starallüren, so wie ein toscanischer Roter sein soll.

Passt zu: Steak und Wild



Trediberri, Nebbiolo (D) **0,75l – 29.00€**

Anbaugebiet: Piemont

Rebsorte: 100% Nebbiolo

fruchtbetont mit guter Frische, rotfruchtig mit würzig-mineralischen Noten. Der Nebbiolo wirkt trinkfreudig, endet harmonisch und mittelkräftig mit saftigen Tanninen.

Passt zu: Dunklem Fleisch und kräftigen Saucen

Spanien:

Sembro, Temranillo (D) **0,75l – 20.00€**

Anbaugebiet: Ribera del Duero

Rebsorte: 100%: Tempranillo

4 Monate in Barrriques aus französischer Eiche. Am Gaumen druckvoll, fleischig, saftige Frucht, feinwürzig, viel samtenes Tannin, muskulöse Eleganz, enormer Charme, zeigt Finesse und einen langen Nachhall.

Passt zu: Rindergerichten, Rindergulasch

Frankreich:

'Terrasses du Larzac' Coston (D) **0,75l – 20.00€**

Anbaugebiet: Languedoc

Rebsorte: Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre

Aus dem Glas steigen Düfte nach reifen Waldbeeren (Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren), im Gaumen ist er nicht zu schwer und erfreut durch Weichheit und Würze.

Passt zu: kräftigem Gemüse, Steak, Salami

Griechenland:

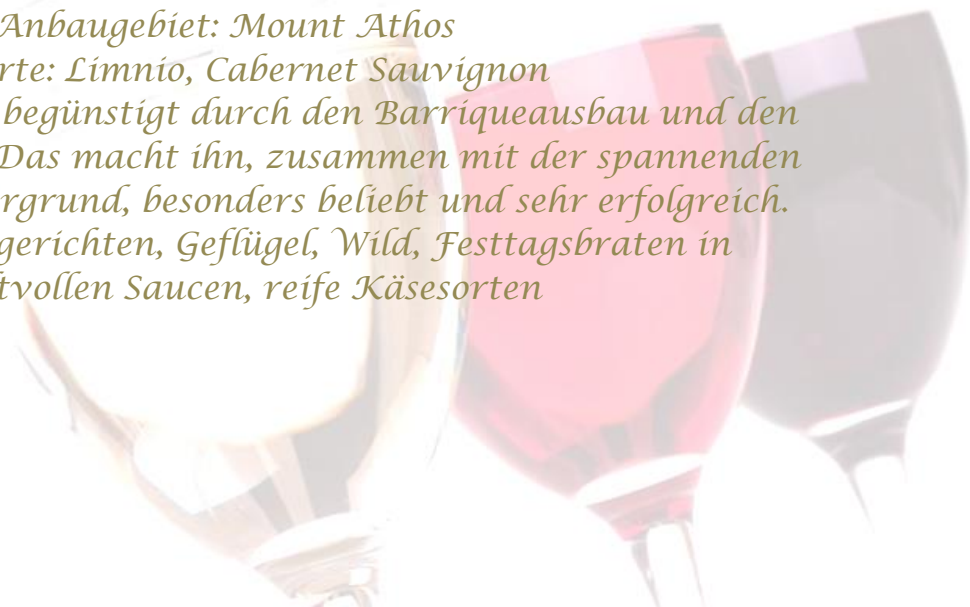
'Agathon' Mount Athos (D) **0,75l – 20.00€**

Anbaugebiet: Mount Athos

Rebsorte: Limnio, Cabernet Sauvignon

Internationaler Stil, begünstigt durch den Barriqueausbau und den Anteil an Cabernet. Das macht ihn, zusammen mit der spannenden Geschichte im Hintergrund, besonders beliebt und sehr erfolgreich.

Passt zu: Fleischgerichten, Geflügel, Wild, Festtagsbraten in gehaltvollen Saucen, reife Käsesorten



Flaschenweine Weiß

Italien:

Fasoli Tre Piume (D) 0,75l – 17.00€

Anbaugebiet: Veneto

Rebsorte: Garganega, Trebbiano, Chardonnay

erfrischend und aromatisch, 'Tre Piume' verkörpert alles, was wir an einfachen und gefälligen italienischen Weinen lieben

Passt zu: Antipasti und anderen einfachen, leckeren italienischen Gerichten

Vinosia, Falanghina (D) 0,75l – 19.00€

Anbaugebiet: Kampanien

Rebsorte: 100% Falanghina

Am Gaumen zeigt dieser Wein eine tolle Frische in Kombination mit einer feinen Fruchtigkeit und ansprechender Mineralität sowie einem anhaltenden Finale.

Passt zu: leichten Vorspeisen, Spargel, Fisch und Meeresfrüchten.

San Bartolomeo, Gavi (D) 0,75l – 23.00€

Anbaugebiet: Piemont

Rebsorte: 100% Cortese

Feines Bouquet nach reifen Früchten und Herbstblumen. Im Geschmack voll, sehr fruchtig mit einer feinen Säure. Perfekt ausgewogen.

Passt zu: Begleiter zu leichten Speisen, Salaten und Fisch.

Tramin, Sauvignon (D) 0,75l – 23.00€

Anbaugebiet: Südtirol

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Dieser Sauvignon ist wunderbar frisch, lebendig und mit einer herzhaften Säure versehen.

Passt zu: hervorragend zu Spargel, Meeresfrüchten, zu Fisch und Hummer bis hin zu leicht gewürzten Gerichten aus weißem Fleisch.



Biere der Saison

Schwarzbier aus Zwiefalten (AG) 0,5l – 2.90€

Weizenbock aus der Gutmann-Brauerei in Titting (AG) 0,5l – 3.00€

Zwiefaltener Eisbock (AG) 0,5l – 3.00€

Schnäpse

Limesfeuer (56%) 2cl – 3.00€

Zwetschgenbrandy 2cl – 3.00€

Bierlikör mit Sahne (C) 2cl – 3.00€

Honigschnäpse 2cl – 2.50€

Williamsbirne 2cl – 2.50€

Obstler 2cl – 2.00€

Ouzo 2cl – 2.20€

Ramazotti 2cl – 2.50€

Asbach Uralt 2cl – 2.50€

Wodka Gorbatschow 2cl – 2.20€

Grappa 2cl – 2.50€

Baileys (6) 2cl – 2.50€



www.frey-computerhilfe.de

73066 Uhingen

Tel.: 07161 / 5079109