



*Zum
Mohren
Ristorante Pizzeria*

Weine

Rotwein

Morellino di Scansano DOCG BIO

32,00 €

Weingut Loacker (Toskana)

Intensive purpurrote Farbe. In der Nase reich an roten Früchten, reife Schwarzkirsche, Brombeere und schwarze Johannisbeere. Bereits nach kurzer Zeit im Glas öffnet sich der Wein mit einem Hauch von ätherischen Ölen .

Die Tannine sind angenehm präsent. Langanhaltender und weicher Abgang.

Primitivo Puglia IGP

26,00 €

Weingut Angiuli (Apulien)

Der Angiuli Primitivo ist ein Rotwein, der in der Region Puglia im südlichen Italien produziert wird. Er wird aus der Primitivo-Traube hergestellt, die in dieser Region heimisch ist. Die Trauben werden von Hand gelesen und sorgfältig ausgewählt, um sicherzustellen, dass nur die besten Trauben in die Produktion des Weins einfließen. Dieser Primitivo besticht durch seine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Im Bouquet finden sich Aromen von Kräutern, Orangenschalen und Schwarzkirsche. Im Mund ist er voll und saftig. Hier finden sich Aromen von dunklen Früchten wie Brombeere und Pflaume, gepaart mit Gewürznoten und einem leichten Hauch von Vanille.

Rotwein

Rosso Piceno Superiore DOC

32,00 €

Weingut Santori (Marken)

Dunkles Kirschrot mit granatfarbenen Reflexen. Im Duft warme Fruchtaromen von roten und schwarzen Waldfrüchten, insbesondere Süßkirsche und etwas Pflaume mit feiwürzigen Anklängen von Vanille. Zarte Röstaromatik. Am Gaumen warm und weich mit einer harmonischen Struktur und gereiftem Tannin.

Nero d'Avola IGP BIO

25,00 €

Zanovello (Sizilien)

Der biologisch erzeugte Nero d'Avola gleitet mit dichtem Purpurrot ins Glas. Im Glas offenbart dieser Rotwein Aromen von Waldfrucht, Pflaumen, Waldbeer-Marmelade, Kirsche und Rumtopf, ergänzt um Vanille, Kakaobohne und schwarzem Tee. Dieser Wein begeistert durch sein elegant trockenes Geschmacksbild. Durch seine lebendige Fruchtsäure zeigt sich der Nero d'Avola am Gaumen außergewöhnlich lebendig. Im Abgang begeistert dieser einfach nur.

Weißwein

Pinot Bianco DOC

35,00 €

Weingut Pfitscher (Südtirol)

Ein sehr frischfruchtiger Weißwein mit einer zarten grüngelben Farbe, der feine Fruchtakzente von gelben Äpfeln verbreitet. Im Gaumen ist dieser Weißburgunder fein strukturiert und ausgewogen mit einem kräftigen, eleganten Körper.

Offida Pecorino DOCG

35,00 €

Weingut Santori (Marken)

Der Wein hat eine schöne strohgelbe Farbe mit zarten grünlischen Reflexen. Die Nase ist aromatisch, reich an frischen und saftigen Früchten wie Mispel, Pflaume und Ananas, mit deutlichen Anklängen von Zitrusfrüchten, die das Bild vervollständigen. Am Gaumen ist er voll und breiig, würzig und angenehm mineralisch, mit langem Abgang. Die Rebsorte Pecorino aus dem Ort Offida, noch vor wenigen Jahren vom Aussterben bedroht, zählt zu den ganz großen Hoffnungsträgern im italienischen Weinbau.

Weißwein

Lugana Montunal DOC

35,00 €

Weingut Montonale (Lombardei)

Strohgelbe Farbe mit leuchtenden Tönen. Auf der Nase blumige und fruchtige Düfte, dominiert von Aromen von tropischen Früchten und Besen mit balsamischen Noten von Thymian und Salbei und einem faszinierenden, mineralischen Eindruck, der so typisch für die feinsten Lugana Weine ist. Der Gaumen bietet eine perfekte Balance zwischen Säure und Konzentration mit eleganten, mineralischen Noten im Finale.

Catarratto IGP BIO

25,00 €

Zanovello (Sizilien)

Die Rebsorte Catarratto ist eine typisch sizilianische Rebsorte. Im Glas leuchtet der Wein strohgelb. Das ausgeprägte Bouquet vereint intensive Fruchtaromen von Zitrus, Birne, Banane und Litschi mit sehr dezenten Kräuternoten. Am Gaumen ist der Wein saftig, rund und erfrischend. Die feine Mineralität gibt diesem Wein eine aparte Struktur und angenehme Länge.

Rosé

Bardolino Chiarretto Classico DOC BIO

26,00 €

Weingut Le Tende (Veneto)

Weiches Korallenrot. In der Nase ein frischer, intensiv-fruchtiger Duft nach Kirschen und Erdbeeren. Im Mund fein, weich, harmonisch und trocken. Ein Rosato mit Charakter vom südlichen Gardasee.

