



## *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



## Unsere Genussempfehlung

### Champagner



#### Reserve – Champagne – Frankreich (L)

Rebsorten: Pinot Noir – Chardonnay – Pinot Meunier  
Champagne methode traditionnelle

Geschmack: trocken, fruchtig; Noten von reifen Mirabellen, Zitrusfrüchten, Äpfeln und Mandeln

0,375 l // 38,50 €

### Crémant



#### Crémant Bouvet Ladubay, brut – Samur A.C. – Frankreich (L)

Rebsorte: Chenin blanc – Chardonnay  
Klassische Flaschengärung

Geschmack: komplex und reif, zu Vorspeisen und hellen Fleischgerichten

0,75 l // 34,50 €

### Alkoholfrei



#### Rosen-Secco, brut – Stefan Kuntz, Pfalz – Deutschland (L)

Rebsorte: Cabernet blanc mit Rosenblüten-Aroma

Geschmack: fruchtig, halbtrocken

0,75 l // 29,50 €



## Unsere Genussempfehlung

### 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 // 29,50 €



#### 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 // 33,50 €

### Prosecco



#### Prosecco Mionetto Prestige, brut – Italien (L)

Rebsorte: Glera  
Prosecco spumante, brut  
Geschmack: passend als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, Salz- und Süßwasserfisch  
0,75 l // 30,50 €



## Weißweine



### Grauburgunder trocken, Q.b.A. Weingut Pfaffmann, Pfalz – Deutschland (L)

Rebsorte: Grauburgunder  
Bukett: ausgewogenes Bukett von Birne und Kumquat  
Geschmack: klar, frisch mit milder Säure  
Jahrgang: 2022  
0,75 l // 23,50 €



### Sauvignon blanc – D.O. Puklavac – Slowenien (L)

Rebsorte: Sauvignon blanc  
Bukett: intensiv mit Noten von gelben Früchten  
Geschmack: sehr frisch mit feiner Säure  
Jahrgang: 2021  
0,75 l // 23,50 €



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

Rebsorte: Moscatel de Alejandria  
Bukett: frisches, ausgewogenes Aroma  
Geschmack: zart prickelnd und sehr fruchtig  
Jahrgang: 2022  
0,75 l // 23,50 €



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

Rebsorte: Cortese  
Bukett: delikat und sehr charakteristisch  
Geschmack: frisch, trocken angenehm und harmonisch  
Jahrgang: 2022  
0,75 l // 23,50 €



## Weißweine



### Pinot Grigio – Cantine Bidoli – D.O.C. Grave del Friuli – Italien (L)

Rebsorte: Pinot Grigio  
Bukett: vollreifes, rundes Aroma  
Geschmack: frisch und trocken  
Jahrgang: 2022  
0,75 l // 25,50 €



### Vinho Verde – Miranda Branco – D.O.C. – Portugal (L)

Rebsorte: Arinto – Loureiro – Trajadura  
Bukett: Duft von Stachelbeere und Aprikose  
Geschmack: fruchtig und spritzig  
Jahrgang: 2022  
0,75 l // 21,50 €



### Lugana Bruno Franzosi – Selezione Oro – D.O.C. Garda – Italien (L)

Rebsorte: Trebbiano di Lugana  
Bukett: reich an typischen, feinen Aromen  
Geschmack: frisch, gefällig und anhaltend  
Jahrgang: 2022  
0,75 l // 29,50 €



### Weißburgunder – Reichsrat von Buhl – V.D.P. Pfalz – Deutschland (L)

Rebsorte: Weißburgunder  
Bukett: Duft nach Walnüssen und Melisse  
Geschmack: fruchtig-trocken und säurearm  
Jahrgang: 2022  
0,75 l // 31,50 €



## Roséweine



### „Aulo“ Rosé-Cuvée – I.G.T. – Luigi Brunetti – Toscana – Italien (L)

Rebsorte: Sangiovese – Syrah – Cabernet Sauvignon  
Bukett: Waldfrucht und Himbeere  
Geschmack: säurebetont mit kräftiger Statur  
Jahrgang: 2021  
0,75 l // 29,50 €



### Pasión de Bobal Rosado – D.O. Sierra Norte – Spanien (L)

Rebsorte: Bobal  
Bukett: Rote Beere und Grapefruit  
Geschmack: fruchtig-frisch und elegant  
Jahrgang: 2022  
0,75 l // 24,50 €

## Rotweine



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

Rebsorte: Merlot  
Bukett: tiefrot mit intensivem Aroma von schwarzen Beeren  
Geschmack: gehaltvoll-samtig und edel  
Jahrgang: 2023  
0,75 l // 23,50 €



### Señorio Casablanca Crianza – D.O. Navarra – Spanien (L)

Rebsorte: Tempranillo – Garnacha  
Bukett: sanfte Vanillenoten  
Geschmack: Holznoten, verbunden mit reifen Beeren  
Jahrgang: 2021  
0,75 l // 24,50 €





## *Rotweine*



### **Terre di Campo Sasso – Nero d'Avola – Sizilien – Italien (L)**

Rebsorte: Nero d'Avola  
Bukett: intensiv und elegant mit orientalischen Gewürzen  
Geschmack: trocken und üppiges Aroma von roten Früchten  
Jahrgang: 2021  
0,75 l // 24,50 €



### **Rot & Wild – Christian Hirsch – Württemberg – Deutschland (L)**

Rebsorte: Lemberger – Merlot – Carbet Sauvignon  
Bukett: intensive Frucht  
Geschmack: trocken und würzig  
Jahrgang: 2022 / 2023  
0,75 l // 28,50 €



### **Otazu – Premium Cuvée – D.O. Navarra – Spanien (L)**

Rebsorte: Cabernet Sauvignon – Tempranillo – Merlot  
Bukett: reife, dunkle Beeren und süße Gewürze  
Geschmack: schwarze Schokolade und reife Tannine  
Jahrgang: 2020  
0,75 l // 26,50 €



### **Dehesa La Granja Crianza – D.O. Alejandro Fernández – Spanien (L)**

Rebsorte: Tempranillo  
Bukett: Heidelbeere und Pflaume  
Geschmack: kräftige Barrique-Note  
Jahrgang: 2019  
0,75 l // 35,50 €



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.