



Unsere Genussempfehlung Champagner



Champagner Besserat de Bellefon Brut – Champagne – Frankreich (L)

Rebsorten: 45 % Pinot Meunier, 35 % Chardonnay, 20 % Pinot Noir
Methode champenoise
Geschmack: trocken, fruchtig, blumig mit frischen
Aromen von Aprikosen
0,375 l // 19,90 €

Schaumweine



Prosecco Mionetto Prestige brut – Italien (L)

Rebsorte: Prosecco
Spumante brut
Geschmack: passend als Aperitif, zu leichten Vorspeisen,
Salz- und Süßwasserfisch
0,75 l // 35,50 €



Cava – Bodegas Jaume Serra – D.O. Penedes – Spanien (L)

Rebsorte: Macabeu
Methode Tradicional (Klassische Flaschengärung)
Geschmack: passend als Aperitif, zu Vorspeisen und
Salz- und Süßwasserfisch
0,75 l // 34,00 €



Dominio De La Vega Brut Rosado – D.O. Utiel Requena – Spanien (L)

Rebsorte: Garnacha
Klassische Flaschengärung
Geschmack: passend als Aperitif, zu Vorspeisen und zu
Fischgerichten
0,75 l // 47,00 €



Weißweine



I Ronchetti – Gavi di Gavi D.O.C.G. – Marco Bonfante – Italien (L)

Rebsorte: Cortese
Bukett: delikater und sehr charakteristisch
Geschmack: frisch, trocken, angenehm und harmonisch
Jahrgang: 2018
0,75 l // 19,00 €



Grauburgunder trocken, QbA – Pfalz – Deutschland (L)

Rebsorte: Grauburgunder
Bukett: verführerisches Bukett von Aprikosen und Honig
Geschmack: vollmundig und urwüchsig
Jahrgang: 2018
0,75 l // 18,50 €



Sauvignon Blanc – Domaine du Tariquet – Frankreich (L)

Rebsorte: Sauvignon Blanc
Bukett: intensives Bukett mit Noten von gelben Früchten
Geschmack: sehr frisch mit feiner Säure
Jahrgang: 2018
0,75 l // 19,00 €



Lugana „Banchetti“ – D.O.P. Azienda Agricola Franzosi – Italien (L)

Rebsorte: Trebbiano di Lugana
Bukett: Aromen von Äpfeln, Aprikosen und floralen Noten
Geschmack: feinfruchtige elegante Art
Jahrgang: 2018
0,75 l // 19,00 €



Weißweine



Marina Alta – Bodegas Bocopa – D.O. Alicante – Spanien (L)

Rebsorte: Moscatel de Alejandria
Bukett: frisches ausgewogenes Aroma
Geschmack: zart prickelnd und sehr fruchtig
Jahrgang: 2018
0,75 l // 19,50 €



Innat – Bodegas Bocopa – D.O. Alicante – Spanien (L)

Rebsorte: 70 % Sauvignon Blanc, 30% Gewürztraminer
Bukett: intensiv kräutig und blumig
Geschmack: frisch und sehr elegant
Jahrgang: 2018
0,75 l // 19,00 €



Gran Clot dels Oms – Bodeg Ca n' Estella – D.O. Penedes – Spanien (L)

Rebsorte: Chardonnay
Bukett: tropische Früchte, Wildkräuter und Zitrusfrucht
Geschmack: ausgewogen und kräftig mit Röstaromen
Jahrgang: 2016
0,75 l // 22,50 €



Rotweine



Otazu – Premium Cuvée – D.O. Navarra – Spanien

Rebsorten: 50 % Cabernet Sauvignon, 35 % Tempranillo, 15 % Merlot
Bukett: reife, dunkle Beeren und süße Gewürze
Geschmack: schwarze Schokolade und reife Tannine
Jahrgang: 2015
0,75 l // 22,50 €



Corona De Aragon – Bodegas Grandes Vinos – D.O. – Spanien (L)

Rebsorte: Garnacha
Bukett: fruchtig, würzig mit dunklen Beeren
Geschmack: kraftvoll mit balsamischer Note
Jahrgang: 2016
0,75 l // 18,50 €



Señorio Casablanca Crianza – D.O. Navara – Spanien (L)

Rebsorten: 80 % Tempranillo, 20 % Garnacha
Bukett: sanfte Vanillenoten
Geschmack: Holznoten verbinden sich mit dem Aroma reifer Beeren
Jahrgang: 2015
0,75 l // 18,50 €



Rotweine



Terre di Campo Sasso – Nero D`Avola – Sizilien – Italien (L)

Rebsorte: Nero D`Avola
Bukett: intensiv und elegant
Geschmack: trocken, üppiges Aroma von roten Früchten
Jahrgang: 2017
0,75 l // 19,00 €



Merlot – Domaine la Croix Belle – Côtes de Thongue – Frankreich (L)

Rebsorte: Merlot
Bukett: tiefrote Farbe und intensives Aroma von schwarzen Beeren
Geschmack: gehaltvoll und edel mit Aromen von reifen Früchten
Jahrgang: 2018
0,75 l // 19,00 €



Múrice Crianza – Vina Ijalba – D.O.C. Rioja – Spanien (L)

Rebsorten: 90 % Tempranillo, 10 % Graciano
Bukett: fruchtig intensiv mit gut ausgewogenem Holzaroma
Geschmack: kraftvoll mit Aromen dunkler Beeren
Jahrgang: 2015
0,75 l // 22,50 €



Liebe Gäste,

wir bitten Sie bei Ihrer Getränke- und Weinauswahl folgendes zu beachten:

Allergene Zuordnungsübersicht

Nachfolgend ist die „allergene“ Zutat bei einigen unserer Weine aufgelistet, die bei empfindlichen Menschen Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen kann.

Diese muss in der Zutatenliste aufgeführt werden, sofern sie in einem Lebensmittel als Zutat vorhanden ist, auch wenn es sich um die Zutat einer zusammengesetzten Zutat oder um sogenannte "carry-over-Zutaten" aus Vorstufen oder um technologische Hilfsstoffe handelt:

- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l**

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich gerne an unser Serviceteam vom Restaurant Villa Verde.

Die Abbildungen in unserer Weinkarte dienen als Referenz und können von den angebotenen aktuellen Jahrgängen abweichen.



Wir lieben Wein

Liebe Gäste,

ein kulinarisches Paradies eröffnet sich Ihnen in unserem Restaurant Villa Verde. Hochwertige Zutaten sind Grundlage jeder Kochkunst und begleiten den delikaten Ausflug zu Spitzenkoch André Brauner und seinem Team.

Für wahre kulinarische Genüsse braucht es unter anderem ausgezeichnetes Fleisch oder Fisch, frisches Gemüse und hervorragendes Brot, veredelt mit einer besonderen Auswahl hochwertiger Weine.



Bei der Weinauswahl beraten wir Sie gerne entsprechend Ihrer Wünsche und Vorstellungen sowie Ihrer Speisenwahl.

Genießen mit allen Sinnen!

Ihr Mediterana Team