

Die Weingüter vom Gardasee und empfehlen:



Custoza Superiore Amedeo

11,20 € / 0,75 Liter

Ein Bianco die Custoza aus der Einzellage, das ist Gardasee-Feeling in Perfektion.

Leicht, beschwingt und doch bleibt er lang am Gaumen.

Meinung vom Sommelier:

99 Punkte (Preis/Genuss-Wertung)

Lugana Mandolara

9,50 € / 0,75 Liter

auch der 2020er ist weich und schmelzig, mit deutlicher Mandel-Aromatik, floralen und kräftigten Noten sowie saftiger, gelber Steinfrucht.

Er hat deutlich weniger Säure als andere Lugana.

Meinung vom Sommelier:

98 Punkte (Preis/Genuss-Wertung)



Chiaretto Garda Classico

9,50 € / 0,75 Liter

Der 2020er ist Faustos bisher bester Chiaretto.

Das Bouquett ist würzig, seine Aromatik erinnert an Rotwein und doch ist er leicht und süffig.

Meinung vom Sommelier:

100 Punkte (Preis/Genuss-Wertung)



Bardolino Chiaretto Classico Matié

8,70 € / 0,75 Liter

Dieser Rosé ist mehr als ein süffiger Terrassenwein. Er hat richtig Struktur und passt daher wunderbar zu Pizza oder gegrilltem Fisch.

Meinung vom Sommelier:

99 Punkte (Preis/Genuss-Wertung)



Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer

Berlin Kulinarium® Hans Baumann, Sodener Str. 34, 14197 Berlin

USt-IDNr.: DE188025848 • Bankverbindung: Berliner Sparkasse • Kto. Nr. 1062186105 BLZ: 100 500 00

Telefon: (030) 897 798 08 • Telefax: (030) 897 498 09 • Mobil: 01622790830

E-Mail: info@berlin-kulinarium.de • web: berlin-kulinarium.de