

Eröffnungskarte

Sushi Amó
BY LYCHEES

Bowls

S1 | WAKAME — 7,90 €

Seetangsalat mit einem hausgemachten Sesamdressing

S2 | TARTARE

mit Avocado, Seetangsalat und Tobiko³, in scharfer Soße,
wahlweise mit **Lachs**³ 11,90 € | **Thunfisch**³ 12,90 €

S3 | BEST OF

Lachs³ 19,50 € | **Thunfisch**³ 20,50 € | **Huhn Teriyaki** 16,90 € |
Vegetarisch (Avocado, Mango, Edamame, Avocado, Wildkräutersalat) 12,90 € | **Rind Teriyaki** 17,90 €

S4 | GARTEN-SALAD-BOWL

saisonale Salatmischung mit Edamame Bohnen, Avocado, Mais & Sesam-Balsamico-Dressing
mit **Crispy Tofu**^{1,7} 11,90 € | **Chicken** 12,90 € | **Lachs**³ 14,90 € | **Garnelen**⁵ 14,90 €

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.
Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Sprechen Sie uns an.

Sushikreationen

NIGIRI

länglich geformter Sushireis, dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße⁷ – 2 Stück

S11 | SAKE — 5,90 €

Lachs³

S16 | TOBIKO — 5,90 €

Rogen vom fliegenden Fisch³

S12 | MAGURO — 6,70 €

Thunfisch³

S17 | ABURO SAKE — 6,70 €

flambierter Lachs³

S13 | EBI — 6,70 €

ingelegte Garnelen⁵

S18 | ABURO MAGURO — 6,70 €

flambierter Thunfisch³

S14 | KANI — 5,90 €

Surimi⁵

S19 | AVOCADO — 4,90 €

Avocado

S15 | ANAGO — 6,70 €

gegrillter Salzwasseraal³

S20 | HÜFTSTEAK — 5,90 €

Hüftsteak

MAKI

Sushireis in Nori-Blatt gewickelt, dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße⁷ – 8 Stück

S21 | SAKE — 6,40 €

Lachs³

S25 | ANAGO — 6,70 €

gegrillter Salzwasseraal³

S22 | TEKKA — 6,70 €

Thunfisch³

S26 | KANI — 5,90 €

Surimi³ und Avocado

S23 | EBI — 6,70 €

ingelegte Garnelen⁵

S27 | AVOCADO — 4,90 €

Avocado

S24 | FRY EBI — 6,70 €

gebackene Garnelen⁵

S28 | KAPPA — 4,90 €

Gurke

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Sprechen Sie uns an.

Sushikreationen

INSIDE-OUT-ROLL

Nori-Blatt eingerollt in Sushireis, dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße⁷ – 8 Stück

S31 | ALASKA

Lachs³, Avocado
und wahlweise mit **Tobiko**³ 9,90 € | **Sesam** 8,50 €

S32 | CALIFORNIA — 8,90 €

Surimi⁵, Avocado und Tobiko³

S33 | HAWAII — 11,90 €

Thunfisch³, Avocado und Tobiko³

S34 | SAKE PHILADELPHIA — 9,90 €

Lachs³, Gurke, Philadelphia² und Tobiko³

S35 | EBI TEMPURA — 11,90 €

gebackene Garnelen⁵, Avocado und Sesam

S36 | CHICKEN — 7,90 €

frittiertes Hähnchenfleisch und Gurke

S37 | ANAGO — 11,90 €

Salzwasseraal³, Gurke und Sesam

S38 | AVOCADO PHILADELPHIA — 7,90 €

Avocado, Philadelphia² und Sesam

S39 | KAPPA PHILADELPHIA — 7,90 €

Gurke, Philadelphia² und Sesam

SASHIMI

auf Seetangsalat und Avocado, dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße⁷ – 8 Scheiben

S41 | SASHIMI SALMON — 18,70 €

Lachs³ und Sakura-Kresse

S42 | SASHIMI TUNA — 19,70 €

Thunfisch³

S43 | ABURI LACHS — 19,40 €

flambierter Lachs³ und Sakura-Kresse

S44 | ABURI TUNA — 20,90 €

flambierter Thunfisch³

S45 | SASHIMI MIX — 19,70 €

4 x Lachs³ und 4 x Thunfisch³

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.
Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Sprechen Sie uns an.

Sushikreationen

TEMPURA ROLL

Sushireis in Nori-Blatt gewickelt und im Teigmantel überbacken,
dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße⁷ – 8 Stück

S51 | CRUNCHY VEGGIE¹ — 10,90 €

Avocado, Gurke und Paprika

S52 | SALMON CRUNCHY¹ — 12,90 €

Lachs³, Avocado und Philadelphia²

S53 | TUNA CRUNCHY¹ — 12,90 €

Thunfisch³, Avocado und Philadelphia²

S54 | DOUBLE CRUNCHY¹ — 12,90 €

Garnelen⁵ im Tempuramantel, Avocado
und Philadelphia²

S55 | MAKKI CRUNCHY¹ — 7,50 €

mit Thunfisch³ | Lachs³ | Ebi-Garnelen³ | Tempura

A'LA LYCHEES

serviert mit Wasabi und Sojasoße⁷ – 8 Stück

S61 | CRISPY TIGER — 13,90 €

Garnelen⁵ im Tempuramantel mit Mango, Avocado und
Philadelphia², mit Feuerlachs³ bedeckt

S62 | RAINBOW ROLL — 13,90 €

Avocado, Mango, Gurke, Philadelphia² und
Lachs³ im Thunfischmantel³

S63 | ABURI LACHS — 13,90 €

Lachs³, Thunfisch³, Mango, Avocado, Gurke und
Tobiko³ in Nori-Blatt gewickelt

S64 | ABURI TUNA — 13,90 €

Surimi⁵, Mango, Gurke,
Philadelphia² und Feuerthunfisch³

S65 | SASHIMI MIX — 9,90 €

Gurke, Mango, Avocado, Salat und
Sesam in Reispapier gewickelt

S66 | SURF & TURF — 15,90 €

Garnelen³ im Tempuramantel, Gurken, Avocado,
Hüftsteak, Philadelphia² flambiert

S67 | SASHIMI MIX — 14,90 €

kreative Kreation unseres Sushi-Chefs

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Sprechen Sie uns an.

Sushi-Menüs

MENÜS

serviert mit Wasabi und Sojasoße⁷

M1 | MAKI MIX — 12,90 €

8 x Salmon Maki³, 8 x Tuna Maki³, 8 x Avocado Maki

M2 | SAKE FANCY — 19,90 €

6 x Scheiben Lachs³, 8 x Salmon Maki³, 8 x Salmon Nigiri³

M3 | CRISPY ROCKET — 17,90 €

8 x Salmon Crunchy^{1,3}, 4 x Nigiri^{3,5}

M4 | BLAZING LOVE — 17,90 €

8 x Crispy Tiger³ | 4 x Nigiri^{3,5}

M5 | VEGGIE-MIX — 12,90 €

8 x Avocado & Gurke (Inside-Out), 8 x Kappa Maki, 8 x Avocado Maki

M6 | DREIERLEI AVOCADO — 14,90 €

8 x Avocado Gurke & Mango (Inside-Out), 4 x Avocado Nigiri^{3,5}, Paprika, 8 x Avocado & Gurke Maki

M7 | TAKE EIGHT — 13,90 €

8 x Hähnchen (Inside-Out), 8 x Kani Maki, 8 x Avocado Maki

M8 | ALL AROUND FISH — 16,90 €

8 x Alaska (Inside-Out), 8 x Lachs & Thunfisch Maki^{2,3}, 3 x Lachs, Thuna, Garnelen Nigiri^{2,3}

M9 | LYCHEES AMO (FÜR 2 PERS.) — 42,00 €

8 x Lychee's Special Roll^{3,5}, 8 x Salmon Crunchy^{1,3}, 8 x Kappa Maki, 4 x Nigiri^{3,5}, Seetangsalat

M10 | LYCHEES AMICIZIA (FÜR 2 PERS.) — 59,00 €

8 x Lychee's Special Roll^{3,5}, 8 x Tuna Crunchy^{1,3}, 8 x Alaska³, 8 x Avocado Maki, 8 x Kappa Maki, 6 x Nigiri^{3,5}, Seetangsalat

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Sprechen Sie uns an.

Snacks

S70 | SUMMER ROLLS (je 2 Stück)

Reispapier gefüllt mit Minze und verschiedenen Kräutern,
Mango und Reismudeln, dazu eine hausgemachte Chili-Erdnuss-Dipsoße⁴
wahlweise mit **Tofu**⁷ 5,90 € | **Huhn** 6,90 € | **Garnelen**^{3,5} 7,90 €

S71 | GEDÄMPFT (Kleinigkeit für Zwischendurch, je 4 Stück)

Gyoza Veggie 🌱 5,90 € | **Gyoza Chicken** 5,90 €

72 | DUMPLINGS „HAR KAO“

Garnelen^{3,5} 5,90 €

73 | DUMPLINGS „SHAO MAI“

Garnelen^{3,5} 5,90 €

72 | DUMPLINGS „EDAMAME“ – 6,50 €

klassisch (gesalzen)

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Für die Zubereitung unserer traditionellen Speisen verwenden wir ausschließlich frische und natürliche Zutaten. Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, in welcher Anteile an Glutamat und Konservierungsstoffen enthalten sind. Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

Burger

80 | BANH BAO (für den kleinen Hunger)

landestypisches gedämpftes Teigbrötchen mit verschiedener Füllung und

Hackfleisch 6,90 € | **Gemüse** 5,90 €

81 | BAO BUNS BURGER – 8,90 €

2x gedämpfte Teigbrötchen mit knusprigem Hähnchen, Salat-Mix⁹, Gurken, Teriyakisoße, Mayonnaise und frischen Kräutern

oder

mit **argentinischem Rinderhüftsteak** (2 Stück) | 10,90 €

oder

mit **knusprigen Tofu und Avocado** (2 Stück) | 8,90 €

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Für die Zubereitung unserer traditionellen Speisen verwenden wir ausschließlich frische und natürliche Zutaten. Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, in welcher Anteile an Glutamat und Konservierungsstoffen enthalten sind. Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

Desserts

38 | AFFOGATO – 5,90 € (Kleinigkeit)

Espresso mit Vanilleeiskugel²

39 | „BANANA SUHI ROLLS“ – 8,90 €

Bananen in gerollt in Pfannkuchen, dazu Schockosoße

40 | KLEBEREIS – 8,90 €

in Kokosmilch-Palmsugar mit **Banane** oder **Mango**

41 | KOKOSBÄLLCHEN – 8,90 €

vier Kokosnuss-Klebereismehlkugeln in Kokosraspel-Mantel überbacken, dazu eine Kugel Vanilleeis⁷,
serviert mit verschiedenen Früchten und Schokoladen-Toppingsoße

42 | SCHOKOSOUFFLÉ – 9,90 €

warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, dazu eine Kugel Vanilleeis⁷,
serviert mit verschiedenen Früchten und Schokoladen-Toppingsoße

43 | MOCHI-EIS – 8,90 €

cremige Eiscreme zart in Reismehl ummantelt, serviert mit verschiedenen Früchten und Toppingsoße

Wahlweise in:

Himbeere | Mango | Kokosnuss | Schokolade | Salted Carmel

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Für die Zubereitung unserer traditionellen Speisen verwenden wir ausschließlich frische und natürliche Zutaten. Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, in welcher Anteile an Glutamat und Konservierungsstoffen enthalten sind. Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

Getränke

	0,25 L	0,5 L
Adelholzener Mineralwasser Naturell	2,90 €	5,90 €
Adelholzener Mineralwasser Spritzig	2,90 €	5,90 €
	0,25 L	0,33 L
Red Bull ^{1,2,3,9,10}	4,90 €	
Cola ^{1,2,3,9,10}		4,90 €
Cola Zero ^{1,2,3,9,10}		4,90 €
Fanta ^{1,2,3,9}		4,90 €
	0,2 L	0,5 L
Tafelwasser		3,70 €
Cola-Mix ^{1,2,3,9,10}		4,30 €
Zitronenlimonade ^{1,2,3,9}		4,30 €
Bitter Lemon ^{3,11}	3,40 €	4,90 €
Ginger Ale ¹	3,40 €	4,90 €
Saftschorle	0,2 L	0,4 L
Ananas, Apfel, Johannisbeere, Johannisbeer-Holunder, Guave, Holunder, Lychee, Mango, Maracuja, Orange, Papaya, Rhabarber	3,20 €	4,30 €
Saft		
Ananas, Apfel, Orange	3,90 €	4,90 €
Nektar		
Johannisbeere, Johannisbeer-Holunder, Guave, Holunder, Lychee, Mango, Maracuja, Orange, Papaya, Rhabarber	3,90 €	4,90 €
		0,5 L
Aloe & Green Tea		3,90 €
Kokoswasser		5,90 €

Heißgetränke & Aperitifs

KAFFEE

Espresso ¹⁰	2,70 €
Doppelter Espresso ¹⁰	3,70 €
Espresso Macchiato ^{2,10}	3,90 €
Kaffee ¹⁰	3,70 €
Milchkaffee ^{2,10}	4,30 €
Cappuccino ^{2,10}	4,30 €
Latte Macchiato ^{2,10}	4,70 €
Kaffee nach traditioneller vietnamesischer Zubereitung (mit crushed ice) ¹⁰	5,90 €
Chai Latte „asia Style“	5,90 €

TEE

Asiatischer Tee ¹¹ (Jasmin Tee, Grüner Tee)	4,30 €
Landestypischer Ingwertee	4,90 €

LYCHEES SPECIALS

	0,3L
Lychees Limonade (brauner Zucker, Limetten, Ingwer, Minze, Wasser)	7,90 €
Lychees Freshgarden (brauner Zucker, Limetten, Ingwer, Minze, Zitronengras, Wasser)	8,90 €
Forever Beauty (frische Limetten, Gingerale, Zitronengras)	8,90 €

APERITIFS

	0,2L
Prosecco auf Eis (mit Erdbeere, Guave, Lychee, Mango oder Papaya)	5,90 €
Aperol ¹	5,90 €
Hugo	5,90 €
Lillet	5,90 €

Lychees-Aperol ¹ (Aperol, Bitter Lemon)	6,90 €
White Peach-Spritz (White Peach, Prosecco)	6,90 €
Lemonspritz (Bitter Lemon, Prosecco)	6,90 €
Limoncellospritz (Limoncello, Prosecco)	6,90 €
Rosatospritz (Rosato, Prosecco)	6,90 €

	0,3L
Spring Flower Spritz (Vodka, Lychee Likör, Lycheetapioka, Geldermann Grand Rosé, Szechuan Pfeffer)	11,90 €

HAUS-APERITIFS Á SUSHIAMÓ

Yuzu-Spritz (Vodka, Limejuice, japanische Zitrusfrucht, Prosecco)	7,90 €
Basilikum-Spritz (Gin, Limejuice, Basilikumsirup, Prosecco)	7,90 €
Passion-Spritz (Limoncello-Limejuice, Passinossirup, Prosecco)	7,90 €

1. Farbstoffe | 2. Konservierungsstoffe | 3. Antioxidationsmittel | 4. Geschmacksverstärker | 5. Geschwefelt | 6. Geschwärzt | 7. Gewachst | 8. Phosphat | 9. Süßungsmittel | 10. koffeinhaltig | 11. Chininhaltig | 12. Enthält Phenylalaninquelle | 13. Enthält Sulfite. Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffen und Allergenen“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

Biere

BIER AUS ASIEN

CHAI THAI BEER (typisch mildes und weiches Bier auf Reisbasis malzig-würzig)	0,3L
SAIGON BEER (Lager-Bier intensiv, süffig und herb)	4,90 €
SINGHA THAI BEER (Mild, fruchtig vom grünen Apfel leicht malzig herbe Kräuternote Ein Hauch von Zitronengras und Bambus)	4,90 €

BIER „FLÖTZINGER BRÄU“

Lagerbier

Flötzinger Pils	3,90 €
Flötzinger Hell	3,90 €
Flötzinger Alkoholfrei hell	4,30 €
Flötzinger Spezial dunkel	4,30 €
Flötzinger Wies'n Radler	3,90 €

Weißbiere

Flötzinger Hefe-Weißbier hell ¹	4,70 €
Flötzinger Weißbier leicht	4,70 €
Flötzinger Weißbier alkoholfrei	4,70 €
Flötzinger 1543 Hefe-Weiße ^{1,3,4,5}	4,70 €
Weißbier-Zitrone	4,30 €
Weißbier-Cola	4,30 €

Spirituosen & Champagner

SPIRITUOSEN, ETC.

	2 CL	4 CL	5 CL	0,7L
Jack Daniels		5,90 €		
Belvedere Vodka			6,90 €	79,00 €
Grey Goose Vodka			8,90 €	89,00 €

Liköre

Lychee Likör	2,90 €			
Jägermeister		4,90 €		
Averna		4,90 €		
Ramazotti		4,90 €		
Sambuca		4,90 €		

Weinbrände

Hennessy Cognac			6,90 €	
-----------------	--	--	--------	--

Wermut

Martini Bianco oder Rosso			5,90 €	
---------------------------	--	--	--------	--

Schnaps | Brand

Williams		4,90 €		
Obstler		4,90 €		
Himbeergeist		4,90 €		
Grappa		5,90 €		

CHAMPAGNER¹³

	0,75 L
Moët et Chandon Brut Imperial ¹³	89,00 €
Moët et Chandon Rosé Imperial ¹³	99,00 €
Moët et Chandon Ice Imperial ¹³	99,00 €
Moët et Chandon Ice Imperial Rosé ¹³	119,00 €
Laurent Perrier Brut ¹³	89,00 €
Ruinart Brut Rosé ¹³	149,00 €

Weinkarte

SCHAUMWEINE 0,1L 0,2L 0,75L

GELDERMANN GRAND ROSE, SEC¹³ 4,90 € 24,90 €

Sektkellerei Geldermann, Breisach, Deutschland Feinperlig, fruchtig, extravagant

PROSECCO SPUMANTE ARGEO, BRUT¹³ 4,90 € 24,90 €

Ruggeri, Valdobriadene DOC, Venezien, Italien / Leicht, frisch, spritzig

WEISSWEINE | FRISCH UND FRUCHTIG | FRESH AND DRY

DEUTSCHLAND

2022 « EINS-ZWEI-DRY » RIESLING QBA, TROCKEN¹³ 5,50 € 7,50 € 21,90 €

Weingut Leitz, Rheingau, exotische Frucht mit ansprechender, lebhafter Säure

2022 GRAUBURGUNDER, QBA TROCKEN [HAUSWEIN]¹³ 5,90 € 7,90 € 23,90 €

Weingut Emil Bauer, Pfalz, Deutschland, zarte Aromen von weißen Blüten mit feiner Säurestruktur

ÖSTERREICH

2022 ASIA CUVÉE, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN¹³ 6,90 € 8,90 € 27,90 €

Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon Blanc, Traminer, Weißburgunder Mayer am Pfarrplatz, Wien

verführerische Fruchtextotik, eleganter Muskat und Rosenduft.

Am Gaumen ausgewogen und lebendig, zarte Restsüße im Nachhall.

WEISSWEINE | gemütlich- harmonisch – balanciert | harmony-balanced

ITALIEN

2022 LUGANA "BELDOSSO" DOC, TROCKEN¹³ 7,90 € 9,90 € 32,90 €

Masi, Venetien

in der Nase mit Düften von Passions- & Zitrusfrüchten, abgerundet durch eine feine Vanille-Note.

Am Gaumen präsentiert er sich ausdrucksstark und fruchtig mit einer angenehmen Säure.

WEISSWEINE | herausfordernd – komplex – intensiv | complex-intense

CHILE

2021 CHARDONNAY "RESERVA", TROCKEN¹³ 6,90 € 8,90 € 28,90 €

Escudo Rojo, Valle de Casablanca

Feine blumige Noten gepaart mit Röstaromen, am Gaumen Komplex und kräftig

1. Farbstoffe | 2. Konservierungsstoffe | 3. Antioxidationsmittel | 4. Geschmacksverstärker | 5. Geschwefelt | 6. Geschwärzt | 7. Gewachst | 8. Phosphat | 9. Süßungsmittel | 10. koffeinhaltig | 11. Chininhaltig | 12. Enthält Phenylalaninquelle | 13. Enthält Sulfit. Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffen und Allergenen“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

Weinkarte (Rot & Rosé)

ROSÉWEINE

0,1L 0,2L 0,75L

DEUTSCHLAND

2022 ROSE „ENJOY...“ QBA TROCKEN¹³

5,90 € 7,90 € 23,90 €

Weingut Emil Bauer, Pfalz

Erfrischender Duft nach Johannisbeeren, Pfirsich und Kräutern, knackig und mineralisch

FRANKREICH

2022 „PURE“ ROSE AOC, TROCKEN¹³

39,90 €

Grenache, Syrah, Cinsault Maison Mirabeau, Provence

Bouquets von Grapefruit, Litschi, rote Beeren, Mandarine und einem Hauch Passions-Frucht.

Feinaromatisches Geschmackprofil mit Zitrusfrüchten, frischer Säure

ROTWEINE | sinnlich-fruchtig-weich | sensual-fruity-smooth

ITALIEN

2021 PRIMITIVO DI MANDURIA DOP, TROCKEN¹³

8,90 € 23,90 €

Zolla, Apulien

Intensive Aromen von Kirschen und Brombeeren.

Am Gaumen zeigt sich eine warme samtige Textur mit dezenten Gerbnoten.

Ein intensiver Primitivo, rund und mit großer Kraft und einem langen Nachhall.

ROTWEINE | würzig – kräftig-elegant | Spicy-strong-elegant

ITALIEN

2022 „DON CAMILLO“ TERRE DI CIETI IGT, TROCKEN¹³

22,90 €

Sangiovese & Cabernet Sauvignon Fantini, Abruzzen

Intensive rubinrote Farbe; fruchtige Noten von Marmelade und eingelegten Kirschen; würzige Noten von Lakritze, Aromen von Vanille. Ein vollmundiger Wein mit gut eingebundenen Tanninen.

CHILE

2021 CABERNET SAUVIGNON RESERVA, TROCKEN¹³

8,90 € 24,90 €

Escudo Rojo, Valle del Maipo

Vielfältiges Bukett mit Aromen von Kirschen und Pfeffer, die von feinen Mokka- und Vanillenoten begleitet werden.

Am Gaumen feine Tannine und ein langer würziger Abgang.