

Tisch 1: Bickensohler Weinvogtei

Time for wine

Alkoholfrei

Schaumwein Secco Zero - alkoholfrei

Spätburgunder Rotwein – alkoholfrei

Weißwein

Fresh White Cuvée weiß - feinherb

Kühler Morgen Riesling - trocken

Mysterious White Premium Cuvée - trocken

Weißburgunder X Chardonnay Jubiläums-Cuvée - trocken

Rosé

Fresh Rosé Spätburgunder - feinherb

Rotwein

Mysterious Red Premium Cuvée – trocken

Mysterious Pinot Noir - trocken

Eddersheimer Str. 2 | 65719 Hofheim | www.vinoditalia.eu



Tisch 2: Weingut Wasem Doppelstück

Prickelndes

Blanc de Blanc Sekt – brut nature

Weißwein

Riesling Gutswein - trocken

Liebesstück Cuvée – feinfruchtig

Grauburgunder Gutswein – trocken

Cabernet Blanc Gutswein - trocken

Elsheimer Blume Riesling - trocken

Einzyylinder Cuvée Weiss – trocken

Ingelheimer Schlossberg Grauburgunder – trocken

Rosé

Pinot Noir Blush Rosé – trocken

Rotwein

Merlot Gutswein - trocken

Einzyylinder Cuvée rot - trocken

Ingelheimer Sonnenhang Spätburgunder - trocken



Villa Sandi Prosecco

HERE WE GO (AGAIN)...

Cuvée Spumante <Casa Ghellar> – brut

Prosecco <Il Fresco> Spumante DOC – brut

Prosecco <La Rivetta 120> Superiore Spumante DOCG – brut



WEINSTAND
ZUM GENIESSEN
UND VERWEILEN

WEINVERKOSTUNG
Bickensohler Weinvogtei
& Wasem Doppelstück

Open-Table Verkostung
mit ausgewählten
Weinen



**SOLTKÜCHER
SPEZIALITÄTEN**
Alex Pardeller
von Mein Speck

Feine Spezialitäten
zum Probieren
und Genießen

FREITAG, 02. OKTOBER • AB 15 UHR

VINO D'ITALIA WEINDEPOT
EDDERSHEIMER STR. 2 • 65719 HOFHEIM-MARXHEIM



Mein Speck - Südtirol

Südtiroler Schüttelbrot

Südtiroler Magerspeck

Südtiroler Bauchspeck

Südtiroler Guanciale

Südtiroler GRAN RESERVA Speck - Herzstück

Südtiroler Filetspeck

Südtiroler Kaminwurz

Südtiroler Haussalami - Salame di Casa

Südtiroler Bergsalami - Salami m. Knoblauch

Südtiroler Bauernsalami - Salami m. Fenchel

Südtiroler Salami Napoli – Salami m. Chili

Südtiroler Gamssalami - Camoscio

Südtiroler Hirschsalami - Cervo

Südtiroler Wildschweinsalami – Cinghiale

Heumilch Bergkäse - 12 Monate gereift