

Schaumweine Spumanti

„CULT“ FRIZZANTE IGT

BIANCA VIGNA – VENETO Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **7,70 €**

Für Furore sorgte in ganz Italien der Cult Frizzante. Dieser zeichnet sich durch eine wirklich außergewöhnliche Qualität aus. Perfekt ist auch die Ausstattung, gar genial ist der Verschluss: Der Cult ist mit einem Kronkorken verschlossen, dieser geht ruck zuck auf und man hat keine Korkprobleme. Für diesen wirklich perfekten Trinkspaß wurde nur bestes Traubengut verwendet.



Rebsorte: 100% Glera / **Farbe:** funkelndes Hellgelb / **Duft:** intensiv, erinnert an Limetten und Quitten, gepaart mit grünem Apfel / **Geschmack:** fruchtig, saftig, feine Säure und Perlage



PROSECCO DOC BRUT TREVISO

CA' VITTORIA – VENETO Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **12,30 €**

Der Spumante stammt von selektionierten Weinbergen der Provinz Treviso. Die Hügel mit den kalkhaltigen Endmoränenböden bieten der Prosecco-Rebe beste Voraussetzungen, hohe Qualitäten zu erbringen. Der Prosecco wird etwa dreißig Tage im Drucktank vergoren, wobei sich ein Teil der natürlich entstehenden Kohlensäure im Wein löst und ihn zum Spumante macht. Ein Prosecco mit einem herausragenden Preis-/Leistungsverhältnis!



Rebsorte: 100% Glera / **Farbe:** brillantes Hellgelb mit grünen Reflexen / **Duft:** Granny-Smith Äpfel, Quitten, Lime-Zest / **Geschmack:** feine Frucht- und Blütenaromen, Äpfel, erfrischend trocken.



FRANCIACORTA DOCG BRUT

CORTE AURA – LOMBARDIA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **21,30 €**

Die Trauben stammen aus verschiedenen Weinbergen des Anbaugebiets, somit weisen sie sehr unterschiedliche Charakteristiken auf. Daher werden sie auch getrennt im Stahltank vergoren und erst im Anschluss daran zu einer Cuvée vereint. Der Brut verbleibt nach der Flaschengärung bei gleichbleibender Temperatur von 12 bis 15 °C mindestens 30 Monate auf der Hefe. Dies sorgt für eine feine Aromatik und Perlage.



Rebsorte: 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero / **Farbe:** helles Strohgelb / **Duft:** Zitrusfrüchte, Trockenfrüchte, dezenter Mandelton / **Geschmack:** elegantes und anhaltendes Mousseux, saftig, angenehm trocken



Schaumweine Spumanti



FRANCIACORTA DOCG SATÈN

CORTE AURA – LOMBARDIA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **25,50 €**

Der Begriff „Satèn“ ist für die Region Franciacorta geschützt und stellt einen Gattungsbegriff dar für einen Schaumwein, welcher nur aus Weißweinträuben hergestellt wird und einen reduzierten Kohlendruck von weniger als 4,5 bar aufweist. Der Name leitet sich von Satèn (Seide) her, welches seine feine und cremige Textur umschreibt. Nach mindestens 36 Monaten Flaschengärung bei gleichbleibender Temperatur von 12 bis 15°C wird degorgiert und der Spumante ist bereit, getrunken zu werden.



Rebsorte: 100 % Chardonnay / **Farbe:** dezentes Strohgelb / **Duft:** florale Noten, Brotkruste, reife gelbe Früchte / **Geschmack:** sehr feine und angenehme Perlage, komplexer Fruchtsatz, schöne Frische



FRANCIACORTA DOCG PAS DOSÉ

CORTE AURA – LOMBARDIA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **26,10 €**

Dieses Spitzenprodukt aus dem Hause Corte Aura verbleibt nach der Flaschengärung mindestens 48 Monate bei 12 bis 15°C auf der Hefe. Beim anschließenden Degorgieren, also dem Entfernen der Hefe aus der Flasche, wird gänzlich auf die sonst übliche Zugabe des Liqueur d'Expedition, also von Zuckerlösung zur Einstellung des Restzuckergehaltes, verzichtet. Somit hat der Pas Dosé keinen Restzucker und verkörpert die puristische und klare Eleganz eines großen Franciacortas.



Rebsorte: 80 % Chardonnay, 20 % Pinot Nero / **Farbe:** Strohgelb / **Duft:** florale Noten, exotische Früchte, geröstete Nüsse / **Geschmack:** sehr feines Mousseux, kraftvoll, komplex, lang anhaltend



FRANCIACORTA DOCG „INSÉ“ PAS DOSÉ

CORTE AURA – LOMBARDIA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **44,- €**

Die Trauben für den Insé stammen aus verschiedenen speziell für diesen Spumante selektierten Weinbergen der Franciacorta. Sie werden getrennt im Stahltank vergoren und erst im Anschluss zu einer Cuvée vereint. Die Flaschengärung findet bei gleichbleibender Temperatur von 12 bis 15°C statt, danach verbleibt der Insé mindestens 54 Monate (= 4,5 Jahre!) auf der Hefe, bevor er degorgiert wird, dabei wird kein Restzucker zugegeben (=Pas Dosé). Ein absolutes Spitzenprodukt der Franciacorta!



Rebsorte: 65 % Chardonnay, 35 % Pinot Nero (Spätburgunder) / **Farbe:** helles Strohgelb / **Duft:** Trockenfrüchte, Nektarine, Honig, Brioche / **Geschmack:** elegantes Mousseux, großartige Struktur, persistent

Schaumweine Spumanti

SPUMANTE METODO CLASSICO ROSÉ BRUT

PARUSSO – PIEMONTE Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **34,30 €**

Aus der Barolo-Rebe Nebbiolo erschuf Marco Parusso einen Rose Spumante im Champagner-Verfahren (Metode Champenoise). Die Rebe Nebbiolo, eigentlich bekannt für kräftige Barolo, zeigt in diesem einzigartigen Rose Spumante eine unglaubliche Frische und Eleganz. Die Trauben stammen alle aus Barolo-Lagen bei Monforte d'Alba. Der Spumante reifte 100 Monate auf der Hefe auf der Flasche. Es wurden nur 1.000 Flaschen produziert.



Rebsorte: 100% Nebbiolo / **Farbe:** kräftiges Lachsrosa, feine Perlage / **Duft:** sehr weinig, erinnert an Rosen / **Geschmack:** voll und kräftig, aber doch auch elegant und sehr fruchtig



SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT „100 MESI“

PARUSSO – PIEMONTE Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **44,90 €**

Seit dem Jahrgang 2010 gibt es den „Metodo Classico Spumante Extra Brut 100 Mesi Black Label“ in limitierter Auflage. Es handelt sich um eine besondere Selektion, die 100 Monate auf der Hefe reift, wo die Seele des Nebbiolo, der Traube, aus der er hergestellt wird, im Laufe seiner Entwicklung immer mehr überrascht.



Rebsorte: 100% Nebbiolo / **Farbe:** kräftiges Lachsrosa, feine Perlage / **Duft:** sehr weinig, erinnert an Rosen und kandierte Früchte / **Geschmack:** voll und kräftig, aber doch auch elegant und sehr fruchtig



MILLESIMATO VSDQ PAS DOSÉ

CONTRATTO – PIEMONTE Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **27,80 €**

Contratto ist der älteste Spumante-Produzent Italiens. Hier produzierte man als erster Betrieb in Italien Spumante im Champagner-Verfahren, noch bevor es z. B. die Franciacorta Spumante gab. Die Trauben stammen aus Bossolasco in 830 Metern Höhe und werden in der letzten Augustwoche gelesen. Reift 30 Monate auf der Hefe in der Flasche.



Rebsorte: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay / **Farbe:** funkelndes Hellgelb, lang anhaltende Perlage / **Duft:** kräftige Nase mit Aromen von Cassis und feiner Hefenote / **Geschmack:** trocken und feinfruchtig, frische Säure, mineralisch, 5 Gramm Restzucker/Liter, 6,0 g/l Säure.



Schaumweine Spumanti



CUVÉE „NOVECENTO“ VSDQ PAS DOSÉ

CONTRATTO – PIEMONTE..... Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **33,70 €**

Der Novecento ist eine Reminiszenz an das Jahr 1919, als Contratto den ersten flaschenvergorenen Schaumwein mit Jahrgang in Italien produzierte. Dieser erfreute sich bei zahlreichen europäischen Königshäusern ebenso der Beliebtheit wie im Vatikan. Die Trauben für den Novecento stammen aus dem Piemont, bei Loazzolo, von 30 Jahre alten Rebstöcken. Nach der Flaschengärung reift der Novecento etwa sieben Jahre auf der Hefe, bevor er degorgiert wird. Er erhält keinerlei Dosage (Pas Dosé) und ist daher völlig ohne Restzucker.



Rebsorte: 70 % Pinot Nero (= Spätburgunder), 30 % Chardonnay / **Farbe:** Goldgelb / **Duft:** komplex, Lemonzest, weiße Früchte / **Geschmack:** elegantes Mousseux, sehr frisch, mineralisch



ROSÉ VSDQ PAS DOSÉ

CONTRATTO – PIEMONTE..... Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **35,30 €**

Im Jahr 1919 stellte Contratto den ersten italienischen Schaumwein Millesimato her, der nach der Methode der Nachgärung in der Flasche hergestellt wurde. Die feinen Jahrgangsweine von Contratto wurden von europäischen Königshäusern und dem Vatikan geschätzt. Contratto setzt die handwerkliche Produktion unter Einhaltung der historischen klassischen Methode fort. Die Cuvée Novecento Rosé wird aus Pinot-Noir-Trauben hergestellt und reift mehr als sieben Jahre auf der Hefe.



Rebsorte: 100 % Pinot Noir / **Farbe:** Zwiebschalenrosa / **Duft:** Himbeere, schwarze Johannisbeeren, Gewürze und Thymian / **Geschmack:** feine Beerenaromen, Hauch Zitrusfrüchte und Grapefruit. Langer, intensiver Abgang mit zarter, aber anhaltender Perlage



BLANC DE NOIR ALTA LANGA DOCG PAS DOSÉ

CONTRATTO – PIEMONTE..... Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **39,- €**

Als im Jahr 1867 die erste Bestellung für den Pas Dosé aus England kam, war man so geehrt, dass man diesen Spumante, der im Flaschengärverfahren produziert wird, einfach nur „For England“ nannte. Der Blanc de Noir wird ausschließlich aus der roten Rebsorte Pinot Noir (Spätburgunder) gekeltert. Er wird 36 Monate auf der Hefe gelagert und verbleibt nach dem Degorgieren ohne Dosage (Zuckerzugabe).



Rebsorte: 100 % Pinot Noir / **Farbe:** funkelndes Hellgelb, feine Perlage / **Duft:** feine Nase, erinnert an gebackene Äpfel / **Geschmack:** trocken, körperreich und voll, feine Frucht

Schaumweine Spumanti

ROSÉ VSDQ PAS DOSÉ

CONTRATTO – PIEMONTE..... Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **38,50 €**

Als im Jahr 1867 die erste Bestellung für den Pas Dosé aus England kam, war man so geehrt, dass man diesen Spumante, der im Flaschengärverfahren produziert wird, einfach nur „For England“ nannte. Die Trauben stammen aus Bossolasco in 830 Metern Höhe und werden in der letzten Augustwoche gelesen. Der Spumante lagert 36 Monate auf der Hefe in der Flasche.



Rebsorte: 100 % Pinot Noir / **Farbe:** funkelndes Lachsrosa / **Duft:** frische Nase, erinnert an rote Früchte / **Geschmack:** elegant, rund und frisch, Noten von Aprikosen und Orangen



SPECIAL CUVÉE VSDQ PAS DOSÉ

CONTRATTO – PIEMONTE..... Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **62,70 €**

Die Cuvée besteht aus Trauben von alten Rebstöcken bei Loazzolo und Costigliole im Piemont. Sie werden gemahlen und nur der frei ablaufende Most wird für das Produkt verwendet. Der Pinot Noir Anteil reift nach der Gärung im Stahltank, während der Chardonnay sieben Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut wird. Nach Zusammenstellen der Cuvée reift der Spumante fast sechs (!) Jahre auf der Hefe und verbleibt nach dem Degorgieren ohne weitere Zugabe von Restzucker (Pas Dosé).



Rebsorte: 90 % Pinot Noir, 10 % Chardonnay / **Farbe:** kräftiges Strohgelb
Duft: reife Früchte, Brioche, aber auch Blütenaromen / **Geschmack:** kräftig, feinfruchtig, mineralisch, rassig



Weißweine Vini Bianchi



T-CUVÉE BIANCO IGT

TRAMIN – ALTO ADIGE Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **9,- €**

Diese Cuvée aus vier edlen und für Südtirol typischen Weißweinreben ist die neueste Überraschung von Kellermeister Willi Stürz. Der Wein wird im Edelstahl vergoren und ausgebaut. So vereinen sich hier Frische und Frucht mit der für die Südtiroler Weißweine typischen mineralischen Art. Ein Wein, der zu vielen Gelegenheiten Freude macht!



Rebsorte: Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon und Riesling / **Farbe:** helles Gelb / **Duft:** weiße Blüten und Äpfel / **Geschmack:** saftig, erfrischend und delikates



PINOT BIANCO DOC

TRAMIN – ALTO ADIGE Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **10,70 €**

Natürlich darf in einem Haus wie Tramin kein Pinot Bianco fehlen. Zumal man über beste Lagen und über ideales Klima für diese Rebsorte verfügt. Der Pinot Bianco, der nur in Edelstahltanks ausgebaut wird, ist etwas feiner und runder als der Pinot Grigio. Ein Wein für die, die es etwas mineralischer mögen.



Rebsorte: 100% Weißburgunder / **Farbe:** funkelndes Hellgelb / **Duft:** frisches Bouquet, Äpfel und Birnen / **Geschmack:** gute Fülle und Struktur, ausgeprägte Frucht, frische Säure, langer Nachhall



PINOT BIANCO DOC „MORIZ“

TRAMIN – ALTO ADIGE Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **13,80 €**

Pinot Bianco findet in Südtirol hervorragende Bedingungen vor und daher hat sich Willi Stürz entschlossen, auch aus dieser Rebsorte einen Selektionswein zu produzieren. Nach sorgfältiger Selektion der besten Trauben aus den prädestiniertesten Weinbergen wurde der Moriz nur im Edelstahltank vergoren und ausgebaut. Ein strahlender, finessenreicher und sehr mineralischer Wein mit großer Eleganz.



Rebsorte: 100% Weißburgunder / **Farbe:** helles Gelb mit grünen Reflexen / **Duft:** dezente Aromatik, mineralisch, Apfelaroma, Blüten / **Geschmack:** gute Fülle und Struktur, ausgeprägte Frucht, frische Säure

Weißweine Vini Bianchi

„STOAN“ BIANCO DOC

TRAMIN – ALTO ADIGE Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **26,20 €**

Dem Namen „Stoan“ kommt eine zweifache Bedeutung zu: zum einen den mundartlichen Bezug vom Dialekt zum Terroir, denn Stoan ist das Dialektwort von „Stein“. Zum anderen weist er auf die steinigen, kalk- und mineralhaltigen Böden des Ortes Söll oberhalb Tramins hin, auf denen er gewachsen ist. Der Wein wird etwa acht Monate im großen Holzfass ausgebaut, damit Typizität und Frische erhalten bleiben.



Rebsorte: 70% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, Sauvignon und Gewürztraminer / **Farbe:** dunkles Strohgelb / **Duft:** komplexe Nase mit Aromen von Lychees, Cassis, Ananas / **Geschmack:** große Bandbreite, dabei immer elegant und balanciert



CHARDONNAY DOC „FLORA“

GIRLAN – ALTO ADIGE Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **26,70 €**

Der Chardonnay Flora (benannt nach dem Künstler Paul Flora; seine Zeichnungen finden sich auch auf den Etiketten der Kellerei) wird aus selektierten Trauben von umliegenden Weinbergen bei Girlan auf 450 bis 500 Höhenmetern gewonnen. Nach Handlese und anschließender schonender Ganztraubenpressung wird der Most in französischen Holzfässern mit einem Inhalt von 1.200 bis 1.500 Liter vergoren und dort auch etwa zwölf Monate auf der Feinhefe ausgebaut, gefolgt von einer Flaschenreife für etwa sechs Monate.



Rebsorte: 100% Chardonnay / **Farbe:** dichtes Gelb / **Duft:** reife tropische Früchte, Melone, ausladend, würzig / **Geschmack:** kräftig und voll, aber dennoch elegant und balanciert, tolle Frucht



PINOT GRIGIO VENEZIA-GIULIA IGP „CLIC“

RONCO DEI TASSI – FRIULI Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **8,90 €**

Der Grauburgunder widerspiegelt perfekt die Idee, die hinter der Clic-Weinserie steht: frisch, fruchtig, easy-going, aber nie beliebig oder nichtssagend. Die Trauben für den Pinot gedeihen auf den Weinbergen im Isonzo und Collio-Gebiet, sind also dadurch schon per se mit dichter Frucht und feiner Mineralik ausgestattet. Der Ausbau im Edelstahltank, teilweise auch sur lie, bringt Frische und eine cremige Textur. Mehr Trinkspass für's Geld gibt es fast nicht.



Rebsorte: 100% Pinot Grigio / **Farbe:** helles Strohgelb / **Duft:** Äpfel, Quitte, Blüten, Anklänge von Mandel und Pfirsich / **Geschmack:** frisch und crisp, mittlerer Körper, ausgewogen, elegant



Weißweine Vini Bianchi



CHARDONNAY VENEZIA-GIULIA IGT „CLIC“

RONCO DEI TASSI – FRIULI Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **9,- €**

Das Wort „Clic“ bedeutet soviel wie ein „Gläschen Wein mit guten Freunden trinken“. Und auf genau dieser Idee basiert auch die Charakteristik der Clic-Weine: Unkompliziert, easy-going, fruchtig und frisch sollen sie sein, ohne dabei banal zu erscheinen. Der Chardonnay wird nur im Edeltank ausgebaut, ein Teil davon durchläuft die malolaktische Gärung, um ihn cremiger und körperreicher zu machen. Ein Wein, der zu einer Vielzahl von Speisen passt oder auch zum einfach so trinken.



Rebsorte: 100 % Chardonnay / **Farbe:** helles Strohgelb / **Duft:** elegante Nase mit Aromen von reifen gelben Früchten / **Geschmack:** frisch, ausgeprägte Frucht, mittlerer Körper



SAUVIGNON VENEZIA-GIULIA IGP „CLIC“

RONCO DEI TASSI – FRIULI Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **9,- €**

Die Sauvignon-Rebe erbringt in dem speziellen Klima Friauls mit warmen Tagen und kühlen Nächten herausragende Weinqualitäten, folglich darf diese Sorte in der Clic-Serie auch nicht fehlen. Die Trauben stammen aus dem Isonzo-Tal und den Hügellagen des Collio-Gebietes. Der Sauvignon wird nur in Edeltank ausgebaut, um die zarte Aromatik und Frische zu konservieren. Ein wunderbar frischer Weißer von kristallklarer Charakteristik.



Rebsorte: 100 % Sauvignon Blanc / **Farbe:** helles Gelb mit grünen Reflexen / **Duft:** Stachelbeere, Pfirsich, rote Grapefruit / **Geschmack:** gelbe Früchte, schmelzig, rassig und frisch



RIBOLLA GIALLA COLLIO DOP

RONCO DEI TASSI – FRIULI Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **14,50 €**

Ribolla Gialla ist eine autochthone friauler Weißweinsorte von ausgeprägt frischer und feinfruchtiger Art. Der Weinberg umfasst lediglich einen Hektar in der Lage Montona mit über 60 Jahre alten Weinstöcken. Der Ribolla wird ausschließlich in Edeltank ausgebaut, weil Fabio Coser die fruchtige und frische Komponente erhalten möchte.



Rebsorte: 100 % Ribolla Gialla / **Farbe:** intensives Gelb mit grünlichen Reflexen / **Duft:** delikate und fruchtig, mit floralen Anklängen / **Geschmack:** gelbe Früchte, mineralisch, fast stahlig, langer Abgang

Weißweine Vini Bianchi

MALVASIA COLLIO DOP

RONCO DEI TASSI – FRIULI..... Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **14,90 €**

Malvasia ist eine sehr fruchtige Rebsorte und sie gedeiht im Friaul besonders gut. Der Weinberg umfasst lediglich einen Hektar in der Lage Montona mit über 60 Jahre alten Weinstöcken. Der Malvasia wird ausschließlich in Edelstahlbehältern ausgebaut, weil Fabio Coser die fruchtige und frische Komponente erhalten möchte.



Rebsorte: 100 % Malvasia / **Farbe:** intensives Gelb mit grünlichen Reflexen / **Duft:** delikate und fruchtig, mit floralen Anklängen / **Geschmack:** gelbe Früchte, mineralisch, fast stahlig, langer Abgang



FRIULANO COLLIO DOP

RONCO DEI TASSI – FRIULI..... Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **13,70 €**

Der Friulano, ehemals als Tocai Friulano bezeichnet, ist eine autochthone Rebsorte Friauls. Die Rebstöcke stehen auf der 2,5 Hektar umfassenden Cru „Montana“, deren Böden aus Kalkmergel eozänischen Ursprungs bestehen. Die Trauben werden Ende September bei voller physiologischer Reife gelesen. Die Vinifikation erfolgt ausschließlich im Edelstahltank. Bis zur Abfüllung im April verbleibt der Wein auf der Feinhefe, was ihm eine schöne Cremigkeit und Dichte bringt.



Rebsorte: 100 % Friulano / **Farbe:** Hellgelb mit grünlichen Reflexen / **Duft:** intensiv, frisch, Akazienblüte, Limone, floral, fruchtbetont, elegant / **Geschmack:** trocken, voller Körper, mild mit leichter Mandelnote im Abgang



SAUVIGNON VENEZIA-GIULIA IGP „MADAME SAUVIGNON“

RONCO DEI TASSI – FRIULI..... Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **35,30 €**

Die etwa 40 Jahre alten Sauvignon-Rebstöcke stehen in den höchstgelegenen, nach Osten ausgerichteten Weinbergen des Gutes, auf Böden eozänischen Ursprungs. Nach selektiver Handlese Anfang September werden die Trauben gemahlen und etwa 18 Stunden in der Kälte auf den Schalen belassen, um die feinen Fruchtaromen zu extrahieren. Nach der Vergärung wird der Sauvignon fünf Monate auf der Hefe in Tonneaux aus Eichenholz ausgebaut.



Rebsorte: 100 % Sauvignon / **Farbe:** brillantes Strohgelb mit leichten grünen Reflexen / **Duft:** komplex, jedoch nicht überladen: Passionsfrucht, Pfirsich und Holunderblüte / **Geschmack:** Nase wiederholt sich im Geschmack, elegant und ausgewogen, lang



Weißweine Vini Bianchi



PINOT BIANCO VENEZIA-GIULIA IGP COLLEZIONE DI FAMIGLIA

RONCO DEI TASSI – FRIULI Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **35,30 €**

Die Trauben für diesen Spitzenwein stammen von selektierten Lagen bei Cormons und am Monte Quarin. Die über 30 Jahre alten Stöcke stehen dort auf Mergel- und Sandsteinböden. Der Pinot wird nach Handlese und sanfter Pressung in Barriques vergoren und nach dem ersten Abstich darin auch zwölf Monate auf der Feinhefe ausgebaut. Ein großartiger Weißburgunder, eine Sorte, welche bereits seit dem 19. Jahrhundert mit herausragenden Resultaten im Colliogebiet angebaut wird.



Rebsorte: 100 % Pinot Bianco / **Farbe:** intensives Strohgelb / **Duft:** facettenreich, Anklänge von weißem Pfirsich, Quitten und Birne / **Geschmack:** komplexe Fruchtnoten gepaart mit Mineralität und feinen Holznoten



MALVASIA VENEZIA-GIULIA IGP COLLEZIONE DI FAMIGLIA

RONCO DEI TASSI – FRIULI Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **35,30 €**

Die Malvasia-Rebe wurde während der Herrschaft der Republik Venedig durch Kaufleute um 1300 in das Collio gebracht und war lange Zeit der Wein der Dogen. Die Cosers besitzen Weinberge in Süd-/Südostlage, welche mit über 70 Jahre alten Reben bestockt sind. Die Trauben werden nach dem Abbeeren und Mahlen sieben Tage in Kontakt mit den Schalen vergoren, dann wird abgepresst und in Holzküfen zu Ende vergoren. Sodann erfolgt der Ausbau über zwölf Monate in Tonneaux von 500 Litern.



Rebsorte: 60 % Malvasia Istriana / **Farbe:** intensives Goldgelb / **Duft:** Aprikose und Pfirsich mit aromatisch-würzigen Noten (Muskatblüte, Safran) / **Geschmack:** gelbe Früchte, mineralisch, komplex und lang



BIANCO TREVENEZIE IGT „IL DISPERATO“

BUGLIONI – VENETO Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **11,50 €**

Der einzige Weißwein, der im Hause Buglioni aus der wertvollen autochthonen Rebsorte Garganega produziert wird. Ein mineralischer, frischer Wein, der nur vier Monate „sur lie“, also auf der Hefe, im Edelstahltank ausgebaut wird. Seinen Namen, „Der Verzweifelte“, erhielt er, weil man bezüglich des Namens für diesen Wein auf keinen gemeinsamen Nenner kam, schlussendlich wurde er aus Verzweiflung zum „Verzweifelten“.



Rebsorte: 100 % Garganega / **Farbe:** helles Strohgelb / **Duft:** intensives / Bouquet von tropischen Früchten wie Ananas / **Geschmack:** frisch, milde Säure, komplexes Aroma von gelben Früchten wie Mango

Weißweine Vini Bianchi

LUGANA DOC „MUSA“

BUGLIONI – VENETO Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **13,70 €**

2014 bot sich Mariano Buglioni die Gelegenheit einen Weinberg am Südwestufer des Gardasees, also auf der lombardischen Seite des Anbaugebiets, zu erstehen. Die Weinstöcke stehen auf lehm- und kalkhaltigen Endmoränenböden, die den feinen Duft und die ausgeprägte Mineralität des Weines bedingen. Der Wein verbleibt nach der Gärung im Edelstahltank noch etwa fünf Monate auf der Feinhefe.



Rebsorte: 100 % Trebbiano di Lugana / **Farbe:** helles Strohgelb mit grünen Reflexen / **Duft:** intensives Bouquet mit Anklängen von Blüten und Zitrusfrüchten / **Geschmack:** frisch, milde Säure, komplexes Aroma, mineralischer Abgang



TIMORASSO DOC „COLLI TORTONESI, BIO

LA SPINETTA – PIEMONTE Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **19,50 €**

Die Urrebe Timorasso wird auch gern als „weißer Barolo“ bezeichnet, die ihr Comeback feiert. Giorgio Rivetti schafft mit dem Jahrgang 2019 ein Debüt dieser außergewöhnlichen Rebsorte. Auf dem Colli Tortonesi stehen die Rebstocke auf relativ hellem Boden. Der Wein wird ausschließlich in Edelstahltanks ausgebaut, reift darin sehr lange, um Komplexität und Finesse zu perfektionieren.



Rebsorte: 100 % Timorasso / **Farbe:** Strohgelb mit grünlichen Reflexen / **Duft:** frisch, fruchtig, erinnert an Herbstblumen / **Geschmack:** mittlere Fülle, feine Säure, fruchtig



ROERO ARNEIS DOCG LA VAL DEI PRETI

MATTEO CORREGGIA – PIEMONTE Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **23,80 €**

Die Arneis-Reben stehen auf einem historischen Weinberg namens Val dei Preti, deren besondere Bodenstruktur, mit einer Mischung von Sand, Mergel und Kies, den Reben eine außerordentliche Heimat gibt. Die Correggias haben diesen Wein direkt im Jahr nach seiner Ernte abgefüllt, und zwar in eine Flasche mit einem absolut sauerstoffdichten Schraubverschluss. Der Hintergrund: Der Welt zu beweisen, dass Arneis entgegen der landläufigen Meinung durchaus reifen und sich dabei gut entwickeln kann ... dieses Experiment hat dies mehr als bravourös bewiesen.



Rebsorte: 100 % Arneis / **Farbe:** dunkles Strohgelb / **Duft:** Trockenaprikose, Quitte, Blüten / **Geschmack:** voller Körper, rund und harmonisch



Weißweine Vini Bianchi



ROERO ARNEIS DOC, BIO

MATTEO CORREGGIA – PIEMONTE Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **14,50 €**

Die Arneis-Rebe war Ende der 1970er Jahre fast in Vergessenheit geraten. Durch die Bemühungen einiger Winzer, u. a. federführend Bruno Giacosa, wurde die Rebe wieder populär. Im Roero-Gebiet wird die Rebe vor allem auf kreidigen, sandigen Böden kultiviert. Dadurch zeigt sich das große aromatische Potential der Rebe mit Pfirsich- und Birnenaromen. Der Arneis von Correggia wurde nur im Stahltank, davon zwei bis drei Monate sur lie, also auf der Feinhefe, ausgebaut.



Rebsorte: 100% Arneis / **Farbe:** leuchtendes Hellgelb / **Duft:** exotisch, Birne, Pfirsich, Mango / **Geschmack:** ausgeprägt fülliger Körper mit zarter Säure, feine Fruchtnoten



FONSINA MONFERRATO DOC BIANCO

ACCORNERO – PIEMONTE Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **13,90 €**

Ermanno Accornero hat sich zwar auf Rotwein spezialisiert, aber dennoch produziert er auch einen herrlich frischen Weißwein. Die Trauben wurden in perfektem Zustand geerntet. Feinste, frische Säure und eine elegante Mineralität zeichnen diesen in sich perfekten Weißwein aus. Um die Typizität und Frische der Frucht zu wahren, wurde der Wein nur in Edelstahltanks ausgebaut.



Rebsorte: 100% Chardonnay / **Farbe:** funkelndes Hell- bis Strohgelb / **Duft:** fruchtig und sehr frisch, erinnert an Stachelbeeren / **Geschmack:** viel Frucht, erfrischende Säure, perfekt ausgewogen, elegant



LANGHE BIANCO DOC

PARUSSO – PIEMONTE Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **13,90 €**

Der Wein wird in Edelstahltanks ausgebaut. In diesem Wein ist die ganze Breite der typischen Aromen der Sauvignon-Reben zu finden, unterlegt von einer feinen, mineralischen Note. Sensationelles Preis-/Leistungsverhältnis.



Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc / **Farbe:** helles Strohgelb mit grünen Reflexen / **Duft:** Holunder, Stachelbeere und etwas Aprikose / **Geschmack:** voll, frische Säure, sehr fruchtig, herrlich frischer Wein

Weißweine Vini Bianchi

LANGHE SAUVIGNON DOC „ROVELLA“

PARUSSO – PIEMONTE Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **38,- €**

Spitzenwein mit hohem Alterungspotential. Die Trauben stammen von über 20 Jahre alten Rebstöcken aus Lagen in Monforte und Castiglione Falletto. Der Wein wird im Barrique vergoren und bleibt dort 18 Monate auf der Hefe, die immer wieder aufgerührt wird (Battonage). Nach einem weiteren Jahr Flaschenreife kommt der Wein auf den Markt.



Rebsorte: 100 % Sauvignon Blanc / **Farbe:** funkelndes Strohgelb / **Duft:** Stachelbeere, Cassis, Nektarinen, Anflug von Vanille / **Geschmack:** Aprikose, Pfirsich, Quitte, Honig, feine Säure, charaktervoll und sehr lang im Nachhall



VERMENTINO IGT

CASANOVA DELLA SPINETTA – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **14,80 €**

Giorgio Rivetti hat die Zeichen der Zeit erkannt und einen feinen, spritzigen Weißwein produziert. Auf seinem Weingut in der Toskana hat er einen kleinen Weinberg, der mit der dort typischen Rebsorte Vermentino bestockt ist. Der Wein wird nur in Edelstahltanks ausgebaut und reift aber für vier Monate auf der Hefe in dem Edelstahltank. Preis und Leistung ist bei diesem herrlich mineralischen Weißwein perfekt. Der Muschelkalkboden gibt dem Wein seine perfekte Säure.



Rebsorte: 100 % Vermentino / **Farbe:** funkelndes, intensives Gelb / **Duft:** sehr fruchtig, erinnert auch an Rosmarin und Stachelbeeren / **Geschmack:** fruchtig, frisch, feine Säure, mineralisch, feiner Nachhall



VERDICCHIO CASTELLI DI JESI DOC „STÈ“

SANTA BARBARA – MARCHE Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **9,60 €**

Die Trauben für diesen Basis-Verdicchio stammen aus Rebhängen von der Westseite des Schlosses von Barbara innerhalb der DOC-Zone Castelli di Jesi. Nach der Lese wird das Traubengut einer sanften Pressung unterzogen, damit nur bester Most abgegeben wird. Sorgfältige temperaturkontrollierte Gärung soll die feinen Geschmacksnoten von Nüssen und Zitrone unterstützen. Sechs Monate Reifezeit im Stahltank folgen.



Rebsorte: 100 % Verdicchio / **Farbe:** funkelndes Hellgelb mit grünlichen Reflexen / **Duft:** frisch und zartfruchtig, Birnennote / **Geschmack:** feine Säure von Zitrusfrucht, süße Mandel mit weißem Obst, schöner Nachhall



Weißweine Vini Bianchi



VERDICCHIO CASTELLI DI JESI DOC „LE VAGLIE“

SANTA BARBARA – MARCHE Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **14,50 €**

„Ein Wein zum Spottpreis, der unsere 3 Gläser schon wegen seiner unnachahmlichen Eleganz verdient,“ so der Kommentar vom Gambero Rosso. Stefano Antonucci baut ein Drittel dieses Verdicchios für kurze Zeit im Barrique aus, um den Wein dann insgesamt acht Monate im Edelstahltank reifen zu lassen. Besser geht's nicht und so wird der „Le Vaglie“ auch unter den besten 101 italienischen Weinen geführt.



Rebsorte: 100 % Verdicchio / **Farbe:** strahlendes Strohgelb / **Duft:** feine weiße Frucht, gefolgt von Mandelnoten und Ananas / **Geschmack:** voll, erfrischende Säure, grüner Apfel sind zu schmecken



VERDICCHIO CASTELLI DI JESI RISERVA DOC CLASSICO SUPERIORE

SANTA BARBARA – MARCHE Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **23,90 €**

Das Spitzenprodukt des Weinguts. Für diese Riserva, die den Namen des Inhabers trägt, werden nur die besten Trauben der Zone verwendet. Nach dem Vergären kommt der Wein für kurze Zeit in Barriques aus französischer Eiche, wo er seinen letzten Schliff bekommt.



Rebsorte: 100 % Verdicchio / **Farbe:** Gelb mit grünlichen Reflexen / **Duft:** intensiv aber elegant, Birnen und Aprikosen / **Geschmack:** mittlere Struktur, sehr elegant, tief, sehr fruchtig, langer Nachhall, perfekt ausgewogen



SAUVIGNON IGT „ANIMALE CELESTE“

SANTA BARBARA – MARCHE Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **17,50 €**

Der Animale Celeste (himmlisches Tier) besteht zu 100 Prozent aus Sauvignon. Die Setzlinge für diesen außergewöhnlichen Wein stammen aus Neuseeland und sie verleihen dem Animale Celeste ein unvergleichliches Aroma von Holunder und Stachelbeeren. Am Gaumen ist seine mediterrane Herkunft aber nicht zu leugnen. Super fruchtig und hochelegant.



Rebsorte: 100 % Sauvignon Blanc / **Farbe:** funkelnendes Hellgelb / **Duft:** sehr fruchtig, Stachelbeere und Holunder / **Geschmack:** feine Frucht, Mineralität, feiner Körper

Weißweine Vini Bianchi

VERDICCHIO CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE „MOSS BLANC“

SANTA BARBARA – MARCHE Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **49,- €**

Ein sehr alter Klon des Verdicchio, aus einem der ältesten Weinberge, der zum ersten Mal, in zehn völlig neuen Barriques vergoren wurde. Vom ersten Jahrgang 2019 wurden lediglich 3.000 Flaschen produziert.



Rebsorte: 100% Verdicchio / **Farbe:** intensives Gelb mit goldenen Reflexen / **Duft:** komplex, blumig, süße Mixtur aus Mandel-, Butternoten, treffen auf leicht zitronige Mineralität, ungewöhnliche Fülle / **Geschmack:** opulent und konzentriert, sehr würzig, mit schöner Süße und ausgezeichneter Länge und Nachhaltigkeit. Finale mit Noten von gerösteten Mandeln



FALANGHINA IGT „MASSERIA SANTI APOSTOLI“

NUGNES – CAMPANIA Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **10,20 €**

Orlando Nugnes Preis-/Leistungs-Serie heisst Masseria Santi Apostoli. Unter dieser Serie füllt er einen Falanghina und einen super feinen Aglianico ab. Ein herrlicher Weißwein, der zu 100% aus der Rebsorte Falanghina besteht. Die Weinberge befinden sich an den Ausläufern des Monte Massico bei Carinola, sie sind vulkanischen Ursprungs und sehr kalkhaltig.



Rebsorte: 100% Falanghina / **Farbe:** funkelndes Gelb / **Duft:** intensiv, erinnert an exotische Früchte / **Geschmack:** voll und saftig, mineralische Säure, viel Frucht



TACITO FALERNO DEL MASSICO BIANCO DOC

NUGNES – CAMPANIA Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **11,30 €**

Der Falerner wurde bereits von den Dichtern Horaz, Plinius sowie Martial beschrieben und gerühmt. Die Heimat dieses Weines ist damals wie heute die Weinberge bei Caserta in Kampanien, die mit ihren Vulkanböden und besonderem Klima die Erzeugung herausragender Weine erlaubt. Der Tacito Bianco wird im Edelstahltank vinifiziert und weitere fünf Monate auf der Feinhefe ausgebaut.



Rebsorte: 100% Falanghina / **Farbe:** funkelndes Gelb / **Duft:** intensiv, erinnert an exotische Früchte / **Geschmack:** voll und saftig, mineralische Säure, viel Frucht



Weißweine Vini Bianchi



BARBAZZALE BIANCO SICILIA DOC

COTTANERA – SICILIA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **11,50 €**

Die Weinberge von Cottanera befinden sich direkt zu Füßen des Ätnas, wo die Erde aus verwittertem Vulkangestein besteht und eine schier unglaubliche Konzentration an Mineralstoffen aufweist. Dies hinterlässt Spuren in den Weinen, die sich durch eine komplexe Frucht und mineralische Art auszeichnen. Die Trauben werden von Hand gelesen und nach der Pressung im Edelstahltank vergoren, in dem der Barbazzale noch etwa sechs Monate auf der Hefe verbleibt.



Rebsorte: Catarratto und Viognier / **Farbe:** sehr helles Gelb mit grünlichen Reflexen / **Duft:** grüne Äpfel, Limette, Quitte / **Geschmack:** trocken, knackige Frucht, mineralisch, Eleganz und Frische



ETNA BIANCO DOC

COTTANERA – SICILIA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **17,50 €**

Nach dem Erfolg des Etna Rosso brachte Cottanera auch einen weißen Etna auf den Markt. Der Wein war nur ganz kurz im Holzfass, um seine feine Frucht nicht zu maskieren. Der Etna Bianco DOC besteht aus Carricante und Catarratto. Die Trauben werden in rund 700 Metern Höhe auf dem Ätna gewonnen.



Rebsorte: Carricante und Catarratto / **Farbe:** funkelndes Hellgelb / **Duft:** intensiv und fast exotisch / **Geschmack:** voll, feine frische Säure, fruchtig



ETNA BIANCO DOC CALDERARA

COTTANERA – SICILIA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **19,80 €**

Der Weinberg befindet sich auf etwa 750 Höhenmetern an der Nordostflanke des Vulkans bei Castiglione. Die Trauben werden eingemaischt und in der Kälte etwa 24 Stunden auf den Schalen belassen, was dem Wein zusätzlich Komplexität und Aroma verleiht.

Nach der Pressung wird etwa 40 Prozent des Weinanteils in Tonneaux aus französischer Eiche vergoren und zwölf Monate ausgebaut, der Rest in der Betonzisterne.



Rebsorte: 100 % Carricante / **Farbe:** kräftiges Strohgelb / **Duft:** reife gelbe Früchte, Red Grapefruit, feine Würze / **Geschmack:** beeindruckende Struktur, mineralisch, trocken, lang

Roséweine Vini Rosati

T-CUVÉE ROSÉ IGT

TRAMIN – ALTO ADIGE Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **8,70 €**

Der Neuzugang zum Portfolio von Tramin macht deutlich, dass ein Rosato mehr sein kann als ein belangloser Sommerwein. Ein herrlicher, kirschfruchtiger Tropfen, dem der Lagrein die nötige Tiefe und Struktur verleiht, während die anderen Sorten für Frische und feine Frucht sorgen. Ein Rosé, der sich mühelos zu vielen mediterranen Speisen kombinieren lässt, aber auch solo getrunken ein unkomplizierter Genuss ist.



Rebsorte: Lagrein, Merlot, Blauburgunder / **Farbe:** volles Himbeerrot / **Duft:** Himbeeren, Waldbeeren, florale Noten / **Geschmack:** saftig, sehr erfrischend, trocken



PARÜSS VINO ROSATO

PARUSSO – PIEMONTE Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **12,70 €**

Ein sensationeller Rosato, der zu 100 Prozent aus der Barolo-Rebsorte Nebbiolo besteht. So einfach es auch klingt, aber genau das war die Idee für diesen Wein. Er sollte herrlich frisch und knackig sein, mit Rückgrat und Charakter, verspielt und doch süffig. Marco Parusso hat seine Träumerei mal wieder in die Tat umgesetzt. Ein Rose von dieser Machart und der rein-sortig aus Nebbiolo besteht, das gab es bisher nicht. Die Nebbiolo-Trauben stammen aus Barolo-Weinbergen in Monforte d'Alba.



Rebsorte: 100 % Nebbiolo / **Farbe:** leuchtendes Rosa mit feinem Lachston / **Duft:** feinste Fruchtnoten, erinnert an Erdbeeren / **Geschmack:** frisch, fruchtig, feine Säure



ROSATO MARCHE IGT „SENSUADE“

SANTA BARBARA – MARCHE Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **13,20 €**

Dieser Rosato besteht aus typischen Rebsorten der Region Marken. Morro d'Alba, Vernaccia di Pergola und Moscato Rosso. Der Sensuade ist ein heller, sprich leichter Rosato. Herrlich fruchtig in Nase und Gaumen. Er erinnert an Süßkirschen und Waldbeeren, hat einen feinen Körper und ist auch am im Mund spritzig und fruchtig.



Rebsorte: 40% Lacrima di Morro d'Alba, 30% Vernaccia di Pergola, 30% Moscato Rosso / **Farbe:** helles Lachsrosa / **Duft:** sehr fruchtig, erinnert an Süßkirschen und Waldbeeren / **Geschmack:** feine Frucht, Mineralität, feiner Körper



Roséweine Vini Rosati



IL ROSÉ DI CASANOVA IGT

CASANOVA DELLA SPINETTA – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **13,50 €**

La Spinetta produziert in der Toskana diesen herrlich frischen Rosé. Die Trauben stammen aus einem 15 Jahre alten Weinberg, der zu 100 Prozent nach Süden ausgerichtet ist. Die Böden bestehen aus sandhaltigem Muschelkalk. Dieser relativ helle Rosé lag nur eine Stunde auf der Maische. Er reifte drei Monate in Edelstahltanks und einen Monat auf der Flasche. Danach kam der Rosé dann relativ frisch und fruchtig auf den Markt.

Rebsorte: 50 % Sangiovese, 50 % Prugnolo Gentile / **Farbe:** helles Rosa / **Duft:** sehr fruchtig, Rosen und Kirschen / **Geschmack:** fruchtig, feine Säure, erinnert an Süßkirschen



ETNA ROSATO DOC

COTTANERA – SICILIA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **14,90 €**

Die Weinberge von Cottanera befinden sich am Nordhang des Ätnas wo die Erde hauptsächlich aus verwittertem Vulkangestein besteht. Dort liegt auf 750 Höhenmetern eine für seine Weinqualität schon seit langer Zeit bekannte Contrada, also Lage, namens Diciassettesalme, was soviel bedeutet wie „17 Seelen“. Die Maische verbleibt mehrere Tage bei 4°C, um eine optimale Mazeration zu erreichen, die dem Wein seine schöne Lachsfarbe verleiht. Anschließend wird der Rosato im Edelstahltank vergoren und auf der Feinhefe ausgebaut.

Rebsorte: 100 % Nerello Mascalese / **Farbe:** helles Lachsrot / **Duft:** Blüwten, Himbeere, komplex / **Geschmack:** frisch und mineralisch, große Eleganz



Rotweine Vini Rossi

T-CUVÉE ROSSO IGT

TRAMIN – ALTO ADIGE Mitnahmepreis: Fl. 0,751 – **8,40 €**

Der T-Rosso ist eine besondere Cuvée, die die Leichtigkeit des Südtiroler Vernatsches und die Fruchtigkeit des Südtiroler Blauburgunders widerspiegelt sowie die Vollmundigkeit des Merlots. Die Trauben für den T-Rosso wachsen in verschiedenen Lagen in Tramin, Montan und Neumarkt. Diese Cuvée vereint die Leichtigkeit des Vernatsch mit der Frucht des Blauburgunders und der Kraft des Merlots. Vergärung und Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks. Ein eleganter Rotwein, der auch leicht gekühlt serviert werden kann.



Rebsorte: Vernatsch, Merlot, Blauburgunder / **Farbe:** Rubinrot / **Duft:** duftig, kirschtig, runde Tannine / **Geschmack:** saftig, geringe Säure und Tannine



CABERNET-MERLOT CUVÉE DOC „RUNGG“

TRAMIN – ALTO ADIGE Mitnahmepreis: Fl. 0,751 – **16,20 €**

Die Trauben des Cabernet-Anteils stammen aus der ausgezeichneten Lage Freising, die des Merlots aus Rungg südlich von Tramin. Sie weisen lehmige und kalkhaltige Böden mit Schotteruntergrund auf. Die Cuvée-Bestandteile wurden getrennt vergoren und in Barriques und großen Holzfässern ausgebaut.



Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot / **Farbe:** dunkles Granatrot mit schwarzem Kern / **Duft:** Wildkirsche, Dörrobst, Schokolade, Gewürze / **Geschmack:** kräftige Johannisbeerfrucht, gute Tanninstruktur, lang, großes Potential



LAGREIN RISERVA URBAN DOC

TRAMIN – ALTO ADIGE Mitnahmepreis: Fl. 0,751 – **34,- €**

An den Westhängen von Auer und Neumarkt befindet sich auf ca. 300 Metern Seehöhe die für Lagrein super geeignete Lage Urbanhof. Die kalkreichen Lehm- und Schwemm Böden bieten ideale Voraussetzungen für einen Lagrein erster Klasse.



Rebsorte: 100% Lagrein / **Farbe:** dunkle Brombeer- und Cassis-Farbe / **Duft:** intensives Bouquet, eine Komposition gleich einem Fruchtkorb von Wald- bis rote Johannisbeeren / **Geschmack:** weicher, geschmeidig fülliger Körper in Samt und Seide, schmeichelnd und animierend



Rotweine Vini Rossi



LOAM ROSSO RISERVA DOC

TRAMIN – ALTO ADIGE Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **42,70 €**

Dem Namen Loam kommt eine zweifache Bedeutung zu: zum einen den Bezug vom Dialekt zum Terroir, denn Loam bedeutet im Dialekt „Lehm“. Zum anderen weist er auf die lehm- und kalkhaltigen Böden südlich des Weilers Rungg hin, auf denen er gewachsen ist. Die Cabernet- und Merlotweine wurden getrennt 16 Monate in französischen Barriques ausgebaut um anschließend zu einer Cuvée vereint zu werden.



Rebsorte: 50 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 15 % Cabernet Franc / **Farbe:** dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern / **Duft:** ausdrucksstark, schwarze Kirschenw, Tabak, Brombeere / **Geschmack:** voll, feine Frucht mit Cassis und Kirschen, Tabak, sehr lang und elegant, groß



PINOT NOIR RISERVA DOC „TRATTMANN“

GIRLAN – ALTO ADIGE Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **41,50 €**

Die Trauben stammen aus den ältesten Weinbergen in Mazon und Girlan. Diese Weinberge sind aufgrund mikroklimatischer Bedingungen sowie des Alters besonders charakteristisch. Die Trauben werden von Hand gelesen. Anschließend wird die Maische in Stahlfässer gefüllt, wo die Gärung 20 bis 24 Tage stattfindet. Danach erfolgt eine zwölfmonatige Reifung im Barrique und kleinen Holzfass. Anschließend findet eine achtmonatige Lagerung im großen Holzfass statt. Der Wein lagert für weitere acht Monate in der Flasche.



Rebsorte: 100 % Pinot Noir / **Farbe:** Rubinrot, leicht granatfarben / **Duft:** intensiv, Anklänge von reifem Obst, Süß- und Sauerkirsche / **Geschmack:** elegant, gehaltvoll, hervorragende Säurestruktur und präsentem Tannin



VERNATSCH DOC „GSCHLEIER“ ALTE REBEN

GIRLAN – ALTO ADIGE Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **20,40 €**

Der Gschleier ist eine namhafte Besonderheit in Südtirol, die Vernatsch-Stöcke sind zwischen 80 und 110 Jahre alt. Sie stehen auf 450 Höhenmetern, in kalkhaltigen Kies- und Lehmböden. Niedrigste Erträge von circa 46 Hektoliter pro Hektar und die hervorragende Güte der Lage lassen einen Spitzenwein dieser Rebsorte entstehen. Die Trauben werden nach Handlese gemahlen und die Maische in Edelstahlbehältern mit anschließendem Säureabbau vinifiziert. Die weitere Reifung erfolgt etwa neun Monate in Eichenholzfässern, gefolgt von sechs Monaten Flaschenreife.



Rebsorte: 100 % Vernatsch / **Farbe:** Rubin- bis Granatrot / **Duft:** Johannisbeere, Kirschen, leichte Mandelnote / **Geschmack:** elegant, komplex, feinfruchtig und samtig, seidiges Tannin

Rotweine Vini Rossi

MERLOT VENEZIA-GIULIA IGT „CLIC“

RONCO DEI TASSI – FRIULI..... Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **8,10 €**

Das Pendant zu den weißen easy-going Clic-Weinen ist dieser reinsortige Merlot, der aus Trauben der Regionen Grave und Collio vinifiziert wird. Die fruchtbetonte, schlanke Art sowie die milden, weichen Gerbstoffe machen ihn zu einem angenehmen süffigen und frischen Rotwein, den zu öffnen es keines besonderen Anlasses bedarf.



Rebsorte: 100 % Merlot / **Farbe:** dunkles Schwarzrot mit violetten Reflexen / **Duft:** dunkle Beeren, Schwarzkirsche, leichte Gewürzaromen / **Geschmack:** dicht gepackte Frucht, angenehm mild



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC „44 VERTICALE“, BIO

BUGLIONI – VENETO Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **25,- €**

Der Superiore „44 Verticale“ ist eigentlich ein kleiner Amarone. Er wurde aus besten organischen Trauben in sehr limitierter Menge hergestellt. Der Verticale reifte zehn Monate in Tonneaux. Danach weitere 15 Monate zur Verfeinerung in der Flasche. Es wurden nur 3.333 Flaschen abgefüllt.



Rebsorte: 65 % Corvina, 20 % Corvinone und 10 % Rondinella / **Farbe:** dunkles Schwarzrot / **Duft:** reife Früchte, Pflaume Gewürze, Anklänge von Tabak / **Geschmack:** kräftige, konzentrierte Frucht, mundfüllend, elegante Tannine



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO DOC „IL BUGIARDO“

BUGLIONI – VENETO Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **18,20 €**

Der traditionell selektierte junge Rotwein wird im Januar nochmals mit dem Amarone-Trester vergoren. So entsteht eine pflaumige, füllige Amarone-Charakteristik. Der Ripasso wird zwölf Monate in Eichenholzfässern von 7.500 Liter Inhalt ausgebaut. Amüsant ist die Geschichte, die zu dem Namen (Il Bugiardo = Der Lügner) geführt hat: Ein Sommelier verkostete blind den ersten Jahrgang dieses Weines, hielt ihn für einen Amarone. Als ihm klar wurde, dass es „nur“ der Ripasso war, rief er aus: „Wenn das kein Amarone ist, ist dieser Wein ein Lügner.“



Rebsorte: 60 % Corvina, 20 % Corvinone, 10 % Rondinella, 5 % Croatina, 5 % Oseleta / **Farbe:** dunkles Schwarzrot / **Duft:** reife Pflaume, würzig, Tabaknote / **Geschmack:** kräftige, konzentrierte Frucht, mundfüllend, elegante Tannine



Rotweine Vini Rossi



VALPOLICELLA SUPERIORE DOC „L'IMPERFETTO“

BUGLIONI – VENETO Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **13,70 €**

Der „L'Imperfetto“, was soviel bedeutet wie „der nicht Perfekte“, wurde so benannt weil er weder ein normaler Wein noch ein Ripasso oder ein Amarone ist. Ein kleiner Teil der Trauben wird bis November angetrocknet, der Rest wird direkt nach der Ernte zu einem Rotwein vinifiziert. Die beiden Lots werden zu einer Cuvée verschnitten, die dann sechs bis acht Monate in Eichenholzfässern von 750 Liter Inhalt ausgebaut wird. Ungewöhnlich ist auch die Verwendung der seltenen Sorte Croatina, die sehr interessante, milde und fruchtige Weine ergibt.



Rebsorte: 50 % Corvina, 20 % Corvinone, 25 % Rondinella, 5 % Croatina / **Farbe:** dunkles Rubinrot / **Duft:** reife dunkle Beeren, Kirsche / **Geschmack:** ausgeprägte, feine Fruchtnoten mit Anklängen von Pflaumen



MERLOT IGT

VILLA MINELLI – VENETO Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **11,30 €**

Die gerade mal ein Hektar umfassenden Weinberge befinden sich im Herzen der Provinz Treviso. Sie sind mit mehr als 50 Jahre alten Rebstöcken bepflanzt, welche auf den dortigen Kiesböden herausragende Traubenqualität erbringen. Nach der manuellen Ernte und nochmaligen Nachsortieren der Trauben erfolgt die Maischegärung, nach deren Beendigung die Jungweine in Barriques gefüllt werden, davon die Hälfte neu. Dort verbleibt der Merlot etwa zwölf Monate, nach der Füllung erfolgt eine weitere Reifung auf der Flasche für mindestens sechs Monate.



Rebsorte: 100 % Merlot / **Farbe:** dunkles Rubinrot / **Duft:** dunkle Beeren, Schwarzkirsche, würzige Noten / **Geschmack:** voll, samtige Tannine, dicht gepackte Frucht



MERLOT IGT „VECCHIE VIGNE“

VILLA MINELLI – VENETO Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **21,- €**

Der lediglich einen halben Hektar umfassende Weinberg mit den Reben für den „Vecchie Vigne“ liegt bei Ponzano Veneto im Herzen der Tiefebene von Treviso. Die dortige Pflanzung ist weit über fünfzig Jahre alt. Nach der Maischegärung wird abgepresst und der Jungwein dann 12 bis 15 Monate in französischen Barriques ausgebaut. Weitere sechs Monate Flaschenlagerung zur Abrundung schließen sich an.



Rebsorte: 100 % Merlot / **Farbe:** intensives Rubinrot / **Duft:** sehr fruchtige Nase, rote Früchte, Brombeere, Sandelholz / **Geschmack:** samtig, voll, kräftiger Körper, langer Abgang

Rotweine Vini Rossi

LANGHE NEBBIOLO DOC

LA SPINETTA – PIEMONTE..... Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **20,30 €**

Die Trauben stammen aus der Barbaresco-Spitzenlage Staderi, vorzugsweise von den jungen Rebstöcken. Der Wein wird zwölf Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche ausgebaut und ohne Filtration oder Klärung abgefüllt. Ein Power-Nebbiolo der Spitzenklasse mit der Eleganz eines großen Piemontesers!



Rebsorte: 100% Nebbiolo / **Farbe:** dunkles Rubinrot / **Duft:** Kirschen, würzig / **Geschmack:** voll, super Struktur, fett und doch elegant, viel Frucht, langer Nachhall



BAROLO DOCG „BOTTE GRANDE“

LA SPINETTA – PIEMONTE..... Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **52,80 €**

Der Barolo stammt aus der Lage Garetti, einer Parzelle der Crulage Campè in Grinzane Cavour. Einem Vorschlag von Dieter Fischer folgend, wurde dieser jedoch nicht wie gewöhnlich bei La Spinetta im Barrique ausgebaut, sondern in großen neuen 3.000 Liter fassenden Eichenfässern aus Allier-Eiche. Er weist die typische dichte und komplexe Handschrift Giorgio Rivettis auf, hat aber eine klassischere Nebbiolo Charakteristik. Dennoch ist er aber von moderner Machart in puncto Reintönigkeit und milder Tanninstruktur.



Rebsorte: 100% Nebbiolo / **Farbe:** Rubinrot mit dichtem Kern / **Duft:** rote Beeren, Blüten, Gewürz / **Geschmack:** dicht, voller Körper, komplex, gute Tanninstruktur



„VIARI“ MONFERRATO DOC

ACCORNERO – PIEMONTE..... Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **13,40 €**

Die vermutlich aus dem Burgund stammende Rebsorte war in den 1970er Jahren fast ausgestorben, bevor dank des Engagements einiger weniger Produzenten die Sorte gerettet wurde. Angebaut wird sie nur im Monferrato-Gebiet, wo sie 1987 auch eine eigene DOC erhielt. Ermanno Accornero hat die seltene Gelegenheit, eine alte Pflanzung zu erwerben, sofort genutzt. Die Vinifikation und der Ausbau erfolgen ausschließlich im Edelstahltank.



Rebsorte: 100% Ruchè (auch als Rouchet bezeichnet) / **Farbe:** dunkles Kirschrot / **Duft:** floral, Wildrosenblätter, Kirschen / **Geschmack:** trocken, sehr aromatisch, schöne Frische, fruchtbetont



Rotweine Vini Rossi



GIULINI BARBERA DEL MONFERRATO DOC

ACCORNERO – PIEMONTE..... Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **15,60 €**

Ein herrlich frischer und terroirbezogener Barbera, der sicherlich alle Freunde fruchtbetonter Weine erfreuen wird. Der Giulini ist ein leichter und unkomplizierter Barbera, der sich mit einer großen Vielzahl von Speisen kombinieren lässt. Er stammt aus den besten Lagen des Asti-Gebietes. Die Fruchtfülle ist charakteristisch für diese Weinbauzone.



Rebsorte: 100 % Barbera / **Farbe:** funkelndes Rubinrot / **Duft:** sehr fruchtig, erinnert an Kirschen und Veilchen / **Geschmack:** mittlere Fülle, viel Frucht, samtig, erfrischende Säure, guter Nachhall



„VIGNE VECCHIE“ GRIGNOLINO DOC

ACCORNERO – PIEMONTE..... Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **42,40 €**

Für viele Piemont-Kenner ist der Grignolino ein Geheimtipp. Im Basso Monferrato wächst dieser charaktervolle Rotwein mit hellroter Farbe. Seine helle Farbe und sein eigenständiger Charakter sträubt sich gegen jede Internationalisierung. Für aufgeschlossene Genießer, die Vielfältigkeit lieben und typische Weine suchen, ist der Grignolino eine wahre Offenbarung. Vom Vigne Vecchie wurden circa 1.200 Flaschen produziert.



Rebsorte: 100 % Grignolino / **Farbe:** helles Rosa / **Duft:** feine Nase, erinnert an reife Erdbeeren und Rosen / **Geschmack:** fruchtig, erfrischende Säure, feiner Nachhall, einzigartig



„BRICCO BATTISTA“ BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE DOC

ACCORNERO – PIEMONTE..... Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **31,60 €**

Der Stolz des Hauses ist der reinsortige Lagen-Barbera „Bricco Battista“, eine Selektion aus einem für Barbera wie geschaffenen Weinberg. Der Wein wird vollständig in Barriques aus neuer französischer Eiche ausgebaut. Ein monumentaler Wein aus einer sensationellen Lage.



Rebsorte: 100 % Barbera / **Farbe:** sattes Rubinrot mit einem Hauch von Violett / **Duft:** weit gefächert nach Beeren, Cassis, Vanille, sehr intensiv / **Geschmack:** großartige Struktur, rassige Säure und weiche Tannine, großer Wein

Rotweine Vini Rossi

ROERO ROSSO RISERVA DOCG „LA VAL DEI PRETI“, BIO MATTEO CORREGGIA – PIEMONTE Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **23,50 €**

Val dei Preti ist eine Einzellage in perfekter Südlage mit dem Roero-typischen Mischboden aus Sand und Meeressediment. Durch das besondere Mikroklima und den reduzierten Ertrag entsteht ein Nebbiolo der Spitzenklasse. Der Rotwein wird etwa 15 Monate in Holzfässern von 3.000 Litern und gebrauchten Barriques ausgebaut. Idealerweise passt er zu Ravioli al Plin, Wildschweingerichten und Hartkäse.



Rebsorte: 100 % Nebbiolo / **Farbe:** Rubinrot mit dunklem Kern / **Duft:** Kirschen, Cassis, Rosenblätter, erdig / **Geschmack:** tolle Fruchtkonzentration, seidige Tannine, langer Abgang



ROERO ROSSO RISERVA DOCG „RÒCHE D'AMPSÈJ“ MATTEO CORREGGIA – PIEMONTE Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **38,40 €**

Als Matteo Correggia diesen aufgegebenen alten Weinberg entdeckte, hatte er sofort den Traum, genau an diesem Ort einen Nebbiolo der Spitzenklasse zu produzieren. Die Trauben werden selektiv gelesen und je zur Hälfte in Eichenholzbottichen und Edelstahl tanks zehn bis zwölf Tage auf der Maische vergoren. Nach der Kelterung wird der Nebbiolo etwa 16 Monate in Eichenholzfässern von 600 Litern sowie kleineren Holzfässern ausgebaut, gefolgt von zwei Jahren Flaschenreife.



Rebsorte: 100 % Nebbiolo / **Farbe:** Granatrot / **Duft:** Brombeeren, Rosenblätter, Tabak / **Geschmack:** warm und vollmundig, seidige Tannine, komplex, lang



VEGLIAMONTE ALBA DOC VEGLIAMONTE/PARUSSO – PIEMONTE Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **38,60 €**

Die Nebbiolo- und Barbera-Trauben werden von Hand gelesen, anschließend getrennt vinifiziert und der Jungwein 18 Monate in neuen Barriques ausgebaut. Nach der Assemblage der beiden Cuvée-Bestandteile wird der Vegliamonte abgefüllt – lediglich 4.000 Flaschen pro Jahr.



Rebsorte: 85 % Nebbiolo, 15 % Barbera / **Farbe:** funkelndes Rubinrot / **Duft:** erinnert an Rosen und Veilchen / **Geschmack:** voll, frische Säure, viel Frucht und Struktur



Rotweine Vini Rossi



DOLCETTO D'ALBA DOC „PIANI NOCE“

PARUSSO – PIEMONTE Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **12,- €**

Dieser charmante Dolcetto-Rebsorten-Wein von der herrlichen Barolo-Lage Bussia genießt alle Vorzüge der Parusso-Aspekte, in Lage und Mikro-Klima, Winzer und Keller-Kultur. Marco Parusso zählt mittlerweile zu den besten Winzern im Piemont.



Rebsorte: 100 % Dolcetto / **Farbe:** tiefes Violett bis Purpurrot mit bläulichen Reflexen / **Duft:** hochfein würziges Bouquet, Anflüge von Cassis, Veilchen und Brombeeren, wunderschöne Frucht / **Geschmack:** voll aber samtig, weiche Tannine und erfrischende Säure, sehr fruchtig am Gaumen und lang im Abgang



LANGHE NEBBIOLO DOC

PARUSSO – PIEMONTE Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **18,30 €**

Die Idee für diesen Wein ist: Top-Qualität bei gutem Preis-/Leistungsverhältnis. Marco verwendet für diesen Wein nur bestes, spät- und handverlesenes Traubengut von jungen Rebstöcken aus seinen Barolo-Lagen bei Monforte. Er lässt den Wein für zwölf Monate in Barriques des Barolo reifen. Das Fachmagazin Decanter in London zählte diesen Wein zu den 50 besten Weinen der Welt mit dem besten Preis-/Leistungsverhältnis.



Rebsorte: 100 % Nebbiolo / **Farbe:** funkelndes Rubinrot / **Duft:** intensiv, erinnert an Rosen und Veilchen / **Geschmack:** voll, frische Säure, tolle Struktur und viel Frucht



BAROLO DOCG „PERARMANDO“

PARUSSO – PIEMONTE Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **42,80 €**

Die Familie Parusso feierte 2021 das „50. Anniversario“ – 50-jähriges Jubiläum von Parusso. Anlass genug, um dem Firmengründer Armando Parusso einen Wein zu widmen. Mit dem Jahrgang 2017 wird es nur diesen Barolo namens „Perarmando“ geben. Alle Trauben der Einzellagen Bussia, Mosconi und Mariondino sind in der Flasche vereint. Die Reifung des Weins erfolgte drei Jahre in gebrauchten Barrique-Fässern.



Rebsorte: 100 % Nebbiolo / **Farbe:** funkelndes Rubinrot / **Duft:** vielschichtig und feinfruchtig, Pflaumen / **Geschmack:** sehr elegant und hochfein, nobles Tannin, viel Frucht, langer Nachhall

Perlweine Spumanti

BAROLO DOCG „BUSSIA“

PARUSSO – PIEMONTE Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **85,- €**

Der Bussia ist der mächtigste aber auch der feinste Barolo von Parusso. Bussia ist eine absolute „Grand-Cru-Lage“ und somit der Spitzenwein des Hauses. Die Hochlage „Bussia“ ergibt große, ausgewogene und hochelegante Weine. Marco Parusso lässt den Barolo 24 Monate im Fass auf der Hefe reifen. Nach weiteren 24 Monaten auf der Flasche kommt er auf den Markt.



Rebsorte: 100 % Nebbiolo / **Farbe:** funkelndes Rubinrot / **Duft:** weit gefächert, erinnert an Rosenblätter und Waldbeeren / **Geschmack:** voll im Körper und doch hochfein und elegant, groß und charaktervoll



IL NERO DI CASANOVA IGT

CASANOVA DELLA SPINETTA – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **15,60 €**

Der „Il Nero di Casanova“ ist der Basiswein dieses Weinguts, wenn man bei der gewohnten La Spinetta-Qualität überhaupt von einem Basiswein reden darf. Er besteht aus fast 100 Prozent Sangiovese-Trauben und wird für neun Monate in Barriques ausgebaut. Dieser Wein stellt eine neue Dimension für die Sangiovese-Rebe dar.



Rebsorte: 100 % Sangiovese / **Farbe:** dunkles Rubinrot / **Duft:** intensive Frucht von Kirschen und reifen Beeren / **Geschmack:** sehr fruchtig, nobles Tannin und feine Säure



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

DEI – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **25,30 €**

Früher mussten die Trauben für diesen edlen Wein den Adelsherren abgeliefert werden. Caterina Dei nimmt für ihren Prestigewein die Trauben aus der Einzellage Martiena. Der jugendlichen Härte des Prugnolo Gentile wird mit einem wohldosierten Anteil der nach Veilchen duftenden Mammolo-Traube begegnet. Der Wein reift 24 Monate in mittelgroßen Fässern aus slawonischer Eiche, um die frische Frucht des Sangiovese zu bewahren.



Rebsorte: 90 % Sangiovese, 10 % Canaiolo / **Farbe:** brillantes Rubinrot / **Duft:** kräftige Nase, reife Kirschen und Pflaumen / **Geschmack:** saftig, elegant, appetitliche Säureader, herzhaft Tannine



Rotweine Vini Rossi



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG „BOSSONA“ RISERVA

DEI – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **52,70 €**

Der Spitzenwein des Gutes stammt aus der Cru Lage Bossona über dem Val di Chiana, wo der Boden sandig, luftig und mager ist. Daher wird der Bossona auch sortenrein angebaut. Die Riserva wird 24 Monate teils in großen Fässern aus slawonischer Eiche, teils in nur 7,5 Hektarliter großen Gebinden angebaut, um weitere zwölf Monate abgefüllt auf der Flasche zu ruhen. Dieser Ausnahmewein bleibt bis zu 20 Jahre ein Genuss!



Rebsorte: 100 % Sangiovese / **Farbe:** funkelnbes Rubinrot / **Duft:** elegante und feine Nase, Sauerkirschen, Veilchen / **Geschmack:** feine Frucht, rund und samtig, reizvolle Säurefrische, dichtes Tannin, tiefgründiges Finale



CHIANTI CLASSICO DOCG, BIO

LE FILIGARE – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **16,10 €**

Vom malerischen Schlossweingut des Florentiner Schmuckhändlers Burchi, 1991 erstmals in Verona vorgestellt und von der Fachpresse seither mit höchster Benotung und Anerkennung bedacht, mehrmals unter die 10 Top-Weine Italiens eingeordnet. Der Chianti wird in gebrauchten Barriques des Supercuvée Podere Le Rocce angebaut.



Rebsorte: 100 % Sangiovese, Canaiolo und Colorino / **Farbe:** glänzendes Rubinrot mit violetten Reflexen / **Duft:** edel, rote Früchte, Gewürznelken, leichte florale Note / **Geschmack:** volles Kirscharoma, optimale Struktur, perfektes Spiel von Gerbstoff und Säure, lang im Abgang



CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG „MARIA VITTORIA“, BIO

LE FILIGARE – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **25,70 €**

Eine Spitzenlage! Ein direkt nach Süden ausgerichteter Hang, 300 Meter hoch, mit einem Boden aus bröckeligem Schiefertone und Kalkboden. Um einen möglichst körperreichen Wein zu erzielen dauert die Mazeration fast einen Monat. Angebaut wird über 24 Monate in teils neuen, teils bereits einmal verwendeten Barriques. Dem aber nicht genug – Carlo Burchi führte diesem Super-Riserva zehn Prozent relativ spät gelesenen Merlot zu. Ein sensationelles Geschmackserlebnis!



Rebsorte: 90 % Sangiovese, 10 % Merlot / **Farbe:** leuchtendes Rubinrot mit einem Hauch von Violett / **Duft:** Sauerkirsche, Cassis und Backpflaumen / **Geschmack:** mundfüllende Frucht, tiefgründige und komplexe Struktur, süße Tannine mit langem Nachhall

Rotweine Vini Rossi

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE LORENZO, BIO

LE FILIGARE – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **34,40 €**

Carlo Burchi hat den Lorenzo in die höchste Chianti Classico Gattung, den Gran Selezione, katapultiert. Die Basis dafür ist ein Weinberg auf 350 bis 400 Höhenmetern, der die typisch toskanischen Galestroböden aufweist, ein kalkreiches Konglomeratgestein, welches den Weinen eine besondere Eleganz und mineralische Note verleiht. Der Lorenzo wird 30 Monate in Tonneaux aus französischem Eichenholz ausgebaut.



Rebsorte: 100 % Sangiovese / **Farbe:** dichtes Granatrot mit dunklem Kern / **Duft:** dunkle Früchte, Sauerkirschen, florale und würzige Anklänge / **Geschmack:** mittelgewichtig, tolle Eleganz, seidige Tannine, lang



PIETRO IGT, BIO

LE FILIGARE – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **55,70 €**

Der Pietro ist zweifelsfrei der Spitzenwein von Carlo Burchi. Als 1998 sein erster Enkel zur Welt kam, musste ein monumentaler Wein her und der sollte natürlich den Namen des Enkels tragen. Alles für diesen Wein musste top sein. Beste Lage, beste Fässer und sogar die Flasche sollte außergewöhnlich sein. Und der stolze Großvater wollte einen internationalen Wein. Er wird spät gelesen und streng selektioniert. Vom Pietro gibt es nur 1.300 Flaschen!



Rebsorte: 80 % Merlot, 10 % Syrah, 10 % Sangiovese / **Farbe:** intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen / **Duft:** reiches Bouquet, Süßkirschen, Veilchennote / **Geschmack:** voll, nicht zu fett, eher elegant, zarte Frucht, charaktervoll



LA QUINTA TOSCANO ROSSO IGT

GIODO – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **38,- €**

Der Rosso ist die jugendlich-frische Variante des Sangiovese. Die Trauben von den etwa 3,5 Hektar Weinbergen werden gemahlen und circa acht Tage auf der Maische vergoren, gefolgt von zwölf Tagen Mazerationszeit. Der Wein reift dann zwölf Monate in Eichenfässern von 500 und 2.500 Litern Inhalt seiner Vollendung entgegen. Das Etikett symbolisiert eine Person in der Welt des Weins, die offen ist für alle Arten von Wein-Stilistiken und Blends.



Rebsorte: 100 % Sangiovese / **Farbe:** kräftiges Rubinrot / **Duft:** Kirsche, Süßholz, Lakritz, Veilchen / **Geschmack:** akzentuierte Kirsch- und Beerenaromen, verspielt und frisch



Rotweine Vini Rossi



BRUNELLO DI MONTALCINO DOC

GIODO – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **144,- €**

Carlo Ferrinis Intention war es, einen Brunello zu produzieren, der elegant, tiefgründig und komplex ist, aber nie aufgesetzt oder opulent erscheint. Für den Wein wird nur selektioniertes Traubengut verwendet, das nach dem Mahlen etwa acht Tage in Edelstahl- und Zementbehältern vergoren wird und 18 Tage auf der Maische zur Mazeration ruht. Nach dem Pressen wird der Jungwein 30 Monate in Eichenholzfässern von 500 und 700 Litern Inhalt ausgebaut, gefolgt von 18 Monaten Flaschenreife.



Rebsorte: 100 % Sangiovese / **Farbe:** Dunkelrot mit schwarzem Kern / **Duft:** dunkle Beeren, Rosenblätter, würzige, balsamische Aromen / **Geschmack:** elegant, tolle Fruchtkonzentration, seidige Tannine



ROSSO DI MONTALCINO DOC IGNACCIO

IL MARRONETO – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **36,30 €**

Den Rosso di Montalcino bezeichnet Alessandro Mori als seinen „kleinen Brunello“, stammt er doch aus dem gleichen Weinberg wie der Brunello. Es werden lediglich die Trauben verwendet, die er für den Brunello-Annata deklassiert hat. Die Produktion umfasst nur wenige Flaschen bei Spitzenqualität, was den Wein zu einem der gesuchtesten Rossos macht. Er wird etwa 22 Monate in großen Eichenholzfässern ausgebaut, weitere sechs Monate reift er auf der Flasche.



Rebsorte: 100 % Sangiovese / **Farbe:** mittleres Granatrot / **Duft:** Schwarzkirsche, ein Hauch von Pflaume, Kräuteraromen / **Geschmack:** saftige Kirschfrucht, samtige Gerbstoffe, dicht



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

IL MARRONETO – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **82,70 €**

Der Brunello-Weinberg von Il Marroneto, auf 400 Höhenmetern gelegen, zeichnet sich durch einzigartige Konglomeratböden mit mineralreichen, sandigen Anschwemmböden aus der Urzeit aus. Die Maische wird in Edelstahlbehältern vergoren, wobei der Inhalt periodisch umgepumpt wird (Remontage). Der weitere Ausbau findet etwa 39 Monate in großen Eichenholzfässern statt, gefolgt von zehn Monaten Flaschenreifung. Ein großartiger Brunello, klassisch in der Ausprägung, aber trotzdem von moderner Machart.



Rebsorte: 100 % Sangiovese / **Farbe:** dichtes Granatrot / **Duft:** Kirschen, Veilchen, feinwürzig / **Geschmack:** reife Schwarzkirsche, komplex, mineralisch, langer Abgang

Rotweine Vini Rossi

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG „MADONNA DELLE GRAZIE“

IL MARRONETO – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **272,80 €**

Aufgrund überragender Qualität eines Fasses seines Spitzenbrunellos entschloss sich Alessandro Mori diesen separat als Riserva abzufüllen. Nach drei Jahren Fassruhe wurde der Brunello nur in 1.700 Magnumflaschen abgefüllt, nach weiteren zwei Jahren Flaschenreife auf dem Markt. Monica Lerner hatte diesen Brunello als Fassprobe bereits mit 97 bis 100 Punkten bewertet, der nun fertige Wein bekam von ihr 99 Parker Punkte. Ein absoluter Ausnahmewein in jeglicher Beziehung! Es wurden nur 500 Flaschen produziert.



Rebsorte: 100 % Sangiovese / **Farbe:** dichtes Purpurrot / **Duft:** Schwarzkirsche, Brombeere, balsamische und Gewürzaromen / **Geschmack:** hohe Eleganz, mundfüllend, seidige Tannine, groß



MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG

OTTO ETTARI – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **17,90 €**

Ein Bilderbuch-Sangiovese, der die klassischen Eigenschaften der Sorte in den Vordergrund stellt: kulinarische Unaufdringlichkeit und aromatische Würze. Die Reifung erfolgt 18 Monate in Fässern aus französischer Eiche.



Rebsorte: 95 % Sangiovese, 2 % Canaiolo, 3 % Colorino / **Farbe:** Tiefrot / **Duft:** frischer, rotbeeriger Duft mit knackigen Kirschnoten, im Hintergrund schwingt eine zartwürzige Reduktionsnote mit / **Geschmack:** elegant und zupackend, der Eindruck saftig-frischer Beeren vermählt sich gekonnt mit floralen und würzigen Noten, sehr schöner Trinkfluss mit feinnervigem, akzentuiert griffigem Finish



SANGIOVESE RISERVA DOCG

OTTO ETTARI – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **26,10 €**

Die elegante Präzision und Feinheit beschreiben treffend die Persönlichkeit des Riserva 2017: ein duftiges Aroma in einer harmonischen Textur mit angenehmer lebendiger Säure. Das Fleisch, sprich der Schmelz muss sich zur Säure und dem griffigen Tannin noch weiterentwickeln. Die Anlagen dazu sind da, liegen lassen! Dann wird man in einigen Jahren belohnt!



Rebsorte: 98 % Sangiovese, 2 % Colorino / **Farbe:** tiefes Dunkelrot / **Duft:** frische rote und schwarze Beeren, dunkle Kirschsattierungen und einen Touch reifer Waldbeeren sowie eine dunkle Kräuterwürze / **Geschmack:** harmonisch, perfekt eingebundene Gerbstoffe sorgen für einen dynamisch eleganten Spannungsbogen und einen stoffigen, langanhaltenden Abgang für einen dynamisch eleganten Spannungsbogen und einen stoffigen, langanhaltenden Abgang



Rotweine Vini Rossi



SASSI CHIUSI TOSCANA ROSSO IGT

BERTINGA – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **20,20 €**

Die Trauben für den Sassi Chiusi stammen aus allen drei Weinbergen des Weinguts, Bertinga, Adine und Vertine, und vereinen die Kraft und die frische „Rustikalität“ der Kalk-Ton-Mergel von Bertinga mit der Dynamik und der Komplexität der Kalksteinfelsen von Adine und Vertine. Die Trauben je Sorte wurden getrennt vinifiziert, die Gärung und Reifung erfolgt in Stahl- und Zementtanks. Die Reifung dauert etwa zwölf Monate, gefolgt von mindestens ebenso vielen Monaten in der Flasche vor der Freigabe.



Rebsorte: 20 % Sangiovese, 80 % Merlot / **Farbe:** Rubinrot, brillante Reflexe
Duft: Kirsche und Veilchen mit kleinen schwarzen Beerenfrüchten und mineralischen Noten / **Geschmack:** tanninhaltig, viel frische Frucht, herzhaft und langer Nachhall



BERTINGA TOSCANA ROSSO IGT

BERTINGA – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **51,- €**

Der Bertinga trägt zurecht den Namen des Weinguts. Er ist ein großer mächtiger „Toskaner“ mit internationalem Format. Die Rebstöcke stehen hauptsächlich auf kalkig-tonigem Mergel, genannt „Alberese“. Die Weinlese erfolgt ausschließlich von Hand, die Gärung in Stahltanks. Die Reifung erfolgte 18 Monate in österreichischen Eichenfässern und Barriques aus französischer Eiche. Eine weitere Reifung von mindestens ebenso vielen Monaten geschieht in der Flasche, bis der Wein auf den Markt kommt.



Rebsorte: 50 % Merlot, 50 % Sangiovese / **Farbe:** funkelndes Rubinrot /
Duft: kräftig und intensiv / **Geschmack:** feine Säure, kräftiges Tannin, viel Frucht, charaktervoll



LA PORTA DI VERTINE CHIANTI CLASSICO DOCG

BERTINGA – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **19,90 €**

Bertinga produziert einen unglaublich guten Chianti Classico. Gaiolo in Chianti ist berühmt für seine Sangiovese-Weine. Vorreiter der Region im Chianti Classico war Castello di Ama, sie machten Gaiole qualitativ berühmt. Das Weingut Bertinga konnte einen Teil der Weinberge von Bertinga erwerben. Die Böden sind sehr steinig- und kalkhaltig. Die Reifung erfolgt 16 Monate in Betontanks.



Rebsorte: 100 % Sangiovese / **Farbe:** mittleres Rubinrot / **Duft:** Aromen von Süßkirschen / **Geschmack:** mittlere Struktur, saftig und fruchtig

Rotweine Vini Rossi

PUNTA DI ADINE TOSCANA ROSSO IGT

BERTINGA – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **66,- €**

Der Punta di Adine ist ein reinsortiger Sangiovese. Punta di Adine bedeutet „Spitze des Weinbergs“. Dieser Weinberg steht in circa 520 Metern Höhe über dem Meer bei Gaiole im Chianti-Gebiet auf edlen Böden aus dem Prä-Eozän. Kalk-Lehm-Boden von mittlerer Konsistenz, reich an Steinen. Kalksteinfelsen marinen Ursprungs, locker und tief sorgen für hervorragender Wärmeleitfähigkeit. Gaiole ist berühmt für allerbeste Chianti Classicos. Es wurden nur 6.000 Flaschen produziert.



Rebsorte: 100 % Sangiovese / **Farbe:** funkelndes Rubinrot / **Duft:** kräftig und intensiv / **Geschmack:** feine Säure, kräftiges Tannin, viel Frucht, charaktervoll



VOLTA DI BERTINGA TOSCANA ROSSO IGT

BERTINGA – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **97,- €**

In nördlicher Lage des Gaiole im Chianti-Anbaugebiet befindet sich der Weinberg „Volta di Bertinga“. Die Bedingungen sind ideal für eine frühe Sorte wie dem Merlot, der hier eine unglaubliche Frische und Tiefe mit Kraft und Langlebigkeit verbindet. Die Rebstöcke stehen auf Sedimentgestein, hauptsächlich kalkigtoniger Mergel, genannt „Alberese“. Die Weinlese erfolgt von Hand, die Gärung in Stahltanks, die Reifung erfolgt 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche.



Rebsorte: 100 % Merlot / **Farbe:** dunkles Purpurrot / **Duft:** Bouquet von Veilchen, Blaubeeren und einem Hauch Mineralität, schwarzem Trüffel und schwarzen Oliven / **Geschmack:** vollmundig, geradlinig und rassig



ROSSO PICENO DOC „STÈ“

SANTA BARBARA – MARCHE Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **8,50 €**

Stefano Antonucci produziert diesen leichten, sehr feinen Rosso Piceno, der an einen leichten Chianti erinnert. Die Rebsorte Montepulciano (stammt von der Sangiovese-Familie ab) fühlt sich in den Marken relativ wohl, denn dort herrscht das mildeste Klima Italiens.



Rebsorte: 80 % Montepulciano, 20 % Sangiovese / **Farbe:** mittleres, funkelndes Rubinrot / **Duft:** sehr fruchtig, erinnert an Kirschen und Holunder / **Geschmack:** samtig, mittlere Struktur, sehr fruchtig, feine, angenehme Säure



Rotweine Vini Rossi



SETTONCE MARCHE ROSSO

LUCIO POMPILI – MARCHE Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **43,30 €**

Der Settonce ist ein mächtiger Roter aus der Region Marken. In dem Örtchen Cartoceto (bei Pesaro) in 240 Metern Höhe, reift dieser unglaubliche Rotwein heran. Sternekoch Lucio Pompili sieht sich zwar als Hobbywinzer, aber mit seinen Weinen überrascht er auch die Profis. Der Settonce ist unfiltriert, er reifte in Zementtanks und in großen Eichenholzfässern. Der Wein ist einzigartig!



Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo, Merlot / **Farbe:** stattes Rubinrot / **Duft:** erinnert an Süßkirschen und Backpflaumen / **Geschmack:** körperreich, fruchtig, kräftig, nobles Tannin



TACITO FALERNO DEL MASSICO ROSSO DOC

NUGNES – CAMPANIA Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **13,40 €**

Antonio wollte dem Falerno del Massico wieder zu neuem Ruhm verhelfen und verpflichtete als Hausökologen Andrea Bernardini, einen der besten Önologen Süditaliens. Die Nachfrage für die Nugnes-Weine ist relativ hoch, denn es handelt sich um wirklich tolle Weine, die aber dennoch fair im Preis sind. Diese Kellerei ist eine wirkliche Perle im kampanischen Weinbau und der Falerno del Massico von Nugnes ist sensationell.



Rebsorte: 80% Aglianico, 20% Piediroso / **Farbe:** dunkles Schwarzrot / **Duft:** sehr intensiv nach reifen Waldbeeren und Kirschen / **Geschmack:** voll, nobles und süßes Tannin, feine Säure, ist trotz seiner Dichte sehr elegant, sehr lang im Nachhall



AGLIANICO IGT „MASSERIA SANTI APOSTOLI“

NUGNES – CAMPANIA Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **10,10 €**

Orlando Nugnes Preis-/Leistungs-Serie heisst Masseria Santi Apostoli. Unter dieser Serie füllt er einen superfeinen Aglianico ab.



Rebsorte: 100% Aglianico / **Farbe:** intensives Kirschrot / **Duft:** reiches Bouquet, erinnert an Süßkirschen / **Geschmack:** voll, feines Tannin, feine Säure, fruchtig

Rotweine Vini Rossi

PRIMITIVO IGP TERRAPIENO

TAGARO – PUGLIA..... Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **8,50 €**

Das Weingut befindet sich im Valle d'Itria auf einem Hochplateau von 450 Metern über dem Meeresspiegel. Mit seinen 30 Hektar Rebfläche gedeihen die besten autochthonen Trauben Apuliens. Nach der malolaktischen Gärung im Edelstahltank reift der Wein weitere fünf Monate in französischen Eichenholzfässern. Anschließend wird er abgefüllt und reift in der Flasche weiter. Der Primitivo passt perfekt zu gebratenem rotem Fleisch, gebackenem Kalbfleisch, Wurstwaren und mittelreifem Käse.



Rebsorte: 100 % Primitivo / **Farbe:** Rubinrot / **Duft:** intensiv in der Nase mit Noten von Konfitüre und Gewürzen / **Geschmack:** voll, lang anhaltend mit feinen ausgewogenen Tanninen



SALICE SALENTINO DOP TERRAPIENO

TAGARO – PUGLIA..... Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **9,90 €**

Die Negroamaro-Trauben entstammen dem Gebiet namens Salice Salentino. Nach der Gärung bei kontrollierter Temperatur erfolgt eine sechsmonatige Reifung in französischen Eichenholzfässern. Danach wird der Wein abgefüllt, die Lagerung erfolgt weitere vier Monate in der Flasche.



Rebsorte: 100 % Negroamaro / **Farbe:** Dunkelrot mit violetten Reflexen / **Duft:** intensiv fruchtbetont, Noten von Amarenakirschen, dunklen Beere und Gewürzen / **Geschmack:** weich und anhaltend, ausgewogenes Tannin



BARBAZZALE ROSSO ETNA DOC

COTTANERA – SICILIA..... Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **11,10 €**

Schon der Basiswein von Cottanera zeigt eine bemerkenswerte Kraft und Tiefe. Denn in der DOC-Zone Ätna reift die autochthone sizilianische Rebsorte Nerello Mascalese zu hochwertigen, tanninreichen und ausgewogenen Weinen heran. Beide Sorten werden getrennt vinifiziert, jeweils 50 Prozent der Weine werden vier Monate im Barrique ausgebaut, der Rest im Stahltank. Ein Vulkanwein mit einem sensationellen Preis-/Leistungsverhältnis!



Rebsorte: 90 % Nerello Mascalese, 10 % Nerello Cappuccio / **Farbe:** Rubinrot, schwarze Reflexe / **Duft:** ein Korb voll schwarzer Beeren, mediterrane Kräuter / **Geschmack:** Brombeere, schwarze Johannisbeere, mineralisch, süße Tannine, gute Länge



Rotweine Vini Rossi



ETNA ROSSO DOC DICIASSETTESALME

COTTANERA – SICILIA Mitnahmepreis: Fl. 0,751 – **17,90 €**

Dieser neue Wein im Portfolio ist benannt nach einem Weinberg von etwa 25 Hektar, woher auch der Name rührt: Ein „Salma“ bedeutet in sizilianischem Dialekt ein „Sarma“, was einer Flächeneinheit von 1,6 Hektar entspricht. Der Etna Rosso wird nach der etwa 20-tägigen Maischegärung etwa neun Monate in großen, neuen Holzfässern aus französischer Eiche ausgebaut. Ein toller Wein aus einer der qualitativ hochwertigsten Contrada, also einer Einzellage am Nordhang des Ätnas.



Rebsorte: 100 % Nerello Mascalese / **Farbe:** dunkles Schwarzrot / **Duft:** Veilchen, dunkle Beeren, Anflüge von Lakritz / **Geschmack:** feine und elegante Struktur, seidige Tannine, elegant



ETNA ROSSO DOC FEUDO DI MEZZO

COTTANERA – SICILIA Mitnahmepreis: Fl. 0,751 – **29,- €**

Dieser Wein entstammt einer der größten Contrade auf der Nordseite des Ätnas, der auf etwa 720 Höhenmetern liegenden Contrada Feudo di Mezzo. Die etwa dreißig Jahre alten Rebstöcke bestehen überwiegend aus Lavaverwitterungsgestein, sie geben dem Wein seine besondere Note und merkbare Mineralität. Der Etna Rosso wird etwa 12 bis 14 Monate in Holzfässern aus französischer Eiche ausgebaut, die zwischen 2.500 und 3.000 Litern Volumen aufweisen. Der Feudo di Mezzo ersetzt ab Jahrgang 2014 den bisherigen Etna Rosso DOC.



Rebsorte: 100 % Nerello Mascalese / **Farbe:** mittleres Granatrot / **Duft:** Schwarzkirsche, dunkle Waldbeeren, Gewürze, mineralisch / **Geschmack:** elegante und klare Aromen von dunklen Beeren, harmonisch mit seidigen Tanninen



ETNA ROSSO RISERVA DOC ZOTTORINOTO

COTTANERA – SICILIA Mitnahmepreis: Fl. 0,751 – **58,- €**

Gekeltert aus der lokalen Traubensorte Nerello Mascalese, die auf Terrassen rund um den Ätna angebaut werden. Die Böden bestehen aus verwittertem Lavagestein und geben dem Etna Rosso eine ganz besondere Note, machen mineralische Düngung überflüssig und sorgen zusammen mit dem Kleinklima dafür, dass der Pflanzenschutz auf ein Minimum reduziert werden kann. Der Etna Riserva von Cottanera wird drei Jahre in französischen Barriques aus Allier-Eiche ausgebaut, anschließend folgen weitere neun Monate im Edeltank.



Rebsorte: 100 % Nerello Mascalese / **Farbe:** mittleres Granatrot / **Duft:** Schwarzkirsche, dunkle Waldbeeren, Gewürze, mineralisch / **Geschmack:** elegante Frucht, harmonisch und lang, seidige Tannine

Rotweine Vini Rossi

ETNA ROSSO DOC

PIETRADOLCE – SICILIA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **39,30 €**

Das ist der Basis-Rotwein von Pietradolce, zur Gänze aus Nerello Mascalese-Trauben gekeltert, die aus verschiedenen Weinbergen rund um das Weingut bei Solicchiata stammen. Nach Handlese der Trauben vergärt die Maische mit etwa 18 Tagen Standzeit, bevor der Jungwein dann circa drei Monate in nur leicht getoasteten Tonneaux aus französischer Eiche ausgebaut wird. Ein feiner, eleganter Wein von burgundischer Struktur, der dennoch gerade so vor Kraft strotzt.



Rebsorte: 100 % Nerello Mascalese / **Farbe:** helles Granatrot / **Duft:** saftige Schwarzkirsche, Brombeere, Gewürze, Tabak / **Geschmack:** Kirsche, feine, samtige Textur mit mineralischem Finale



ALBERELLI DI GIODO SILICIA DOC

GIODO – TOSCANA Mitnahmepreis: Fl. 0,75l – **61,60 €**

Dieser Weinberg ist ein Kleinod, etwa 1,5 Hektar bepflanzt mit wurzelechten, 80 bis 100 Jahre alten Nerello-Reben, in der traditionellen niedrigstämmigen Alberello-Erziehung – daher auch der Name des Weines. Er liegt auf 950 Metern über dem Meeresspiegel. Nach der Vergärung und anschließender 20-tägiger Mazeration wird der Alberello zwölf Monate in französischen Eichenholzfässern von 500 Litern Inhalt ausgebaut. Vom ersten Jahrgang 2016 wurden etwa 6.000 Flaschen abgefüllt.



Rebsorte: 100 % Nerello Mascalese / **Farbe:** dunkles Karminrot / **Duft:** Himbeeren, Cassis bis zu würzig-rauchigen Tönen / **Geschmack:** burgundische Frucht, ausgeprägt mineralisch, lang



Süßweine Vini Dolci



MOSCATO D'ASTI DOCG „BIANCOSPINO“

LA SPINETTA – PIEMONTE..... Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **14,50 €**

Das Weingut der Familie Rivetti umfasst 45 Hektar und wurde berühmt durch seinen Moscato, mit Sicherheit der beste Italiens. Giorgio Rivetti, Präsident der Winzervereinigung LANGA IN, produziert vier Versionen dieses Weins. Alle werden in Edelstahl-Drucktanks ausgebaut. Der „Biancospino“ ist der lieblichste und fruchtbetonteste dieser herrlichen Moscato-Weine.



Rebsorte: 100 % Moscato / **Farbe:** Gelb mit grünen Reflexen und schäumende Perlage / **Duft:** intensives Pfirsich-Limetten Aroma, umwerfend / **Geschmack:** voll, fast fett, unheimlich fruchtig, Muskateller-Trauben, erfrischende Säure



„BRIGANTINO“ MALVASIA DI CASORZO DOC

ACCORNERO – PIEMONTE..... Mitnahmepreis: Fl. 0,75 l – **12,- €**

Eine Spezialität aus dem Monferrato. Der Malvasia di Casorzo wurde fast schon vergessen, doch Dank einiger kleiner Winzer, unter anderem Accornero, wurde diese Rebe wieder re-kultiviert.



Rebsorte: 100 % Malvasia di Casorzo / **Farbe:** funkelndes Rubinrot, leicht schäumend / **Duft:** sehr frisch, erinnert an Rosen und Kirschen / **Geschmack:** leichte Süße, doch ohne den Gaumen zu verkleben, frische Säure, feine Frucht, herrlich

