

CAVA TAPPI

FREITAGABEND 18.00 – 21.00h Start in das Wochenende

Wöchentlich wechselnde Weinkarte – www.cavatappi-weinhandel.de

	0,1L	0,2L	0,75L
Prosecco frizzante - Montelvini Veneto/Italien	2,50€	/	17,00€

“Collezione Promosso” heißt diese Abfüllung des beliebten Treviso DOC-Prosecco. Strohgelb, belebend ausbalanciert, **leicht**, feinperlend und **animierend** frisch, mit zartem Duft nach Blüten und Apfel.

4 WEISSWEINE:

Cote' 2016 – Domaine du Tariquet Gascogne/Frankreich	3,90€	6,90€	21,00€
---	-------	-------	--------

Die Vermählung der beiden Rebsorten Chardonnay und Sauvignon Blanc gilt als kleiner Drahtseilakt! Von Tariquet gibt es seit Jahren diese gelungene Version: elegant, frisch fruchtig und leicht aromatisch. Die Mineralität des Sauvignon passt hier hervorragend zum Schmelz des Chardonnay. Ein leichter, subtiler Weißwein mit floralen Duftnoten und dezente Zitrus-würzigen Akzenten.

Albarino 2016 – Lagar de Cervera Galicien/Spanien	3,90€	6,90€	24,00€
--	-------	-------	--------

Die Rebsorte „Albarino“ wird oft als „Riesling Spaniens“ bezeichnet – das meint die Wertigkeit! Die Säurestruktur ist hier moderater. Geerntet wird per Hand an der grünen Atlantik-Küste nördlich von Portugal, 3 Monate Hefelager und Ausbau im Edelstahl ergeben einen perfekten Begleiter zu Meeresfrüchten, Fisch und Gemüse, mit herb-fruchtigem Charakter. In der Nase Noten von Blüten und Kräutern, Apfel- und Orangenzenen...Finesse!

Grauburgunder 2016 – Weingut Bercher Baden/Deutschland	3,90€	6,90€	22,00€
---	-------	-------	--------

Kaiserstuhl – Grauburgunder- Bercher! Seit mehr als 300 Jahren ist der Kaiserstühler Weinort Burkheim die Heimat der Familie Bercher. Weinbau wird hier bereits in zehnter Generation betrieben! Mehr Tradition geht fast nicht. Heute wird das Weingut von Martin und Arne Bercher geleitet und steht für die klassischen Burgunderweine, die in der Spitze zum Besten gehört was Deutschland zu bieten hat. Rebsortentypisch, elegant- saftiger Trinkfluss.

„Ca del Magro“ 2015 – Monte del Fra' Venetien/Italien	3,90€	6,90€	22,00€
--	-------	-------	--------

„Ca del Magro“ ist ein alter Weinberg mit über 40 Jahre alten Rebstöcken bepflanzt, gelegen südöstlich vom Gardasee. Niedrige Erträge (2KG Trauben pro Rebstock!), sanfte Pressung und schonender Ausbau. Ein äußerst entspannter und eleganter Weißwein mit Understatement, der sich jetzt sehr schön reich und fein präsentiert, mit subtilen Noten von Ginster, hellen Steinobsttönen und etwas Zitrusfrische, bei weicher ausladender Struktur im Mund.

Toller Jahrgang!

ROSE':

„Serralori“ Rosato 2016 – Argiolas Sardinien/Italien	3,90€	6,90€	20,00€
---	-------	-------	--------

Angenehm, harmonisch, frische und vollmundige Cuvee aus Cannonau & Monica. Mediterrane Noten von Kirsche, Feige und Waldboden. Ausdrucksvolle Charakteristik!

Nero d'Avola „Roceno“ 2015 – Sibiliana Sizilien/Italien 3,00€ 6,00€ 19,00€

Ein wunderbar warmfruchtiger Rotwein aus Siziliens Paraderesorte Nero d'Avola mit herzhafter Beerenfrucht (Brombeere, Heidelbeere, Johannisbeere...), aber auch einer Spur von feiner Würzigkeit in der Nase wirken sehr einladend und halten diese Spannung am Gaumen. Ausgewogen und Geschmeidig, gleichwohl „kernig“; ein Spaßmacher der sehr schön zu Pasta, Auberginengemüse, Fleischgerichten etc.. passt!

Nero d'Avola „Rossojbleo“ 2016 – Gulfi Sizilien/Italien 3,90€ 6,90€ 23,00€

Ein anderes Kaliber Nero d'Avola wächst am Fuße des Äthna auf vulkanischen Böden, die seit 2000 Jahren für den Weinbau kultiviert werden – naturbelassen Biologisch, mit „wildem“ ursprünglichen Charakter. Der „Rossojbleo“ ist ein expressiver Nero d'Avola, von Gulfi, einem Weingut das zur Spitzengruppe der Insel zählt und hiermit eine „Visitenkarte“ abgibt. Der Ausbau erfolgt nur in Edelstahl um die Mineralität und Fruchtfrische zu erhalten.

„Mano Negra“ 2014 – Philipp Kuhn Pfalz/Deutschland 4,50€ 7,90€ 26,00€

Philipp Kuhn gehört zur qualitativen Elite in Deutschland – gerade auch beim Rotwein! Sein „Mano Negra“ (schwarze Hand) ist mittlerweile ein Klassiker der „südländisch-mediterrane“ Aromen mit feiner Fruchtintensität verbindet. Es handelt sich um eine Assemblage aus Lemberger und Cabernet Sauvignon, die separat für etwa 17 Monate in Barriquefässern ausgebaut werden und erst danach zur „Vermählung“ schreiten. Mit etwas Zeit im Glas zeigen sich dichte dunkle Kirscharomen, schwarze Johannisbeeren und Dörripflaumen, aber ebenso würzige Pfeffer-und Kräuteranklänge, verbunden mit Lebkuchengewürz. Schöne vielschichtige Präsenz am Gaumen – ideal zur Herbstküche!

Rioja Reserva „Vina Alberdi“ 2011 – La Rioja Alta Rioja/Span. 4,50€ 7,90€ 27,00€

La Rioja Alta ist DIE Traditionsadresse in der Rioja! 100% Tempranillo, schöne aromatische Intensität mit reifer Frucht nach saftigen Beeren, leicht balsamisch, mit Anklängen von Karamell und frisch geröstetem Kaffee. Am Gaumen kommen die hervorragende Struktur, Ausgewogenheit und Finesse zum tragen. Das ganze endet in einem frischen, einhüllenden und subtilen langen Finale.

