



Blanc de Noir VdP Suisse, von Salis, Graubünden, Schweiz

Helles Gold mit Roséreflexen. Frische Beeren, Birne und Zitrus in der Nase. Am Gaumen fruchtig süss, mit feiner Säure und mineralischem Abgang.

Passt zu: Apéro, asiatischen Gerichten, Pasta Aglio e Olio

75 cl Fr. 19.90 **15%** Fr. 16.90



Riesling Feinherb VDP, Kloster Eberbach, Rheingau, Deutschland

Strohgelb mit grünen Reflexen. Frische Aromen von Pfirsich, grünem Apfel und Zitrus. Am Gaumen lebendig mit feiner Säure, dezenter Restsüsse und mineralischem Finale.

Passt zu: Sushi, Frühlingsrollen, Flammkuchen, Randensalat

75 cl Fr. 14.50 **20%** Fr. 11.60



Primitivo Barbarossa IGP, Compagnia Mediterranea, Puglia, Italien

Dunkles Rubinrot. Aromen von Kirsche, Pflaume und Gewürzen. Vollmundig, weich und würzig mit eingebundenen Tanninen und langem Abgang.

Passt zu: Ghacktes mit Hörndli, Pizza, Ratatouille, gegrilltem Lammkarree

75 cl Fr. 11.40 **13%** Fr. 9.90



Malbec Estate Kaiken, Montes S.A., Mendoza, Argentinien

Tiefes Purpurrot. Aromen von schwarzen Beeren, Pflaumen und Gewürzen. Am Gaumen kraftvoll, vollmundig und strukturiert mit langem Abgang.

Passt zu: gegrilltem Steak, Fajitas, Linsen-Dal, Schmorgerichten

75 cl Fr. 12.20 **15%** Fr. 10.37
ab 6 Flaschen **27%** Fr. 8.90



Barbera d'Asti Titon, Superiore DOCG, Azienda L'Armangia, Nizza, Italien

Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase Kirschen, Beeren, Veilchen und Holznoten.

Kraftvoll und ausgewogene Säure, Würze und geschmeidige Tannine. Langer, eleganter Abgang.

Passt zu: Schmorbraten, Pilz-Risotto, Trüffelpasta

75 cl Fr. 21.50 **20%** Fr. 17.20

Wein-Angebot
März/
Lenzmonat



Getränke
Lussi AG
Stans

Stansstaderstrasse 63a | 6370 Stans
Telefon 041 618 60 20
bestellung@getraenkelussi.ch
getraenkelussi.ch

Monatsweine gültig bis 31. März 2025