



- **Eulalia aus der Toskana IGT 13% 2024**  
**Cantina Spazzavento** **10,90€/9,80€**  
Strohgelben Farbe und grünlichen Reflexen im Glas.  
Im Bukett entfaltet sich ein Duft mit Aromen von sonnengereiften, frischen Früchten. Geschmacklich präsentiert sich der Wein mit einer gut ausgewogen, zarten Fruchtsäure. Der Abgang zeigt frische Früchte und einen elegant-feinen Ton. Begleitet ideal Vorspeisen, Geflügel, Fischgerichte aber auch sehr gut als Aperitif.  
**Rebsorte:** 100% Vermentino



- **Terre Lontane Rosato aus Kalabrien IGT 13% 2023**  
**Cantina Librandi** **10,50€/9,50€**  
Leuchtend korallenfarben, einladend rotbeeriges Bouquet, Himbeere und Erdbeere im Wechsel, unterstützt von würzigen Anklängen. Auf der Zunge, klar und direkt. Alles befindet sich in schöner Balance, schöne Frische im feinen Nachhall. Passt sehr gut zum Lachsnudeln und Salatkreationen, aber auch zu asiatischer Küche, zu vegetarische Gerichte, Fisch und hellen Fleischsorten.  
**Rebsorte:** 70% Gaglioppo 30% Cabernet Franc



- **La Bella Sedàra DOC 13,5% 2018**  
**Cantina Donnafugata** **11,50€/10,40€**  
Das ist ein Rosso, wie ihn die Italiener lieben! Rubinroter Farbe und violetten Reflexen. Bietet ein Bouquet von roten Früchten und Gewürzen kombiniert mit einer leichten balsamischen Note. Am Gaumen hat der Wein eine gute Struktur mit weichen Tanninen und angenehmer Frische. Ein angenehmer Rotwein, vielseitig und perfekt für jeden Tag. Passt hervorragend zu Zwischengerichten mit Fleischsaucen, überbackenen Nudelspeisen und rotem Fleisch.  
**Rebsorte:** 40% Nero d'Avola, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot und 20% Syrah.

**Packet mit je 1 Flasche aller Weine**

**28,00€**

*Ben Hamza +49 171 / 5230618*

*Bischofszellerstr. 5 - 78532 Möhringen*

[info@mediterran-tuttlingen.de](mailto:info@mediterran-tuttlingen.de)

[www.mediterran-tuttlingen.de](http://www.mediterran-tuttlingen.de)