

Ristorante Piccola Sicilia

Speisekarte



+49 (0)6133 / 57 38 464

 @PiccolaSiciliaNierstein

Piccola



Sicilia

Aperitivi - Aperitifs

Martini , weiß, rot, Dry,	15%	5cl	5,50 €
Campari ¹	25%	4cl	4,50 €
Aperol Spritzer ^{1,11}	11%	4cl	7,50 €
Glas Prosecco	11%	0,1l	6,00 €
Veneto Spritzer		0,2l	6.50 €
Campari Soda ¹	25%	0,2l	5,50 €
Campari Orange ^{1,3}	25%	0,2l	6,50 €
San Bitter (Alkoholfrei) ⁵		0,1l	4,50 €
Hugo ¹		0,2l	7,50 €

Antipasti - Vorspeisen

Insalata Mare (Meeresfrüchtesalat ^{B,C,M})	16,00 €
Bruschetta Napoli (mit Tomaten und Mozzarella ^{A,L})	7,00 €
Mozzarella Caprese (Tomaten und Mozzarella ^L)	10,50 €
Prosciutto e Melone (Parmaschinken ^{2,7,11,12} mit Melone)	13,50 €
Antipasto Misto (gemischter Vorspeisenteller ²)	16,50 €

Minestre - Suppen

Minestrone di Verdure (Gemüsesuppe ^N)	7,00 €
Zuppa di Cipolla (Zwiebelsuppe ^N)	7,00 €
Zuppa di Pomodoro (Tomatensuppe ^N)	6,50 €

Insalate - Salate

Insalata Verde (Grüner Salat)	5,50 €
Insalata di Pomodoro (Tomatensalat mit Zwiebeln)	7,50 €
Insalata Mista (gemischter Salat ⁶)	7,50 €
Rucola e Pomodorini (mit Rucola, Kirschtomaten Parmesan ^L)	8,00 €
Insalata Sicilia (gem. Salat mit Ei ^H , Thunfisch, Oliven ⁶ und Bohnen)	9,50 €
Insalata della Casa (gem. Salat-Teller mit Bohnen, Ei ^H , Käse ^L , Parmaschinken ^{2,7,11,12} und Melone)	11,50 €

Pizza (aus dem Steinofen)

€ 33

Alle Pizzen mit Tomatensauce und Käse ^{A,L}

- | | |
|---|---------|
| 01. Margherita ^A (mit Käse und Tomaten) | 8,50 € |
| 02. Salami ^A (mit Salami ^{7,11,12}) | 9,50 € |
| 03. Funghi ^A (mit Champignons) | 9,50 € |
| 04. Gioconda ^A (mit Salami ^{7,11,12} und Champignons) | 10,00 € |
| 05. Regina ^A (mit Vorderschinken ^{2,7,11,12} und Champignons) | 10,00 € |
| 06. Tonno ^A (mit Thunfisch ^C und Zwiebeln) | 11,00 € |
| 07. Capricciosa ^A (mit Vorderschinken ^{2,7,11,12} , Ei ^H , Oliven ⁶ und Artischocken) | 11,50 € |
| 08. 4 Stagioni ^A (mit Salami ^{1/2/4} , Champignons, Peperoni und Sardellen ^C) | 11,50 € |
| 09. Calzone ^A (mit Vorderschinken ^{2,7,11,12} , Champignons, Salami ^{7,11,12} und Peperoni) | 12,00 € |
| 10. Pugliese ^A (mit Sardellen ^C , Kapern, Zwiebeln und Oliven ⁶) | 11,50 € |
| 11. Hawaii ^A (mit Vorderschinken ^{2,7,11,12} und Ananas ³) | 10,00 € |
| 12. 4 Formaggi ^A (mit 4 verschiedenen Käsesorten ^L) | 12,00 € |
| 13. Diavola ^A (mit Peperoni Wurst ^{7,11,12} , Oliven ⁶ und Scharf) | 11,00 € |
| 14. Norvegese ^A (mit Lachs ^C und Zwiebel) | 13,50 € |
| 15. Frutti di Mare ^A (mit Meeresfrüchten ^{C,B,M} und Knoblauch) | 14,00 € |
| 16. Veggy ^A (mit Verschiedene Gemüse) | 12,00 € |
| 17. Parma ^A (mit Parmaschinken ^{7,12} , Kirschtomaten und Parmesansplitter ^L) | 14,00 € |
| 18. Italia ^A (mit Vorderschinken ^{2,7,11,12} , Champignons, Salami ^{7,11,12} ,
Peperoni, Artischocken und Oliven ⁶) | 12,50 € |
| 19. Calabria ^A (mit Peperoni Wurst ^{7,11,12} , Zwiebeln und Oliven ⁶) | 11,50 € |
| 20. Bordo ^A (mit Mozzarella ^L gefüllter Rand, belegt mit Spinat,
Champignons und Zwiebeln) | 14,00 € |
| 21. Il Castello ^A (mit Vorderschinken ^{2,7,11,12} , Sardellen ^C , Tuma ^L (sizilianischer Schafkäse) | 12,50 € |
| 22. Angelo ^A (mit Italienische Salsiccia ^S (Wurst) und Peperoni Wurst ^{7,11,12}) | 12,50 € |
| 23. Siciliana ^A (mit Büffelmozzarella ^L , Kirschtomaten, Rucola,
Parmesansplitter ^L Olivenöl und Oregano) | 13,50 € |
| 24. Pizza Pane (Offenfrisches Pizzabrot) | 5,00 € |
| 25. Pizza Pane All'Aglio (Offenfrisches Pizzabrot mit Knoblauch) | 6,00 € |

Aufpreise für jede weitere Zutaten ab 1,50 - EUR

Piccola



Sicilia

Spaghetti

Napoli (mit Tomatensoße)	8,50 €
Bolognese (mit gemischter Hackfleischsauce)	9,50 €
Carbonara (mit Speck ^{2,7,11,12} , Ei ^H und Sahne)	10,00 €
Romana (mit Speck ^{2,7,11,12} , Zwiebeln in Tomatensoße)	10,00 €
Aglio e Olio (mit Knoblauch, Scharf, Olivenöl und Petersilie)	9,50 €
Marinara (mit Meeresfrüchten ^{C,B,M} und Knoblauch)	14,50 €

Rigatoni

Arrabbiata (mit Knoblauch in Scharfer Tomatensoße)	10,50 €
4 Formaggi (mit 4 verschiedenen Käsesorten ^L)	13,00 €

Tortellini

alla Panna (mit Vorderschinken ^{2,7,11,12} und Sahne ^L)	11,00 €
Primavera (mit Erbsen, Vorderschinken ^{2,7,11,12} in Tomate-Sahnesoße)	12,00 €

Tagliatelle Frisch

Bolognese (mit gemischter Hackfleischsauce)	12,50 €
Salmone (mit Lachs ^C in Tomaten-Sahnesoße ^L)	14,50 €
Ai Porcini (mit Steinpilzen)	14,50 €

Gnocchi

Aurora (mit Tomate-Sahnesoße ^L)	10,00 €
Gorgonzola (mit Gorgonzola ^L und Spinat)	13,00 €
Salmone e Porcini (mit Steinpilzen und Lachs ^C in Tomate-Sahnesoße ^L)	15,50 €

Risotto

Ai Porcini (mit Steinpilzen)	14,50 €
Marinara (mit Meeresfrüchten ^{C,B,M} und Knoblauch)	15,50 €

Al Forno (Überbacken)

Lasagna (mit gemischter Hackfleisch -Sahnesoße ^L und Käse ^L Überbacken)	12,00 €
Rigatoni (mit Erbsen, Vorderschinken ^{2,7,11,12} , Champignons in gemischter Hackfleisch -Sahnesoße ^L)	11,50 €
Tortellini (mit Erbsen, Vorderschinken ^{2,7,11,12} , Champignons in gemischter Hackfleisch -Sahnesoße ^L)	11,50 €

Carni - Fleischgerichte

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen Gemüse und Bratkartoffeln

Costata alla Griglia (Rumpsteak vom Grill)	24,50 €
Tagliata di Manzo (vom Grillen in Scheiben auf Rucola mit Parmesansplitter ^L)	25,50 €
Costata alla Zingara (vom Grillen mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch Steinpilzen in Scharfer Tomaten-Rotweinsauce)	28,50 €
Costata al Pepe Verde (Rumpsteak in Grüner Pfeffersauce ^L)	27,50 €
Cotoletta alla Milanese (Schweineschnitzel ^{A,H} , Wiener Art ^W)	15,50 €
Cotoletta Bolognese (mit Vorderschinken ^{2,7,11,12} und Käse ^L in Tomaten-Sahnesauce ^L)	19,00 €
Cotoletta Valdostana (mit Champignons Knoblauch in Rahmsauce ^L)	19,50 €
Scaloppina al Vino Bianco (Medaillons in Weißwein sauce)	17,50 €
Scaloppina al Gorgonzola (Medaillons in Gorgonzola-sauce ^L)	18,50 €
Saltimbocca alla Romana (Medaillons mit Parmaschinken ^{2,7,11,12} und Salbeisauce)	18,50 €
Fegato alla Griglia (Kalbsleber vom Grill)	19,50 €
Fegato alla Veneziana (Kalbsleber nach Venezianischer Art)	20,50 €
Costolette d'Agnello (Lammkoteletts vom Grill)	26,00 €

Pesci - Fisch

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen Gemüse und Bratkartoffeln

Calamari alla Griglia (Tintenfisch ^M vom Grill)	18,50 €
Calamari Fritti (Tintenfisch ^M Gebacken)	18,50 €
Salmone Griglia (Gegrillter Lachs ^C)	20,00 €
Salmone al Pepe Rosa (Lachs ^C in Rosa-Pfeffersauce ^L)	20,50 €
Scampi alla Griglia (Gegrillte Garnelen ^B)	27,00 €
Grigliata di Pesce (Gemischter Fischplatte ^C vom Grill)	27,00 €

Beilagen

Pommes ¹² / Gemüse / Salzkartoffeln	je	5,00 €
---	----	--------

Formaggi - Käse

Formaggio Misto (Gemischter Käse) 10,50 €

Dolci - Dessert

Tiramisu ^{8,L,A} 6,50 €
Panna Cotta ^L 6,50 €
Gemischtes Dessert ^{8,L,A} 10,50 €

Heißgetränke

Espresso ⁸ 2,80 €
Espresso Macchiato ⁸ 3,00 €
Espresso Doppio ⁸ 4,00 €
Espresso Corretto ⁸ 4,30 €
Cappuccino ⁸ 3,80 €
Latte Macchiato ^{8,L} 5,00 €
Tasse Kaffee 3,00 €
Glass Tee 3,00 €

Säfte, - Schorle

Orangensaft ³ 0,2l 3,50 €
Apfelsaft ³ 0,2l 3,50 €
Traubensaft ³ 0,2l 3,50 €
Johannisbeernektar ³ 0,2l 3,50 €
Alle großen Säfte 0,4l 6,00 €
Alle als Schorle ³ 0,4l 5,50 €

Spirituosen

Sambuca	40%	2cl	4,20 €
Amaretto	30%	2cl	4,20 €
Fernet Branca	43%	2cl	4,20 €
Ramazotti	30%	2cl	4,20 €
Vecchia Romagna	40%	2cl	4,20 €
Limoncello	22%	2cl	4,20 €
Johnnie Walker	40%	2cl	6,50 €
Amaro Averna	34%	2cl	4,20 €
Grappa della Casa	40%	2cl	4,50 €

Biere

Pils	0,33l	4,50 €
Helles	0,5l	5,50 €
Dunkel Bier	0,5l	5,50 €
Radler³	0,5l	5,50 €
Hefe Weizen Hell	0,5l	5,50 €
Hefe Weizen Dunkel	0,5l	5,50 €
Cola Weizen^{1,2,3,8}	0,5l	5,50 €
Bier Alkoholfrei	0,5l	5,50 €
Weizen Alkoholfrei	0,5l	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser spritzig / still	0,35l	4,00 €
Mineralwasser spritzig / still	0,75l	6,50 €
Fanta^{1,2,3,8}	0,4l	4,50 €
Sprite^{1,2,3,8}	0,4l	4,50 €
Cola^{1,2,3,8}	0,4l	4,50 €
Cola Light^{1,2,3,8}	0,4l	4,50 €
Cola-Mix^{1,2,3,8}	0,4l	4,50 €
Bitter Lemon^{1,2,3,5}	0,2l	4,00 €

Zusatzstoffe:

1 =mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Süßungsmittel, 4=enthalt eine Phenylalaninquelle,
5=Chininhaltig, 6=geschwärzt 7=mit Nitritpökelsalz 8=Koffeinhaltig, 9=mit Taurin,
10=mit Geschmacks Verstärker, 11 =mit Antioxidationsmittel 12=mit Phosphat, 13=gewachst

Unsere Speisen enthalten folgende Allergene:

A) Weizen B) Krebstiere C) Fisch D) Erdnüsse E) Soja F) Lupine G) Schalenfruchte H) Eier I) Senf J) Sesam
K) Schwefeldioxid und Sulfite L) Milch (Laktose) M) Weichtiere N) Sellerie O) Gerste

Weine aus Italien

Pinot Grigio	trocken weiß	0,2l	6,50 €
		0,5l	14,00 €
		1,0l	27,00 €
Montepulciano	trocken rot	0,2l	6,50 €
		0,5l	14,00 €
		1,0l	27,00 €
Primitivo	trocken rot	0,2l	6,50 €
		0,5l	14,00 €
		1,0l	27,00 €
Lambrusco	lieblich rot	0,2l	6,00 €
		0,5l	13,00 €
		1,0l	25,00 €
Valpolicella Lugana	weiß	0,2l	6,50 €
		0,5l	14,00 €
		1,0l	27,00 €

Weine aus Nierstein von Weingut Geschwister Schuch

Niersteiner Spätburgunder	feinherb Weißherbst	0,2l	7,50 €
Niersteiner Merlot	trocken rot	0,2l	7,50 €
Der trockene Schuch	trocken weiß	0,2l	7,50 €
Niersteiner Weißburgunder	trocken weiß	0,2l	7,50 €
Niersteiner Bacchus	mild. weiß	0,2l	7,50 €
Niersteiner Riesling Kabinett	mild weiß	0,2l	7,50 €

Schaumweine

Prosecco Spumante Brut	DOC	0,75l	32,00 €
-------------------------------	-----	-------	---------

**** Weitere Schaumweine auf Anfrage ****

Weine aus Nierstein von Weingut Geschwister Schuch

Weinflasche - Bottiglie di Vini

Wein	Beschreibung	0,75 l
	<p><i>Spätburgunder - feinherb Weißherbst</i></p> <p>Ein typischer Spätburgunder mit Beereneromen und schönem Rosé-Farbton – ein leichter Sommerwein, gut gekühlt für laue Abende.</p>	24,50 €
	<p><i>Merlot Ölberg - trocken</i></p> <p>Von ausdrucksstark kräftigen Nuss-, Erdbeer- und Brombeeraromen geprägter Rotwein - zu rotem Fleisch, Grillspezialitäten und Käse.</p>	24,50 €
	<p><i>Schuch - trocken</i></p> <p>Ein spritzig leichter Trinkgenuss, nicht nur an heißen Sommertagen.</p>	24,50 €
	<p><i>Weißburgunder - trocken</i></p> <p>Der Weißburgunder besticht durch seine feine Aromatik und klare Struktur. Gehaltvoll und kräftig ist er ein guter Essensbegleiter zu Fisch, hellem Fleisch, ...</p>	24,50 €
	<p><i>Riesling Kabinett - mild</i></p> <p>Ein leichter, fruchtiger Niersteiner Riesling aus dem Hause Schuch-Entspannen und Genießen.</p>	24,50 €
	<p><i>Bacchus - mild</i></p> <p>An einem kühlen, trockenen und lichtgeschützten Ort aufbewahren.</p>	24,50 €

Piccola



Sicilia

Weißwein - Vini bianchi

Wein

Beschreibung

*Lugana I Frati DOC - von Cá dei Frati*

30,00 €



Lombardei



Trebbiano di Lugana

In seiner Jugend ist er frisch, geradlinig und von großer Finesse und Eleganz mit zarten Noten von weißen Blumen und Balsamico, Anklängen von Aprikose und Mandel. Mit der Zeit entwickelt er sich weiter und bringt seine mineralischen Noten mit größerer Entschlossenheit zum Ausdruck. Der Wein erlangt seine eigene Komplexität mit Noten von Jod, Gewürzen und kandierten Früchten. Am Gaumen ist er in der Lage, den ganzen Gaumen zu umhüllen, dank einer wichtigen schmackhaften Essenz, die von einer lebendigen und überschwänglichen Säure begleitet wird. Wenn er jung ist, wird er am besten bei einer Temperatur von etwa 10 Grad zu kalten oder warmen, aber delikaten Vorspeisen serviert und passt sowohl zu gekochten als auch zu gedünsteten oder gegrillten Fischgerichten.

Wein

Beschreibung

*Maria Costanza DOP - von G. Milazzo*

54,00 €



Sizilien



Chardonnay

Der Maria Costanza Bianco ist ein Meilenstein im sizilianischen Weinbau. Unser Betrieb war nämlich der erste, der Inzolia und Chardonnay zu diesem eleganten Weißwein verschnitt. Er hat eine schöne strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Die Nase ist verführerisch. Im Auftakt vereinen sich Noten von weißen Blüten mit aromatischem Gemüse, dann kommen umhüllende Noten von Blumen und Zitrusblättern zum Vorschein. Im Mund ist er vollmundig und mit einer schönen Struktur, die Saftigkeit garantiert eine große geschmackliche Persistenz.

Wein

Beschreibung

*Lugana Cá de Rocchi DOP - von Tinazzi*

22,50 €



Venetien



Trebbiano di Lugana

Wunderbar klar... kristallklar. Es ist eine Freude, diesen Lugana DOP aus der Linie Ca' de' Rocchi von Tinazzi zu betrachten. Im Glas hat er eine schöne strohgelbe Farbe, mit einem intensiven Bouquet, das vor allem an Zitrusfrüchte und exotische Früchte erinnert, mit leichten blumigen Noten. Im Mund ist er trocken, frisch, weich und dank seiner natürlichen Säure und seiner guten Salzigkeit gut ausgeglichen. Er eignet sich hervorragend als Aperitif, aber auch als Weißwein, wenn auf dem Tisch gute Meeresfrüchtegerichte stehen. Er passt sowohl zu Fisch als auch zu weißem Fleisch.

Piccola



Sicilia

Wein

Beschreibung

*Albino Piona DOC - von Custoza*

25,50 €



Venetien



Trebiano, Garganega, Chardonnay

Ausgezeichnet und fast unübertrefflich zu leichten Vorspeisen, zu Nudel- und Reisgerichten. Der Bianco di Custoza DOC stammt aus einer Mischung weißer Beeren Rebsorten, gemäß der 1971 DOC-Richtlinien. Strohgelb mit leuchtenden gelbgrünen Reflexen, sehr starke aromatische Noten im Bouquet, Wohlschmeckender, runder, vollmundiger und zugleich trockener Geschmack, aber ohne bitter zu sein.

Roséwein - Vini rosati

Wein

Beschreibung

*Verbo Rosato Basilicata IGT - von Venosa*

28,50 €



Potenza



Aglianico

Eleganter, moderner und einladender Qualitätswein mit folgenden Eigenschaften: Rosa Farbe mit Kupferreflexen. Bouquet fruchtig und intensiv mit klarem Duft nach Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren. Frischer Geschmack mit großer Balance, mit klarer Evolution und großer Kraft.

Rotwein - Vini rossi

Wein

Beschreibung

*Verbo Aglianico del Vulture DOP - von Venosa*

28,50 €



Potenza



Aglianico del Vulture

Ein gut strukturierter, moderner Wein, der eine intensive rubinrote Farbe mit leichten granatroten Reflexen aufweist. Bouquet mit zartem Johannisbeeraroma, mäßig würzig. Trockener, würziger und anhaltender Geschmack, sehr angenehm in seiner Harmonie. Ein klassischer Wein zu Braten, ersten Gängen der mediterranen Küche, Wild und reifen Käsesorten.

Piccola



Sicilia

Rotwein - Vini rossi

Wein

Beschreibung



Brunello di Montalcino DOCG - von Banfi

75,00 €



Toskana



Sangiovese

Ein Klassiker in der Produktion von Banfi in Montalcino. Aus den Sangiovese-Trauben aus der eigenen Klonselktion erzeugt und mit Ausbau sowohl in großen Fässern als auch in Barriques aus französischer Eiche, ist er einer der wenigen Beispiele der perfekten Synthese zwischen Tradition und önologischer Moderne. Elegant und mächtig, sofort genießbar und gleichzeitig auch lange lagerfähig.

Passt besonders gut zu rotem Fleisch, Wild, gereiftem Käse. Wein mit langer Lagerfähigkeit.

Wein

Beschreibung



Papale Primitivo di Manduria DOP - von Varvaglione

58,00 €



Apulien



Primitivo

Der Papale Oro Primitivo ist eine Hommage an die Geschichte und Tradition des apulischen Weins. Der Name Papale bezieht sich darauf, dass die Trauben für diesen Wein in der Nähe der Sommerresidenz von Papst Benedikt XIII. angebaut werden, der im 18. Jahrhundert in Apulien geboren wurde. Und Oro - Gold - steht für die hohe Qualität dieses Weins, der 10 Monate lang in Eichenfässern reift. Dieser außergewöhnliche Rotwein präsentiert sich im Glas mit einer brillanten purpurroten Farbe und kirschroten Reflexen. Am Gaumen ist der Papale - was soviel wie Pfirsich" bedeutet - wunderbar rund, vollmundig und seidig. Seine subtile Fruchtsüße verbindet sich hervorragend mit weichen Tanninen und einer harmonisch verwobenen Fruchtsüße.

Wein

Beschreibung



Maria Costanza DOP - von G. Milazzo

54,00 €



Sizilien



Nero D'Avola

Der Ausbau erfolgt über 18 Monate teils im Barrique, teils im Stahltank, Verfeinerung in der Flasche über einige Monate.

In der Nase deutliche blumige und fruchtige Noten mit Erinnerungen an Sauerkirschen und Feigen, im Hintergrund etwas Brennessel und balsamische Noten.

Weich und elegant umhüllt er den Gaumen mit samtigen Tanninen und filigraner Säurestruktur, wieder schöne dunkle Frucht, begleitet von mediterranen Kräutern und harmonischer Holzwürze.

Feurig und ausdauernd im Nachhall

Piccola



Sicilia

Prosecchi – Spumanti – Champagne

Wein

Beschreibung



Valdobbiadene Prosecco DOCG - ORO

28,00 €



Venetien

Aromen von Kumquats, Birnen, Akazien, Pampelmusen und Äpfel, ergänzt um Krokant, Walnuss und gröstete Haselnuss.

Wunderbar aromatisch, fruchtbetont und balanciert. Das Finale dieses Schaumweins aus der Weinbauregion Venetien überzeugt schließlich mit schönem Nachhall. Enthält Sulfite

Wein

Beschreibung



Ferrari Spumante Rosé, DOC

66,00 €



Trento

Der Rosé Trento doc von Ferrari aus Trentino-Südtirol hat eine brillante goldgelbe Farbe im Glas. Dieser trockene Sekt von Ferrari ist perfekt für Puristen, die eine 0,0-Gramm-Vinifikation mit nur 7,7 Gramm Restzucker bevorzugen. Am Gaumen zeigt sich die Struktur dieses Restzuckers in ihrem Wein. Der Rosé Trento doc kommt dem sehr nahe, denn er ist ein leichter Sekt, der wunderbar knackig und seidig ist. Dank seiner lebendigen Fruchtsäure ist der Rosé Trento doc am Gaumen herrlich frisch und spritzig.

Wein

Beschreibung



Moët & Chandon BRUT Imperial

129,00 €



Frankreich

Er wurde 1869 kreiert und spiegelt den einzigartigen Stil von Moët & Chandon wider, der sich durch lebendige Frucht, verführerischen Geschmack und elegante Reife auszeichnet. Moët & Chandon Impérial hat eine elegante strohgelbe Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von gelblich-früchtigen Früchten (Apfel, Birne, gelber Pfirsich), Honig, blumige Nuancen (Lindenblüte) und elegante Hefenoten (Brioche und frische Nüsse). Am Gaumen ist er verführerisch, reichhaltig und geschmeidig, mit einer Kombination aus Großzügigkeit und Finesse, Fülle und Kraft, gefolgt von einer delikaten Frische (Trockenfrüchte), die die magische Ausgewogenheit des Champagners offenbart.