

``Schampus`` von der Gardasee-Region und aus Oberitalien



Hersteller, Produkt	Methode	Verwendung	Preis in Euro
Bottarelli Prosecco	Method Charmat ca.2 Monate Tankgärung	Top-Prosecco für alle Germanen und Italiener	11,00
Bottarelli Lugana Brut	Method Charmat	frischer Spumante	12,00



Il Pignetto Bardolino-Chiaretto Brut DOC	Method-Charmat 4 Monate Tankgärung Traube Corvina u.a.	als Aperitiv oder als Begrüßungsdrink für jede Feier	11,00
Magnumflasche 1,5 l			22,00
Il Pignetto LILIUM Brut	Method Charmat 3 Monate Tankgärtigung 50% Chardonnay 50% Incrocio Manzoni	Schmeckt wie Champagner, als Aperitiv oder zum Brunch	11,00
Solive Franciacorta Satèn	Champagner- Methode Flaschengärtigung 100% Chardonnay	feinperlig, trocken als Aperitiv oder zu zarten Gerichten, wenig Säure	22,00
Solive Franciacorta DOC Brut	Champagner- Methode 24 Monate Flaschengärtigung 90% Chardonnay 10% Pinot nero	trockener ``Schampus`` - für alle Party`s	19,00
Sol de Montalto DADA Brut Spumante	frischer Spumante aus Chardonnay	trockener, erfrischender Spumante	12,00