

RESTPOSTEN: Weine aus den MARKEN



Azienda Agricola Simone Capecci - Ripatransone (Marken)

CIPREA Offida Pecorino DOCG BIO 2023 0,75l nur noch 9,50 € (statt 13,-€)

Ciprea Offida Pecorino ist ein Weißwein aus der autochthonen **Pecorino-Traube** aus biologischem Anbau. Die Lese der Trauben erfolgt von Hand, im Keller werden die Trauben dann noch mal von Hand selektiert, bevor sie schonend gepresst werden. In der Farbe ist er leuchtend gelb mit grünlichen Reflexen. Das reiche und komplexe Bouquet wird vom Duft nach gelben Früchten und Salbei dominiert. Im Glas entwickelt er sich langsam und bildet dabei eine mineralische Note.

Ein voller, langanhaltender Wein, am Gaumen sehr elegant und ausgewogen mit einer guten Säurestruktur; ein ausdrucksstarker Weißwein, der besonders gut zu mediterranen Vorspeisen, raffinierten Fischgerichten (z.B. Saltimbocca vom Seeteufel), hellen Fleischgerichten und auch zur asiatischen Küche passt. (13% Vol.)

Optimale Serviertemperatur: 10–12°C



PALLIDO Marche Rosato IGT BIO 2023 0,75l nur noch 9,50 € (statt 12,95€)

Seit nunmehr 6 Jahren im Sortiment von Simone ist dieser feine Bio-Rosato, der aus der roten **Montepulciano-Traube** (100%) vinifiziert wird. Die 20 Jahre alten Rebstöcke wachsen in einer Höhe von 250-300 m. auf einem in östlicher Richtung ausgerichteten Hügel.

Der Wein zeigt sich in einem zarten Rosa mit bonbonrosa Reflexen, leuchtend und dicht. In der Nase intensiv und komplex mit fruchtigen Noten von roten Früchten, Walderdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren und Kirschen, unterlegt von Zitrusnoten wie Rosa Pampelmuse und Mandarinschalen. Leichte Noten von frischen Kräutern und Mandeln, mineralisches Finale. Am Gaumen trocken, warm, weich und frisch mit gut eingebundenen, samtigen Tanninen.

Pallido Rosato ist ein idealer Aperitifwein, er passt sehr gut zu Vorspeisen auf Fischbasis, leichten Pasta- und Gemüsegerichten und zu hellen Fleischgerichten. (12% Vol.) Optimale Serviertemperatur: 12–14°C



PICUS Rosso Piceno SUP DOP BIO 2022 0,75l nur noch 10,80 € (statt 14,50€)

PICUS Rosso Piceno wird aus **60% Montepulciano und 40% Sangiovese-Trauben** vinifiziert, die Trauben stammen aus biologischem Anbau. Das Alter der Rebstöcke liegt zwischen 20-25 Jahren. Sie wachsen in südöstlicher Lage in einer Höhe von 250-300 m. Die manuelle Lese der Trauben erfolgt zwischen der ersten und zweiten Oktoberdekade. Der Ausbau erfolgt für 2 Wochen in Edelstahl, anschließend reift der Wein für ca. 12-15 Monate in Fässern aus französischer Eiche.

In der Farbe zeigt er ein intensives Rubinrot, im Duft ist er sehr komplex und aromatisch mit Noten nach reifen Kirschen und Pflaumen mit zarten Gewürznoten nach Zimt und Lakritz. Im Geschmack ist er körperreich und sehr harmonisch mit reifen Tanninen.

PICUS ist ein idealer Rotwein zu Pastagerichten mit Fleischsauce, zu überbackenen Gemüsegerichten, zu Fleisch- u. Wildgerichten und zu mittel gereiftem Käse. (13,5% Vol.)

Optimale Serviertemperatur: 16-18°C



Angebot gültig so lange der Vorrat reicht.