

**WEINBAR & PIZZERIA  
LA CHIESA**

**Weinbar**

**La Chiesa**

**Pizzeria**

**VORSPEISEN**

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>1. Bruschetta</b>   | <b>6,90 €</b>  |
| 3 Scheiben Hausgemachtes Brot, leckere Tomaten, Knoblauch, Basilikum.<br><small>A-O-3</small>  |                |
| <b>2. Bruschetta Sardelle</b>  | <b>9,90 €</b>  |
| 3 Scheiben Hausgemachtes Brot, leckere Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Sardellen, Oliven.<br><small>A-O-3-1-B</small>                 |                |
| <b>3. Bruschetta al Tonno</b>  | <b>10,80 €</b> |
| 3 Scheiben Hausgemachtes Brot, leckere Tomaten, Knoblauch, frisches Basilikum, Thunfisch.<br><small>A- B-C—O-1-2-3-4-F</small>       |                |
| <b>4. Bruschetta con Mozzarella</b>  | <b>8,90 €</b>  |
| 3 Scheiben Hausgemachtes Brot, leckere Tomaten, Knoblauch, frisches Basilikum, Mozzarella.<br><small>A-O-1-2-3-4</small>             |                |
| <b>5. Bruschetta al Prosciutto di Parma</b>  | <b>10,90 €</b> |
| 3 Scheiben Hausgemachtes Brot, leckere Tomaten, Knoblauch, frisches Basilikum, Parmaschinken..<br><small>A-O-1-2-3-4</small>         |                |
| <b>6. Bruschetta al Grana Padano e Rucola</b>  | <b>10,90 €</b> |
| 3 Scheiben Hausgemachtes Brot, leckere Tomaten, Knoblauch, frisches Basilikum, Parmesankäse u. Rucola.<br><small>A-O-1-2-3-4</small> |                |
| <b>7. Scampi al Forno</b>  | <b>14,90 €</b> |
| 3 Black Tiger Garnelen mit Kopf u. Schale in Sahne-Knoblauchsauce und Käse Überbacken.<br><small>A-O-3-F-B-C-E-M-2</small>           |                |
| <b>8. Bruschetta dei Nonni</b>   | <b>12,90 €</b> |
| 4 Scheiben Hausgemachtes Bruschetta. ( Nr.1, Nr.2, Nr.3 und einmal Nr. 5<br><small>A-O-1-2-3-4</small>                               |                |
| <b>9. Antipasto Frutti di Mare</b>   | <b>14,90 €</b> |
| Meeresfrüchte Mariniert mit Olivenöl und frischen Knoblauch.<br><small>A-B-C-E-M-2</small>   |                |
| <b>10. Rucola con Funghi al Gorgonzola al Forno</b>  | <b>12,90 €</b> |
| Rucola und Champignons in Gorgonzolasauce mit Käse Überbacken.<br><small>A-O-3-F-B-C-E-M-2</small>                                   |                |
| <b>11. Carpaccio al Italiano</b>   | <b>14,90 €</b> |
| Hauchdünne Rinderfiletscheiben , Rucola, frisch gepresstes Zitronensaft mit.Parmesan.<br><small>A-O-1-2-3-4</small>                  |                |
| <b>12. Scampi al Vino Bianco</b>   | <b>14,90 €</b> |
| 3 Black Tiger Garnelen mit Kopf u. Schale in einer leckeren Weissweinsauce, Knoblauch, Kapern.<br><small>A-O-3-F-B-C-E-M-2</small>   |                |
| <b>13. Vitello Tonnato</b>   | <b>14,90 €</b> |
| Zartes Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Kapern<br><small>A- B-C--O-1-2-3-4-F</small>  |                |
| <b>14. Brokkoli al Gorgonzola al Forno</b>   | <b>12,90 €</b> |
| Brokkoli in Gorgonzolasauce mit Käse Überbacken.<br><small>A-O-3-F-B-C-E-M-2</small>   |                |
| <b>15. Pizza Brot mit Knoblauch und Käse</b>   | <b>8,50 €</b>  |
| <small>A-F-O-1</small>   |                |

**WEINBAR & PIZZERIA  
LA CHIESA**

Weinbar

La Chiesa

Pizzeria

**VORSPEISEN**

<b>20. Hausgemachter Knoblauch Dip</b>	<b>2,50 €</b>
<small>A-O-3-D-F</small>	
<b>21. Pizza Brötchen ( 8 St. )</b>	<b>4,00 €</b>
<small>A-O</small>	
<b>22. Pizza Brötchen mit Käse ( 8 St.)</b>	<b>6,00 €</b>
<small>A-O-F</small>	
<b>23. Pizza Brötchen mit Käse u Schinken , ( 8 St. )</b>	<b>7,00 €</b>
<small>A-O-F-1-2-3-4</small>	
<b>24. Pizza Brötchen mit Käse u Knoblauch ( 8 St.)</b>	<b>7,00 €</b>
<small>A-O-F</small>	
<b>25. Pizza Brötchen mit Käse u Thunfisch ( 8 St.)</b>	<b>8,50 €</b>
<small>A-O-F-B</small>	
<b>26. Pizza Brötchen mit Käse u Salami( 8 St.)</b>	<b>7,00 €</b>
<small>A-O-F-1-2-3-4</small>	

**INSALATA**

<b>30. Insalata Verde</b>	<b>5,50 €</b>
Eisbergsalat, Gurken, Tomaten.	
<small>A-E-H-J-O</small>	
<b>31. Caprese</b>	<b>12,00 €</b>
Mozzarella, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und frisches Basilikum.	
<small>A-O-3-F</small>	
<b>32. Insalata La Chiesa</b>	<b>14,00 €</b>
Eisbergsalat, Thunfisch, Käse, Mais, Schinken, Artischocken, Tomaten, Ei, Paprika.	
<small>A-E-H-J-O-B-1-2-3-4-F</small>	
<b>33. Insalata Speciale</b>	<b>14,00 €</b>
Rucolasalat, Hähnchenfiletstreifen, Parmesankäse, Getrocknete Tomaten, Mandeln.	
<small>A-E-H-N -J-O-1-2-3-4</small>	
<b>34. Insalata Rina</b>	<b>12,00 €</b>
Eisbergsalat, Thunfisch, Käse, Mais, Zwiebeln.	
<small>A-E-H-J-O-B-1-2-3-4-F</small>	
<b>35. Insalata Vegetale</b>	<b>14,00 €</b>
Eisbergsalat, Tomaten, Zwiebel, Schwarze Oliven mit Stein, Mais, Artischocken, Gurken, Paprika, Brokkoli, Käse.	
<small>A-E-H-J-O-1</small>	
<b>36. Insalata Di Leo</b>	<b>14,00 €</b>
Eisbergsalat, Thunfisch, Käse, Mais, Gurken, Paprika, Zwiebel, Hähnchenfiletstreifen.	
<small>A-E-H-J-O-B-1-2-3-4-F-N</small>	
<b>37. Insalata Gamberetti</b>	<b>14,00 €</b>
Eisbergsalat, Thunfisch, Käse, Schinken, Ei, Knoblauch, Krabben.	
<small>A-E-H-J-O-B-1-2-3-4-F</small>	

Unsere Salate werden mit Olio Extravergine con Balsamico Serviert.

Zu allen unseren Salaten bekommen Sie 3 Pizzabrötchen dazu..

Extrawunsch ab 2,00 €

**WEINBAR & PIZZERIA  
LA CHIESA**

**Weinbar**

**La Chiesa**

**Pizzeria**

**PIZZA**

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Gouda zubereitet.

Normal: ca. ø 26 cm. Groß: ca. ø 29 cm.

Normal / Groß

9,00 € / 12,00 €

**51. Pizza Margherita**

A-F-O-1

**52. Pizza Salami**

Salami.

A-F-O-1-2-3-4

10,00 € / 13,50 €

**53. Pizza Punta Prosciutto**

Schinken

A-F-O-1-2-3-4

10,00 € / 13,50 €

**54. Pizza Rucola**

Knoblauch, Sherry Tomaten, Parmaschinken, Mozzarella, Rucola, Parmesankäse.

A-F-O-1-2-3-4

14,90 € / 20,00 €

**55. Pizza Sardelle**

Knoblauch, Sardellen, Kapern.

A-F-O-1-B-C-2-3-4-1

12,90 € / 16,50 €

**56. Pizza Terra**

Salami, frische Champignons, Schinken.

A-F-O-1-2-3-4

12,90 € / 16,50 €

**57. Pizza Melanzane**

Knoblauch, Auberginen, Sherry Tomaten.

A-F-O-1-B-C-2-3-4-1

12,90 € / 16,50 €

**58. Pizza La Chiesa**

Salami, Schinken, Champignons, Thunfisch, Zwiebel, Paprika.

A-F-O-1-B-C-2-3-4

15,50 € / 19,00 €

**59. Pizza Salami e Funghi**

Salami, frische Champignons.

A-F-O-1-2-3-4

11,50 € / 16,50 €

**60. Pizza Tonno**

Thunfisch, Zwiebeln.

A-F-O-1-B-C-2-3-4-1

13,00 € / 18,00 €

**61. Pizza Mozzarella**

Knoblauch, frische Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum.

A-E-H-J-O-1

12,90 € / 16,90 €

**62. Pizza Prosciutto e Funghi**

frische Champignons, Schinken.

A-F-O-1-2-3-4

11,50 € / 16,50 €

**63. Pizza Brokkoli**

Brokkoli, Schinken.

A-F-O-1-2-3-4

12,00 € / 16,90 €

**64. Pizza Vegetariana**

Artischocken, Rucola, Champignons, Paprika, Brokkoli, Zwiebeln.

A-E-H-J-O-1

14,50 € / 18,00 €

Extrawunsch ab 2,00 €

**WEINBAR & PIZZERIA  
LA CHIESA**

**Weinbar**

**La Chiesa**

**Pizzeria**

**PIZZA**

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Gouda zubereitet.

Normal: ca. ø 26 cm. Groß: ca. ø 29 cm.

Normal / Groß

**65. Pizza al Pesto** **12,90 € / 16,90 €**

Knoblauch, Getrocknete Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Pesto.

A-E-H-J-O-1

**66. Pizza Gorgonzola** **13,90 € / 18,90 €**

Artischocken, Schinken, Gorgonzolakäse.

A-F-O-1-2-3-4

**67. Pizza Orta Nova** **14,90 € / 19,90 €**

Brokkoli, Spinat, Knoblauch, geräuchertem Lachs, Krabben.

A-F-O-1-B-C-2-3-4

**68. Pizza Manfredonia** **14,90 € / 19,90 €**

Knoblauch, Spinat, geräuchertem Lachs, Sherry Tomaten, Basilikum-Pesto.

A-F-O-1-2-3-4-I

**69. Pizza U Malese** **15,50 € / 19,90 €**

Knoblauch, Salami Piccante, Scharfe Peperoni, Getrocknete Tomaten, Parmesankäse

A-F-O-1-2-3-4

**70. Pizza Zapponeta** **13,90 € / 18,00 €**

Knoblauch, Salami Piccante, Zwiebeln, Scharfe Peperoni.

A-F-O-1-2-3-4

**71. Pizza Frutti di Mare** **15,00 € / 19,90 €**

Knoblauch, Meeresfrüchte, eine Riesengarnele, Krabben.

A-F-O-1-B-C-2-3-4-I

**72. Pizza Neve** **16,00 € / 20,90 €**

Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Mozzarella, Spiegelei, eine Riesengarnele.

A-F-O-1-B-C-2-3-4-I

**73. Pizza Carapelle** **15,00 € / 20,90 €**

Hänchenfiletstreifen, Champignons, Mais, Sherry Tomaten, Oregano, Mozzarella, Hollandese.

A-F-O-1-B-C-2-3-4-I

**74. Pizza Gamberoni** **15,90 € / 20,00 €**

Thunfisch, Krabben, zwei Riesengarnelen, Oregano.

A-F-O-1-B-C-2-3-4-I

**75. Pizza Quattro Formaggio** **13,90 € / 18,90 €**

Gouda, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesankäse.

A-F-O-1-B-C-I

**76. Pizza Calzone** **14,90 € / 19,00 €**

Salami, Schinken, Champignons, Zwiebel, Paprika, Mais, Brokkoli.

A-F-O-1-B-C-I

**77. Pizza Popey** **14,90 € / 18,90 €**

Spinat, Knoblauch, Schinken, Spiegelei., Oregano

A-F-O-1-C-2-3-4-I

**78. Pizza Fantasia** **14,90 € / 18,90 €**

Brokkoli, Schinken, Thunfisch, Hollandaise.

A-F-O-1-B-C-2-3-4-I

Extrawunsch ab 2,00 €

**WEINBAR & PIZZERIA  
LA CHIESA**

Weinbar

La Chiesa

Pizzeria

**GOURMET PIZZA**

**Ab hier gibt es Pizza genau wie in Italien,  
Alle Gourmet Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella zubereitet.  
Hauchdünn und mit wenig Belag.**

- 100. Pizza Originale** **13,50 €**  
Salami, Schinken, Champignons, Artischocken, Zwiebel, Scharfe Peperoni, Paprika.  
A-F-O-1-B-C-2-3-4
- 101. Pizza Vieste** **13,50 €**  
Salami, Schinken, Salame Piccante, Parmaschinken, Basilikum-Pesto.  
A-F-O-1-B-C-2-3-4
- 102. Pizza Vaiana** **13,00 €**  
Zwiebel, Thunfisch, Sherry Tomaten, Scharfe Peperoni, Kapern, Knoblauch, Champignons.  
A-F-O-1-B-C-2-3-4
- 103. Pizza Fina** **10,50 €**  
Knoblauch, Sherry Tomaten, Mozzarella und frischer Basilikum.  
A-E-H-J-O-1
- 104. Pizza Lourdes** **12,50 €**  
Sardellen, Kapern, Artischocken, Oliven, Knoblauch.  
A-E-H-J-O-1-B-C-M
- 105. Pizza Nonno** **14,00 €**  
Knoblauch, Parmaschinken, Sherry Tomaten, Rucola, Parmesankäse.  
A-F-O-1-B-C-2-3-4
- 106. Pizza Nonna** **12,50 €**  
Knoblauch, Champignons, Zucchini, Auberginen, Basilikum-Pesto, scharfe Peperoni.  
A-E-H-J-O-1
- 107. Pizza Contadina** **13,00 €**  
Artischocken, Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Brokkoli und frischer Rucola.  
A-F-O-1-B-C-2-3-4-B-C-M
- 108. Pizza Foggiano** **13,50 €**  
Sherry Tomaten, Hollandese, geräuchertem Lachs, Rucola, Getrocknete Tomaten  
A-F-O-1-B-C-2-3-4-B-C-M-I
- 109. Pizza Gargano** **14,00 €**  
Knoblauch, Parmaschinken, Zucchini, Rucola, Parmesankäse, Basilikum-Pesto.  
A-F-O-1-B-C-2-3-4
- 110. Pizza Ordona** **13,00 €**  
Tomatensauce, Sherry Tomaten, Thunfisch, Sardellen, Kapern, Basilikum-Pesto,  
A-F-O-1
- 111. Pizza Margherita fina** **9,00 €**  
Tomatensauce, Mozzarella.  
A-E-H-J-O-1
- 112. Pizza Salame Piccante** **13,00 €**  
Tomatensauce, Salame Piccante, Champignons, Zwiebel, Kapern.  
A-E-H-J-O-1

Extrawunsch ab 2,00 €

**WEINBAR & PIZZERIA  
LA CHIESA**

**Weinbar**

**La Chiesa**

**Pizzeria**

**LASAGNE**

**120. Lasagne La Chiesa** **14,00 €**

Lasagne, Bolognese, Bechamellsauce, Schinken, Käse überbacken.

A-E-F-I-J-L-M-O-3-4

**VEGETARISCHE CANNELLONI**

**121. Cannelloni alla Rina** **14,00 €**

Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomaten- Sahnesauce, Knoblauch, Käse überbacken.

A-E-F-I-J-L-M-

Zu allen Pasta Gerichten bekommen Sie 3 Pizzabrötchen dazu.

**DESSERTS**

**150. Tiramisu ( Natürlich Hausgemacht )** **6,80 €**

A-E-F-G-H-I-L-N-2

**151. Tartufo Classico** **7,50 €**

Schokoladen-Zabaione-Trüffel

A-E-F-G-H-I-L-N-2

**152. Tartufo al Limoncello** **7,50 €**

Zitronen-Limoncello-Trüffel

A-E-F-G-H-I-L-N-2

**153. Affogato al caffè** **6,00 €**

Probieren Sie das Genusserlebnis aus einer portion Vanilleeis und einem aromatischen Espresso ganz einfach wie in bella Italia. Die Kaffeespezialität zum dessert bei Pizzeria La Chiesa. Super.

A-E-F-G-H-I-L-N-2

**FALLERGENE:**

A-Getreideprodukte(Glutenhaltig), B- Fisch, C- Krebstiere, D- Schwefeldioxide und Sulfite,E- Sellerie, F- milch und Laktose, G- Sesamsamen,H- Nüsse, I- Eier, J- Lupinen, K- Senf, L- Soya, M- Weichtiere, N- Erdnüsse, O- Schalenfrüchte,

**ZUSATZSTOFFE:** 1- Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3- Antioxidationsmittel, 4 – Phosphat.

5- Koffein/Teein, 6- Chinin, 7- Süßungsmittel, 8-Geschmacksverstärker,

**C A F F E**

**Espresso.caffe Borbone** s.....

**Espresso Koffeinfrei** caffe Borbone.....

**Cappuccino**.F.5.wie in Italien mit Milchschaum.....

**S P I R I T U O S E N**

**Limoncello, Fernet Branca, Averna, Sambuca Molinari,** .....

**Ramazzotti** mit Eis und Zitrone .....

**Sibona Amaro ( Bester Amaro Italiens)** mit Eis und Zitrone .....

**Grappa Barrique**.....

**Sibona Grappa Riserva**.....


Sibona einer der besten Grappa aus Italien.


**WEINBAR & PIZZERIA  
LA CHIESA**

<b>Weinbar</b>	<b>La Chiesa</b>	<b>Pizzeria</b>
----------------	------------------	-----------------

**S O F T G E T R Ä N K E**

**Coca Cola**<sub>1,2,3,5,8</sub>, **Coca Cola Zero**<sub>1,2,3,5,8</sub> **Fanta**<sub>1,2,5,6</sub> **Sprite**<sub>1,2,5, 6</sub> **Bitter Lemon**<sub>1,2,5, 6</sub>.....0,3 l  
**Coca Cola**<sub>1,2,3,5,8</sub>, **Coca Cola Zero**<sub>1,2,3,5,8</sub> **Fanta**<sub>1,2,5,6</sub> **Sprite**<sub>1,2,5, 6</sub> **Bitter Lemon**<sub>1,2,5, 6</sub>.....0,5 l

  
**S. PELLEGRINO** Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt ..... Fl. 0,25 l  
 ..... Fl. 0,75 l

  
**ACQUA PANNA** Toscana Natürliches Stilles Mineralwasser von höchster Qualität ..... Fl. 0,25 l  
 ..... Fl. 0,75 l

**S Ä F T E | S C H O R L E N**

**Apfelsaft oder Rhabarbersaft**.....0,3 l  
 Alle Saft bieten Wir auch als Schorle an.....0,5 l

**B I E R**

**VELTINS PILSENER VOM FASS**.....0,3 l  
A  
**VELTINS PILSENER VOM FASS**.....0,5 l  
A  
**Alster** (mit Sprite) oder **Krefelder** (mit Coca Cola) ..... 0,3 l  
A-1-5-7  
**Alster** (mit Sprite) oder **Krefelder** (mit Coca Cola) ..... 0,5 l  
A-1-5-7  
**VELTINS PILSENER 0,0 %** Alkoholfrei,..... Fl.0,33 l  
A  
**BIRRA MORETTI** Authentisches Italienisches Bier .....Fl.0,33 l  
A  
**Peroni Nastro Azzurro** Italienisches Bier .....Fl.0,33 l  
A  
**Maisel's Weisse Original Hefe-Weissbier**.....Fl. 0,5 l  
A  
**Maisel's Weisse Alkoholfrei Hefe-Weissbier**.....Fl. 0,5 l  
A

**A P E R I T I V O**

**Martini.** 1-6.....5 cl ...  
 Bianco  
**Aperol Spritz** .....0,4 l.Glas...  
 Aperol, Prosecco, Soda.  
**Limoncello Spritz**..... 0,4 l.Glas...  
 Limoncello, Prosecco, Soda  
**Campari Spritz**..... 0,4 l.Glas...  
 Campari, Soda, Prosecco.

# WEINBAR & PIZZERIA LA CHIESA

Weinbar

La Chiesa

Pizzeria

## ROTWEINE

### **Favugne San Severo DOP Puglia** Cantine Teanum/ Apulien

Ein Charaktervoller dunkler roter Wein aus der Rebsorte Montepulciano. Reich an Aromen roter Früchte und mit leichten Nuancen von Kaffee versehen. Sanfte Tannine und ein fruchtig langer Abgang.

### **Chianti Forramoro 2010** Tenuta Giacomelli / Toscana

Ein Juwel des Weinbergen der Tenuta Giacomelli. Reifen durfte er zunächst über 14 Monate in neuen Barriques, worauf weitere 12 Monate in der Flasche folgten. Körperreich, saftig-fruchtig und würzig mit feiner Vanille-Note.

### **Tiati Primitivo IGP Puglia** Cantine Teanum/ Apulien

Ein Primitivo der Spitzenklasse. Der Tiati Primitivo ist ein wahres Kraftpaket. Reife Beeren, Vanille, ein Anklang an dunkler Schokolade und dazu Fülle und Länge, gepaart mit Eleganz und Finesse.

## WEISSWEINE

### **Favugne Falanghina IGP Puglia** Cantine Teanum/ Apulien

Es zeichnet sich durch eine strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen mit einer olfaktorischen Eröffnung eines fruchtigen Bouquets mit einigen Aromen von reifen Früchten, Vanille und Bananen aus.

### **Grauburgunder trocken** Marius Mayer / Pfalz DE.

Frischer und doch kräftiger Grauburgunder aus Rhodt unter Rietburg in der Südpfalz.  
Aromen von Birne und Mirabellen gepaart mit einer feinen mineralischen Note schöne Würze und Cremigkeit.  
Ein wirklich sehr guter Grauburgunder.

### **Sauvignon Blanc trocken** Marius Mayer / Pfalz DE

Der Sauvignon Blanc von Marius Meyer wurde reduktiv im Edelstahltank ausgebaut. Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Cassis, Pfirsich, Mandarinen, Stachelbeeren, Minze, Salbei, grüne Paprika, Holunder und einen Hauch von Fenchel. Am Gaumen knackig, dichte Frucht, enorm saftig, feinwürzig, schönes Spiel, finsessenreich, zupackende Eleganz und sehr lange anhaltend.

## ROSEWEIN

### **Favugne Rosato IGP Puglia** Cantine Teanum/ Apulien

Am Gaumen sehr lebendig und frisch mit einer angenehmen Struktur.

## PROSECCO

### **Prosecco DOC Secco** Reguta/ Friaul

Das Bukett ist frisch und fruchtig. Nuancen von grünem Apfel, Pfirsichen und Melone bringen das wohlriechende Aroma noch besser zur Geltung.



## EINER DER BESTEN GRAPPA **ITALIENS** SIBONA



### **Einzigartiger Grappa aus Italien im Port-Fass gereift Sibona Grappa Riserva Botti da Porto 40% vol.**

**Sibona vereint höchste Handwerkskunst und die besten Zutaten aus dem italienischen Piemont zu feinen, preisgekrönten Grappas.**

- Der amberfarbene Sibona Grappa überzeugt in der Nase mit einem komplexen, feinfruchtigen Duft und einer klaren Port-Note.
- Im Geschmack zeigt sich der Tresterbrand würzig mit Aromen von Eichenholz und Rosinen sowie einem eleganten, fruchtigen Abgang.
- Sein besonderes Aroma erhält der Grappa Riserva di Nebbiolo durch die zweijährige Veredelung in Holzfässern aus Portugal, in denen zuvor hochwertiger Portwein reifte.
- Ausgezeichnet mit Gold beim internationalen Spirituosen-Wettbewerb 2021 gewann der Grappa Botti da Porto einen der renommiertesten Preise.

.....



### **Sibona Grappa Riserva Botti da Sherry 40% vol. Eleganter Grappa aus Italien im spanischen Sherry-Fass gereift**

**Sibona vereint höchste Handwerkskunst und die besten Zutaten aus dem italienischen Piemont zu feinen, preisgekrönten Grappas**

- Der bernsteinfarbene Sibona Grappa überzeugt in der Nase mit einem eleganten Bouquet und einem klaren Sherry-Aroma.
- Im Geschmack zeigt der Tresterbrand ein raffiniertes Zusammenspiel aus floralen Aromen und harmonischen Sherry-Noten.
- Sein besonderes Aroma erhält der Grappa Riserva di Barbera durch die zweijährige Veredelung in Holzfässern aus Spanien, in denen zuvor hochwertiger Sherry gereift ist.
- Ausgezeichnet mit Gold beim internationalen Spirituosen-Wettbewerb 2021 gewann der Grappa Botti da Sherry einen der renommiertesten Preise.

•



### **Sibona Grappa Riserva Botti da Tennessee Whiskey 40% vol. Italienischer Grappa ausgebaut in original Whiskey-Fässern aus Tennessee.**

- Der bernsteinfarbene Sibona Grappa überzeugt in der Nase mit einem intensiven Duft nach Malz
- Im Geschmack zeigt sich der Tresterbrand raffiniert und vielschichtig mit einem langen Abgang, der an aromatischen Tennessee Whiskey erinnert
- Sein besonderes Aroma erhält der Grappa Riserva durch die zweijährige Veredelung in Holzfässern aus Tennessee, in denen zuvor original amerikanischer Whiskey ausgebaut wurde
- Ausgezeichnet mit Silber beim internationalen Spirituosen-Wettbewerb 2021 gewann der Grappa Botti da Tennessee Whiskey einen der renommiertesten Preise