

Wein des Monats

Ich liebe es mit Wein zu kochen Manchmal gebe ich ihn sogar ins Essen

Rosso di Stelle I.G.P.



Im Jahr 1981 gründete Roberto Mazzei das Familienunternehmen Alibrianza .

Durch die Leidenschaft zum Wein wurde jedoch bald klar, dass man sich vor allem in diese Richtung weiter entwickeln würde. Seit Sohn Andreas Mazzei die Firmenleitung übernommen hat, liegt das Augenmerk vor allem auf einem breiten und qualitativ hochwertigen Weinsortiment.

Ein tiefes, undurchdringliches Rubinrot erfreut das Auge. In der Nase empfinden Sie intensive Aromen von roten Früchten und reifen Brombeeren. Hinzu kommen Noten von Pfeffer und Leder, die hervorragend integriert sind.

Am Gaumen ist er warm, kraftvoll und angenehm. Die anhaltenden Tannine sind wunderbar abgerundet und werden dank einer natürlichen Restsäure und Frische ausbalanciert. Es wurden die Rebsorten Nero d'Avola & Nerello Mascalese verwendet

6 g/l Restsüße 5,2 g/l Säure 13 % Alc. vol.
Anbaugebiet: Italien Anbaugebiet: Sizilien

Mitnahmepreis 6,95 € pro Flasche

Kartonpreis ~~41,70 €~~ 37,50 €

Ausschank

0,1l – 3,80 €

0,25l – 6,90 €

Flammkuchen des Monats:

Knusprig gebackender Flammkuchen nach Ostfriesland-Style:
bestrichen mit unserem Grünkohl-Pesto und Pinkel

15,50 €