



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.