Casa Tripaldi

RISTORANTE ITALIANO · LABOE

Benvenuti

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Wir halten gerne unsere Allergenkarte für Sie bereit.

Italienische Küche und Gastfreundschaft seit 2017

BALTIC BAY YACHTHAFEN · LABOE

www.casa-tripaldi.de

LA FAMIGLIA

Unsere Geschichte – von Picerno an die Ostsee

Italien gilt als Heimat feinster traditioneller Küche. In der kleinen Gemeinde Picerno, verborgen in den Bergen Süditaliens, wurden die Geschwister Tripaldi geboren. Vier Brüder und zwei Schwestern wurden von ihren Eltern voller Hingabe aufgezogen. Mamma Giuseppina verzauberte die sechs Kinder mit ihren köstlichen Gerichten und legte ihnen die Liebe zum Kochen in die Wiege. Papà Nicola, ein bescheidener Maurer, vermittelte ihnen den Sinn für harte Arbeit und Fleiß.

Donato, der Jüngste der Familie, widmet diese Zeilen seinen Eltern, seinen Geschwistern und seinem geliebten Dorf Picerno.

Das Abenteuer begann 1996, als Mario, der zweitgeborene Sohn, im Alter von 22 Jahren nach Deutschland auswanderte. Mit wenig Gepäck, aber viel Mut und Leidenschaft zog er nach Berlin und arbeitete in der Gastronomie. Im Juli desselben Jahres folgte ihm Marcello, der gerade seine Ausbildung abgeschlossen hatte.

Nach Jahren harter Arbeit erfüllten sich die Brüder ihren Traum und eröffneten im Jahr 2000 ihr eigenes Restaurant La Nuova Masseria. Auch Donato trat in die Fußstapfen seiner Brüder. Nach dem Schulabschluss zog er mit 19 Jahren nach Berlin, lernte die deutsche Sprache und machte Deutschland zu seiner zweiten Heimat.

2008 zog es Marcello an die Ostsee. In Kiel eröffnete er das Fuego del Sur, wo Donato ab 2012 unter der Aufsicht seines Bruders seine Professionalität weiterentwickelte.

Mit der Unterstützung seiner Familie eröffnete Donato 2017 das Casa Tripaldi im Baltic Bay Yachthafen in Laboe. Seit 2019 führt er das Restaurant eigenständig. Marcello eröffnete im März 2020 die Villa Coloniale in Bordesholm.

Im Casa Tripaldi genießen Gäste italienische Spezialitäten, deren Zutaten zum Teil direkt aus Italien bezogen werden. Molkereiprodukte, Wurst und Schinken stammen aus dem Familienbetrieb in der Basilikata.

Damit diese Köstlichkeiten auch zu Hause genossen werden können, entstanden ein Feinkost-Shop im Casa Tripaldi und ein Online-Shop. 2022 brachte Donato das beliebte Casa Tripaldi mit dem Casa al Porto zusätzlich in die Kieler Innenstadt. 2024 eröffnete die Familie die Villa Tripaldi in Schönberg. Im Juni 2025 folgte mit dem Casa al Mare in Laboe-Stein ein weiterer Standort direkt an der Ostsee.

Nach diesem kleinen Einblick in unsere La Famiglia wünschen wir Ihnen eine wunderschöne Zeit im Casa Tripaldi.

Buon Appetito

APERITIVI & BOLLICINE

Ein stilvoller Auftakt

APERITIVI

Martini
Bianco, Rosso oder Extra Dry.
5 cl · 5,90 €

Sarti Spritz
Sarti Rosa, Prosecco, Sodawasser und Limette.
9,60 €

Limoncello Spritz
Limoncello, Prosecco und Sodawasser.
9,60 €

Aperol Spritz
Aperol, Prosecco und Sodawasser.
9,60 €

Lillet Wild Berry
Lillet, Russian Wild Berry, Beeren und Minze.
9,60 €

Crodino (alkoholfrei)
Alkoholfrei, serviert mit Eis und Zitrone.
0,1 l · 4,60 €

Crodino Spritz
Crodino und Sodawasser.
6,90 €

Prosecco / Prosecco Rosé
2 cl · 9,60 €

Negroni
Gin, Campari und roter Wermut.
9,90 €

Negroni Sbagliato
Campari, roter Wermut und Prosecco.
8,90 €

BOLLICINE | FRANCIACORTA

61 Franciacorta Extra Brut DOCG
Guido Berlucchi - Lombardei · Eleganter, trockener Schaumwein mit mindestens 24 Monaten Hefereife. Frisch und raffiniert, mit Noten von Apfel, Birne und Zitrus sowie lebendiger Säure und seidiger Textur.
0,375 l · 34,90 € / 0,75 l · 59,90 €

61 Franciacorta Rosé DOCG
Guido Berlucchi - Lombardei · Eleganter Rosé-Schaumwein aus Pinot Noir und Chardonnay. Aromen von Waldbeeren, reifen Früchten, Brioche und Haselnuss; lebendig, vollmundig und mineralisch im Abgang.
0,375 l · 39,90 € / 0,75 l · 64,90 €

VORSPEISEN | ANTIPASTI

Trittico Italiano
Vitello Tonnato · Mozzarella Caprese · Carpaccio di Manzo
18,90 €

Vitello Tonnato
Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce.
18,90 €

Carpaccio di Manzo con Burrata
Dünn geschnittenes Rindfleisch mit italienischer Burrata, Rucola und Parmesan.
19,90 €

Bruschetta della Casa
Vier Stück geröstetes Ciabattabrot mit Tomaten, Rucola und Parmesan.
9,90 €

Antipasto Misto Casa Tripaldi
Ab vier Personen: gemischte Vorspeisenvariation mit eingelegtem Gemüse, Rindercarpaccio, Vitello Tonnato, Bruschetta, Parmaschinken, Büffelmozzarella und frittierten Garnelen im Kartoffelmantel.
p. P. 13,90 €

SALATE & FOCACCE | INSALATE

INSALATE

Insalata mista grande
Großer gemischter Salat.
11,60 €

Insalata Fantasia
Mit Thunfisch, Schafskäse und getrockneten Tomaten.
15,90 €

Insalata Scampi e Porcini
Großer gemischter Salat mit Garnelen und gebratenen Steinpilzen.
19,90 €

Insalata Casa Tripaldi
Großer gemischter Salat mit Rinderstreifen, Walnüssen und Parmesan.
18,90 €

Unsere Salate servieren wir mit hausgemachter italienischer Vinaigrette.

FOCACCE

Focaccia Olio e Rosmarino
Mit Olivenöl und Rosmarin.
7,90 €

Focaccia Casa Tripaldi
Pizzabrot mit Bruschetta-Tomaten, Parmaschinken, Rucola und Burrata.
15,90 €

PASTA

Frische Pasta und italienische Klassiker

Tagliatelle al Profumo di Tartufo

Frische Bandnudeln mit Steinpilzen, Cherrytomaten und Rinderstreifen, verfeinert mit Trüffelöl und Parmesanchips.

22,90 €

Spaghetti Mare e Monti

Spaghetti mit Garnelen und Guanciale in einer Sauce aus roten und gelben Cherrytomaten, verfeinert mit Burrata.

22,90 €

Spaghetti Carbonara

Traditionelle Carbonara mit Eigelb, Guanciale und Parmesan.

21,90 €

Strascinati Gorgonzola e 'Nduja

Frische Fingernudeln mit Rinderstreifen, 'Nduja und Spinat in Gorgonzolasauce.

20,90 €

Strascinati alla Paesana

Frische Fingernudeln mit Salsiccia, Steinpilzen und Parmesancreme, verfeinert mit Trüffelöl.

20,90 €

Lasagna della Nonna

Hausgemachte Lasagne mit Kalbsragout und Tomaten-Béchamelsauce.

21,90 €

Tagliatelle Casa Tripaldi

Frische Bandnudeln mit Champignons und Rinderstreifen in Tomaten-Sahnesauce.

20,50 €

Spaghetti Amalfi

Spaghetti mit Garnelen, Calamari und Venusmuscheln in Cherrytomaten-Weißweinsauce.

23,50 €

Strascinati Caserecce

Frische Fingernudeln mit Auberginen, Zucchini und Champignons in einer Sauce aus gelben und roten Cherrytomaten, verfeinert mit Burrata. · Vegetarisch

19,90 €

Tagliatelle Girasole

Frische Bandnudeln mit Lachs und Spinat in Hummersauce.

21,50 €

Viele Pastagerichte sind auf Wunsch auch vegetarisch oder vegan erhältlich.

FLEISCH & FISCH | CARNE & PESCE

CARNE

Bistecca al Tartufo

Rumpsteak (ca. 250 g) mit gebratenen Steinpilzen auf Trüffelsauce.
34,90 €

Bistecca Casa Tripaldi

Rumpsteak (ca. 250 g) auf Rucola, Cherrytomaten und Parmesan.
32,90 €

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesbeilage und einen kleinen Salat.

PESCE

Salmone in Crosta di Sesamo

Lachsfilet mit schwarzer Sesamkruste auf Orangensauce.
27,90 €

Branzino alla Griglia

Wolfsbarsch vom Grill.
26,90 €

Zu allen Fischgerichten servieren wir Tagesbeilage und einen kleinen Salat.

STEINOFENPIZZA | LE NOSTRE PIZZE

LE CLASSICHE

Pizza Margherita
San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum.
13,90 €

Pizza Caprese
San-Marzano-Tomatensauce, Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Basilikum.
17,90 €

Pizza Salami
San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella und italienische Salami.
15,90 €

Pizza Parma
San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan.
19,90 €

Pizza Calabra
San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella und pikante italienische Salami.
15,90 €

Pizza Lucana
San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Zucchini und Aubergine.
16,90 €

Pizza Tonno e Cipolle
San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln.
16,90 €

Pizza Napoletana
San-Marzano-Tomatensauce mit Kapern, Sardellen, Oliven und Knoblauch.
16,50 €

Pizza Dello Chef
San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, pikante Salami und Spinat.
18,90 €

Pizza Capricciosa
San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, schwarze Oliven und Salami.
18,90 €

LE SPECIALI

Pizza Calzone
San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Ricotta, Salami und Kochschinken.
19,60 €

Pizza Golosona (Bianca)
Büffelmozzarella, Gorgonzola, Champignons und Parmaschinken.
19,90 €

Pizza Casa Tripaldi (Bianca)
Mozzarella, Trüffelcreme, Rucola, italienisches Spanferkel, Büffelmozzarella und Walnüsse.
22,90 €

Pizza Diamante (Bianca)
Mozzarella, 'Nduja, Salsiccia, getrocknete Tomaten und Stracciata-Käse.
20,90 €

Pizza 4 Formaggi e Crudo (Bianca)
Vier Käsesorten mit Parmaschinken.
19,90 €

Pizza Tronchetto con Crudo
Mit Ricotta und Mozzarella gefüllte Pizzarolle, belegt mit Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, Walnüssen, Parmesan und Balsamicocreme.
22,90 €

KINDERKARTE | MENÙ BAMBINO

Für unsere kleinen Gäste

Herkulesteller

Chicken Nuggets mit Pommes.
9,90 €

Piratenteller

Fischstäbchen mit Pommes.
9,90 €

Pizza Pinocchio

Tomatensauce, Mozzarella und ein Belag nach Wahl: Salami, Schinken, Champignons oder Mais.
9,90 €

Pumuckiteller

Spaghetti mit Tomatensauce.
8,90 €

DESSERT | DOLCI

Dolci fatti con amore

Tiramisù della Casa

Hausgemachtes Tiramisù.
9,90 €

Cheesecake Cocco e Nutella

Hausgemachter Cheesecake mit Nutella und Kokosraspeln.
9,60 €

Panna Cotta

Hausgemachte Panna Cotta mit Waldbeeren.
9,90 €

Tartufo al Pistacchio

Halbgefrorenes Pistazieneis mit Pistaziensauce, Haselnuss- und Pistazienstückchen sowie heißem Espresso.
10,10 €

Tortino al Cioccolato

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis.
10,50 €

Gelati

Eine Kugel italienisches Eis: Stracciatella, Vanille, Erdbeere, Schokolade oder Pistazie.
2,80 €

Sahne

1,00 €

SPIRITI, DIGESTIVI & COCKTAILS

Gin · Rum · Brandy · Digestivi · Cocktails

GIN

Gin Berry 9,90 €
Malfy Gin Rosa und Russian Wild Berry.

Malfy Gin Arancia 9,90 €
Mit Tonic und Orangenscheibe.

Malfy Gin Limone 9,90 €
Mit Tonic und Zitronenscheibe.

Malfy Gin Originale 9,90 €
Mit Tonic.

RUM

Bacardi Superior 4 cl · 6,90 €

Havana 3 Jahre 4 cl · 6,90 €

Don Papa 4 cl · 9,90 €

Zacapa Reserva 23 Solera 4 cl · 14,50 €

BRANDY

Vecchia Romagna 4 cl · 6,90 €

DIGESTIVI

Amaretto Disaronno 2 cl · 4,50 €
Auf Wunsch mit Sahne + 0,80 €.

Sambuca Molinari 2 cl · 4,50 €

Limoncello 2 cl · 4,50 €

Amaro Montenegro 2 cl · 4,50 €

Amaro Averna 2 cl · 4,50 €

Amaro Ramazzotti 2 cl · 4,50 €

Amaro del Capo 2 cl · 4,50 €
Italiens beliebter Kräuterbitter.

Fernet Branca 2 cl · 4,50 €

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Grappakarte.

COCKTAILS

Bombay Gin Tonic 9,90 €

Hendricks Gin Tonic 11,90 €
Mit Gurke.

Havana Cola 9,90 €

Espresso Martini 10,60 €

CAFFÈ & TÈ

CAFFÈ

Espresso 2,90 €

Doppelter Espresso 4,90 €

Kaffee 2,90 €

Cappuccino 4,50 €

Latte Macchiato 4,50 €

Milchkaffee 4,60 €

Heiße Schokolade 3,90 €

Heiße Schokolade mit Sahne 4,60 €

TÈ

Friesische Mischung Broken 4,00 €
Kräftige Mischung aus Assam-, Ceylon- und Sumatra-Tees mit würzigem, vollmundigem Geschmack.

Grüntee Asia Superior Blatt 4,00 €
Unfermentierter Spitzentee mit weicher, zartsüßer und angenehm herber Geschmacksnote.

Kräutergarten 4,00 €
Erfrischende Kräutermischung aus Lemongras, Nana-Minze, Rotbusch und Süßholz.

Rooibos Vanille 4,00 €
Südafrikanischer Rotbusch mit Vanillestückchen und feinem Vanillearoma. Koffeinfrei; enthält Aroma.

Sommerbeeren 4,00 €
Fruchtige Komposition aus Apfel, Hibiskus, Hagebutte und Holunderbeeren mit Erdbeer-Himbeer-Sahne-Aroma.

WASSER & SOFTDRINKS

Erfrischungen und hausgemachte Limonaden

WASSER · SOFTDRINKS · SÄFTE

Selters Medium	0,25 l · 3,80 € / 0,75 l · 7,20 €
Selters Still	0,25 l · 3,80 € / 0,75 l · 7,20 €
Coca-Cola	0,33 l · 4,60 €
Coca-Cola Zero	0,33 l · 4,60 €
Fanta	0,33 l · 4,60 €
Sprite	0,33 l · 4,60 €
Spezi	0,33 l · 4,60 €
Pfirsich Ice Tea	0,33 l · 4,60 €
Zitronen Ice Tea	0,33 l · 4,60 €
Apfelsaft	0,20 l · 3,50 €
Orangensaft	0,20 l · 3,50 €
Kirschnektar	0,20 l · 3,50 €
Bananennektar	0,20 l · 3,50 €
KiBa	0,40 l · 5,50 €
Granini Apfelschorle	0,33 l · 4,60 €
Granini Rhabarberschorle	0,33 l · 4,60 €
Granini Maracujaschorle	0,33 l · 4,60 €

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Pink Lemonade — 0,4 l · 6,50 €
Guave, Drachenfrucht und Sodawasser.

Casa Tripaldi Lemonade — 0,4 l · 6,50 €
Limette, Minze und Sodawasser.

Beach Lemonade — 0,4 l · 5,90 €
Cranberry, Orange, Pfirsich und Sodawasser.

Passion Lemonade — 0,4 l · 6,50 €
Maracuja, Vanille und Sodawasser.

BIER | BIRRA

BIERE VOM FASS

Carlsberg Premium Pils · 5 % 0,3 l · 4,10 € / 0,5 l · 6,20 €
Premium Lager nach Pilsener Brauart mit feiner Hopfennote.

Angelo Poretti ital. Pils · 5,5 % 0,25 l · 4,60 € / 0,4 l · 6,20 €
Untergäriges Lager mit fruchtig-aromatischen Noten aus vier Hopfensorten.

Duckstein Rotblond original · 4,9 % 0,3 l · 4,30 € / 0,5 l · 6,60 €
Rotblonde, obergärige Spezialität mit Karamell- und Röstnoten.

Alsterwasser · 2,5 % 0,3 l · 3,90 € / 0,5 l · 5,90 €
Pils vom Fass mit Zitronenlimonade.

Carlsberg alkoholfrei · 0,0 % 0,3 l · 4,10 € / 0,5 l · 6,20 €

WEIZENBIERE AUS DER FLASCHE

Erdinger Weizen 0,5 l · 6,20 €

Erdinger Weizen alkoholfrei 0,5 l · 6,20 €

VINI AL CALICE

Offene Weine

VINI BIANCHI AL CALICE

Chardonnay Terre d'Abruzzo IGP
7,90 € · Glas 0,2 l

Cantina Tollo - Abruzzen · Frischer Duft nach exotischen Früchten, Honig und Vanille. Trocken, weich und ausgewogen mit lebendiger Frische.

Pinot Grigio Terre d'Abruzzo IGP
8,50 € · Glas 0,2 l

Cantina Tollo - Abruzzen · Leichter Weißwein mit Aromen von Birne, grünem Apfel und Zitrus. Harmonisch und angenehm mineralisch.

VINO ROSATO AL CALICE

Cerasuolo d'Abruzzo DOP
8,50 € · Glas 0,2 l

Cantina Tollo - Abruzzen · Charaktervoller Rosé aus Montepulciano-Trauben mit Kirsche, roten Beeren und floralen Noten.

VINI ROSSI AL CALICE

Lambrusco Reggiano DOC
6,90 € · Glas 0,2 l

Medici Ermete - Emilia-Romagna · Fruchtiger Lambrusco mit lebendiger Perlage sowie Aromen von Erdbeeren und Kirschen.

Merlot Terre d'Abruzzo IGP
7,90 € · Glas 0,2 l

Cantina Tollo - Abruzzen · Vollmundiger Rotwein mit reifen Pflaumen und dunklen Beeren, weicher Textur und harmonischem Abgang.

Montepulciano d'Abruzzo DOP
8,50 € · Glas 0,2 l

Cantina Tollo - Abruzzen · Kirschen, Beeren und florale Noten; samtige Tannine und ein lang anhaltendes Finale.

WEISSWEIN & ROSÉ | VINI BIANCHI

Flaschenweine · 0,75 l

WEISSWEINE

Sauvignon Mock DOC
54,50 € · 0,75 l

Kellerei Bozen - Südtirol · Ausdrucksstarker Sauvignon mit Brennnessel, grüner Paprika, Pfirsich und Grapefruit. Frisch, lebendig und mineralisch.

Weißburgunder Dellago DOC
52,90 € · 0,75 l

Kellerei Bozen - Südtirol · Eleganter Weißburgunder mit Apfel, Birne und Pfirsich. Trocken, vollmundig und harmonisch.

Gavi DOCG
40,90 € · 0,75 l

La Bollina - Piemont · Erfrischender Weißwein mit ausgewogener Frucht, Frische, Mineralität und eleganter Struktur.

Vigna Fenil Boi Lugana DOC
37,90 € · 0,75 l

Turina - Lombardei · Zitrus, exotische Früchte, weiße Blüten, Zedernholz und Akazienhonig. Weich, reichhaltig und dynamisch.

Chardonnay Collio DOC
34,90 € · 0,75 l

Formentini - Friaul · Grüner Apfel, Zitrus, Salbei und Mandeln; rund, ausgewogen und frisch mit seidiger Textur.

Pinot Grigio Collio DOC
38,90 € · 0,75 l

Formentini - Friaul · Reife Birne, gelber Pfirsich, Honig und Wiesenblumen. Weich, frisch und harmonisch.

Verbo Malvasia Basilicata IGP
29,90 € · 0,75 l

Cantina di Venosa - Basilikata · Reife gelbe Früchte, Jasmin, Akazienhonig und Muskat; vollmundig mit lebendiger Säure.

Sur Sur Grillo Sicilia DOC
38,50 € · 0,75 l

Donnafugata - Sizilien · Weißer Pfirsich, Grapefruit und Kräuter; weich, lebendig und mineralisch.

Lighea Zibibbo Sicilia DOC
44,50 € · 0,75 l

Donnafugata - Sizilien · Orangenblüte, Zedernfrucht, Bergamotte und exotische Früchte; frisch und harmonisch.

ROSÉ

Verbo Rosato Basilicata IGP
29,50 € · 0,75 l

Cantina di Venosa - Basilikata · Aglianico-Rosé mit Kirsche, Erdbeere, Himbeere und floralen Noten. Frisch und gut strukturiert.

ROTWEIN | VINI ROSSI

Flaschenweine · 0,75 l

ROTWEINE

Piemonte Barbera DOC Grangiarossa
34,90 € · 0,75 l

Tenuta La Giustiniana - Piemont · Fruchtige Aromen, leichte Kräuternoten und ein vollmundiger, harmonischer Charakter.

Valpolicella Ripasso Superiore DOC
49,50 € · 0,75 l

Santa Sofia - Venetien · Klares Rubinrot, konzentrierte Frucht, seidige Tannine und dynamische Säure.

Al Limite Chianti Classico DOCG
38,90 € · 0,75 l

San Leonino - Toskana · Kirsche, Johannisbeere, Veilchen und Gewürze. Ausgewogen zwischen Frische, Tannin und Säure.

Rosso di Montalcino DOC
39,50 € · 0,75 l

Cantina di Montalcino - Toskana · Schwarze Beeren, Johannisbeere und Kirsche, ergänzt von floralen Aromen und feiner Würze.

Grattamacco Bolgheri Rosso DOC
60,50 € · 0,75 l

Grattamacco - Toskana · Reife rote Früchte, Schokolade, Tabak und Gewürze. Vollmundig, komplex und ausgewogen.

Mò Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOP
44,50 € · 0,75 l

Cantina Tollo - Abruzzen · Schwarzkirsche, Pflaume und Brombeere mit Pfeffer, Zimt und Tabak. Vollmundig und harmonisch.

Sellato Primitivo Gioia del Colle DOP
36,50 € · 0,75 l

Tenuta Viglione - Apulien · Kraftvoller Primitivo mit dunklen Früchten und Pfeffer. Vollmundig und samtig.

Verbo Aglianico del Vulture DOP
29,90 € · 0,75 l

Cantina di Venosa - Basilikata · Schwarze Johannisbeeren und moderate Würze. Trocken, harmonisch und anhaltend.

Morso Rosso Susumaniello Puglia IGP
44,00 € · 0,75 l

Tenuta Viglione - Apulien · Kirsche, Veilchen und Gewürze; vollmundig, geschmeidig und fein balanciert.

Blauburgunder DOC
46,50 € · 0,75 l

Kellerei Bozen - Südtirol · Rote Kirschen, Himbeeren, Pflaumen und Veilchen mit einem würzigen Lakritzton.

CANTINA PRIVATA

Exklusive Rotwein-Flaschen · 0,75 l

SELEZIONE PRIVATA

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

79,50 € · 0,75 l

Santa Sofia - Venetien · Kräftiger, komplexer Wein mit reifen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und getrockneten Pflaumen. Vollmundig mit weichen Tanninen.

Brunello di Montalcino DOCG

74,90 € · 0,75 l

Cantina di Montalcino - Toskana · Dunkle Früchte, Pflaume und schwarze Johannisbeere mit feiner Würze. Kraftvoll und elegant strukturiert.

L'Alberello Toscana IGT

124,50 € · 0,75 l

Grattamacco - Toskana · Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Zedernholz und Lavendel. Vollmundig, komplex und harmonisch.

Grattamacco Rosso Bolgheri Superiore DOC

169,90 € · 0,75 l

Grattamacco - Toskana · Schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Rosmarin, Salbei, Tabak und Kaffee. Tiefgründig und elegant.

Tignanello

189,50 € · 0,75 l

Tenuta Tignanello - Toskana · Intensiv fruchtig und komplex, mit ausgewogener Struktur und sanften Tanninen.

Solaia

Preis auf Anfrage · 0,75 l

Tenuta Tignanello - Toskana · Intensiv und fruchtig mit ausgewogener Struktur und sanften Tanninen.