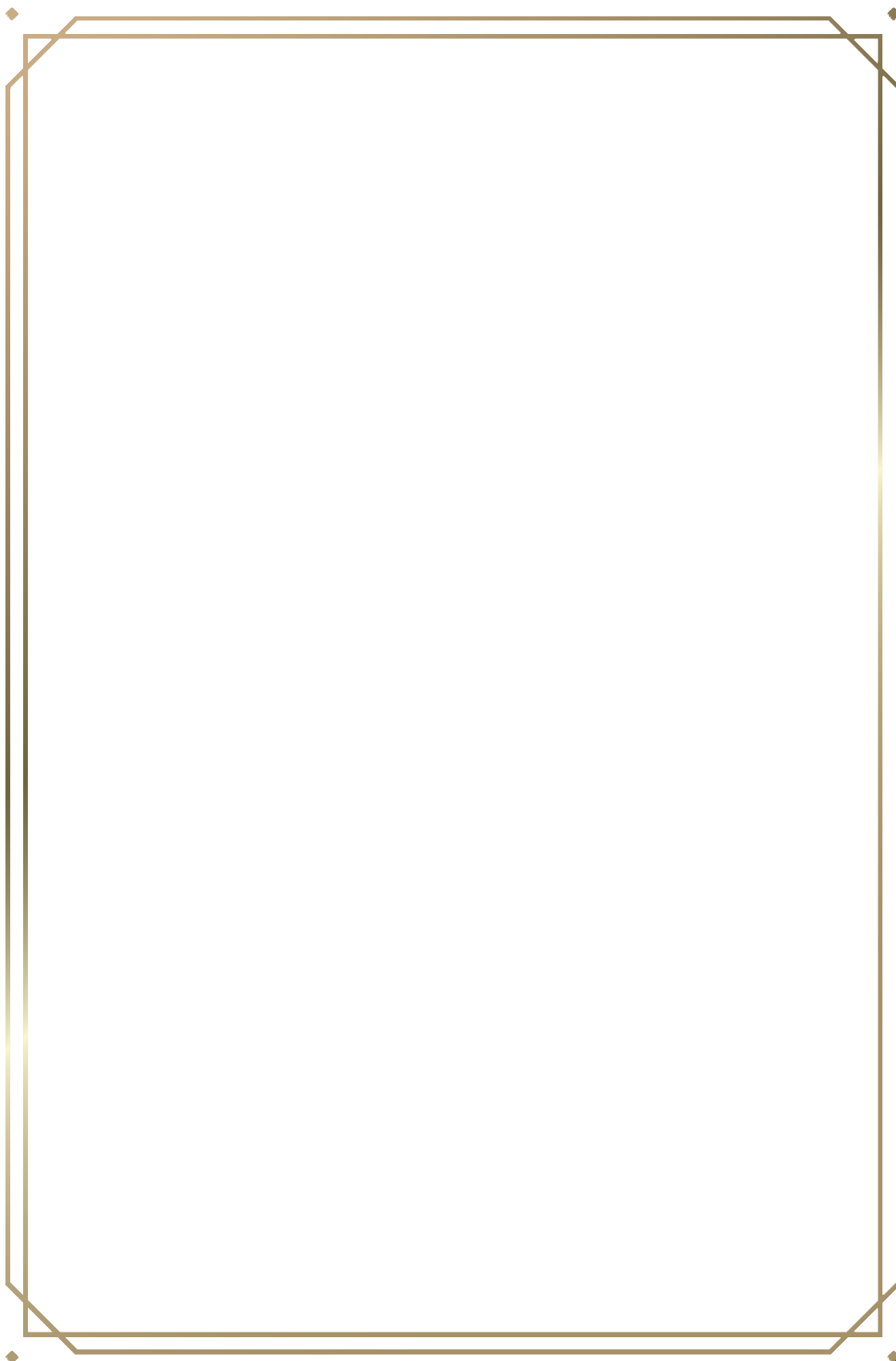




Villa Tripaldi

HOTEL RESTAURANT EVENTS



Villa Tripaldi

HOTEL RESTAURANT EVENTS

Italien gilt bekanntlich als das Heimatland feinsten traditioneller Küche. Dort, in der kleinen Gemeinde Picerno, die verborgen in den Bergen Süditaliens liegt, wurden die Tripaldi Geschwister geboren. Die vier Brüder und zwei Schwestern wurden behutsam und voller Hingabe von ihren Eltern aufgezogen. Mamma Giuseppina verzauberte die Sechs bereits seit ihrer Kindheit mit den köstlichsten Gerichten, wodurch ihnen die Liebe zum Kochen bereits in die Wiege gelegt wurde. Währenddessen verlieh ihnen Papà Nicola, ein bescheidener Maurer, den Sinn für harte Arbeit und Fleiß. Donato, der jüngste aller Kinder, gewährt uns einen kleinen Einblick in seine Lebensgeschichte und widmet diese Zeilen seinen Eltern, seinen Geschwistern und seinem geliebten Dorf Picerno.

Das Abenteuer begann 1996 als Mario, der zweitgeborene Sohn, im Alter von 22 Jahren, beschloss nach Deutschland auszuwandern. Mit wenig Gepäck, aber außerordentlich viel Mut und Leidenschaft zog er nach Berlin und unterstützte seinen Cousin, indem er für ihn stets fleißig im Bereich der Gastronomie arbeitete. Im Juli desselben Jahres folgte ihm der dritte Sohn, Marcello, der mit 20 Jahren gerade einmal seine Ausbildung abgeschlossen hatte. Nach jahrelanger harter Arbeit verwirklichen sich die Brüder ihren innigsten Traum und eröffneten im Jahr 2000 ihr eigenes Restaurant „La Nuova Masseria“. Im Laufe der Jahre trat auch Donato in die Fußstapfen seiner Brüder, sodass er zahlreiche Sommer- und Winterferien mit den beiden verbrachte. Nach dem Schulabschluss zog er mit nur 19 Jahren nach Berlin. Schweren Herzens verließ er seine Eltern, seine Fußballmannschaft und die Wärme der Gassen Picernos. Doch wieder mit seinen geliebten Brüdern vereint zu sein, verlieh ihm Hoffnung und Stärke. Er begann die harte Arbeit als Kellner, lernte die deutsche Sprache und machte Deutschland zu seiner zweiten Heimat.

In Kiel eröffnete Marcello das „Fuego del Sur“, wo Donato ab 2012 unter der Aufsicht seines Bruders seine Professionalität perfektionierte.

Mit der Unterstützung seines Bruders wurde dann 2017 das „Casa Tripaldi“ im Baltic Bay Yachthafen in Laboe eröffnet, wo Gäste von Nah und Fern mit italienischen Köstlichkeiten verwöhnt werden. Das „Casa Tripaldi“ wird seit 2019 exklusiv von Donato geführt, während Marcello im März 2020 die „Villa Coloniale“ in Bordesholm eröffnete. Im „Casa Tripaldi“ verwöhnt Donato seine Gäste mit italienischen Spezialitäten. Über seinen eigenen Importhandel bezieht er hierfür die Waren direkt aus Italien. Und die Molkereiprodukte, Wurst und Schinken stammen aus dem Ikkereprotrich in Basilicata, Italien. Um diese und andere Spezialitäten auch zu Hause genießen zu können, hat Donato einen Feinkost-Shop (direkt im Casa Tripaldi Laboe) und einen Online-Shop eröffnet.

Im Jahr 2022 hat Donato das beliebte Casa Tripaldi in die Innenstadt Kiels gebracht und in der Hafenstraße sein zweites Restaurant Casa al Porto eröffnet. Im Jahr 2024 erfüllte sich Donato seinen lang gehegten Traum und eröffnete sein eigenes Hotel direkt in Schönberg. Hier vereint er die Leidenschaft eines Gastgebers mit seiner italienischen Küche, denn auch in der Villa Tripaldi können sie die authentischen, italienischen Gerichte genießen.

Nach diesem kleinen Einblick in unsere „La Famiglia“ wünschen wir Ihnen eine schöne Zeit in der Villa Tripaldi.

Antipasti

Trittico Italiano

16,90 €

Dreierlei vom: Vitello tonnato - Parmaschinken mit
Büffelmozzarella - Carpaccio di manzo

Carpaccio di Manzo

17,50 €

Hauchdünnes Rindfleisch auf einem Rucolabett, mit gehobeltem
Parmesan und Trüffelmayonnaise

Bruschetta della Casa

9,60 €

Zwei geröstetes Ciabatta Brot mit Tomaten und Mozzarella
und zwei mit Mozzarella und Trüffelcreme

Vitello Tonnato

17,50 €

Hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfisch-
Kapernsauce

Carpaccio di Bietola Rossa e Pecorino

14,50 €

Rotebeete Carpaccio mit Walnusskerne, Schafskäse und
Balsamico

Antipasto Misto Villa Tripaldi

12,90€

Ab 4 Personen: gemischte Vorspeisevariation mit
eingelegtem Gemüse, Rindercarpaccio, Vitello
Tonnato, Bruschetta, Parmaschinken,
Büffelmozzarella und Rotebeete Carpaccio

pro Person

Insalate

Insalata mista grande
Großer gemischter Salat

9,90 €

Insalata con Scampi
Großer gemischter Salat mit Riesengarnelenschwänzen und gerösteten Mandeln

16,90 €

Insalata Villa Tripaldi
Großer gemischter Salat mit Rinderstreifen, Walnüssen, Parmesan und getrockneten Tomaten

16,90 €

Unsere Salate servieren wir Ihnen mit
unserer hausgemachten italienischen Vinaigrette

Focacce

Focaccia olio e rosmarino
mit Olivenöl und Rosmarin

8,90€

Focaccia Parma e Bufala
mit Parmaschinken und Büffelmozzarella

12,90€

Pasta

Strascinati Villa Tripaldi 20,90 €
Frische Fingernudeln mit Steinpilzen, Salsiccia (Fenchelbratwurst) und Parmesancreme

Lasagne Bolognese 18,90 €
Traditionelle Lasagne Bolognese

Strascinati con Salsiccia, Gorgonzola e Asparagi 17,90 €
Frische Fingernudeln mit Salsiccia (Fenchelbratwurst), Grüne Spargel und Gorgonzola Sauce

Tagliatelle al Tartufo 25,90 €
Frische Bandnudeln mit Parmesankäse und frischem Trüffel

Ravioli con Porcini 19,90 €
Hausgemachte Ravioli mit einer Steinpilz Füllung auf einer Gelbecherrytomatencreme und Parmesankäse

Spaghetti Tris di Formaggi e Scampi 20,90 €
Spaghetti mit drei käse Sorten und Scampi

Tagliatelle con Salmone 19,60 €
Frische, Bandnudeln mit Lachs und Spinat in Hummersauce

Tagliatelle con Ragu' di Cinghiale 19,10 €
Frische Bandnudeln mit Wildschweinragout und Parmesankäse

Carne

Bistecca alla Griglia

27,90 €

Argentinische Rumpsteak (ca 250 g), vom Grill dazu
Kräuter butter, Tagesbeilagen und kleinem Salat

Tranciata di Scottona

29,90 €

Tranchiertes argentinische Rumpsteak (ca. 250 g), auf
Rucola Bett, Parmesankäse, Cherrytomaten und
Balsamico creme dazu Tagesbeilagen und kleinem Salat

Braciola della Mamma

28,90 €

Rinderroulade nach Mamas Rezept (Basilikum Pesto,
Parmaschinken, Parmesankäse und Pinienkerne Füllung) dazu
Tagesbeilagen und kleinem Salat

Brasato di Manzo

28,90€

Mit Rotwein geschmorter Rinderbraten, dazu
Tagesbeilagen und kleiner Salat

Pesce

Filetto di Salmone

27,50€

Lachsfilet vom Grill auf einer Grüne Spargel creme dazu
Tagesbeilagen und kleiner Salat

Scampi all'Aglio con Spaghetti Aglio Olio

28,90€

in Knoblauch gebratene Black Tiger Garnelen,
dazu Spaghetti in Olivenöl und Knoblauch gewendet und
ein kleiner Salat

Branzino alla Griglia

24,90€

Ganzer Wolfsbarsch vom Grill, dazu Tagesbeilagen und kleiner Salat

Steinofenpizza

Die Pizen werden mit Mozzarella und Tomatensauce belegt 32cm

Pizza Margherita
mit Basilikum

11,60 €

Pizza Salami
mit italienischer Salami

13,90€

Pizza Prosciutto e Funghi
mit Schinken und Champignons

13,90€

Pizza Parma
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse

18,90€

Pizza Quattro Formaggi
mit Vier Sorten Käse

15,10€

Pizza Calabra
mit scharfer, italienischer Salami

13,90€

Pizza Lucana
mit Paprika, Zucchini und Aubergine

13,60€

Pizza Tonno e Cipolle
mit Thunfisch und roten Zwiebeln

14,90€

Pizza Napoletana
mit Kapern, Sardellen, Oliven und Knoblauch

14,90€

Pizza Dello Chef (Bianca – ohne Tomatensauce)
mit Mozzarella, Salsiccia (italienische Fenchelbratwurst), Steinpilzen,
Cherrytomaten, Trüffelöl und Parmesankäse

19,90€

Pizza Tre Sapori
mit Parmaschinken, Caprese (Tomate / Mozzarella) und scharfer
Salami

18,90€

Pizza Villa Tripaldi (Bianca-ohne Tomatensauce)
mit Mozzarella, italischen Spanferkelscheiben und
Trüffelcreme

19,90€

Pizza Primavera (Bianca-ohne Tomatensauce)
mit Mozzarella, Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken)
Pinienkernen, Cherrytomaten, Rucolacreme und Basilikum

22,90€

Menu Bambino

Für unsere kleinen Gäste

Herkulesteller

Chicken Nuggets mit Pommes

9,90 €

Pizza Pinocchio

Mit Tomatensauce, Mozzarella und einem Belag Ihrer Wahl
(Salami, Schinken, oder Champignons)

7,90 €

Pumuckiteller

Spaghetti mit Tomatensauce

6,90 €

Dessert

Tiramisu della Casa

Hausgemachtes Tiramisu'

9,10 €

Panna Cotta

Hausgemachter Panna cotta wahlweise mit Waldbeeren
oder Karamelsauce

8,90 €

Souffle al Cioccolato

Schokoladensouffle' mit Vanille Eis

9,10 €

Tartufo Classico Affogato

Halbgefrorenes Trüffeleis aus Zabaione und Schokoladeneis
mit Espresso übergossen (Haselnuss enthalten)

9,90 €

Aperitivi

Campari^l 2cl 4,50 €

Martini 5cl 4,90 €
Bianco, Rosso oder Extra dry

Limoncello Spritz 8,90 €

Hugo 8,90 €

Aperol Spritz^{l,8} 8,90 €

Lillet Wild Berry 8,90 €

Crodino - Italiens Aperitiv-Liebling- (0,1l) 3,90 €
Alkoholfrei serviert mit Eis & Zitrone

Prosecco 0,1l 5,50 €

Guido Berlucchi 0,375l 36,90 €

61 Franciacorta Brut DOCG 0,75l 58,90€

Ein eleganter, trockener Schaumwein mit einer Reifezeit von mindestens 24 Monaten auf der Hefe. Frisch, reichhaltig und raffiniert, mit einer bemerkenswerten Länge, geprägt von saftigen Apfel- und Birnennoten sowie einem dezenten Hauch von Zitrus im Finale. Bemerkenswerte Frische und lebendige Säure, eingebettet in eine seidige Textur und harmonische Balance.

Guido Berlucchi 0,375l 39,90€

61 Franciacorta Rose' DOCG 0,75l 60,90€

Ein eleganter Rosé-Schaumwein, der die Kraft des Pinot Noir mit der Eleganz des Chardonnays vereint. Das Bouquet entfaltet elegante Aromen von Waldbeeren, reifen Früchten sowie zarten Noten von Brioche und Haselnüssen. Am Gaumen ist er fein, lebendig und vollmundig, mit einer ausgewogenen Säure und einem mineralischen Abgang

Rum

<i>Barcadi Superior</i>	4cl	5,90 €
<i>Havana 3 Jahre</i>	4cl	5,90 €
<i>Don Papa</i>	4cl	9,90 €
<i>Zacapa Reserva 23 Solera</i>	4cl	13,50 €

Longdrinks

<i>Havana Cola</i>	8,90 €
<i>Bombay Gin Tonic</i>	8,90 €
<i>Hendrick's Gin Tonic</i>	10,90 €

Digestivi

<i>Amaretto Disaronno</i>	2cl	3,70 €
<i>Sambuca Molinari</i>	2cl	3,70 €
<i>Limoncello</i>	2cl	3,70 €
<i>Vecchia Romagna</i>	2cl	3,70 €
<i>Amaro Montenegro</i>	2cl	3,70 €
<i>Amaro Averna</i>	2cl	3,70 €
<i>Amaro Ramazzotti</i>	2cl	3,70 €
<i>Amaro del Capo</i> (wird gerne in Italien getrunken)	2cl	3,70 €
<i>Fernet Branca</i>	2cl	3,70 €

Grappa

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Grappakarte.

Caffè

<i>Espresso</i> ²	2,60 €
<i>Doppelter Espresso</i> ²	4,60 €
<i>Kaffee</i> ²	2,60 €
<i>Cappuccino</i> ²	3,80 €
<i>Latte Macchiato</i> ²	3,80 €
<i>Milchkaffee</i> ²	3,80 €
<i>Heiße Schokolade</i>	3,00 €
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	3,50 €

Tee (Tea Diamond Eilles)

<i>Friesische Mischung Broken</i>	3,50 €
-----------------------------------	--------

Kräftige Mischung aus Assam, Ceylon und Sumatra-Tees mit dem charakteristisch würzigen Geschmack. Vollmundig, mit dunkler Tassenfarbe.

<i>Grüntee Asia Superior Blatt</i>	3,50 €
------------------------------------	--------

Unfermentierter Spitzentee aus dem fruchtbaren Mittelasien, mit sympathisch weicher, zartsüßer, angenehm-herber Geschmacksnote und leuchtend hellgelber Tassenfarbe. Versuchen Sie ihn pur, nach kurzer Ziehzeit, für einen anregenden Genuss.

<i>Kräutergarten</i>	3,50 €
----------------------	--------

Reine, erfrischend-belebende Kräutermischung aus Lemongras, Nana Minze, Rotbusch und Süßholz, mit süß-würzigem Geschmack.

<i>Rooibos Vanille</i>	3,50 €
------------------------	--------

Südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit köstlichen Vanillestückchen und feinem Vanillearoma, hat eine Süße Geschmacksnote, kupferrote Tassenfarbe, kaum Gerbstoffe und ist koffeinfrei. Einfach lecker! Enthält Aroma

<i>Sommerbeeren</i>	3,50 €
---------------------	--------

Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskus Blüten, Hagebutten-schalen und Holunderbeeren, die mit lieblichem Erdbeer-Himbeer-Sahne-Aroma verfeinert wurde. Sehr erfrischend!

Mineralwasser

<i>Selters Medium</i>	0,25l	3,50 €
	0,75l	7,10 €

<i>Selters Still</i>	0,25l	3,50 €
	0,75l	7,10 €

Analcolici

<i>Pepsi Cola</i> ^{1,2}	0,33 l	4,00 €
<i>Pepsi Cola Zero</i> ^{1,2,9}	0,33 l	4,00 €
<i>Pepsi Mirinda Orange</i> ¹	0,33 l	4,00 €
<i>Pepsi 7Up Zitronenlimoande</i> ^{1,5}	0,33 l	4,00 €
<i>Pepsi Schwip Schwap</i> ¹	0,33 l	4,00 €

Succhi di Frutta - Säfte

<i>Apfelsaft</i>	0,2l	3,20 €
<i>Orangensaft</i>	0,2l	3,20 €
<i>Kirschnektar</i>	0,2l	3,20 €
<i>Bananennektar</i>	0,2l	3,20 €
<i>Kiba</i>	0,4l	4,80 €

Succhi con Soda - Saftschorle

<i>Homemade Lemonade (Limette, Minze und Sodawasser)</i>	0,4l	5,90 €
<i>Apfelschorle</i>	0,3l	4,00 €
<i>Rhabarberschorle</i>	0,3l	4,00 €
<i>Maracujaschorle</i>	0,3l	4,00 €

Birra

Fassbier

<i>Carlsberg Premium Pils</i> 5%	0,3l	3,80 €
Internationales Premium Lager nach Pilsener Brauart. Mit feiner Hopfennote, perfekt ausbalanciert	0,5l	5,80 €

<i>Duckstein Rotblond original</i> 4,9%	0,3l	4,20 €
Rotblonde, obergärige Spezialität mit feinen Karamell- und Röstnoten. Mit angenehm bitterem Abgang	0,5l	6,20 €

<i>Alsterwasser</i> 2,5%	0,3l	3,60 €
Die klassische Mischung aus frischem Pils vom Fass und leckerer Zitronenlimonade	0,5l	5,80 €

Birre in Bottiglia

Flaschenbier

<i>Erdinger Weizen</i>	0,5l	5,20 €
<i>Erdinger Weizen alkoholfrei</i>	0,5l	5,20 €
<i>Carlsberg 0,0 alkoholfrei</i>	0,33l	3,60 €

Calice di Vino Bianco

(Offene Weißweine)

Rocca Ventosa Chardonnay Terre di Chieti IGP 0,2 l 7,50 €

Tollo, Canosa Sannita, Ortano 100%

Vanillenuancen. Trockend nach anhaltend im Abgang. Chardonnay vollmundig und lebhaft frisch.

Rocca Ventosa Pinot Grigio Terre di Chieti IGP 0,2 l 7,50 €

Terre de Chieti 100%, Pinot Grigio.

Sehr fruchtiger Weißwein, mit viel frischem und exotischem Obst in der Nase und eleganten floralen Noten. Harmonisch chem Obst Geschmack mit schöner und sommerlich-lebendiger Struktur.

Calice di Vino Rosato

(Offene Roséweine)

Rocca Ventosa Cerasuolo d'Abruzzo 0,2 l 7,90 €

DOP Abruzzen; Tollo, 100% Montepulciano d'Abruzzo

Frisches, einladendes Bouquet mit Tönen junger Trauben und Erdbeeren; fein, lieblich und sehr weinig. Trocken, harmonisch und rund im Geschmack mit fruchtigen Tönen; samtweicher Abgang.

Calice di Vino Rosso

(Offene Rotweine)

Rocca Ventosa Merlot Terre di Chieti IGP 0,2 l 7,50 €

Abruzzen; Tollo, Casacanditella, Ortona und Bucchianico 100% Merlot

Komplexes und aufregendes Bouquet mit leicht süßen Duftaromen von Waldfrüchten und eleganten balsamischen Noten. Voll und rund strukturiert, ausgewogen am Gaumen mit samtigen Tanninen. Fruchtig und würzige Komponenten in perfekter Harmonie.

Rocca Ventosa Montepulciano d'Abruzzo DOP 0,2 l 7,90 €

Abruzzen; Tollo 100% Montepulciano d'Abruzzo

Duftet nach kleinen roten Beeren, Wildkirsche und Veilchen mit delikat, würzigen Noten. Voller Körper mit guter Struktur und sanft ausbalancierten Tanninen.

Vini Bianchi in Bottiglia

(Flaschenwein Weiß)

Verbo Bianco Basilicata IGP

Fl. 0,75 l 21,90 €

Venosa - Malvasia di Basilicata

Helles Strohgelb, fruchtiges, weites und intensives Bouquet, frischer Geschmack, weich und sanft, mit einer leichten bitteren Note, sehr angenehm in seiner Harmonie.

Sur Sur Grillo Sicilia DOC

Fl. 0,75 l 34,90 €

präsentiert sich in leuchtendem Strohgelb und hat ein Bouquet, das von hellem Fruchtfleisch (Pfirsich und Melone) und floralen Nuancen (Wiesenblüte und Minze) geprägt ist. Im Geschmack ist er weich; die fruchtigen Noten vereinen sich mit einer angenehmen Frische.

Lugana Vigna Fenil Boi DOC

Fl. 0,75 l 31,50 €

La Turina - Lombardei 100% Trebbiano di Lugana.

Intensiv, geschmackvoll und anhaltend. Er hat ein immer moderates Aroma, mit einem mineralischen Duft von weißen Blumen, Zitrusfrüchten und Feldkräutern.

Gavi del Comune di Gavi La Bollina DOCG

Fl. 0,75 l 29,90 €

Società Agricola La Bollina - Piemont, 100% Cortese Strohgelb mit delikatem Duft nach frischen Früchten und Frühlingsblumen. Trocken, angenehm sanft, mittlere Intensität, anhaltend.

Chardonnay Südtirol

Fl. 0,75 l 32,90 €

Alto Adige DOC, Kellerei Bozen - Alto Adige - Chardonnay 100 %

Farbe: helles Strohgelb mit goldgelben Reflexen

Geruch: exotische Noten, wie Ananas, Mango und Honigmelone Geschmack: Frisch und elegant, mit gut eingebundener Säure und einer angenehmen Fülle. weiß-gelbe Färbung und ein Bouquet aus einer Vielzahl von Früchten darunter Orange, Apfel und Melone. Er ist ein optimaler Begleiter zu Fischgerichten

Pinot Grigio Südtirol

Fl. 0,75 l 32,90 €

Alto Adige DOC, Kellerei Bozen - Alto Adige - Pinot Grigio 100 %

Farbe: leuchtendes Strohgelb mit goldgelben Nuancen

Geruch: fruchtig nach Birnen und Äpfeln, leichter Honig- und Nusston Geschmack: vollmundig, angenehm und extraktreich.

Vini Rosati in Bottiglia

(Flaschenwein Rosé)

Verbo Rose Basilicata IGP

Fl. 0,75 l 21,90 €

Venosa - aus unsere Heimat Region Basilicata,
Bouquet fruchtig und intensiv mit klarem Duft nach Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren. Frischer Geschmack mit großer Balance, mit klarer Evolution und großer Kraft.

Vini Dolci e Frizzanti in Bottiglia

Lambrusco Reggiano Secco DOC Quercioli Fl. 0,75 l 21,90 €

Medici Ermete - Emilia-Romagna Mit einer typischen Note von wilden, roten Früchten und Rosen. Ein frischer Lambrusco mit einer feinen Perlage und harmonischem Bouquet.

Lambrusco Reggiano Dolce DOC Quercioli Fl. 0,75 l 21,90 €

Medici Ermete - Emilia-Romagna Sehr delikat und angenehm süß mit schöner Frucht und einem sauberen, klaren frischen Abgang, ein Lambrusco mit einem animierenden, blumigen und fruchtigem Bouquet.

Vini Rossi in Bottiglia

(Flaschenwein Rot)

Verbo Aglianico del Vulture DOP Fl. 0,75 l 25,90 €

Cantine di Venosa - aus unsere Heimat Region Basilikata

Rubinrote Farbe mit leichten granatroten Reflexen. Weiniges Bouquet mit zartem Parfüm von Johannisbeeren, leicht würzig. Trockener, vollmundiger Geschmack, langanhaltend und sehr angenehm in seiner Harmonie.

Moriglione Primitivo Salento IGT Fl. 0,75 l 36,90 €

Tenuta LuSpada - Apulien 100% Primitivo. BIO

Rubinrot Bukett, reife rote Früchte, Lakritze und Gewürze.

Mäßig weich, warm, mit großartiger Struktur und Beständigkeit.

Rosso di Montalcino Fl. 0,75 l 34,90 €

Cantina di Montalcino - Toskana - 100% Sangiovese

Am Gaumen Körper und Struktur, von guter Intensität und beachtlicher Nachhaltigkeit. Ausgewogenes Tannin, Nuancen von Kakao, Kirschengelantin und Vanille, langer Abgang. Zeichnet sich durch die schöne Ausgewogenheit der Alkohol-, Tannin- und Säurekomponen.

Chianti Classico Al Limite DOCG Fl. 0,75 l 38,90 €

San Leonino- Castellina in Chianti- Toskana 100% Sangiovese.

Leuchtendes Rubinrot

Duft: nach reifen Kirschen, Veilchen, Noten von Menthol und Tabak und etwas Rhabarber

Geschmack: warm und seidig, mineralisch mit eleganten, fesselnden Tanninen

Villa Antinori Rosso IGT Fl. 0,75 l 32,50 €

VILLA ANTINORI - Toscana, 55% Sangiovese,

25% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Syrah

Rubinrot, typische Eleganz aus dem Hause Antinori, Noten von Beeren und Holz, sowie weichen Tanninen. 12 Monate im Barrique und 8 Monate in der Flasche gereift. Eigener Stil und doch typisch Toskana.

Sherazade Nero d'Avola Sicilia DOC Fl. 0,75 l 34,90 €

Donnafugata - Nero d'Avola 100 % Sicilia

Von leuchtend rubinroter Farbe mit violetten Reflexen, überzeugt der Sherazade 2022 mit fruchtigem Bouquet mit viel Kirsche, flankiert von zarten Gewürznoten und balsamischen Anklängen. Am Gaumen kehren die fruchtigen Noten angenehm wieder; ein Rotwein von großer Weichheit und ausgezeichneter Frische. Das schmeichelnde Tannin rundet diesen duftenden und angenehmen Wein ab.

Villa Tripaldi