

SEIT 1989

Franco
RISTORANTE RIVIERA

Musere

ZU JEDEM GERICHT DEN PASSENDEN WEIN – LASSEN
SIE SICH VON UNS BERATEN UND GENIESSEN SIE
ERLESENEN ITALIENISCHEN WEIN ZUR IHREM ESSEN.

Vini bianchi I Weißweine

0,1 l. 0,25 l. 0,75 l.

CIRO Bianco DOC 2012

3,50 6,50 18,00

Passt zu Gemüse, Fisch-Antipasti und gegrilltem Fisch

Der *Ciro Bianco* präsentiert sich in zartem und brillantem Strohgelb. In der Nase anhaltend frisch mit feinen fruchtigen Nuancen untermalt von blumigen Akzenten. Am Gaumen erfrischend, leicht und unkompliziert, mit schönen fruchtigen Komponenten. Ein absoluter Top-Weißwein für alle Tage, auch für anspruchsvolle Gaumen.

Traubensorte: 100% Creco bianco | Alkohol: 12,5% Vol.

ASYLIA Melissa Bianco DOC 2012

4,00 8,00 21,00

Begleitet hervorragend Antipasti und kleine Gerichte,
die auf Fisch und Gemüse basieren, passt sehr gut zu Spargel

Der *Asyia Bianco* präsentiert sich in zartem Gelb mit goldenen Reflexen. In der Nase frisch, konzentriert und finessenreich mit Noten von Grapefruit und Zitronengras. Am Gaumen sehr angenehm, blumig und fruchtig mit erfrischender Säure und schöner Länge.

Traubensorte: 100% Creco bianco | Alkohol: 13% Vol.

Librandi Critone Val di Neto Bianco IGT 2012

4,00 8,00 21,00

Passt ausgezeichnet zu Meeresfrüchtesalat, Muscheln,
gegrilltem oder geschmortem Fisch, oder schlicht als Aperitiv

Der *Critone* präsentiert sich in hellem Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase Noten von exotischen Früchten wie Ananas und Mango, aber auch etwas Aprikose und grüner Apfel, alles sehr elegant und ausgewogen mit angenehmen mineralischen Tönen. Am Gaumen geht die frische, harmonische, weinige und saftige Frucht des Sauvignon in die typische Cremigkeit des Chardonnay über um dann elegant, mit mineralischen Noten auszuklingen.

Traubensorten: 90% Chardonnay, 10% Sauvignon | Alkohol: 12,5% Vol.

Efeso Bianco IGT 2011

6,00 11,50 32,00

Idealer Begleiter zu Hauptspeisen, Fischsuppen oder Trüffelravioli

Der *Efeso* präsentiert sich goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen. In der Nase feine Noten von reifen gelben Äpfeln, Minze und Sanddorn, sowie komplexe Nuancen von Vanille und Honig. Am Gaumen vielschichtig, füllig und elegant, mit ungewöhnlicher Finesse. Sehr expansives mit Akazien- und Orangenblütennoten gespicktes Finale.

Traubensorte: 100% Mantonico | Alkohol: 13,5% Vol.

Vini rosato | Roséweine

0,1 l. 0,25 l. 0,75 l.

CIRO Rosato DOC 2012

3,50 6,50 18,00

Ein idealer Menübegleiter, u.a. zu gegrilltem Thunfisch und Salatvariationen

Der Ciro Rosato präsentiert sich leuchtend Korallfarben mit zarten Violettnuancen. In der Nase frische Fruchtnoten, vor allem Erdbeere und Himbeere, aber auch blumige Anklänge von Rosen- und Akazienblüten. Am Gaumen sehr fruchtbetont, dabei angenehm frisch mit feiner Säurestruktur.

Traubensorte: 100% Gaglioppo | Alkohol: 13% Vol.

TERRE LONTANE Rosato IGT 2012

4,00 8,00 21,00

Perfekt in Verbindung mit Lachsnudeln und Salatvariationen und Fischgerichten

Der Terre Lontane präsentiert sich in strahlendem Rosé mit korallfarbenen Reflexen. In der Nase wirkt der Terre Lontane füllig, mit Noten von Erdbeeren, Himbeeren und etwas Banane. Am Gaumen frisch und vollfruchtig mit Noten von Kirschen und Erdbeeren. Tolle Mineralik mit feinem Finale.

Traubensorten: 70% Gaglioppo, 30% Cabernet franc | Alkohol: 13,5% Vol.

Vini rosso | Rotweine

0,1 l. 0,25 l. 0,75 l.

CIRO Rosso DOC 2011

3,50 6,50 18,00

Zu gegrilltem Fleisch, Ragouts, aber auch zu Thunfischsteaks und Pizza

Der Ciro Rosso von Librandi präsentiert sich in schönem leuchtendem Granatrot mit orangefarbenen Reflexen. In der Nase vermischen sich rote Früchte, auch eingemachte Früchte mit feinen Gewürznuancen. Am Gaumen kraftvoll und ausgewogen, mit Noten von roten Beeren, begleitet von marmeladeartigen Komponenten und würzigen Tönen, insgesamt vollmundig und trocken.

Traubensorte: 100% Gaglioppo | Alkohol: 13,5% Vol.

DUCA SAN FELICE Ciro Riserva DOC 2010

4,00 8,00 21,00

Hervorragend zu Wild und rotem Fleisch, Lamm und Kalbshaxe und ganz besonders zu kräftigem Käse

Der Duca San Felice präsentiert sich in strahlendem Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen. In der Nase einnehmende Noten von dunklen Waldfrüchten mit leichten Nuancen von Lakritz und Vanille. Am Gaumen konzentriert, wunderbar harmonisch mit perfekter und finessenreicher Symbiose von Frucht und Würze sowie perfekt eingebundenen Tanninen. Anhaltendes und vielschichtiges Finale.

Traubensorte: 100% Gaglioppo | Alkohol: 13,5% Vol.

Librandi Gravello Rosso IGT 2010

7,00 14,00 39,50

Wunderbar zu Fleischgerichten, Lamm und kräftigem Käse

Der Gravello präsentiert sich in vollem und dunklem Rubinrot mit purpurnen Reflexen. In der Nase dominieren sanfte Gewürze wie Sandelholz, Vanille und Kardamon, hinzu kommen noch dezente Fruchtaromen von reifen Pflaumen, etwas Honig und balsamische Noten. Am Gaumen von der Struktur her weich präsentiert sich der Gravello ungemein geschmeidig, konzentriert und vollmundig und hinterlässt im Abgang einen feinen Kirshton, etwas Vanille und Tabak.

Traubensorten: 60% Gaglioppo, 40% Cabernet Sauvignon | Alkohol: 14% Vol.

FRANCO RISTORANTE RIVIERA

Inh. Familie Patitucci
Bruchstraße 1, 57250 Netphen
Telefon 0271 79288

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 12 – 14.30 Uhr, 18 – 23 Uhr

Sonntag 12 – 14.30 Uhr, 17 – 22 Uhr