



WEINKARTE



WEISS

Italien

Venetien – Gardasee
2022er Lugana I Frati DOC
Cà dei Frati

34,00 €

Rebsorte: 100 % Turbiana

Im Glas kräftiges Strohgelb.

Aromen von Kräutern, Aprikosen und Mandeln.

Kraftvoll mit feiner Säure, ausgewogen & weich

mit elegantem Abgang. 13 % vol. Alk.

ROSÉ

Italien

Venetien – Gardasee
2022er Rosa dei Frati Riviera del
Gardo Bresciano DOC
Cà dei Frati

34,00 €

*Rebsorte: Gropello, Marzemino, Sangiovese und
Barbera*

Im Glas zartes Lachsrosa. Aromen von Weißdorn und

Mandeln. Erfrischend fruchtig, elegant mit schönem

Säurespiel. 12,5 % vol. Alk.

Frankreich

Côtes de Provence
2022er M de Minuty Rosé AOP
Château Minuty

37,00 €

Rebsorte: 50 % Cinsault, 40 % Grenache, 10 % Syrah

Im Glas zart Rosa. Aromen von Himbeere, Erdbeeren

und Pfirsichen. Frisch & fruchtig mit einer betörenden

Eleganz. 13 % vol. Alk.

ROT

Deutschland

Pfalz, Großkarlbach
2022er Cuveé Clavis QbA
Weingut Dietrich

33,00 €

Rebsorte: 60 % Merlot, 40 % Cabernet Dorsa

Im Glas Tiefrot. Aromen von roten Beerenfrüchten,

Zeder & Vanille. Seidige Tanine mit langem Abgang.

Fülle und Kraft vereint mit Eleganz. 13,5 % vol. Alk.

Italien

Piemont
2019er Barbera d'Asti DOCG La Marescialla
Agostino Pavia & Figli

45,00 €

Rebsorte: 100 % Barbera

Im Glas kräftiges Rubinrot mit lebhaften violetten

Reflexen. Aromen von rotem Obst, Konfitüre, Vanille

und Gewürz. Gute, extraktreiche Dichte, vollmundig mit

intensivem & langem Abgang. 15,5 % vol. Alk.

Toskana

201er Chianti Classico DOCG
Carpineto

33,00 €

Rebsorten: 80 % Sangiovese, 20 % Canaiolo

Im Glas Rubinrot, mit der Ablagerung auf granatfarben

tendierend. Samtig, würzig, abgerundet, guter Körper

& Struktur. 13,5 % vol. Alk.

Toskana

2017er Vino Nobile di Montepulciano DOCG
Carpineto 44,00 €

Rebsorten: 70 % Sangiovese (Prugnolo),
30 % Canaiolo, Merlot

Im Glas Rubinrot, mit der Ablagerung auf granatfarben tendierend. Aromen von exotischen Früchten bis zu balsamischen Anklängen. Würzig, harmonisch, samtig. Aristokratische, besonders elegante Stoffigkeit. Entfaltet sein volles Aroma dekantiert; lassen Sie ihn ca. 20 min. „atmen“. 13,5 % vol. Alk.

Spanien

Navarra

2016er Piedemonte Reserva DO
Piedemonte 35,00 €

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo

Im Glas Dunkelbeerig. Pfeffrige Paprikanoten und etwas Fichtennadeln. Samtig-fleischig & gleichzeitig elegant. 14 % vol. Alk.

Rioja

2018er Queirón MI LUGAR Vino de Quel DO Ca
Dominio De Queirón 43,00 €

Rebsorten: 90 % Tempranillo, 10 % Garnacha

Im Glas tief Rubinrot mit glänzendem Kirschrot im Randbereich. Breite Aromapalette von reifen schwarzen Beeren mit zahlreichen Nuancen von Gewürzen, Kaffee, Feige und Trüffel. Geschmackvoll, kräftig, lebendig & rund. Harmonisches Gleichgewicht zwischen Säure und Tannine. Entfaltet sein volles Aroma dekantiert; lassen Sie ihn ca. 20 min. „atmen“. 14,5 % vol. Alk.

Ribera del Duero

2020er Rippa Dorii – Crianza del Duero DO
Ontañon Avda 31,00 €

Rebsorte: 100 % Tempranillo

Im Glas Rubinrot-Magenta. Aromen von reifen, dunklen Beeren sowie florale Nuancen von Veilchen mit Anklängen von Vanille und einem Hauch Lakritz. Harmonisch, ausgewogen und kraftvoll. Tannine & Säure sind schön ausbalanciert. 14 % vol. Alk.

2020er Pesquera – Crianza del Duero DO

A. Fernández 44,00 €

Rebsorte: 100 % Tempranillo

Im Glas intensives Dunkelrot. Herrlich intensive Frucht von dunklen Waldbeeren, Süßholz und Schokolade. Sanfte Kaffee- und Röstnoten. Weiches, saftiges und ausdrucksstarkes Vergnügen mit im Finale ausgezeichneter Länge. 14,5 % vol. Alk.

Frankreich

Côtes de Provence

2021er M de Minuty Rouge AOP
Château Minuty 37,00 €

Rebsorten: Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cabernet

Im Glas dunkles, glänzendes Kirschrot. Sehr harmonisch mit wunderschöner Balance, samtweiches Tannin & aromatische Frische. Im Finale kräftige Beerenfrucht unterlegt mit einem Hauch von Lakritz. 13,5 % vol. Alk.

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Gerne informiert Sie unser Servicepersonal über die bei uns aktuell lagernden Jahrgänge.

Olive

restaurant mediterranea

Klausenpfad 36

69121 Heidelberg

Telefon 06221 136726

info@olive-heidelberg.de

www.olive-heidelberg.de