



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. Hier 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 Iolkereprotrich 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 Hafensstraße sein zweites Restaurant Casa al Porto eröffnet. Nun, im Jahre 2024 erfüllt sich Donato seinen lang gehegten Traum und eröffnet 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 im Villa Tripaldi.

Antipasti

Trittico Italiano 16,90 €
Vitello tonnato – Mozzarella caprese – Carpaccio di manzo

Carpaccio di Manzo 16,50 €
Hauchdünnes Rindfleisch auf einem Rucolabett, mit gehobeltem Parmesankäse und Trüffelmayonnaise

Bruschetta della Casa 8,60 €
Traditionelle geröstetes Ciabatta Brot (Vier Stück) mit Tomaten und Mozzarella

Vitello Tonnato 16,50 €
Hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce

Polpette della Nonna 13,50 €
Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatensugo serviert

Duetto di Mare 17,60 €
Duett vom Oktopus Carpaccio und Thunfisch Carpaccio

Antipasto Misto Villa Tripaldi 11,90 € pro Person
Ab 4 Personen: gemischte Vorspeisevariation mit eingelegtem Gemüse, Rindercarpaccio, Vitello Tonnato, Bruschetta, Parmaschinken, Büffelmozzarella und Oktopus Carpaccio

Insalate

Insalata mista grande 8,90 €
Großer gemischter Salat

Insalata con Scampi 14,90 €
Großer gemischter Salat mit Großgarnelenschwänzen, Mango, Avocado und gerösteten Mandeln

Insalata Villa Tripaldi 4,90 €
Großer gemischter Salat mit Rinderstreifen, Walnüssen, Parmesankäse und getrockneten Tomaten

Unsere Salate servieren wir Ihnen mit einer hausgemachten italienischen Vinaigrette

Focacce

Focaccia olio e rosmarino 8,90 €
mit Olivenöl und Rosmarin

Pasta

Lasagna Villa Tripaldi 18,90 €
Lasagne mit Salsiccia, Steinpilzen und Pistazien Béchamelsauce

Spaghetti Amatriciana 16,90 €
Spaghetti mit Guanciale, Sanmarzanotomatensauce, italienischem Schafkäse und Basilikum Aroma

Risotto con Porcini e Gorgonzola 16,50 €
Risotto mit Steinpilzen und Gorgonzola

Tagliatelle al Tartufo 22,90 €
Frische Bandnudeln mit Parmesankäse und frischem Trüffel

Tagliatelle con Ragù di Cinghiale 15,60 €
Frische Bandnudeln mit Wildschweinragout

Gnocchi con Barbadietola, Salmone, Ricotta e Menta 18,90 €
Kartoffelgnocchi mit Rote Beete-Creme, Lachs, Ricotta Creme, und Minze

Spaghetti al Nero di Seppia con Polipo e Scampi 18,90 €
Schwarze Spaghetti (mit Tintenfischfarbe), Oktopus, Scampi, gelbe Cherrytomaten, verfeinert mit Bottarga di Muggine (geriebene und getrocknete Meeräsche)

Carne

Bistecca di Manzo con Crosta di Gorgonzola 28,90 €
Rumpsteak von der Deutsche Färse, mit Gorgonzola Kruste und
getrösteten Mandeln, dazu Tagesbeilagen und Beilagen Salat

Guancia di Manzo 25,90 €
Mit Rotwein im Ofen geschmorte Rinderbacke, auf Kartoffelpüree serviert
und Beilagen Salat

Ossobuco con Risotto alla Milanese 27,90 €
Im Ofen geschmorte Kalbshaxe, dazu Safranrisotto und Beilagen Salat

Vegetariana

Parmigiana di Melanzane 14,90 €
Auberginen Auflauf mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken

Pesce

Filetto di Salmone in Crosta di Nocciola 24,50 €
Lachsfilet mit Haselnusskruste, auf Fenchelcreme serviert. dazu
Tagesbeilagen und Beilagen Salat

Scampi all'Aglia con Spaghetti Aglio Olio 26,50 €
In Knoblauch gebratene Black Tiger Garnelen, dazu Spaghetti mit Olivenöl,
Knoblauch und Beilagen Salat

Branzino alla Griglia 20,90 €
Wolfsbarsch vom Grill, dazu Tagesbeilagen und Beilagen Salat

Caciucco alla Livornese 26,50 €
Fischeintopf mit verschiedenen Fischarten nach toskanischer Tradition

Steinofenpizza

Die Pizzen werden mit Mozzarella und Tomatensauce belegt 32 cm

Pizza Margherita 10,60 €
mit Basilikum

Pizza Salami 12,90 €
italienische Salami

Pizza Prosciutto e Funghi 12,90 €
Schinken und Champignons

Pizza Parma 16,90 €
Parmaschinken, Rucola, und Parmesankäse

Pizza Quattro Formaggi 14,10 €
Vier Sorten Käse

Pizza Calabria 12,90 €
italienischer scharfer Salami

Pizza Lucana 13,60 €
Paprika, Zucchini, Aubergine

Pizza Tonno e Cipolle 13,90 €
Thunfisch und Zwiebeln

Pizza Napoletana 12,90 €
Kapern, Sardellen, Oliven und Knoblauch

Pizza Dello Chef (Bianca) 18,90 €
Mozzarella, Salsiccia (italienische Fenchel Bratwurst) Steinpilzen,
Cherrytomaten, Trüffel Öl und Parmesankäse

Pizza Tre Sapori 17,10 €
Parmaschinken, Caprese (Tomate / Mozzarella) und scharfe Salami

Pizza Villa Tripaldi (Bianca) 19,90 €
Mozzarella, Kartoffeln, italisches Spanferkel Scheiben und frischem Trüffel

Menu Bambino

Für unsere kleinen Gäste

<i>Herkulesteller</i> Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes	9,10 €
<i>Pizza Pinocchio</i> Mit Tomatensauce, Mozzarella und einem Belag Ihrer Wahl (Salami, Schinken, oder Champignon)	7,50 €
<i>Pumuckiteller</i> Spaghetti mit Tomatensauce	6,50 €

Dessert

<i>Tiramisu della Casa</i> Hausgemachtes Tiramisu´	8,10 €
<i>Panna Cotta</i> Hausgemachtes Panna Cotta, serviert mit warmen Waldbeeren	8,10 €
<i>Souffle al Cioccolato</i> Schokoladensouffle´ mit Vanille Eis	8,90 €
<i>Creme Brulee</i> Hausgemachtes Orangen Creme Brulee´	8,60 €
<i>Scrigno alle Mele</i> Apfel-Mandel-Filoteigkörbchen	9,60 €

Aperitivi

<i>Campari</i>	2cl	4,50 €
<i>Martini</i> Bianco, Rosso, Extra dry,	5cl	4,90 €
<i>Limoncello Spritz</i>		7,90 €
<i>Hugo</i>		7,90 €
<i>Aperol Spritz</i> ¹⁸		7,90 €
<i>Lillet Wilde Berry</i> Lillet, Russian Wild Berry, Beerenmischung, Minze		7,90 €
<i>Italiens Lieblings-Aperitiv Crodino</i> Alkoholfrei Fl. 0,1l serviert mit Eis & Zitrone		3,90 €
<i>Prosecco / Prosecco Rose (Flasche)</i>	0,2l	8,50 €
<i>Ferrari Brut Trentodoc</i> (TOP) Empfehlung des Hauses Italien/ Trentino, Ferrari 100% Chardonnay Im Buquet wunderbar lebendig und nachhaltig mit Anklängen von reifen Früchten, knusprigen Brot, Haselnüssen und Blüten. Am Gaumen elegant und harmonisch mit zarten Vanille und Hefe Noten.	0,375l 0,75l	36,90 € 58,90 €
<i>Ferarri Ros Trentodoc</i> (TOP) Empfehlung des Hauses Italien/ Trentino, Ferrari 60% Pinot Nero und 20% Chardonnay Zartes Buquet von Beeren und Hefe und ein würziger und komplexer Abgang. Im Mund von großer Eleganz und perfekter Geschmack. Nachhaltiges Finale mit milden Tanninen.	0,37l 0,75l	39,90 € 60,90 €

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.

Caffé

<i>Espresso</i> ²	2,50 €
<i>Doppelter Espresso</i> ²	4,50 €
<i>Kaffee</i> ²	2,50 €
<i>Cappuccino</i> ²	3,60 €
<i>Latte Macchiato</i> ²	3,50 €
<i>Milchkaffee</i> ²	3,80 €
<i>Heiße Schokolade</i>	3,00 €
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i> ¹⁰	3,50 €

Tee (Tea Diamond "Eilles")

Friesische Mischung Broken 3,50 €
Kräftige Mischung aus Assam, Ceylon und Sumatra-Tees mit dem charakteristisch würzigen Geschmack. Vollmundig, mit dunkler Tassenfarbe.

Grüntee Asia Superior Blatt 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.

Kräutergarten 3,50 €
Reine, erfrischend-belebende Kräutermischung aus Lemongras, Nana Minze, Rotbusch und Süßholz, mit süß-würzigem Geschmack.

Rooibos Vanille 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

Sommerbeeren 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>St. Pellegrino</i>	0,25l	3,20 €
	0,75l	6,90 €
<i>Acqua Panna</i>	0,25l	3,20 €
	0,75l	6,90 €

Analcolici

<i>Pepsi Cola</i> ¹²	0,33 l	3,80 €
<i>Pepsi Cola Zero</i> ^{12,9}	0,33 l	3,80 €
<i>Pepsi Mirinda Orange</i> ¹	0,33 l	3,80 €
<i>Pepsi 7Up Zitronenlimoande</i> ^{1,5}	0,33 l	3,80 €
<i>Pepsi Schwip Schwap</i> ¹	0,33 l	3,80 €

Succhi di Frutta - Granini 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</i> (Limette, Minze und Sodawasser)	0,4l	4,80 €
<i>Apfelschorle</i>	0,3l	3,80 €
<i>Rhabarberschorle</i>	0,3l	3,80 €
<i>Maracujaschorle</i>	0,3l	3,80 €
<i>Kirschschorle</i>	0,3l	3,80 €

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	5,60 €

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</i> alkoholfrei	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. Trockene 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 die Chieti IGP Abruzzen 0,2 l 7,50 €

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 Gau- men mit samtigen Tanninen. Fruchtige 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 D.O.C.G.

Fl. 0,75 l 29,90 €

Societa' 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 Basilikata,
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 DOP 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 DOP 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.