



*Zum  
Mohren  
Ristorante Pizzeria*

Weine

# Rotwein

**Ripasso della Valpolicella,  
Cantina Cielo e Terra, Vicenza (TV)** 21,00 €

Auf die Trester für den Amarone wird der laufende Jahrgang von Valpolicella geschüttet, um die flüssige Phase neu zu bilden. Der Wein erhält so seine rubinrote Farbe und seinen charakteristischen Duft. Danach folgt die Verfeinerung in Barrique. Das Bouquet erinnert an Bittermandel, der Wein ist samtig, trocken und harmonisch.

**Quota 29 Primitivo IGT Salento, Apulien** 21,00 €

100 % Primitivo Trauben. Der Name „Primitivo“ stammt von dem Wort „Il primo“, die erste Rebe, die im Herbst ausreift. Charakteristisch ist sein Duft nach reifen Beeren. Angenehm ausdrucksstark im Geschmack. Intensives Rubinrot.

**Ludovico IGT, Cantina Orestiadi,  
Trapani, Sizilien** 36,00 €

Ludovico ist eine Mischung aus Nero D'Avola und Cabernet Sauvignon. Er ist elegant und intensiv gleichermaßen. Ein volles Bouquet von roten Früchten gepaart mit würzigen Nuancen von Tabak, Pfeffer und Kakao. Mit einer komplexen Struktur, vollmundig mit weichen Tanninen im Finale. Rebsorte: 50 % Nero D'Avola, 50 % Cabernet Sauvignon.

**Barbera d'Asti Superiore „La Luna e I Falò“  
DOCG, Terre da Vino, Barolo (Piemont)** 25,00 €

Der Wein präsentiert sich im Glas in einem satten Kirschrot, in der Nase zeigt er intensive Aromen von Kirschen und Waldbeeren. Am Gaumen ist der Wein von einer intensiven Fruchtigkeit. Die Tannine sind samtig, harmonisch und anhaltend.

# Rotwein

## **Pietralena Aglianico DOC, Cantina Barone, Kampanien**

**25,50 €**

Die Aglianico-Traube ist nebst Nebbiolo und Sangiovese eine der edelsten Rotweintrauben Italiens. Dieser Aglianico ist ein kräftiger Wein. Das rauchige Aroma erinnert an Gewürze wie Rosmarin und Myrthe. Er passt ausgezeichnet zu Braten, Wild, Lamm und Geschmortem. 100 % Aglianico Traube.

## **Ca del Bosco Curtefranco Rosso, Franciacorta, lombardei**

**35,50 €**

Dieser Wein glänzt rubinrot mit granatroten Reflexen. Ein intensiver Duft von Kirschen, Pflaumen und Beeren zeichnen ihn aus. Am Gaumen dominieren Gewürze und Paprika. Die dezente Barrique-Note bringt die seidige Eleganz. Ein Wein mit sehr viel Format. Die Reifung erfolgt 15 Monate in Barrique und kann auch jung getrunken werden.

Rebsorten sind Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo und Berbera. Idealerweise zu rotem Fleisch und Wild.

## **Cirò rosse Classico Superiore DOC., Francesco Malena, Kalabrien**

**14,50 €**

Zunächst fruchtig, blumig nach Veilchen, treten dann deutliche Nuancen von Gewürzen vor, wie Zimt und Nelke. Saftig und vollmundig für deftige Pastagerichte und Fleisch.

Rebsorte: Galioppo.

# Weißwein

## **Cà del Bosco Curtefranca Bianco, Franciacorta, Lombardei**

**33,50 €**

Dieser ganz besondere Weiße besteht aus 80 % Chardonnay und Pinot Bianco. Goldgelb mit starken grünlichen Reflexen präsentiert sich dieser außergewöhnliche Wein. Fruchtiges Bouquet mit dominierenden Zitrus- und Passionsfruchtaromen. Samtig und frisch im Geschmack.

## **Grenuil bianco IGT, Torre Fornella, Emilia Romagna**

**16,00 €**

Weich und lebendig, aromatisch, vollmundig und elegant. Intensive Noten, die an Salbei, grünen Paprika, Holunderblüten und exotische Früchte erinnern. Empfohlen zu traditionellen Gerichten mit Fisch. Perfekt auch zu hellem Fleisch. Die Rebsorten sind Malvasia, Ortugo, Pinot Grigio und zu 50 % Sauvignon Blanc.

## **Gavi di Gavi DOCG, Terre da Vino, Piemont**

**19,50 €**

Ein edler Klassiker ...

Hellstrohgelbe Farbe mit grünen Reflexen, feines, sortentypisches Bouquet. Frisch, trocken, schlank im Körper mit leichtem harmonischen Bittermandelgeschmack. Die Rebsorte ist die Cortese-Traube.

# Weißwein

## **Colli di Luni DOC, Vermentino, Cantina Terenzuola, Toscana**

22,50 €

Zu 90 % Vermentino Trauben, die diesem Wein eine sehr spezielle säuregeprägte Note geben.

Die Farbe ist sattes Goldgelb, der Duft erinnert an Kräuter mit Anklängen von Quitte und Papaya.

## **Cataratto Molino a Vento, Cantina Orestyadi, Sizilien**

19,50 €

Strohgelbe Farbe, blumiges und fruchtiges Bouquet nach exotischen Früchten, ganz besonders erkennt man die Passionsfrucht. Ein bemerkenswerter Wein, harmonisch, trocken. Als Aperitiv aber auch zu Fischgerichten ganz hervorragend. 100 % Cataratto Rebsorte.

# Rosé

## **Primula Rosa – Paestum Rosato, Cantina Barone, Kampanien**

23,50 €

Schönes Korallrosa, deutliche Himbeere, Erdbeere und Sauerkirsche. Weich und rund, spritzig mit fruchtiger Säure.

100 % Aglianico Traube.

