

„Weine des Monats“ Februar 2017

**2011 „Blanc de Blanc pas dosé“, 100% Chardonnay,
36 Monate Flaschengärung, Contratto di Giorgio Rivetti, 0,75 32,30**

Körperreicher Spumante mit klassischen Aromen von Hefe, Zitrone und grünen Äpfeln sowie eine leichte Würzigkeit von Pfeffer und Mandeln. Im Mund präsentiert er sich lang anhaltend mit starker Minerlität, wiederkehrende Aromen und eine kräftige, dennoch feine Perlage runden das Trinkvergnügen dieses außerordentlichen Sektes ab.

**2015 „Chardonnay doc“, 100% Chardonnay,
Conte d'Attimis, Colli Orientali, Friaul, 0,75 10,70**

Kein „Mainstream-Chardonnay“! – Aromen von Mandeln, reifen Äpfeln und Birnen. Vollmundig mit einem sehr ausgewogenen Zusammenspiel von Säure, Zucker und Frucht. Idealer Begleiter zu rohem Fisch wie Loup de mer, Dorade oder Garnelen oder Risotto mit Meeresfrüchten.

2015 „Pinot grigio Ramato“, Grauburgunder, Antonutti, Friaul, 0,75 7,55

Grauburgunder dessen Schalen für kurze Zeit mitfermentiert wurde, so daß der Wein eine zwiebelähnliche Farbe erhält. Aromen von Zitrone und weissen Johannisbeeren, trocken mit leicht präsenter Säure. Perfekt zum Tatar vom Kalbsfilet mit Kartoffeln und Parmesan aromatisiert.

**2014 „Sensuade“, Lacrima di Morro Alba, Vernaccia di pergola,
Moscato rosso, Stefano Antonucci, Marken, 0,75 10,70**

So stellt man sich einen fruchtigen, duftigen Roséwein vor: reife Erdbeeren und Himbeeren; durch den geringen Säureanteil tritt die Frucht mehr in den Vordergrund und verbleibt lange im Mund. Alleine oder als Begleiter zu gegrilltem roten Fleisch.

**2015 „Lagrein“, 100% Lagrein mit Ausbau im großen Holzfass,
Kellerei Kurtatsch, Südtirol, 0,75 11,60**

Typische kräftig rot-leicht violette, dichte Farbe. Reife Brombeeren, ein Bund roter aufgeblühter Rosen und eine leicht pfeffrige Note. Am Gaumen sehr fruchtig, nachhaltig mit geringer Tanninstruktur und ein wenig Säure. Ein gern jung zu trinkender Rotwein zur südtiroler Brotzeit.

**2010 „Centenario“, Cabernet Sauvignon, 10% Barbera del Monferrato,
Accornero, Piemont, 0,75 29,60**

Extrem dunkelrote Farbe. Fruchtig und Würzig im ständigen Wechsel. Reife Johannis- und Brombeeren sowie reife Pflaumen dazu Kaffee und Schokolade und eine Prise Pfeffer. Intensiv und Komplex, lang anhaltend und ein riesen Potential zum Altern. Zu Schmorbraten, zur dunklen Schokolade, Gans mit Rotkohl oder einfach nur vor dem Kamin....

Diese Weine und natürlich eine noch größere Auswahl finden Sie sowohl bei uns im Restaurant als auch in unserem Bistro Lorenzino in Reinbek.

Wir freuen uns schon jetzt, Sie beraten zu dürfen.