

MAREMMA TOSCANA VERMENTINO DOC

Traubenmischung Vermentino, Alkohol 13%, Biowein

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN UND EMPFEHLUNG

Bukett: Es sind typische Blütendüfte und Früchtearomen erkennbar (Zitrusfrüchte, weißer Pfirsich und Birne) **Geschmack:** frisch, lang im Abgang **Farbe:** Stroh-Gelb

Empfehlungen: Passt gut zu Frischkäse, helles Fleisch, Fisch, Krustentiere
Erstaunlich lange Haltbarkeit



GL. 0,15 **6,50€**
FL. 0,75 **29.00€**

MAREMMA TOSCANA ANSONICA DOC

Traubenmischung Ansonica, Alkohol 12,50%, Biowein

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN UND EMPFEHLUNG

Bukett: Apfel- und mittelländisches Aroma, blumige Note
Geschmack: vollmundig, ausgeglichen, mit deutlicher, mineralischer Note **Farbe:** Stroh-Gelb **Empfehlungen:** Krustentiere, Fisch und rohe Fischzubereitungen, gegrilltes Gemüse und junger Käse.
Ideal als Aperitiv wegen der guten Trinkbarkeit.



GL. 0,15 **6,50€**
FL. 0,75 **29,00€**

MAREMMA TOSCANA ROSATO DOC

Traubenmischung Sangiovese, Alkohol 12,5%, Biowein

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN UND EMPFEHLUNG

Bukett: Starker Rotfrüchte-Duft, Kirsche und Himbeere, Veilchen- und Zykamen-Duft **Geschmack:** angenehm, frisch, Würzig, mit gutem Körper **Farbe:** leicht rosarot mit korallenroten Reflexen. **Empfehlungen:** Passt gut zu Fisch-Vorspeisen und Pastagerichten, helles Fleisch und Käse.

GL. 0,15 **6,50€**
FL. 0,75 **29,00€**



MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Traubenmischung Sangiovese Syrah, Alkohol 13%, Biowein

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN UND EMPFEHLUNG

Bukett: Überzeugender Duft nach roten Beeren
Geschmack: frischer, junger Wein mit der an rote Beeren erinnert und angenehmen Biss **Farbe:** Rubinrot
Empfehlungen: passt gut zu Vorspeisen oder als Tafelwein, perfekt zu helles oder dunkles Fleisch, Wild, Pasta und Käse



GL. 0,15 **6,50€**
FL. 0,75 **29.00€**

Alle Weine enthalten natürliche Sulfite