



**Das echte Italien**

**Weinhandel & Weinbar**

**Gesamtliste**

**Februar 2019**

Grimmstraße 17  
10967 Berlin Kreuzberg

Geöffnet / *open*:

Dienstag bis Samstag 14.00 - 22.00 Uhr und länger  
Sonntag, Montag und an Feiertagen geschlossen

Tel. (030) 98 32 36 93  
Fax (030) 98 32 36 94  
[info@altrovino.de](mailto:info@altrovino.de)  
[www.altrovino.de](http://www.altrovino.de)

## Schaumwein & Perlwein (Spumante & Frizzante)

Anzahl Flaschen

- Lambrusco di Sorbara Frizzante Secco D.O.C. »Bolle«** **€ 7,90**   
Cantina di Carpi e Sorbara, Emilia-Romagna **vorübergehend ausverkauft** (€ 10,53 / Liter)  
Rebsorten: 85% Lambrusco di Sorbara, 15% Lambrusco Salamino  
Perlwein rot, trocken, 0,75 Liter, 11% Vol., enthält Sulfite  
*Saftiger, trinkfreudiger, heller trockener Lambrusco, bei dem die Rebsorte Lambrusco di Sorbara für Frische sorgt, während der Anteil Salamino etwas dichtere Farbe und würzige Noten beisteuert und den sehr verführerischen Wein angenehm abrundet. Ein perfekter Lambrusco für jeden Tag!*
- Wieder da: Malvasia Frizzante Secca Colli di Scandiano e Canossa D.O.C.** **€ 8,90**   
Cantina Arceto, Emilia-Romagna (€ 11,87 / Liter)  
Rebsorte: 100% Malvasia di Candia Aromatica  
Perlwein weiß, trocken, 0,75 Liter, 11% Vol., enthält Sulfite  
*Rassiger, charaktvoller Frizzante aus der Gegend von Canossa, besitzt eine schöne Apfel-, Birnen- und Quittenfrucht, die von einer angenehmen würzigen Komponente ergänzt wird.*
- Gragnano Frizzante Penisola Sorrentina D.O.C.** **€ 8,90**   
Cantine Mariano Sabatino, Kampanien (€ 11,87 / Liter)  
Rebsorten: Piediroso, Aglianico, Sciascinoso  
Perlwein rot, trocken, 0,75 Liter, 11,5% Vol., enthält Sulfite  
*Hierzulande völlig zu Unrecht unbekannter Klassiker aus Neapel, ausgestattet mit einer saftigen Kirschfrucht, einer ausgewogen-markanten Art und einem trinkfreudigem Naturell.*
- Lambrusco di Sorbara Frizzante Secco D.O.C. »Omaggio a Gino Friedmann«** **€ 9,80**   
Cantina di Carpi e Sorbara, Emilia-Romagna **vorübergehend ausverkauft** (€ 13,07 / Liter)  
Rebsorte: 100% Lambrusco di Sorbara  
Perlwein rot, trocken, 0,75 Liter, 11,5% Vol., enthält Sulfite  
*Das preisgekrönte Aushängeschild der nördlich von Modena ansässigen Cantina di Carpi e Sorbara. Der Wein wird nur aus der Rebsorte Lambrusco di Sorbara gewonnen, der eigenständigsten der Lambrusco-Rebfamilie. Die Varietät ergibt hellrote, herrlich herbe und entschieden trockene prickelnde Weine, die zu den anspruchsvollsten Lambruschi überhaupt zählen – gewissermaßen die Lambrusco-Königsklasse. Der »Omaggio a Gino Friedmann«, eine Hommage an einen verdienstvollen Lambrusco-Pionier. Im Duft Schattenmorellen, Blüten, rote Johannisbeeren, am Gaumen rassig und packend, dabei saftig und frisch mit animierendem Ausklang.*
- Lambrusco di Sorbara Frizzante Secco D.O.C. »Omaggio a Gino Friedmann«** **€ 9,80**   
**Fermentazione in Bottiglia** (€ 13,07 / Liter)  
Cantina di Carpi e Sorbara, Emilia-Romagna  
Rebsorte: 100% Lambrusco di Sorbara  
Perlwein rot, naturtrüb, trocken, Flaschengärung, 0,75 Liter, 11,5% Vol., enthält Sulfite  
*Nach alter Tradition (metodo ancestrale) vinifizierter Lambrusco di Sorbara mit Flaschengärung und Hefe in der Flasche. Diese verleiht dem erfrischend herben, hellroten Prickler eine zart cremige Note und sorgt für eine zusätzliche geschmackliche Dimension. Im Duft rote Beeren, Kräuter, dezente Hefenoten, rassig mit feinem Schmelz und schöner Länge. Vor Genuss die Hefe sanft aufschütteln!*
- Lambrusco dell'Emilia Frizzante Secco D.O.C. »Migliolungo« 2015** **€ 9,80**   
Cantina Arceto, Emilia-Romagna (€ 13,07 / Liter)  
Rebsorten: 22 verschiedene historische Lambrusco-Sorten  
Perlwein rot, trocken, 0,75 Liter, 11% Vol., enthält Sulfite  
*Einzigartiger trockener Lambrusco von einem einzelnen Weinberg, in dem die große Vielfalt der Lambrusco-Rebsortenfamilie vom Istituto Tecnico e Agrario »A. Zanelli« bewahrt wird. Sage und schreibe rund 20 verschiedene Lambrusco-Spielarten fließen in diesen dunkelpurpur leuchtenden Prickler ein. Im verlockenden Duft rote und schwarze Beeren, am Gaumen frisch, ausdrucksstark mit feiner Tanninstruktur. Ein Lambrusco, der Lichtjahre entfernt ist von dem, was hierzulande gern als Lambrusco angeboten wird.*

**NEU: Spergola Spumante Brut »1077« Colli di Scandiano e Canossa D.O.C.**

**€ 10,80**

Cantina Arceto, Emilia-Romagna

(€ 14,40 / Liter)

Rebsorte: 100% Spergola

Schaumwein weiß, trocken (Brut), 0,75 Liter, 12% Vol., enthält Sulfite

*Mit Spergola hat die Emilia einen prickelnden Trumpf in der Flasche, denn diese einheimische Rebsorte liefert ansprechende, stimmige Schaumweine mit eigenem Charakter, die mit Rasse, Klasse und feiner Perlage punkten, wie der »1077« beweist. Spergola gedeiht vor allem auf den Hügeln nahe der berühmten Burg Canossa, anno 1077 Schauplatz eines legendären historischen Ereignisses. Im Januar besagten Jahres stand, der Überlieferung nach nur in ein Büsserhemd gekleidet, der römisch-deutsche Kaiser Heinrich IV. vor dem Tor der Burg, um den dort weilenden Papst Gregor VII. um die Aufhebung des Kirchenbannes zu bitten. Was letztendlich tatsächlich geklappt hat.*

**Pignoletto Frizzante Colli Bolognesi D.O.C.G.**

**€ 11,80**

Manaresi Agricoltura e Vini, Zola Predosa (Provinz Bologna), Emilia-Romagna

(€ 15,73 / Liter)

Rebsorte: 100% Pignoletto

Perlwein weiß, trocken, 0,75 Liter, 11,5% Vol., enthält Sulfite

*Bolognas Weißwein Nr. 1, der dort in jeder Trattoria zu finden ist und aus der lokalen Rebsorte Pignoletto gewonnen wird. Einer der schönsten in der beliebten perlenden Variante kommt aus dem 8 Hektar kleinen Weingut Manaresi von Donatella Agostoni und ihrem Mann Fabio Bottonelli. Der Wein gefällt mit seiner rassigen Frische, der sehr feinen Perlage und der delikaten Frucht. Ein hierzulande zu Unrecht gänzlich unbekannter Prickler mit Persönlichkeit. Vor allem als Aperitif schlicht unwiderstehlich!*

**Malvasia Frizzante »Emiliana« Sui Lieviti Colli Piacentini D.O.C. 2015**

**€ 11,80**

Azienda Vitivinicola Lusenti, Emilia-Romagna

(€ 15,73 / Liter)

Rebsorte: 100% Malvasia di Candia Aromatica

Perlwein weiß naturtrüb, trocken, Flaschengärung, 0,75 Liter, 11,5% Vol., enthält Sulfite

*Aromatischer, eigenständiger, spannender und entschieden trockener Frizzante mit Hefesatz.*

**Pignoletto Frizzante Sui Lieviti Colli Bolognesi D.O.C.G. 2016**

**€ 14,80**

Orsi – Vigneto San Vito, Emilia-Romagna

(€ 19,73 / Liter)

Rebsorten: 97% Pignoletto, 3% andere lokale Sorten

Perlwein weiß naturtrüb, trocken, Flaschengärung, 0,75 Liter, 12% Vol., enthält Sulfite

*Packender, rassischer flaschenvergorener Frizzante mit Hefesatz, der zeigt, was die Bologneser Rebsorte Pignoletto an Stilvielfalt drauf hat. Im Duft erdig, hefig, noch jung und wild, Nuancen von Grapefruit, roten Äpfeln, Leder, Wildkräutern, im Geschmack rassisch-packend, dabei dank der Hefe samtig-weich, die man unbedingt vor Öffnen der Flasche aufschütteln sollte. Ein absolut spannender Frizzante jenseits des Prickel-Mainstreams, der obendrein mit jedem Jahr der Reife noch besser wird.*

**Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Brut 2016**

**€ 16,80**

Marchiori, Farra di Soligo (Provinz Treviso), Venetien

(€ 22,40 / Liter)

Rebsorten: 85% Glera Tonda, 5% Verdiso, 5% Perera, 3% Bianchetta, 2% Glera Lunga

Schaumwein weiß, trocken (Brut), 0,75 Liter, 11,5% Vol., enthält Sulfite

*Hochklassiger Winzer-Prosecco von einem kleinen Familienbetrieb in Farra di Soligo, knapp 30 Kilometer nordwestlich von Treviso gelegen. Die Marchioris besitzen ausschließlich beste Steillagen mit bis zu 60% Gefälle, auf denen sie 5 autochthone Reben kultivieren. So kommen die Trauben für diesen Ausnahme-Prosecco Superiore Brut von 6 Lagen auf 240 bis 400 Metern Höhe über dem Meeresspiegel. Feinperlend, nuancenreich, rassisch, lang. Ein sehr feinperlender, nuancenreicher, rassischer Prosecco mit großer Länge und einer Klasse, die sich sehen lassen kann.*

**Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Extra Dry 2017****€ 16,80**

Marchiori, Farra di Soligo (Provinz Treviso), Venetien

(€ 22,40 / Liter)

Rebsorten: 85% Glera Tonda, 5% Glera Lunga, 4% Perera, 3% Verdiso, 3% Bianchetta

Schaumwein weiß, Extra Dry, 0,75 Liter, 11,5% Vol., enthält Sulfite

*Die fruchtigere Variante des Prosecco Valdobbiadene Superiore von Marchiori, mit mehr Aroma und Schmelz und damit absolut verführerisch. Die Trauben stammen von 6 unterschiedlichen Steillagen auf Höhen von 220 bis 360 Metern über dem Meeresspiegel. Im Duft weiße Blüten, gelbe Früchte, Zitrusnoten und Salbei. Feine, nachhaltige Perlage, sehr ausgewogen, charmant.*

**Prosecco Valdobbiadene Frizzante D.O.C.G. »Integrale«  
a rifermentazione naturale 2016****€ 16,80**

Marchiori, Farra di Soligo (Provinz Treviso), Venetien

(€ 22,40 / Liter)

Rebsorten: Rebsorten: 85% Glera Tonda, 6% Perera, 4% Verdiso, 4% Bianchetta, 1% Glera Lunga

Perlwein weiß »col fondo« (mit Hefesatz), trocken, 0,75 Liter, 11% Vol., enthält Sulfite

*Traditioneller, absolut trockener Prosecco von der Familie Marchiori. Die Trauben liefern 5 verschiedene Steillagen, auf denen alte Reben 5 autochthoner Sorten stehen. Wie zu Zeiten, als es noch keine Kellertechnik gab, wird dieser Prosecco in der Flasche mit eigenen Hefen weitervergoren, wobei die Hefe wie einst in der Flasche belassen und gerne vor dem Genuss aufgeschüttelt wird – denn das sorgt für eine zarte Cremigkeit und intensiviert den Geschmackseindruck. Im Duft floral, ergänzt um Noten von Birne und Apfel und einem Hauch Kamille. Feine Perlage, langer Ausklang.*

**Raboso Rosato »Redentor« Spumante Brut Metodo Classico 2009****€ 17,80**

Tessère Società Agricola, Venetien

(€ 23,73 / Liter)

Rebsorte: 100% Raboso

Schaumwein rosé, trocken (Brut), Klassische Flaschengärung, 0,75 Liter, 12% Vol., enthält Sulfite  
*Überraschung aus dem Piave-Gebiet zwischen Venedig und dem Friaul! Emanula Bincoletto ist eine Spezialistin für die Rebsorte Raboso, die ausgesprochen markante, herb-fruchtige Rotweine liefert, die zu den eigenständigsten Italiens zählen. Doch auch als flaschenvergorener Rosé-Schaumwein zeigt Raboso große Charakterstärke, und da ist es kein Wunder, dass er sich »Redentor« nennt, der Erlöser – in Anlehnung an das berühmte traditionelle Fest Venedigs, das alljährlich am 3. Sonntag im Juli gefeiert wird. Nach mehrjähriger Reife auf der Hefe kommt der Wein in einem zart rotgold-kupfernen Gewand ins Glas und duftet nach Kirsche, Brombeere und Grantapfel. Am Gaumen ein attraktives Spiel aus Frische und reifer Frucht, dem die feine Perlage noch mehr Reiz verleiht. Sehr verführerisch, da würde so mancher, x-fach teurere Rosé-Champagner ganz schön blass aussehen...*

**Wieder da: Spumante Brut Rosé »Maria Teresa« Metodo Classico 2015****€ 23,90**

Antica Cascina dei Conti di Roero, Piemont

(€ 31,87 / Liter)

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Schaumwein rosé, trocken (Brut), Klassische Flaschengärung, 0,75 Liter, 12,5% Vol., enthält Sulfite  
*Hochwertiger, erfreulich trockener Rosé-Schaumwein mit Flaschengärung aus der berühmten Piemonteser Rotwein-Rebe Nebbiolo. Er reifte 36 Monate auf der Hefe. Zarte Frucht, überaus finessenreich, seidige nachhaltige Perlage, kraft- und charaktervoller Ausklang.*

**Caprettone Spumante Brut Metodo Classico 2013****€ 24,80**

Casa Setaro, Kampanien

(€ 33,07 / Liter)

Rebsorte: 100% Caprettone

Schaumwein weiß, trocken (Brut), Klassische Flaschengärung, 0,75 Liter, 12,5% Vol., enthält Sulfite  
*Prickelnde Entdeckung aus Neapel von den südlichen Hängen des Vesuv nahe Pompei. Massimo Setaro stellt hier unmissverständlich klar, dass die lokale Rebsorte Caprettone charaktervolle Schaumweine hervorbringen kann. Nach 30 Monaten Reife auf der Hefe in der Flasche zeigt der Wein einen eleganten Duft mit florealen Noten und Anklängen an Ginster und weiße Früchte. Am Gaumen harmonisch mit feinziseliertes Perlage, guter Länge und einem mineralisch intonierten Ausklang.*

**Erbaluce di Caluso Spumante Metodo Classico Brut D.O.C.G. 2012****€ 25,90**

Tenuta Roletto, Cuceglio (Provinz Turin), Piemont

(€ 34,53/liter)

Rebsorte: 100% Erbaluce

Schaumwein weiß, trocken (Brut), Klassische Flaschengärung, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite  
*Dass die Rebsorte Erbaluce aus dem Nordwesten des Piemont auch für brillante Prickler sehr gut ist, liegt auf der Hand. Denn sie ergibt herrlich rassige, mineralische Weißweine, die geradezu nach Klassischer Flaschengärung rufen. Die Tenuta Roletto, ein ausgemachter Erbaluce-Spezialist, lässt ihren Spitzenschäumer stolze 60 Monate in der Flasche auf der Hefe reifen. Das Ergebnis ist ein finessenreicher, frischer, würzig-floraler Erbaluce Metodo Classico, der es locker mit den prestigereichen Pricklern der lombardischen Franciacorta aufnehmen kann. Ein exzellenter wie außergewöhnlicher Aperitif und Begleiter zu feinstem Fisch und besten Meeresfrüchten.*

**Lessini Durello D.O.C. Riserva Etichetta Nera Brut Metodo Classico 2009****€ 25,90**

Fongaro Società Agricola, Ronca (Provinz Verona), Venetien

(€ 34,53 / Liter)

Rebsorte: 100% Durella

Schaumwein weiß, trocken (Brut), Klassische Flaschengärung, 0,75 Liter, 12,5% Vol., enthält Sulfite  
*Am Fuße der Lessinischen Berge, 25 Kilometer nordöstlich von Verona, liegt eine Oase der italienischen Schaumwein-Hochkultur. Hier gibt die autochthone Rebsorte Durella den Ton in den Rebgrärten vulkanischen Ursprungs an, und eine erste Durella-Adresse ist das Familien-weingut Fongaro, ganz auf Schaumweine mit Klassischer Flaschengärung spezialisiert. Die ausdrucksvolle Jahrgangs-Riserva Brut mit 5 Jahren Flaschenreife auf der Hefe ist eines der Aushängeschilder von Matteo Fongaro. Schönes Spiel von Noten gelber Früchte, Brioche, mineralischer Frische und würzigen Nuancen. Am Gaumen rassig und cremig-schmelzig zugleich. Ein eindrucksvoller Genuss, der gern in Erinnerung bleibt.*

---

**Weißwein****Campotino Abruzzo Bianco D.O.C. 2017****€ 6,90**

Tenuta del Priore, Collecorvino (Provinz Pescara), Abruzzen

(€ 9,20 / Liter)

Rebsorten: 50% Trebbiano d'Abruzzo, 30% Fiano, 20% Passerina

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Geradliniger, sehr ausgewogener Weißwein aus der mittellitalienischen Adria-Region Abruzzen, der unkomplizierte und erfreulich preiswerte Trinkfreude liefert. Er stammt von den eigenen, kalk- und kieselreichen Weinbergen der Familie Mazzocchetti. Fabrizio Mazzocchetti, die zweite Generation, hat im Betrieb neue, hohe Qualitätsmaßstäbe gesetzt und diesen perfekten Jeden-Tag-Bianco nur aus traditionellen, einheimischen Rebsorten vinifiziert.*

**Grechetto dell'Umbria I.G.T. 2015****€ 7,90**

Cantina Colle Uncinano, Umbrien

(€ 10,53 / Liter)

Rebsorte: 100% Grechetto

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Charaktervoller Weißwein aus Umbriens Parade-Weißweinsorte Grechetto, die möglicherweise griechischen Ursprungs ist. Sie darf gut und gerne als Italiens Antwort auf Chardonnay bezeichnet werden, bringt sie doch kräftige, ausdrucksstarke Weine mit reichlich Körper hervor. Familie Campanella präsentiert hier exakt solch' einen packenden Grechetto, der mit Noten nach reifen gelben Früchten, Kräutern, Mandeln und Zitrus-früchten aufwartet. Im Geschmack saftig mit Schmelz und einem passenden Frische-Rückgrat. Der Preis ist eine kleine Sensation.*

**Custoza D.O.C. 2017****€ 8,90**

Massimo Ronca, Venetien

(€ 11,87 / Liter)

Rebsorten: Garganega, Trebbianello, Trebbiano Toscano

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 12,5% Vol., enthält Sulfite

*Überaus sympathischer und ausgesprochen trinkfreudiger Weißwein aus dem Anbaugebiet Custoza am südöstlichen Ufer des Gardasees. Er stammt aus dem Familiengut Ronca, das 20 Hektar Rebfläche besitzt und einen klaren Qualitätskurs fährt. Im Duft zeigt der Wein Noten von Holunderblüten und*

weißen Johannisbeeren, am Gaumen ist er saftig mit jugendlicher, spritziger Frische und einer angenehmen Harmonie.

**Grillo »Kebrilla« Sicilia D.O.C. 2017**

Fina Vini, Sizilien

Rebsorte: 100% Grillo

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 13,5% Vol., enthält Sulfite

*Aromatischer Grillo aus dem äußersten Westen Siziliens mit ausgeprägtem Charakter. Die früher hauptsächlich für Marsala angebaute Rebsorte zeigt hier eindrucksvoll, dass sie auch trockene Weißweine mit Klasse drauf hat. Die Trauben stammen von Lagen auf 150-400 Metern Höhe über dem Meer, für Vergärung und Ausbau kamen bei 20% des Weins Barriques zum Einsatz, beim anderen Teil Zementbehältnisse. Im Duft Holunderblüten, Stachelbeeren und Mittelmeer-Macchia, im Geschmack rassig mit pikant-würzigem Ausklang. Ein Grillo, der Klasse hat!*

€ 9,80

(€ 13,07 / Liter)

**Toscana Bianco I.G.T. 2016**

Ottomani, Toskana

Rebsorten: 60% Trebbiano Toscano, 40% Malvasia di Toscana

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 12% Vol., enthält Sulfite

*Er ist selten geworden, der toskanische Bianco aus den Traditionssorten Trebbiano Toscano und Malvasia di Toscana. Vor allem im Chianti-Gebiet mussten viele dieser alteingesessenen Reben roten Sorten weichen, die mehr Zukunft versprachen. Umso erfreulicher ist es, dass das Weingut Ottomani eine löbliche Ausnahme macht. Es wurde 2006 von vier Önologie-Studenten aus der Taufe gehoben (Ottomani = acht Hände) und liegt rund 15 Kilometer südlich von Florenz bei Strada in Chianti. Die auf mehrere Gemeinden verteilten Weinberge werden nachhaltig und naturnah bewirtschaftet. Für ihren Bianco können die »Acht Hände« auf Trauben von über 40 Jahre alten Rebstöcken zurückgreifen, die spontan mit eigenen natürlichen Hefen vergoren werden. Das Ergebnis ist ein sehr ansprechender, harmonischer Weißwein, der leicht ist und doch mit Tiefe und Vielschichtigkeit überrascht, vor allem dann, wenn man ihm Zeit gibt zu »atmen«. Dann zeigt er feine Frucht- und Kräuternoten und auch einen filigranen mineralischen Hauch, den er dem kalkreichen Boden verdankt.*

**Jahrgang 2018 kommt  
Frühjahr 2019**

€ 9,80

(€ 13,07 / Liter)

**Trebbiano Spoletino Superiore Spoleto D.O.C. 2015**

Cantina Colle Uncinano, Umbrien

Rebsorte: 100% Trebbiano Spoletino

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 13,5% Vol., enthält Sulfite

*Körperreicher Weißwein ohne Holzausbau. Familie Campanella vinifiziert ihn aus Umbriens fast ausgestorbener, jetzt zum Glück wieder-belebter Rebsorte Trebbiano Spoletino. Sie ist nicht vergleichbar mit dem, was sonst in Italien unter dem Namen »Trebbiano« firmiert. Schon der erste Schluck stellt das eindrucksvoll unter Beweis, denn der Wein wartet mit einem spannenden Spiel aus saftiger gelber Frucht (Quitte, Birne, Honigmelone), Zitrusfrüchten und Nuancen mediterraner Kräuter auf, zeigt sich dabei frisch und ausbalanciert mit einem mineralisch-pikanten Ausklang.*

€ 9,80

(€ 13,07 / Liter)

**Lugana D.O.C. 2017**

Azienda Agricola Bertoletta, Venetien

Rebsorte: 100% Trebbiano di Lugana (Turbiana)

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Charmanter, harmonischer Weißwein-Klassiker aus kleiner Produktion vom südlichen Gardasee, mit schönem, fruchtig-floralen Duft und sanftem, ausgewogenem Charakter.*

**vorübergehend  
ausverkauft**

€ 10,80

(€ 14,40 / Liter)

**Bianchello del Metauro D.O.C. »La Vigna delle Terrazze« 2017**

Azienda Agraria Claudio Morelli, Marken

Rebsorte: 100% Bianchello (Biancame)

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 13,5% Vol., enthält Sulfite

*Reizvoller, weitgehend unbekannter Weißwein aus den nördlichen Marken von Winzer Claudio Morelli. Seine Reben der lokalen Rebsorte Bianchello (Biancame) wurzeln in unmittelbarer Adrianähe, was dem Wein eine willkommene mineralische Frische beschert, die von blumigen Noten, gelbem Steinobst und einer Prise würziger mediterraner Kräuter ergänzt wird. Schöne, elegante Länge.*

€ 10,90

(€ 14,53 / Liter)

**Manzoni Bianco Colli Trevigiani I.G.T. 2016**

Gregoletto, Venetien

Rebsorte: 100% Incrocio Manzoni 6.0.13

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Geheimtipp-Weißwein aus dem nördlichen Venetien, der hierzulande zu Unrecht völlig unbekannt ist – in Venedig zählt er zum Standard-Repertoire fast jeder Weinbar. Er wurde aus der Rebsorte Incrocio Manzoni 6.0.13 gekeltert, die Prof. Luigi Manzoni in den 1930er Jahren aus Riesling und Weißburgunder kreuzte – seine erfolgreichste Schöpfung. Ausdrucksvoll, würzig, körperreich mit Aromen von Zitrusfrüchten, gelbem Obst und Kräutern. Stammt aus dem Familiengut Gregoletto, das auf eine lange Geschichte bis anno 1600 zurückblicken kann. Wer braucht da noch Pinot Grigio?*

**€ 11,80**

(€ 15,73 / Liter)

**Roero Arneis D.O.C.G. 2017**

Antica Cascina dei Conti di Roero, Piemont

Rebsorte: 100% Arneis

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Wie sich die Zeiten ändern. Stand die alteingesessene Roero-Rebsorte Arneis in den 1970er Jahren noch kurz vor dem völligen Verschwinden, erlebt sie inzwischen ihre verdiente Renaissance. Warum, zeigt dieser Arneis aufs Beste. Er kommt aus dem wunderschön gelegenen Weingut der Familie Olivero, das einst den Grafen von Roero gehörte. Eleganter, floral-fruchtiger Duft mit Noten nach Kamille, gelbem Apfel, Aprikose und Ananas. Aum Gaumen saftig, ausgewogen und sanft.*

**€ 11,80**

(€ 15,73 / Liter)

**Falanghina Campi Flegrei D.O.C. 2017**

La Sibilla, Kampanien

Rebsorte: 100% Falanghina Flegrea

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 12% Vol., enthält Sulfite

*Delikater, mineralischer Weißwein vom Weingut der Familie Di Meo. Die wurzelechten Reben stehen in der Vulkanlandschaft der Phlegräischen Felder im Südwesten Neapels. Hier kultivierten schon die alten Römer gerne Wein, wie die zahlreichen antiken Mauern und Zisternen belegen, welche die Weinberge umgeben. Dieser Falanghina reifte im Edelstahl sechs Monate auf der Feinhefe und duftet nach mineralischem Gestein, Salbei, mediterraner Macchia und dezent nach gelbem Steinobst. Am Gaumen leicht und doch charaktervoll mit würzig-salzig-mineralischem Geschmack.*

**€ 11,80**

(€ 15,73 / Liter)

**Bianco d'Alessano »Cupa« Valle d'Itria I.G.P. 2016**

I Pàstini, Apulien

Rebsorte: 100% Bianco d'Alessano

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 12% Vol., enthält Sulfite

*Trinkfreudiger, leichter Weißwein aus dem Trulli-Tal Valle d'Itria im mittleren Apulien. Er wird aus einer der lange Zeit stiefmütterlich behandelten, traditionellen weißen Rebsorten Apuliens gewonnen, deren Wiederbelebung sich das Weingut I Pàstini auf die Fahnen geschrieben hat. Im Duft Salbei, Lorbeer, Zitrusfrüchte und ein Hauch Honig, am Gaumen frisch und filigran mit eigenständigem Charakter und guter Länge.*

**€ 11,90**

(€ 15,87 / Liter)

**Catarratto Bianco d'Altura Sicilia D.O.C. 2017**

Tenute Lombardo, Sizilien

Rebsorte: 100% Catarratto

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 12% Vol., enthält Sulfite

*Herrlich frischer, feinaromatischer Bianco aus Siziliens populärster Weißwein-Rebsorte. Sein Geheimnis sind die kalkreichen Weinberge auf 620 Metern Höhe über dem Meeresspiegel, ziemlich genau in der Mitte Siziliens gelegen. Dank der deutlichen Temperaturunterschiede von Tag und Nacht wartet der Wein mit einer Finesse auf, die sich sehen lassen kann, denn einen so verführerisch gut gelungenen Catarratto muss man auf der Mittelmeerinsel tatsächlich suchen. Kompliment an das Familienweingut der Brüder Salvatore, Gianfranco und Roberto Lombardo!*

**€ 11,90**

(€ 15,87 / Liter)



**Zibibbo Secco »TAIF« Terre Siciliane I.G.P. 2017****€ 11,90**

(€ 15,87 / Liter)

Fina Vini, Sizilien

Rebsorte: 100% Zibibbo (Moscato d'Alessandria)

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Zibibbo... ein Wein, wie er sizilianischer kaum sein könnte. Die Rebsorte entstammt der sehr alten, weitverzweigten Muskateller-Familie und verdankt ihren Namen dem tunesischen Kap Zebib oder dem arabischen Wort »zabeb« für getrocknete Trauben. In der Tat wird auf Sizilien und der südwestlich gelegenen Insel Pantelleria höchst lukullischer Dessertwein daraus gewonnen. Doch auch (und gerade) in trockenem Gewand ist Zibibbo nicht minder verführerisch, wie Familie Fina hier beweist: Im Duft Jasmin, Wildrose, Blauregen, Mandarine, Limette, Salbei, am Gaumen knackig-frisch mit viel, viel spirito mediterraneo...*

**Lugana D.O.C. 2017****€ 12,80**

(€ 17,07 / Liter)

Cascina Maddalena, Lombardei

Rebsorte: 100% Trebbiano di Lugana (Turbiana)

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 13,5% Vol., enthält Sulfite

*Herausragender, vielschichtiger Lugana mit Struktur und Tiefe aus einem kleinen Familienbetrieb in Lugana di Sirmione, das nur einen Steinwurf vom Ufer des Gardasees entfernt ist. Unmittelbarer Nachbar ist das Lugana-Kultweingut Ca' dei Frati.*

**Vermentino di Gallura D.O.C.G. »Sinfonia« 2017****€ 12,80**

(€ 17,07 / Liter)

Consorzio San Michele, Berchidda (Provinz Olbia-Tempio), Sardinien

Rebsorte: 100% Vermentino

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Ein frischer Weißwein-Klassiker von den mineralischen Böden im Nordosten Sardinien, wo im Anbaugebiet Gallura mit die besten Vermentino-Weine gedeihen. Das kleine Winzerkonsortium San Michele, erst 2013 von vier Mitgliedern aus der Taufe gehoben, hat sich ganz dem klassischen Stil des Vermentino di Gallura verschrieben, nicht zu aromatisch, dafür mineralischer, ausgewogener, feiner, tiefer, und ohne Holzbauspielereien. Mit dem »Sinfonia« präsentieren sie einen ausgewogenen, frischen, charmanten Vermentino di Gallura, der mit würzigen Nuancen ebenso aufwartet wie mit zartfruchtigen. Sehr mediterran und mit einem guten Schuss Sardinien-Urlaubsstimmung gesegnet!*

**Vermentino »Vigne Basse« Colli di Luni D.O.C. 2016****€ 12,80**

(€ 17,07 / Liter)

Azienda Agricola Terenzuola, Toskana

Rebsorten: 90% Vermentino, 10% andere lokale Sorten

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Ein Vermentino aus einem eher unbekanntem Anbaugebiet, den Colli di Luni im äußersten Nordwesten der Toskana. Ligurien liegt nur einen Steinwurf entfernt und die weltberühmten Marmorsteinbrüche von Carrara sind auch gleich um die Ecke. Anders als so mancher sardischer Vermentino verzichtet dieser Wein von Ivan Giuliani auf eine vordergründige Frucht und trumpft dagegen mit Finesse, Mineralität und frischer Zitrusfrucht auf, assistiert von einer zarten Kräuterwürze. Am Gaumen stimmig mit erfreulich langem Nachklang.*

**Neuer Jahrgang  
kommt Frühjahr 2019****Greco di Tufo D.O.C.G. 2015****€ 12,80**

(€ 17,07 / Liter)

Azienda Agricola Torricino di Stefano di Marzo, Kampanien

Rebsorte: 100% Greco

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Er ist einer der namhaftesten Weißweine Kampaniens und Süditaliens: der Greco di Tufo. Benannt nach dem kleinen Ort Tufo rund 50 Kilometer nordöstlich von Neapel und rein-sortig vinifiziert aus der wohl bereits von den Griechen zu antiken Zeiten auf die italienische Halbinsel gebrachten Rebsorte Greco. Seine Stärken sind eine rassig-mineralische Eleganz und ein gutes Entwicklungspotenzial. Unser Greco di Tufo stammt aus dem kleinen Weingut von Stefano di Marzo und erfreut mit einer würzig-frischen Art und filigranen Aromen nach Kalkstein, Ginster, Aprikose und Zitrusfrüchten.*



**Erbaluce di Caluso D.O.C.G. 2016**

Tenuta Roletto, Cuceglio (Provinz Turin), Piemont

Rebsorte: 100% Erbaluce

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 12,5% Vol., enthält Sulfite

*Leichter, mineralischer, mit alpiner Frische ausgestatteter Weißwein aus dem nordwestlichen Piemont. Er wird aus einer sehr alten Rebsorte vinifiziert, deren Name sich vom lateinischen »alba lux« (Licht der Morgenröte) ableitet und auf die kleinen, weißlich glänzenden Beeren hinweist. Dieser Erbaluce ist ein Musterbeispiel für den erfrischenden Weinstil dieser Varietät, kommt er doch von einem Erzeuger, der als ausgemachter Erbaluce-Spezialist gelten darf. Die Reben werden im traditionellen System der Pergola Canavesana erzogen, der Wein reifte 6 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe. Eine schöne Bereicherung der Weißweinwelt Italiens!*

**€ 12,90**

(€ 17,20/ Liter)

**Pecorino »Donna Orgilla« Offida D.O.C.G. 2015**

Azienda Agricola Fiorano, Marken

Rebsorte: 100% Pecorino

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Ausdrucksvoller, würziger Pecorino aus einem kleinen, idyllisch gelegenen Familienweingut, angesiedelt rund 70 Kilometer südlich Ancona. Das Winzer-Ehepaar Paolo und Paola Beretta setzen auf Spontanvergärung mit natürlichen Hefen und lassen den Wein 6 Monate auf der Feinhefe reifen. Im Duft weiße Blüten, Zitrusfrüchte, ein Hauch tropische Früchte, dazu eine Prise Gewürze (Sternanis, Koriander) und ein Wink grüne Paprika. Am Gaumen ausgewogen mit gutem Extrakt und einem pikant-rassigen Zug im nachhaltigen Finale.... kurz: Ein Pecorino, wie wir ihn uns wünschen!*

**€ 12,90**

(€ 17,20 / Liter)

**Minutolo Puglia Bianco I.G.T. 2016**

Cantine Polvanera, Apulien

Rebsorte: 100% Minutolo

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 12,5% Vol., enthält Sulfite

*Blumig-aromatischer, überraschend leichter und dabei vielschichtiger trockener Weißwein mit Noten von Litschi, Zitrusfrüchten, Guave und Passionsfrucht. Schön auch der frische, mineralische Nachklang. Die Rebsorte Minutolo war noch vor wenigen Jahren vom Aussterben bedroht und wurde dank des Engagements einer Handvoll Winzer – darunter Filippo Cassano mit seinem 2002 gegründeten Weingut Polvanera – wiederbelebt. Jetzt ist die Sorte drauf und dran, das neue weiße Aushängeschild Apuliens zu werden. Zu Recht!*

**€ 13,80**

(€ 18,40 / Liter)

**NEU: Marche Bianco I.G.T. »Bellantonio« 2016**

Santi Giacomo e Filippo, Urbino (Provinz Pesaro und Urbino), Marken

Rebsorte: 100% Incrocio Bruni 54

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 12,5% Vol., enthält Sulfite

*Nur einen Steinwurf von der Grenze zur Romagna entfernt, wenige Kilometer südöstlich des Zwergstaates San Marino, findet sich ein wunderschönes landwirtschaftliches Idyll – die Tenuta Santi Giacomo e Filippo. Die vor über 20 Jahren angelegten, heute 12 Hektar umfassenden Weinberge wurden von Beginn an nur biologisch bewirtschaftet, damals noch eine Pionierentscheidung. Besonders stolz ist man auf dem Weingut auf einen Weißwein, der nach Großvater Antonio benannt ist und der aus einer Rebsorte vinifiziert wird, der man höchst selten begegnet: Incrocio Bruni 54. Dahinter verbirgt sich eine 1936 von Prof. Bruno Bruni gekreuzte Rebsorte. Als Eltern wurden damals Sauvignon Blanc und Verdicchio notiert, doch DNS-Analysen haben 2010 ergeben, dass dies nicht stimmen kann. Vielmehr sind die Keuzungspartner wohl eher die in den Marken verbreiteten roten Rebsorten Aleatico (Vernaccia Rossa) und Lacrima di Morro d'Alba. Wie dem auch sei, Professore Bruni ist hier ein großer Rebsortenerfolg gelungen, denn die Sorte ergibt vielschichtige Weißweine, die in der Jugend verschlossen sind und sich erst nach und nach öffnen... um dann mit einem eigenständigen Charakter und einem spannenden Aromenspiel zu überraschen, das Nuancen von Kamille, weißen Blüten, Rosmarin, Salbei und Zitrusfrüchten bereithält. Eine Entdeckung!*

**€ 13,80**

(€ 18,40 / Liter)



**Vespaiolo Veneto I.G.T. 2017**

Fattoria Sociale La Costa, Venetien

Rebsorte: 100% Vespaiolo

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 13,5% Vol., enthält Sulfite

*Was für ein Weißwein! Nicht nur, dass er aus der autochthonen Rebsorte Vespaiolo vinifiziert wurde, die im Anbaugebiet Breganze nördlich von Vicenza ihre Hochburg hat, und die für ihre rassige, markante Art geschätzt wird. Er wird auch von spät gelesenen Trauben gewonnen, damit er ein reizvolles Frucht-Frische-Spiel entwickelt. Damit aber noch nicht genug: Jede Flasche ziert ein farbenfrohes Bild, das im Rahmen eines sozialen Projektes von behinderten Jugendlichen einzeln von Hand (!) auf das Etikett gemalt wurde. Jede Flasche ist ein Unikat!*

**€ 13,90**

(€ 18,53 / Liter)

**Falanghina »Vigna del Monaco« Taburno Sannio D.O.P. 2013**

Ocone Vini, Kampanien

Rebsorte: 100% Falanghina Beneventana

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Ausdrucksvoller, nicht alltäglicher Falanghina von einer 1 Hektar kleinen, terrassierten Einzellage auf 400 Metern Höhe. Der kalkreiche Tuffsteinboden verleiht dem Wein eine elegante Frische, zudem wurde er in Holzfässern vergoren, was ihm Struktur und Spannung bescherte. Im Duft Zitrusfrüchte, Holunderblüten, Weißdorn und Aprikosen, untermalt von einer passenden Holznote. Im Geschmack schwungvoll und ausgewogen mit Tiefe und Länge.*

**€ 13,90**

(€ 18,53 / Liter)

**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore D.O.C. »Cipriani« 2015**

Tenuta San Marcello, Marken

Rebsorte: 100% Verdicchio

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 13,5% Vol., enthält Sulfite

*Der große Verdicchio der kleinen 6-Hektar-Tenuta San Marcello, deren exzellenter Lacrima di Morro d'Alba sich bei uns schon länger großer Beliebtheit erfreut. 2015 ist Massimo Palmieri und seiner Frau Pascale ein besonders saftiger, voller und von reifen gelben Früchten geprägter Cipriani Superiore gelungen, der etwa 10 Monate auf der Feinhefe reifte. Seinen dichten Körper und reichhaltigen Schmelz verdankt er der strikten Auswahl der besten Verdicchio-Trauben der eigenen Rebgrärten. Von den wenigen Flaschen, die erzeugt wurden, haben wir etwas reservieren können.*

**€ 14,80**

(€ 19,73 / Liter)

**NEU: Ribona Colli Maceratesi D.O.C. »Angera« 2017**

Il Pollenza, Tolentino (Provinz Macerata), Marken

Rebsorte: 100% Ribona (Maceratino)

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 12,5% Vol., enthält Sulfite

*Das Weingut der Grafen Brachetti Peretti steht einem prachtvollen Bordelaiser Château in nichts nach. Der rote Il Pollenza ist eine Ikone der Marken und international hoch renommiert. Kaum bekannt dagegen ist der weiße Angera des Hauses, reinsortig aus Ribona (oder Maceratino) erzeugt, einer autochthonen Rebsorte der Marken. 6 Monate reifte der Wein auf der Hefe und glänzt mit viel Eleganz, einem filigranen Stil und einer feinen, mineralischen Frische. Ein Wein zum Entdecken!*

**€ 14,90**

(€ 19,87 / Liter)

**Trebbiano Spoletino D.O.C. 2016**

Perticaia, Umbrien

Rebsorte: 100% Trebbiano Spoletino

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 12,5% Vol., enthält Sulfite

*Rassig-markanter, tiefer und doch nicht schwerer Weißwein mit 6 Monaten Reife auf der Feinhefe. Komplexer, mineralisch-floral-nussiger Duft mit Noten von Zitrus- und tropischen Früchten. Besitzt ein Reifepotential für 5 Jahre und mehr. Trebbiano Spoletino ist Umbriens neue Weißwein-Hoffnung aus einer lange Zeit nahezu ausgestorbenen Rebsorte, die jetzt wieder vermehrt angebaut wird.*

**€ 14,90**

(€ 19,87 / Liter)



**Greco di Tufo D.O.C.G. »Raone« 2015****€ 15,80**

Azienda Agricola Torricino di Stefano di Marzo, Kampanien

(€ 21,20 / Liter)

Rebsorte: 100% Greco

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Mineralischer, finessenreicher Greco di Tufo von einer Einzellage in kleiner Auflage. Hat ein gutes Entwicklungspotenzial für einige Jahre.***»Derthona« Timorasso Colli Tortonesi D.O.C. 2015****€ 15,80**

La Colombera, Piemont

(€ 21,07 / Liter)

Rebsorte: 100% Timorasso

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 13,5% Vol., enthält Sulfite

*Die herzliche wie beherzte Elisa Semino zeigt hier einen sehr eleganten, feinen Timorasso: Strukturiert und körperreich mit Rasse und Noten nach Kräutern, weißem Pfirsich, Quitte und Akazie. Ein nur im Edelstahl ausgebauter Weißwein zum Entdecken, der obendrein sehr gut über eine ganze Reihe von Jahren reifen kann.***Malvasia Bianco Secco Salina I.G.P. 2016****€ 15,80**

Azienda Agricola Caravaglio Antonino, Salina, Sizilien

(€ 21,07 / Liter)

Rebsorten: 90% Malvasia delle Lipari, 10% andere autochthone Sorten

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 12,5% Vol., enthält Sulfite

*Traumhaft mediterraner Weißwein mit feinem Duft nach weißem Pfirsich, Nektarine, Jasminblüten und Zitrusfrüchten. Er kommt von der Vulkaninsel Salina, die zum Archipel der sieben Äolischen oder Liparischen Inseln im Nordosten Siziliens gehört. Winzer Antonino Caravaglio arbeitet sehr naturnah und hat hier unheimlich viel von dem Zauber des Eilands eingefangen, deren Malvasia weltberühmt ist. Seine Weinberge liegen im Norden Salinas oberhalb der Steilküste auf 250-450 Metern Höhe, die Böden sind vulkanischen Ursprungs, die erzeugte Menge ist klein.***Pignoletto »Vigna del Grotto« Colli Bolognesi D.O.C.G. 2016****€ 15,90**

Orsi – Vigneto San Vito, Emilia-Romagna

(€ 21,20 / Liter)

Rebsorte: 100% Pignoletto

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Spontan mit natürlichen Hefen in großen Fässern (3500 Liter) aus slawonischer Eiche vergorener Weißwein, der anschließend noch 9 Monate darin reifte. Im Duft feine Holznoten, unterlegt von einer schönen Kräuterwürze und zarten Fruchtnoten, am Gaumen frisch und ausdrucksvoll mit viel Körper und Tiefe. Ein sehr komplexer, eigenständiger Pignoletto mit gutem Reifepotenzial. Ungefiltert.***NEU: »Il Bianco« 2017****16,80**

Quarta Generazione, Barile (Provinz Potenza), Basilikata

(€ 22,40 / Liter)

Rebsorte: 100% Fiano

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Giovanna Paternoster, die vierte Generation der namhaften Winzerfamilie, zeigt hier einen Fiano, der es mit den besten aus Avellino aufnehmen kann. Denn sein Spiel aus würzigen, mineralischen und fruchtigen Nuancen, die Balance von eleganter Frische und saftigem Körper, ist schlichtweg faszinierend.***Vermentino Superiore »Fosso di Corsano« Colli di Luni D.O.C. 2015****16,80**

Azienda Agricola Terenzuola, Toskana

(€ 22,40 / Liter)

Rebsorte: 100%

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Körperreicher, vielschichtiger Vermentino von einer Einzellage mit Schieferboden aus den Colli di Luni im Grenzbereich zwischen der Toskana und Ligurien. Besitzt ein gutes Reifepotenzial.*

**Gewürztraminer »Fuchslahn« Südtirol D.O.C. 2015**

Weingut Klaus Lentsch, Südtirol

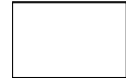
Rebsorte: 100% Gewürztraminer

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Von einer historischen, über 400 Meter hoch gelegenen Terrassenlage des südlichen Eisacktals bei Atzwang gewinnt Klaus Lentsch diesen eleganten trockenen Gewürztraminer. Wo andere Weine dieser ausdrucksstarken Rebe gerne Opulenz und oftmals eine allzu üppige Aromenmacht auftischen, kontert der Fuchslahn mit Frische, einer angemessen intensiven, würzigen Zitrusfrucht, die von sortentypischen Noten nach Duftrosen assistiert wird. Nicht nur für Liebhaber dieser herrlich eigenständigen, unverwechselbaren Traubensorte mindestens ein großes Glas wert!*

**€ 16,80**

(€ 22,40 / Liter)

**Grechetto dell'Umbria I.G.T. »Araminto Oro« 2007**

Cantina Colle Uncinano, Umbrien

Rebsorte: 100% Grechetto

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 15% Vol., enthält Sulfite

*Mitreibende Grechetto-Interpretation der Familie Campanella, die zeigt, was Umbriens weiße Vorzeige-Rebsorte zu leisten in der Lage ist. Der tief strohgelbe Wein verstömt einen packenden Duft nach Eichenholz, reifen gelben Früchten und Gewürzen und schmeckt frisch und jugendlich – der Jahrgang ist kein Druckfehler! Am Gaumen enorme vielschichtig, da deckt jeder Schluck neue Nuancen auf, und der 18-monatige Ausbau in Barriques haben dem Wein eine exzellente Struktur mit auf den Weg gegeben. Ein herrlich aus der Zeit gefallener Stil, wie man ihm heute nur noch selten begegnet, anspruchsvoll, absolut eigenständig und gerade deshalb schlicht faszinierend.*

**€ 16,80**

(€ 22,40 / Liter)

**Vermentino di Gallura Superiore D.O.C.G. »Superbia« 2017**

Consorzio San Michele, Berchidda (Provinz Olbia-Tempio), Sardinien

Rebsorte: 100% Vermentino

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Ein Gallura-Vermentino mit großer Persönlichkeit, von den besten, spät gelesenen Vermentino-Trauben der erst 2013 von vier Mitgliedern in Leben gerufenen Winzer-Konsortiums. Der Superbia ist ihr Spitzenweißwein, von dem nur eine geringe Anzahl Flaschen produziert wird und der rund 7 Monate lang auf der Hefe reifte. Er präsentiert sich tief und vielschichtig mit eleganter Balance aus Frucht, mineralischen Nuancen und schönem Körperreichtum.*

**€ 17,80**

(€ 23,73 / Liter)

**Falanghina »Cruna Delago« Campi Flegrei D.O.C. 2013**

La Sibilla, Kampanien

Rebsorte: 100% Falanghina Flegrea

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Vielschichtiger, mineralischer, hochspannender Weißwein von einer Vulkankraterlage in den Phlegräischen Feldern südwestlich Neapel, wo seit antiken Zeiten geschätzte Weine entstehen. Besitzt ein gutes Reifepotenzial für 5-8 Jahre und wurde ungefiltert auf die Flasche gefüllt.*

**€ 19,80**

(€ 26,40 / Liter)

**Musco Vino Bianco 2014**

Palazzone, Umbrien

Rebsorten: 50% Procanico, 30% Verdello, 20% Malvasia Bianca Lunga

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 12,5% Vol., enthält Sulfite

*Die Zukunft des Orvieto hat begonnen, mit Palazzones »Musco« – das Vorbild für einen Orvieto im Grand Cru-Format. Höchst aufwendig und absolut handwerklich ohne den Einsatz von Elektrizität erzeugt, 4-6 Tage Standzeit auf der Maische, vergoren und dann 1 Jahr ausgebaut in Fässern aus Esskastanienholz, 8 Monate gereift im Glasballon (damigiana) und schließlich per Mund mittels Schlauch in Flaschen abgefüllt. Äußerst kleine Produktion.*

**€ 38,00**

(€ 50,67 / Liter)



## Orange & Orange Amphore

### **Fiano »Don Chisciotte« Campania I.G.T. 2014**

Azienda Agricola Pierluigi Zampaglione, Kampanien

Rebsorte: 100% Fiano

Orange Wine, trocken, 0,75 Liter, 12,5% Vol., enthält Sulfite

*Spannender, eigenständiger, sehr natürlich erzeugter Fiano mit rund 10 Tagen Maischestandzeit, der mit einem reizvollen Aromenspiel – gelbe Steinfrüchte, frische Kräuter, grüne Paprika – aufwartet und mit einer erfreulichen Frische und Leichtigkeit am Gaumen punktet. Die Trauben gedeihen auf einem rund 2 Hektar kleinen Weinberg auf 800 Metern Höhe, von dem Pierluigi Zampaglione und seine Frau Nerina nur diesen einzigen Wein gewinnen. Die hier anzutreffenden Windräder lieferten die Inspiration für den Namen. Der Wein wurde nicht gefiltert.*

**€ 16,80**

(€ 22,40 / Liter)



### **Malvasia »Bianca Regina« Colli Piacentini D.O.C. 2010**

Azienda Vitivinicola Lusenti, Emilia-Romagna

Rebsorte: 100% Malvasia di Candia Aromatica

Orange Wine, trocken, 0,75 Liter, 13,5% Vol., enthält Sulfite

*Packender, intensiv aromatischer Orange Wine von spät gelesenen Trauben. Nach mehreren Tagen Maischestandzeit wurde er 9 Monate lang in Barrique-Eichenfässern ausgebaut. Spannend schon allein der Duft nach roten Äpfeln, Quitte, Anis, Jod und Kräutern. Am Gaumen nicht minder ausdrucksvoll mit reichlich Körper und Extrakt, passend ergänzt von feinem Tannin. Langer Nachhall. Lodovica Lusenti ist hier ein Klassewein mit starkem Charakter gelungen, der obendrein ein gutes Reifepotenzial besitzt.*

**€ 16,80**

(€ 22,40 / Liter)



### **Accamilla Basilicata Bianco I.G.P. 2016**

Azienda Agricola Camerlengo, Basilikata

Rebsorten: 60% Malvasia, 20% Santa Sofia, 20% Cingoli

Orange Wine, trocken, 0,75 Liter, 12% Vol., enthält Sulfite

*Was für eine souveräne Orange-Ansage aus der kleinen Basilikata zwischen Apulien und Kalabrien, sonst eher für markante Rotweine bekannt. Doch wer Antonio Cascarano und sein südlich-impulsives Temperament kennt, weiß, dass hier reichlich unangepasste Individualität in der Flasche wartet. Nach 20 Tagen Standzeit auf der Maische, 18 Tagen Vergärung in Kastanienfässern, anschließender Reife in gebrauchten Tonneaux aus französischer Eiche fährt der Wein mit einem fesselnden, nuancenreichen fruchtig-würzigen Duft auf und glänzt dabei mit energischer Frische und Länge.*

**Nachfolgejahrgang  
kommt Frühjahr 2019**

**€ 19,80**

(€ 26,40 / Liter)



### **Malvasia Bianco Secco Affinato in Anfora Salina I.G.P. 2016**

Azienda Agricola Caravaglio Antonino, Salina, Sizilien

Rebsorte: 100% Malvasia delle Lipari

Orange Wine, trocken, 0,75 Liter, 13,5% Vol., enthält Sulfite

*Sehr geniale Idee von Antonino Caravaglio, einen in der Amphore gereiften trockenen Malvasia herauszubringen! Dies ist sein ausgezeichnetester Jungfernjahrgang, bei dem nur natürliche Hefen bei der Vergärung zum Einsatz kamen und der 30 Tage auf den Traubenschalen ruhte. Dann wanderte er für 6 Monate in Terrakotta-Amphoren. Im Duft reife gelbe Frucht, getrocknete Aprikose, Feige, Mittelmeer-Macchia, erweitert um erdige Nuancen. Am Gaumen rassig, packend, intensiv und sehr lang. Der Name könnte treffender nicht sein: »Occhio di Terra«, Auge der Erde.*

**€ 19,80**

(€ 26,40 / Liter)



## Roséwein

### **Bardolino Chiaretto D.O.C. 2017**

Massimo Ronca, Venetien

Rebsorten: Corvina Veronese, Rondinella

Roséwein, trocken, 0,75 Liter, 11% Vol., enthält Sulfite

*Leichter, rassig-spritziger, überraschend heller Rosé aus dem Anbaugebiet Bardolino im Südosten des Gardasees. Keine Fruchtbombe, wie so manch' anderer Rosato, sondern dezent fruchtig, unkompliziert und dennoch eigenständig. Winzer Massimo Ronca setzt auf seinem Familienweingut klar auf Qualität, und das merkt man. Ein sehr sommerlicher, unbeschwerter und trinkfreudiger Wein.*

€ 8,90

(€ 11,87 / Liter)



### **»Gazza Rosata« Rosato Puglia I.G.P. 2016**

Santa Lucia, Corato (Provinz Bari), Apulien

Rebsorten: 50% Nero di Troia, 50% Bombino Nero

Roséwein, trocken, 0,75 Liter, 12,5% Vol., enthält Sulfite

*Sie sind immer noch ein Geheimtipp, die Rosés Apuliens! Zählen sie doch zu den besten ganz Italiens, denn sie schaffen es, Frische mit Nuancenreichtum und Tiefe zu verbinden, sind dabei leicht und erst nach ein paar Jahren richtig gut. Hier kommt ein elegantes Beispiel von den Weinbergen um die legendäre, bis heute rätselhafte, achteckige Burg Castel del Monte im nördlichen Apulien, welche der berühmte Stauferkaiser Friedrich II. (1194-1250) auf einer Anhöhe errichten ließ. Der Wein zeigt im Glas Finesse, Noten von Kräutern und roten Früchten und reichlich Persönlichkeit.*

€ 9,80

(€ 13,07 / Liter)



### **Rosato »Rosanora« 2017**

Cascina Maddalena, Lombardei

Rebsorte: 100% Marzemino

Roséwein, trocken, 0,75 Liter, 12,5% Vol., enthält Sulfite

*Dass Marzemino höchst verführerischen Rotwein hervorbringt, ist kein Geheimnis. Wolfgang Amadeus Mozart liebte und verewigte ihn in seiner Oper Don Giovanni mit dem Ausruf »Versa il vino. Eccellente marzimino!« (2. Akt, Szene 13). Doch die alte Rebsorte ist auch für exzellenten Rosé zu haben – wie für den »Rosanora« aus dem kleinen Familiengut Cascina Maddalena vom südlichen Gardasee. Kultweingut Ca' dei Frati liegt gleich nebenan. Verheißungsvoller Duft nach Rosen, Lilien, Walderdbeeren und Moos-beeren, am Gaumen rassig-mineralisch mit packendem Schwung und ordentlicher Länge.*

€ 12,90

(€ 17,20 / Liter)



---

## Rotwein

### **Negroamaro Salento I.G.P. »Fregi Barocchi« 2015**

Azienda Vinicola Palamà, Apulien

Rebsorte: 100% Negroamaro

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 12,5% Vol., enthält Sulfite

*Herrlich trinkfreudiger, ausgewogener und nicht schwerer Negroamaro aus dem Weingut der Familie Palamà am südlichen Zipfel der apulischen Halbinsel Salento. Würzig mit saftiger Beerenfrucht und einer schönen Portion südlichem Temperament. Wurde nicht im Eichenfass ausgebaut und bringt für seinen Preis eine Menge Rotwein ins Glas.*

€ 6,90

(€ 9,20 / Liter)



**Nachfolgejahrgang  
kommt Frühjahr 2019**

### **Primitivo Salento I.G.P. »Albarossa« 2016**

Vinicola Palamà, Apulien

Rebsorte: 100% Primitivo

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Ein Primitivo aus dem südlichen Apulien, wie er sein soll: kraftvoll, dunkel, mit saftiger Brombeer- und Zwetschgenfrucht und dabei angenehm frisch und trinkfreudig. Er besitzt ein feinkörniges Tannin, das ihm Struktur und Halt gibt und bringt viel südliche Wärme mit ins Glas. Er kommt aus einem vor über 80 Jahren gegründeten Familienweingut, 30 Kilometer südlich von Lecce gelegen, und wird von Cosimo Palamà (»Ninì«) und seinem Sohn Michele mit viel Passion und Sinn für Qualität geführt.*

€ 8,90

(€ 11,87 / Liter)



**Nachfolgejahrgang  
kommt Frühjahr 2019**

**Cirò Rosso D.O.P. »Antico Sordillo« 2016**

Cantina Garrubba, Kalabrien

Rebsorte: 100% Gaglioppo

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Körperreicher, mediterraner Rotwein, der in französischen Eichenfässern reifte und mit einer frischen Blau- und Brombeerfrucht und feinkörnigem Tannin zu gefallen versteht. Er kommt aus einem Familiengut mit 10 Hektar Rebfläche an der Küste des Ionischen Meeres in Kalabriens bekanntestem Anbaugebiet Cirò. Vinifiziert wird er aus Gaglioppo, einer Reb-sortie, die wahrscheinlich aus dem antiken Griechenland stammt und schon vom Stauferkaiser Friedrich II. (1194-1250) sehr geschätzt wurde – er orderte einst »centum barrilia de bono vino de galloppo« (100 Fässer guten Gaglioppo)...*

**€ 8,90**

(€ 11,87 / Liter)

**Sangiovese »Soviano Regale« Colli Martani D.O.C. 2011**

Cantina Colle Uncinano, Umbrien

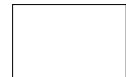
Rebsorte: 100% Sangiovese

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14,5% Vol., enthält Sulfite

*Erstaunlicher, herrlich körperreicher, bestens gereifter und immer noch jugendlicher Sangiovese aus dem Weingut der Familie Campanella. Es liegt rund 45 Kilometer südlich von Perugia, ging erst 2005 an den Start und machte rasch mit eigenständigen, ausdrucksvollen Weinen auf sich aufmerksam, wie mit diesem kraftvollen Sangiovese von Weinbergen auf 350 Metern Höhe an den Ausläufern der Monti Martani. Er wurde nicht in Holzfässern ausgebaut und punktet mit einer saftigen, dunklen Beerenfrucht, feinen und passenden Tanninen, guter Tiefe und Länge. In dieser Preisklasse eine Ansage!*

**€ 9,80**

(€ 13,07 / Liter)

**Chianti D.O.C.G. 2014**

Azienda Agricola Poggiosecco, Toskana

Rebsorten: 80% Sangiovese, 20% Malvasia Nera

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Wunderbar zu trinkender, unkomplizierter Toskana-Klassiker ohne Classico aus einem kleinen Weingut zwischen Florenz und Lucca. Der ungewöhnlich hohe Anteil von Malvasia Nera, einer in der Toskana alteingesessenen, aber leider immer seltener angebauten Rebsorte, macht den Wein rund und saftig und verleiht ihm eine lobenswert geradlinige, bodenständige Art.*

**€ 9,80**

(€ 13,07 / Liter)

**Piedirosso »Plutone« Taburno Sannio D.O.P. 2016**

Ocone Vini, Kampanien

Rebsorte: 100% Piedirosso

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Piedirosso ist eine typische Rebsorte der süditalienischen Region Kampanien, mit der Hauptstadt Neapel. Der Name bedeutet »rote Füße« und geht auf das rötliche Stockholz der Reben zurück. Dieser Piedirosso aus dem 1910 gegründeten Familiengut Ocone punktet mit einer stattlichen Portion Persönlichkeit. Das Duftpanorama reicht von Schwarzkirsche, Himbeere, Orange, getrockneten Pflaumen und Aprikosen über Gewürze wie Lorbeer, Thymian, Estragon und Rosmarin, begleitet von einer Prise Eukalyptus, Weihrauch, Tasmanischem Pfeffer und Schokolade. Am Gaumen samtig, vollmundig-ausgewogen mit feinen Tanninen und einem langen, südlich-warmen Ausklang.*

**€ 9,80**

(€ 13,07 / Liter)

**Dolcetto »Pirun« Dogliani D.O.C.G. 2015**

Azienda Agricola Aldo Marengo, Piemont

Rebsorte: 100% Dolcetto

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 12,5% Vol., enthält Sulfite

*Frischer, angenehm leichter und doch ausdrucksvoller Dolcetto aus Dogliani, einer Hochburg dieser traditionellen Rebsorte des Piemont. Das Anbaugebiet erstreckt sich südwestlich der Barolo-Weinberge – anders als beim weltberühmten Nachbarn steht in Dogliani nicht Nebbiolo in den besten Lagen, sondern Dolcetto. Winzer Claudio Marengo, die vierte Generation auf dem Weingut, baut den »Pirun« zudem nicht im Holz aus, so dass hier ein erfreulich klassischer, authentischer Dolcetto für jeden Tag in die Gläser kommt.*

**€ 9,80**

(€ 13,07 / Liter)



**Nero d'Avola Terre Siciliane I.G.P. 2016**

Fina Vini, Sizilien

Rebsorte: 100% Nero d'Avola

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Siziliens wichtigste Rotwein-Rebsorte Nero d'Avola kommt hier in einer Bilderbuch-Ausgabe ins Glas: kraftvoll, körperreich, südlich-warm... so, wie's sein soll. Familie Fina aus Marsala, am westlichsten Zipfel der Mittelmeerinsel, ist hier ein echter Prachtnero gelungen, der 6 Monate in 3000 Liter großen Eichenfässern reifte. Er wartet mit reichlich Fruchtnoten nach dunklen Beeren, Maraska-Kirschen, Pflaumen und Himbeeren auf, schmeckt saftig-vollmundig mit feiner, sanfter Tanninstruktur und punktet mit guter Balance und einem nachhaltigen Ausklang.*

**€ 9,80**

(€ 13,07 / Liter)

**Lacrima di Morro d'Alba D.O.C. »Bastaro« 2016**

Tenuta San Marcello, Marken

Rebsorte: 100% Lacrima di Morro d'Alba

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 12,5% Vol., enthält Sulfite

*Verführerische Spezialität aus der mittel-italienischen Adria-Region Marken, die bei uns praktisch völlig unbekannt ist. Der dunkel purpurrote Wein kommt aus einem kleinen 6 Hektar-Familiengut und überrascht mit einem ausdrucksvollen, aromatischen Duft nach Veilchen, Rosen, Heidekraut und roten Beeren. Zudem bringt er eine willkommen frische, leichte und sehr trinkfreudige Art mit.*

**€ 10,90**

(€ 14,53 / Liter)

**Sangiovese Colli Pesaresi D.O.C. »La Vigna delle Terrazze« 2016**

Azienda Agraria Claudio Morelli, Marken

Rebsorte: 100% Sangiovese

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13,5% Vol., enthält Sulfite

*Eleganter, facettenreicher, angenehmer Winzer-Sangiovese ohne Holzausbau aus den nördlichen Marken von Claudio Morelli.*

**€ 10,90**

(€ 14,53 / Liter)

**Aglianico Irpinia D.O.C. 2015**

Azienda Agricola Torricino di Stefano di Marzo, Kampanien

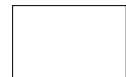
Rebsorte: 100% Aglianico

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

Markanter, packender Aglianico aus dem östlichen Hinterland von Neapel, dort, wo auch der berühmte Taurasi gedeiht. Winzer Stefano di Marzo hat diesen Wein nicht im Holz ausgebaut, so dass er den puren Aglianico-Charakter zeigt: saftige Schwarzkirschfrucht, Brombeeren, Lakritz- und Kräuternoten und die für diese große Rebsorte Süditaliens so typische Tanninstruktur. Eine ordentliche Portion Aglianico zum sehr ordentlichen Preis, und ein Probier-Muss für Aglianico-Liebhaber und alle, die es noch werden möchten!

**€ 10,90**

(€ 14,53 / Liter)

**Valpolicella Classico Superiore D.O.C. 2016**

Azienda Agricola I Scriani, Venetien

Rebsorten: 60% Corvina Veronese, 20% Corvinon, 10% Rondinella, 7% Croatina, 3% Oseleta

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Feiner fruchtig-würziger Duft, angenehm klassischer, eleganter Stil. Reifte 12 Monate in traditionellen großen Eichenfässern.*

**€ 11,80**

(€ 14,40 / Liter)

**»Collequanto« Serrapetrona D.O.C. 2013**

Terre di Serrapetrona, Marken

Rebsorte: 100% Vernaccia Nera di Serrapetrona

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Eleganter, frisch-herber Rotwein, der mit Noten von Blaubeeren, Lorbeerblättern und vor allem frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer aufwartet. Ein markantes, fein gewobenes Tanningerüst unterstützt die ausdrucksvolle Persönlichkeit dieses eigen-ständigen Weins, der kein Everybody's Darling ist und auch nicht sein möchte. Reifte 3 Monate in großen Eichenfässern à 25 Hektoliter (2500 Liter).*

**€ 11,90**

(€ 15,87 / Liter)





**»Sospiro« Rosso Ravenna I.G.T. 2012**

Azienda Agricola Sbarzaglia, Emilia-Romagna

Rebsorte: 100% Uva del Tundè

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Ein reinsortiger Wein aus der raren Rebsorte Uva del Tundè, von der es nur wenige Hektar Anbaufläche gibt. Eines der Handvoll Weingüter, die sie anbauen, ist die Azienda Agricola von Silvia Sbarzagli bei Ravenna. Mit dem »Sospiro« (Seufzer) hat sie einen saftigen, fruchtbetonten und zudem würzigen Charakter-Uva del Tundè mit feinkörnigen Tanninen auf die Flasche gebracht. Er wurde nicht im Holz aus-gebaut und besitzt dennoch ein ausgezeichnetes Reifepotenzial.*

**€ 11,90**

(€ 15,87 / Liter)

**Nero di Troia Castel del Monte D.O.C. »Vigna del Melograno« 2012**

Azienda Agricola Santa Lucia, Apulien

Rebsorte: 100% Nero di Troia

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Kraftvoller, dunkler Rotwein aus der Rebsorte Nero di Troia, die der Legende nach aus dem antiken Troja stammt. Die Reben stehen in der Nähe des berühmten Castel del Monte, der mysteriösen achteckigen Burg, welche der legendäre Stauferkaiser Friedrich II. (1194-1250) errichten ließ. Der Einzellagen-Wein reifte 8 Monate in großen Fässern aus slawonischer Eiche und zeigt ein spannendes Duftpanorama von Schattenmorellen, Zwetschgen, Lakritz und mediterranen Kräutern. Am Gaumen saftig, dicht und körperreich mit gut eingebundenem Tannin und einem langen Ausklang.*

**€ 11,90**

(€ 15,87 / Liter)

**Nachfolgejahrgang  
kommt 2019****Dolcetto »Suri« Dogliani D.O.C.G. 2016**

Azienda Agricola Aldo Marengo, Piemont

Rebsorte: 100% Dolcetto

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Saftiger, voller, dichter Dolcetto aus Dogliani, einer Hochburg dieser traditionellen Rebsorte des Piemont. Das Anbaugebiet erstreckt sich südwestlich der Barolo-Weinberge – anders als beim weltberühmten Nachbarn steht in Dogliani nicht Nebbiolo in den besten Lagen, sondern Dolcetto. Winzer Claudio Marengo, die vierte Generation auf dem Weingut, baut den »Suri« zudem nicht im Holz aus, so dass hier ein angenehm puristischer und harmonischer Dolcetto in die Gläser kommt.*

**€ 11,90**

(€ 15,87 / Liter)

**Barbera »Pirona« Langhe D.O.C. 2016**

Azienda Agricola Aldo Marengo, Piemont

Rebsorte: 100% Barbera

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14,5% Vol., enthält Sulfite

*Rassiger, jugendlicher und körperreicher Barbera aus dem Familiengut Aldo Marengo in Dogliani südlich des Barolo-Anbaugebietes. Winzer Claudio Marengo, die vierte Generation auf dem Hof, hat dem 2016er einen kurzen Ausbau in Eichenfässern spendiert, was ihm eine schöne Ausgewogenheit beschert hat. Die Trauben stammen von mehreren Lagen auf 400-450 Metern Höhe über dem Meeresspiegel im renommierten Unterbereich »Madonna delle Grazie«. Ein handwerklich erzeugter Barbera, den man am liebsten jeden Tag im Glas hätte!*

**€ 11,90**

(€ 15,87 / Liter)

**Cannonau di Sardegna D.O.C. 2016**

La Giara, Usellus (Provinz Oristano), Sardinien

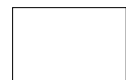
Rebsorte: 100% Cannonau

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Bilderbuch-Cannonau aus dem mittleren Westen Sardinien. Hier gibt es noch eine Population kleiner Wildpferde, auf die das Etikett graphisch Bezug nimmt. Der Wein stammt aus der kleinen Winzergenossenschaft La Giara und legt einen erfreulich klassischen Cannonau-Stil an den Tag, saftig, fruchtig, rund, eher heller in der Farbe, gut ausbalanciert und sehr trinkfreudig.*

**€ 12,80**

(€ 17,07 / Liter)



**Ciliegiolo Maremma Toscana D.O.C. 2016**

Antonio Camillo, Toskana

Rebsorte: 100% Ciliegiolo

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Selten zu findender reinsortiger Ciliegiolo aus der südwestlichen Toskana, der nach Kirschen, Kräutern und Waldboden duftet. Im Geschmack körperreich, strukturiert und ausgewogen. Kein Holzausbau.*

**€ 12,80**

(€ 17,07 / Liter)

**Nebbiolo d'Alba D.O.C. 2015**

Antica Cascina dei Conti di Roero, Piemont

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Reinsortiger Nebbiolo aus einem historischen Gut, das einst den Grafen von Roero ihren Wein lieferte und seit 1950 von der Familie Olivero geführt wird. Es liegt im Anbaugebiet Roero nordwestlich von Alba, die Weinberge erstrecken sich um das Anwesen einem Amphitheater gleich. Heute steht hier mit Daniela Olivero eine Winzerin am Ruder, die mit Können und Leidenschaft zu Werke geht. Einen Teil des Weins baute sie in 2-jährigen Barriques aus, der andere Teil wanderte in große traditionelle Eichenfässer. Schöner floral-beerig-erdiger Duft, sanftes Tannin, guter Körper, saftig und »trinkig«.*

**€ 12,90**

(€ 17,20 / Liter)

**Groppello Valtènesi D.O.C. 2015**

Azienda Agricola Cantrina di Cristina Inganni, Lombardei

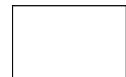
Rebsorte: 100% Groppello

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 12,5% Vol., enthält Sulfite

*Liebenswerter, hellroter Wein vom südwestlichen Gardasee, aus dem kleinen 6 Hektar-Weingut der sympathischen Cristina Inganni. Er wird aus der dort heimischen Rebsorte Groppello gewonnen und gefällt mit seiner geradlinigen und dabei charaktvollen Art. Im Duft rote Kirsche und Kräuter, am Gaumen sanft, harmonisch und charmant-unkompliziert.*

**€ 12,90**

(€ 17,20 / Liter)

**Tintilia del Molise D.O.C. »200 Metri« 2017**

Tenimenti Grieco, Molise

Rebsorte: 100% Tintilia

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Vorhang auf für Tintilia, die Spezialität der kleinen Adria-region Molise, zwischen den Abruzzen im Norden und Apulien im Süden gelegen. Die Sorte stand kurz vor dem Verschwinden, erfährt aber jetzt eine verdiente Renaissance. Nach zahlreichen Vergleichskostungen haben wir und für den Tintilia »200 Metri« aus dem Weingut Tenimenti Grieco entschieden, da dieser Wein den preffrig-würzigen Charakter der Rebsorte und die einladenden Noten nach Maraska-Kirschen und Zwetschgen schön zum Ausdruck bringt. Hinzu kommen eine willkommene Frische und ein feines Tanningerüst.*

**€ 12,90**

(€ 17,20 / Liter)

**Montepulciano d'Abruzzo Riserva D.O.C. »Duca Thaulero« 2013**

Casal Thaulero, Abruzzen

Rebsorte: 100% Montepulciano

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Der Rotwein-Klassiker der mittelitalienischen Abruzzen, hier als Riserva mit 24 Monaten Ausbau in Barrique-Eichenfässern. Seinen Namen trägt der Wein zu Ehren des Duca Giovanni Thaulero, der Ende des 19. Jahr-hunderts dem Weinbau der Adria-Region wichtige Qualitätsimpulse gab und den Grundstein für das heutige Weingut Casal Thaulero legte. Im Glas reichlich reife, saftige dunkle Beerenfrucht, unterlegt von einem balsamischen Hauch und ergänzt um dezente Takak- und Gewürznoten. Am Gaumen körperreich, kraftvoll und südlich-warm.*

**€ 13,80**

(€ 18,40 / Liter)

**Cirò Rosso Superiore Riserva D.O.P. »Simposio« 2013**

Cantina Garrubba, Kalabrien

Rebsorte: 100% Gaglioppo

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13,5% Vol., enthält Sulfite

*Packende mediterrane Riserva aus Kalabriens Paraderebsorte Gaglioppo, ausgebaut in Fässern aus französischer Allier-Eiche unterschiedlicher Größe. Dunkle Beerenfrucht, ein Hauch Schokolade, passendes, feinkörniges Tannin, reichlich Körper, gute Frische im langen Nachklang. Eine Ansage!*

**€ 13,90**

(€ 18,53 / Liter)



**Rosso Piceno Superiore D.O.C. »Terre di Giobbe« 2015****€ 13,90**

(€ 18,53 / Liter)

Azienda Agricola Fiorano, Marken

Rebsorten: 80% Montepulciano, 20% Sangiovese

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13,5% Vol., enthält Sulfite

*Rotwein-Klassiker der Marken aus einem kleinen, idyllisch gelegenen Familienweingut, rund 70 Kilometer südlich Ancona angesiedelt. Das Winzer-Ehepaar Paolo und Paola Beretta arbeitet mit natürlichen Hefen und baut den Wein erst 6 Monate auf der Feinhefe und anschließend etwa 12 Monate in französischen Barriques aus. Im Duft saftige Brombeer- und Zwetschgenfrucht, am Gaumen körperreich mit einem selbstbewussten wie passenden Tanninkleid. Punktet auch ordentlich bei Tiefe und Länge. Ungefiltert.*

**»Libello« Toscana I.G.T. 2016****€ 13,90**

(€ 18,53 / Liter)

Sequerciani, Gavorrano (Provinz Grosseto), Toskana

Rebsorte: 80% Sangiovese, 20% Ciliegiolo

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 12,5% Vol., ohne Zusatz von Sulfiten

*Herrlich frischer, eleganter Rotwein aus dem Südwesten der Toskana, der zeigt, wie gut sich die beiden Verwandten Sangiovese und Ciliegiolo im Wein verstehen. Im Duft rote Kirschen, mediterrane Kräuter, am Gaumen rassig mit viel Schwung und Spiel. Ausgebaut wurde der ungefilterte Wein teils in Terrakotta-Amphoren und auf den Einsatz von Sulfiten hat man komplett verzichtet. Das Weingut liegt bei Gavorrano in der südlichen Maremma und gehörte einst dem Marquis Giovanni Barabesi Bourbon di Pitrella. Es ist auf einem Hügel angesiedelt, eingebettet in Rebberge, Olivenhaine und Gärten, die Sicht reicht über die Landschaft der Maremma bis hin zur Insel Elba. Das Anwesen war in einen Dornröschenschlaf verfallen, aus dem es Anfang der 1990er Jahre der Schweizer Schauspieler und Filmemacher Ruedi Gerber erweckte und zu einem vinophilen Kleinod aufbaute.*

**Valpolicella Classico Superiore Ripasso D.O.C. 2016****€ 14,80**

(€ 19,73 / Liter)

Azienda Agricola I Scriani, Venetien

Rebsorten: 60% Corvina Veronese, 20% Corvinon, 10% Rondinella, 7% Molinara, 3% Oseleta

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Ein erfreulich klassischer Valpolicella Ripasso, der sich der Mode allzu fruchtsüßer und üppiger Ripasso-Weine entzieht. Beim Ripasso-Verfahren nach traditioneller Art werden dem »normalen« Valpolicella bei der Vinifikation die gepressten getrockneten Trauben des Amarone und Recioto hinzugegeben. Diese enthalten noch viel Fruchtextrakt und verleihen dem Wein einen guten Hauch Amarone-Stil. Winzer Stefano Cottini baut seinen Ripasso zudem 18-20 Monate in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 26 Hektolitern aus. Das Ergebnis ist ein Wein mit einem ausgeprägten Duft nach Waldbeeren, Veilchen und Zwetschgen und einem wunderbar harmonischen Gaumeneindruck. So gefällt uns Ripasso!*

**vorübergehend  
ausverkauft****NEU: Primitivo Gioia del Colle D.O.C. 2016****€ 14,80**

(€ 19,73 / Liter)

Fatalone, Gioia del Colle (Provinz Bari), Apulien

Rebsorte: 100% Primitivo

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 15% Vol., enthält Sulfite

*Seit fünf Generationen baut die Familie Petrera schon Wein an, doch ihr erster Primitivo auf der Flasche erblickte erst 1987 unter dem Namen »Fatalone« das Licht der Welt. Das Wort bedeutet Verführer oder Herzensbrecher und geht auf Nicola Petrera zurück, die zweite Generation, dem »Don Giovanni« von Gioia del Colle. Er wurde 98 Jahre alt und trank zum Frühstück stets einen halben Liter frisch gemolkene Milch sowie einen halben Liter Primitivo. Seit Beginn an legte man bei Fatalone großen Wert auf eine naturfreundliche Bewirtschaftung der kalkreichen, von rötlichem Boden geprägten Weinberge ohne Chemie und Kunstdünger und nahm hier eine Vorreiterrolle im Anbaugebiet ein. Heute steht Pasquale Petrera am Ruder des Weinguts und hält konsequent Kurs, und so verwundert es nicht, dass der Name Fatalone heute regelmäßig fällt, wenn es um die besten Primitivo-Weine Apuliens geht. Denn hier sind wir erfreulicherweise weit, weit entfernt vom industriellen, meist restsüßen Primitivo, der gerade den Weinmarkt überschwemmt. Hier gibt es feine Ecken und Kanten, gibt es Struktur und das notwendige Tannin, um die opulente, für Primitivo*

*typische Frucht im Zaum zu halten. Der Wein wurde spontan mit natürlichen Hefen vergoren, ohne dass dabei Sulfite zugesetzt wurden, und reifte 6 Monate in 750-Liter-Fässern aus slawonischer Eiche. Während dieser Zeit wurden die Fässer mit Musik bespielt, um den Wein feiner zu machen und die harmonische Reife zu fördern.*

**Lagrein Riserva Südtirol D.O.C. 2012**

Weingut H. Lentsch, Südtirol

Rebsorte: 100% Lagrein

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Authentischer, dunkler und traditioneller Südtiroler Rotwein aus der einheimischen Lagrein-Rebe. Die Weinstöcke des 1882 von Hartmann Lentsch gegründeten Familienweingutes im Bozener Unterland stehen auf tiefgründigen Porphy-Böden. Ausgebaut wurde der dunkle, ausgewogene, nuancenreiche Wein rund 12 Monate in Eichenfässern verschiedener Größe.*

**€ 14,90**

(€ 19,87 / Liter)



**NEU: Perricone Terre Siciliane I.G.P. 2015**

Porta del Vento, Camporeale (Provinz Palermo), Sizilien

Rebsorte: 100% Perricone

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Kaum bekannte, traditionelle, sehr alte sizilianische Rebsorte, die leider kaum mehr angebaut wird. Sie ergibt nicht so körperreiche, fruchtintensive Weine wie beispielsweise Nero d'Avola, die dafür aber mit ihrer würzigen, zurückhaltenden Art punkten. Winzer Marco Sferlazzo ist ein echter Perricone-Spezialist, der hier, dass die Sorte eine Renaissance verdient hat. Reifte zwei Jahre in großen Eichenfässern.*

**€ 15,80**

(€ 21,07 / Liter)



**Magliocco Canino »Libìci« Calabria I.G.P. 2011**

Casa Comerci, Kalabrien

Rebsorte: 100% Magliocco Canino

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Kalabrien überrascht hier mit einem unerwartet nördlich-kühlen Rotwein von der Küste des Tyrrhenischen Meeres südlich Tropea. Es handelt sich um den einzigen Wein, der zu 100% aus Magliocco Canino gekeltert wird, einer der unzähligen autochthonen Sorten Kalabriens. Der Duft startet erdig, hinzu kommen Waldbeeren, Lorbeer und medi-terrane Kräuter, am Gaumen zeigen sich feinkörnige, präsen Tannine und ein selten gewordener, sympathisch-bodenständiger Zug. Sicher nicht Everybody's Darling, sicher aber ein unangepasster Charakter-Roter jenseits des roten Fruchtbomben-Mainstreams. Hat noch reichlich Reifepotenzial!*

**€ 15,90**

(€ 21,20 / Liter)



**Bovale Isola die Nuraghi I.G.T. 2016**

La Giara, Usellus (Provinz Oristano), Sardinien

Rebsorte: 100% Bovale Sardo

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14,5% Vol., enthält Sulfite

*Lange Zeit stand die Reborste Bovale Sardo im Schatten der anderen beiden Rotwein-Platzhirsche Sardinien, Cannonau und Carignano. Doch was die kleine Winzergenossenschaft La Giara aus dem mittleren Nordwesten der Insel hier abliefern, ist einfach Klasse. Nämlich einen dunklen, kraftvollen Rotwein mit feiner Tanninstruktur und schöner Tiefe, der schon jetzt enorme Freude macht und für die nächsten Jahre noch viel verspricht (falls es dann noch Flaschen gibt). Die genaue Herkunft der Rebsorte Bovale Sardo ist noch nicht abschließend geklärt, vieles spricht dafür, dass sie mit der sardischen Cagnulari verwandt oder identisch ist, die wiederum der seltenen Rioja-Sorte Graciano entspricht. Auf jeden Fall ist Bovale – vor allem in dieser Qualität – eine willkommene Bereicherung der Rotweinwelt Sardinien.*

**€ 16,80**

(€ 22,40 / Liter)



**»Pellaro« Rosso Calabria 2014**

Azienda Vinicola Malaspina Consolato, Melito di Porto Salvo

(Provinz Reggio Calabria), Kalabrien

Rebsorten: 60% Nerello Cappuccio, 40% Nocera

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13,5% Vol., enthält Sulfite

*Kalabrien ist längst aus seinem vinophilen Dornröschenschlaf erwacht und wartet mit großer Vielfalt*

**€ 16,80**

(€ 22,40 / Liter)



*und mitreißenden Weinen aus lokalen Rebsorten auf. So auch am südlichsten Zipfel der Region, wo einst in der Antike die Griechen siedelten, die Landschaft wild-romantisch ist und sich am Horizont der Ätna erhebt. Seit 1967 erzeugt das Weingut Malaspina hier charaktervolle Weine, in-zwischen geführt von den vier Schwestern Domenica, Caterina, Irene und Patrizia. Ihr »Pellaro« ist ein aromareicher, fruchtbetonter, charmanter und südlich-temperamentvoller Rotwein, der 8 Monate in Barriques reifte.*

**»Silente« Riserva Rosso Ravenna I.G.T. 2009**

Azienda Agricola Sbarzaglia, Emilia-Romagna  
Rebsorte: 100% Uva del Tundè

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*In Tonneaux aus französischer Eiche ausgebaute Rarität aus der nur von drei Weingütern auf wenigen Hektar angebauten Uva del Tundè. Dunkle Frucht, Tabak, mineralisch. Gute Struktur, vielschichtig.*

**€ 16,90**

(€ 22,53 / Liter)



**Barbera d'Asti D.O.C. »Bric Ravizza« 2007**

Peyrani Società Semplice Agricola, Piemont  
Rebsorte: 100% Barbera

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14,5% Vol., enthält Sulfite

*Stammt von einem Weinberg, der in den 1940er und 1950er Jahren angelegt wurde. Intensiver Beerenduft, mineralisch-erdig, kernig, tief. Exzellenter Barbera, der zeigt, was die Rebsorte drauf hat, auch ohne Holzausbau. Noch jung.*

**€ 17,80**

(€ 23,73 / Liter)



**Vernaccia Rossa »Suffragium« Marche Rosso I.G.T. 2011**

Azienda Agraria Claudio Morelli, Marken  
Rebsorte: 100% Vernaccia Rossa di Pergola (Aleatico)

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Hochspannender, aromatischer Rotwein mit starker Persönlichkeit, der zu einem Teil in Barriques ausgebaut wurde, ohne dabei holzdominiert zu sein. Er besitzt eine verführerische Veilchen- und Beerenduft, die von würzigen Kräuternoten ergänzt wird. Am Gaumen sanft, harmonisch und lang.*

**€ 17,90**

(€ 23,87 / Liter)



**Primitivo Salento I.G.P. »Mavro« 2015**

Azienda Vinicola Palamà, Apulien  
Rebsorte: 100% Primitivo

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14,5% Vol., enthält Sulfite

*Das ausgezeichnete Rotweinjahr 2015 hat Michele Palamà dazu verführt, einen großen, im Barrique gereiften Primitivo herauszubringen. Gut so! Denn der noch junge, entschieden trocken ausgebaute Wein von alten Buschreben mehrerer, über 15 Kilometer verstreuter Lagen, ist eine Primitivo-Ansage. Und die kann es mit den Gewächsen aus den beiden namhaften Primitivo-Platzhirschen Apuliens, Gioia del Colle und Manduria, locker aufnehmen. Die frische, dunkle Frucht wird von mediterranen Kräutern assistiert, unterlegt von einer noch jungen Tanninstruktur und einem dezenten Hauch Eichenholz. Nichts für Liebhaber weichgespülter Fruchtbomben, sondern für Amanten markanter Ecken-und-Kanten-Tropfen. Hat viel Potenzial!*

**€ 18,90**

(€ 25,20 / Liter)



**Sangiovese di Romagna Superiore Riserva D.O.C. »Vigna delle Lepri« 2011**

Fattoria Paradiso, Emilia-Romagna  
Rebsorte: 100% Sangiovese Grosso

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13,5% Vol., enthält Sulfite

*Die allererste Sangiovese di Romagna Riserva, von einer Einzellage mit über 60 Jahre alten Reben der Brunello-Sorte Sangiovese Grosso. Reifte 24 Monate in großen Fässern aus Slavonischer Eiche. Elegant, facettenreich und noch jung.*

**€ 19,80**

(€ 26,40 / Liter)



**»Pian del Moro« Aglianico del Vulture D.O.C. 2012**

Musto Carmelitano, Basilikata  
Rebsorte: 100% Aglianico

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Kraftvoll, komplex, erdig-würzig und tanninreich, wie es sich für einen großen Aglianico gehört. Die*

**€ 19,80**

(€ 26,40 / Liter)



*Trauben stammen von einer Einzellage, die dem Wein seinen Namen gibt und auf der die ältesten Reben der Familie wurzeln. Reifte 12 Monate in Tonneaux (500 Liter Fassungsvermögen) aus französischer Eiche.*

**»Robbione« Serrapetrona D.O.C. 2011**

Terre di Serrapetrona, Marken

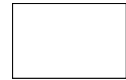
Rebsorte: 100% Vernaccia Nera di Serrapetrona

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 15% Vol., enthält Sulfite

*Man kann ihn gut und gerne als den »Amarone der Marken« titulieren, denn er wird aus spät gelesenen, sehr reifen Trauben vinifiziert, von denen die Hälfte zusätzlich wie beim weltberühmten Veroneser Rotwein Amarone getrocknet werden. Das ergibt einen sehr saftigen, fruchtintensiven, würzigen und vollmundigen Wein, der nach Schwarzkirschen, Pflaumen, Rosinen, Lakritze, Pfeffer und Rosmarin duftet. Reifte 24 Monate in großen Eichenfässern.*

**€ 19,80**

(€ 26,40 / Liter)



**Corinto Nero »Nero du Munti« Salina I.G.P. 2016**

Azienda Agricola Caravaglio Antonino, Salina, Sizilien

Rebsorte: 100% Corinto Nero (Passolina di Lipari)

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Rotwein-Spezialität von den Liparischen oder Äolischen Inseln im Nordosten von Siziliens. Zwei Weinberge liefern die Corinto Nero-Trauben. Einer liegt in einem Krater auf der Insel Lipari und besitzt historische Bedeutung, denn hier stehen noch bis zu 150 Jahre alte, wurzelechte Reben. Von ihnen stammen auch die Rebstöcke des zweiten Weinbergs ab, der sich im Norden der Insel Salina befindet. Corinto Nero kommt, wie der Name bereits nahelegt, aller Wahrscheinlichkeit aus dem griechischen Korinth und ist dort als Korinthiaki bekannt. Winzer Antonino Caravaglio vinifiziert den Wein nur mit eigenen, natürlichen Hefen und baut ihn zu einem Teil in Eichenfässern aus. Im Duft dunkle Beeren, Zwetschgen, schwarzer Pfeffer, ein Hauch Tarocco (sizilianische Blutorange), am Gaumen harmonisch, körperreich mit seidigen Tanninen und würzig-pikantem Ausklang.*

**€ 19,80**

(€ 26,40 / Liter)



**Freisa d'Asti D.O.C. 2011**

Peyrani Società Semplice Agricola, Piemont

Rebsorte: 100% Freisa

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Piemont ist ein prächtiges Paradies für mitreißende Rotweine, bei denen nicht unbedingt die prominenten Hauptdarsteller Nebbiolo, Barbera und Dolcetto mitspielen müssen. Denn die Region am Fuße der Berge hat noch eine Reihe unbekannter Reben in Reserve, darunter Freisa. Aus den wenigen Trauben, die ihm seine über 60 Jahre alten Weinstöcke liefern, macht Stefano Peyrani einen der besten Freisa überhaupt. Ohne Ausbau in Holzfässern, damit der sorten-typische Duft nach roten Beeren gut zum Ausdruck kommt. Die erdigen Noten gefallen ebenso wie der nuancenreiche, von feinkörnigem Tannin und respektabler Länge geprägte Geschmack. Eine spannende Rotwein-Rarität, von der nur eine geringe Flaschenzahl verfügbar ist.*

**€ 19,80**

(€ 26,40 / Liter)



**Ciliegiolo »Vigna Vallerana Alta« Maremma Toscana D.O.C. 2014**

Antonio Camillo, Toskana

Rebsorte: 100% Ciliegiolo

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Rarität von einer Einzellage mit Ciliegiolo-Buschreben im Südwesten der Toskana, die zur einen Hälfte 1954, zur anderen 1968 angelegt wurde. Winzer Antonio Camillo ist Spezialist für diese alteingesessene toskanische Sorte, die nur selten reinsortig in der Flasche anzutreffen ist. Dies ist sein gefeiertes Aushängeschild, ein burgunderhaft anmutender, facettenreicher, subtil-eleganter Rotwein, den er in Tonneaux und 25 Hektoliter großen Eichenfässern ausbaute. Für den exzellent gelungenen 2014er gab es alle 3 legendären Gläser in Italiens namhaftem Weinführer Gambero Rosso.*

**€ 19,80**

(€ 26,40 / Liter)



**Barbera d'Asti D.O.C. »Bric Piovà« 2009**

Peyrani Società Semplice Agricola, Piemont

Rebsorte: 100% Barbera

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14,5% Vol., enthält Sulfite

*Von einer 1937 angelegten Einzellage, die einst der Kirche gehörte. Wurde in französischen 500-Liter-Eichenfässern ausgebaut. Dezente Holznoten, dunkle Frucht, mineralische Frische. Großer Barbera!*

**€ 21,80**

(€ 29,07 / Liter)

**Barbarossa »Il Dosso« Rosso Forlì I.G.T. 2011**

Fattoria Paradiso, Emilia-Romagna

Rebsorte: 100% Barbarossa

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Eleganter, vielschichtiger Kultwein von alten Rebstöcken, zu einem Teil für 12 Monate in französischen Eichenfässern aus Allier-Eiche ausgebaut. Die Rebsorte ist wahrscheinlich uralte und wurde vom Gutsbesitzer Mario Pezzi in den 1950er Jahren in einem alten Weinberg entdeckt. Da es keinen Namen gab, benannte er die Sorte kurzerhand nach dem legendären Stauferkaiser Friedrich I. Barbarossa – der Herrscher residierte anno 1177 mit seinem Hofstaat in der Burg von Bertinoro. Eine rote Ikone der Romagna!*

**€ 21,80**

(€ 29,07 / Liter)

**NEU: Aglianico del Vulture D.O.C. 2013**

Quarta Generazione, Barile (Provinz Potenza), Basilikata

Rebsorte: 100% Aglianico

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14,5% Vol., enthält Sulfite

*Der Aglianico vom erloschenen Vulkan Vulture im Nordosten der Basilikata zählt zu den besten Roten des Südens, und die Familie Paternoster hat hier einen sehr eleganten, nuancenreichen Wein auf die Flasche gebracht, der 12 Monate in großen und kleinen Eichenfässern reifte. Er stammt von einem Filetstück der Weinberge am Vulture, das die Familie seit nunmehr vier Generationen bewirtschaftet.*

**+++ auch in original Quarta 6er-Holzbox verfügbar +++**

**22,80**

(€ 30,40 / Liter)

**Gattinara D.O.C.G. 2013**

Azienda Vitivinicola Nervi, Piemont

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13,5% Vol., enthält Sulfite

*Nebbiolo-Geheimtipp aus dem Nordpiemont aus dem ältesten Weingut des kleinen Anbaugesbietes Gattinara. Drei Jahre in großen traditionellen Eichenfässern ausgebaut, elegant mit Veilchen- und Rosenduft, Waldbeeren-Noten, einer feingewobenen Tanninstruktur und finessenreicher Länge.*

**€ 22,90**

(€ 30,53 / Liter)

**Piedirosso »Vigna Madre« Campi Flegrei D.O.C. 2012**

La Sibilla, Kampanien

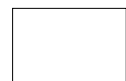
Rebsorte: 100% Piedirosso

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Die Campi Flegrei, die Vulkanlandschaft der »brennenden Felder« südwestlich von Neapel, diente schon in der Antike als Anbaugesbiet bester Weine. Davon zeugen noch heute zahlreiche römische Mauern und Zisternen, die auch auf dem Weingut La Sibilla der Familie Di Meo zu finden sind. Ihre Weinberge erstrecken sich auf den Anhöhen der Ischia vorgelagerten Halbinsel Bacoli. Eines der Aushängeschilder der Familie ist der Piedirosso »Vigna Madre« von einer Einzellage mit wurzel-echten, im Schnitt 85 Jahre (!) alten Reben. Der lagerfähige, von feinkörnigem Tannin, guter Frische und großer Eleganz geprägte Rotwein reifte zur Hälfte 12 Monate in gebrauchten Barriques und zeigt eindrucksvoll, was Kampaniens Rebsorte Piedirosso (»rote Füße« wegen des rötlichen Rebholzes) zu leisten in der Lage ist.*

**€ 22,90**

(€ 30,53 / Liter)

**Pugnitello del Piaggione Toscana I.G.T. 2013**

Poggio al Gello, Paganico (Provinz Grosseto), Toskana

Rebsorte: 100% Pugnitelto

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14,5% Vol., enthält Sulfite

*Sie ist wieder da, die alte toskanische Rebsorte Pugnitelto! Und das ist sehr gut so und eine*

**vorübergehend  
ausverkauft****€ 23,80**

(€ 31,73 / Liter)



willkommene Bereicherung der oftmals etwas gleichförmigen Rotweinlandschaft der Toskana. Die kompakte, einer Faust ähnelnden Form der Traube gab ihr den markanten Namen, was die Sorte dennoch nicht vor dem nahezu vollständigen Verschwinden rettete. Eine Handvoll Weingüter baut sie inzwischen wieder an, wie das sympathische Familiengut Poggio al Gello im Nordosten von Grosseto. Alda Chiari und ihr Mann Giorgio haben hier einen körperreichen, von saftiger, reifer Frucht geprägten Pugnietello auf die Flasche gebracht, der 12 Monate in Barriques reifte und einen eigenständigen toskanischen Rotweinstil zeigt, der schlicht begeistert.

**»Patros Pietro« Calabria Rosso I.G.T. 2013**

Azienda Vinicola Malaspina Consolato, Melito di Porto Salvo  
(Provinz Reggio Calabria), Kalabrien

Rebsorte: 100% Magliocco Dolce

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13,5% Vol., enthält Sulfite

*Temperamentvoller, 8 Monate in französischen Barriques gereifter Rotwein vom südlichsten Zipfel Kalabriens. Er ist der Stolz der vier Schwestern Domenica, Caterina, Irene und Patrizia Malaspina, die das von ihrem Vater gegründete Weingut heute mit großer Leidenschaft führen. Reinsortig aus einer der besten Rebsorten der Region gewonnen, zeigt der »Patros« ein weites Panorama an Aromen, das von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren über mediterrane Kräuter bis hin zu Tabak und Lakritz reicht. Ein eindrucksvolles Beispiel für die neue Generation von Klasse-Rotweinen aus Kalabrien!*

**€ 24,80**

(€ 33,07 / Liter)



**Pugnietello Toscana I.G.T. 2016**

Sequerciani, Gavorrano (Provinz Grosseto), Toskana

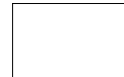
Rebsorte: 100% Pugnietello

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13,5% Vol., ohne Zusatz von Sulfiten

*Packender, kräftiger und dabei rassischer Rotwein aus einer beinahe ausgetorbenen, historischen Rebsorte der Toskana: Pugnietello, die »kleine Faust« – der Name geht auf die kleine, faustähnliche Traubenform zurück. Der dunkle, gut strukturierte Wein ist hochspanned, im Duft wie am Gaumen, mit Aromen von dunklen Beeren, Kräutern über Tabak und Lakritz bis hin zu Leder und Gewürzen, feinen Tanninen und imposantem Tiefgang. Ein Teil des ungefilterten Weins reifte in Terrakotta-Amphoren, der andere in französischen Barriques, Sulfite wurden nicht eingesetzt. Das Weingut Sequerciani liegt bei Gavorrano in der südlichen Maremma und gehörte einst dem Marquis Giovanni Barabesi Bourbon di Pitrella. Es ist auf einem Hügel angesiedelt, eingebettet in Rebberge, Olivenhaine und Gärten, die Sicht reicht über die Landschaft der Maremma bis hin zur Insel Elba. Das Anwesen war in einen Dornröschenschlaf verfallen, aus dem es Anfang der 1990er Jahre der Schweizer Schauspieler und Filmemacher Ruedi Gerber erweckte und zu einem vinophilen Kleinod aufgebaute.*

**€ 24,90**

(€ 33,20 / Liter)



**Amarone della Valpolicella Classico D.O.C. 2012**

Azienda Agricola I Scriani, Fumane (Provinz Verona), Venetien

Rebsorten: 60% Corvina Veronese, 25% Corvinon, 15% Rondinella

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 16% Vol., enthält Sulfite

*Eleganter Amarone aus einem Familiengut im klassischen Valpolicella-Gebiet im Norden von Verona. Die Trauben stammen von eigenen Hügellagen mit traditioneller Pergola-Erziehung und werden rund 100 Tage getrocknet, bevor sie mit natürlichen Hefen in großen Holzfässern fermentieren. Für den Ausbau ging's dann 16-18 Monate in Barriques und 10 Monate in große Eichenfässer.*

*Herausgekommen ist ein harmonischer, kraftvoller und zugleich sanfter Amarone, der nach Veilchen, dunklen Beeren, Rosinen, dunkle Schokolade und Lakritz duftet und mit seinem saftigen Schmelz verzaubert.*

**€ 29,80**

(€ 39,73 / Liter)



**Montefalco Sagrantino D.O.C.G. 2011**

Perticaia, Umbrien

Rebsorte: 100% Sagrantino

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14,5% Vol., enthält Sulfite

*Sehr eleganter, feiner Sagrantino, der Top-Wein von Perticaia (hier macht man keine Riserva!). Noch jugendlich, aber schon zugänglich, dunkle Frucht, das typische Tannin der kernigen Rebsorte ist sehr feinkörnig, große Tiefe, lang. Reifte 12 Monate in kleinen Eichenfässern. 3 Gläser im Gambero Rosso.*

**€ 29,90**

(€ 39,87 / Liter)





**NEU: Taurasi Sant'Eustachio D.O.C.G. 2009****€ 34,80**

Boccella di Lucia Gregorio, Castelfranci (Provinz Avellino), Kampanien

(€ 46,40 / Liter)

Rebsorte: 100% Aglianico

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14,5% Vol., enthält Sulfite

*Der große Rotwein des Südens, oft auch der Barolo des Südens titulierte. Tatsächlich gibt es Gemeinsamkeiten zwischen den wohl besten Rotweinrebsorten Italiens, Nebbiolo und Aglianico. Da ist dieser unbeugsame Charakter, diese packende Art und diese fordernde Tanninstruktur, diese Tiefe und der Reichtum an Nuancen, der erst nach und nach erschlossen werden kann. Doch der Taurasi ist ein Kind des Südens, dunkel und kraftvoll-erdig, temperamentvoll und kaum zu zähmen. Kein Wunder, dass die Rebsorte am liebsten auf vulkanischen Böden wächst, wie hier im Hinterland des Vesuv. Als eines der besten Taurasi-Terroirs gelten die Lagen um Castelfranci, und genau hier ist das Weingut der Familie Boccella angesiedelt. Sie bewirtschaften seit über 50 Jahren rund 3 Hektar Aglianico mit bis zu 50 Jahre alten, wurzelechten Aglianico-Rebstöcken auf 600 Metern Höhe. Erst seit 2005 füllt die Familie die Weine unter eigenem Etikett ab, vorher wurde die Produktion lokal verkauft. Eine weise Entscheidung, denn schon die ersten eigenen Jahrgänge haben enormen Respekt errungen, und heute fällt der Name Boccella in einem Atemzug mit den Taurasi-Ikonen. Dazu hat auch der Önologe Sebastiano Fortunato beigetragen, ein Schüler von Giacomo Tachis, dem Schöpfer des legendären Sassicaia. Boccellas 2009er Taurasi ist ein tiefgründiger, stolzer Taurasi, fast noch jugendlich, dabei kraftvoll und finessenreich zugleich, mit Noten von dunklen Beeren, Waldboden, Leder, ergänzt um mediterrane Kräuternoten. Sehr feiner, langer Ausklang. Ausbau in großen Eichenfässern.*

**Gattinara D.O.C.G. »Molsino« 2009****€ 58,00**

Azienda Vitivinicola Nervi, Piemont

(€ 77,33 / Liter)

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Das Aushängeschild des ältesten Weingutes in Gattinara von der seit Jahrhunderten geschätzten Einzellage Molsino. Der Wein zählt zum Besten, was das nördliche Piemont bereithält und nimmt es mit jedem renommierten Einzellagen-Barolo auf. Ausbau in großen Eichenfässern (10-20 Hektoliter).*

---

**Dessertwein****Moscato di Trani dolce D.O.P. 2012 (0,5 Liter)****€ 16,80**

Villa Schinosa, Azienda Agricola Corrado Capece Minutolo, Apulien

(€ 33,60 / Liter)

Rebsorte: 100% Moscato Reale (Moscato Giallo)

Weißwein, fruchtsüß, 0,5 Liter, 14,5% Vol., enthält Sulfite

*Der berühmte Dessertwein der Adriastadt Trani. Er kommt aus dem 1884 gegründeten Weingut der Familie Capece Minutolo dei Duchi di San Valentino, die altem neapolitanischen Adel entstammt. Die Stiele der reifen Trauben werden an den Rebstöcken eingeknickt, so dass die Beeren in der Sonne Apuliens trocknen und sich ihr Fruchtgehalt konzentriert. So erlangt der Wein seine verlockend intensiven Noten nach reifen gelben Früchten, Orangenschalen und Mandeln. Dabei ist er nicht zu süß und wartet mit einem erfreulich herben Zug auf.*

**Minutolo Passito »Elogio alla Lentezza« Valle dell'Itria I.G.P. 2013 (0,5 Liter)****€ 16,80**

I Pástini, Apulien

(€ 33,60 / Liter)

Rebsorte: 100% Minutolo

Weißwein, fruchtsüß, 0,5 Liter, 13,5% Vol., enthält Sulfite

*Blumig-würzig-fruchtiger Passito aus der beinahe ausgestorbenen aromatischen Rebsorte Minutolo. Die Trauben werden am Rebstock von der Sonne natürlich getrocknet und dann sorgfältig zu diesem ausgesprochen verführerischen Elixier vinifiziert. Dabei ist der Wein keinesfalls zu süß, sondern wartet mit einer herben Ader auf, die ihn sogar aperitif-fähig macht. Ein Wein zum Entspannen, dessen Name »Elogio alla Lentezza« (Lobeshymne auf die Langsamkeit) passender kaum sein könnte.*

**»El Aziz« Vendemmia Tardiva Terre Siciliane I.G.P.**

Fina Vini, Sizilien

Rebsorte: 100% Grillo

Weißwein, fruchtsüß, 0,5 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*»El Aziz« ist arabisch und bedeutet »Der Großartige«, und das ist hier beileibe keine Übertreibung. Denn dieser fruchtsüße, rassig-frische Grillo aus spät gelesenen, an den Rebstöcken getrockneten Trauben besitzt große Magie und Verführungskraft – und er ist eine Seltenheit! Denn aus Grillo macht man, außer Marsala, üblicherweise trockene Weißweine. Das war auch die ursprüngliche Bestimmung der Trauben im Herbst 2003, doch der heiße Sommer hatte es anders gewollt: Die Trauben waren zu reif und süß für einen trockenen Wein, und so wurde halt »Der Großartige« daraus, bis heute der einzige Dessertwein des Familienweingutes Fina im äußersten Westen Siziliens.*

**€ 16,80**

(€ 33,60 / Liter)



**Erbaluce di Caluso Passito D.O.C.G. 2009**

Tenuta Roletto, Cuceglio (Provinz Turin), Piemont

Rebsorte: 100% Erbaluce

Weißwein, fruchtsüß, 0,375 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Köstlicher Weißwein aus getrockneten Trauben der sehr alten Rebsorte Erbaluce, deren Name sich vom lateinischen »alba lux« (Licht der Morgenröte) ableitet und auf die kleinen, weißlich glänzenden Beeren hinweist. Die Sorte war schon immer berühmt für herausragende, fruchtsüße Weine, denen sie einen brillanten Frischenerv mit auf den Genussweg gibt. Wie gut der dem Wein steht, zeigt der elegante Passito der Tenuta Roletto, deren Weinberge sich nördlich von Turin Richtung Aostatal erstrecken. Schönes, anmutiges Spiel aus Frucht, floralen Noten, Kräuteranklingen und rassigem Schwung im langen Finale. Ein großer Verführer, keine Frage!*

**€ 25,90**

(€ 69,07/ Liter)



**Malvasia delle Lipari Passito D.O.C. 2014 (0,5 Liter)**

Azienda Agricola Caravaglio Antonino, Salina, Sizilien

Rebsorten: 95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero (Passolina di Lipari)

Weißwein, fruchtsüß, 0,5 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

*Der berühmte fruchtsüße Malvasia von den Liparischen (oder Äolischen) Inseln, und einer der köstlichsten und besten Dessertweine ganz Italiens, wie wir finden. Denn das mediterrane Klima im Norden der Insel Salina verleiht dem Wein zusammen mit dem vulkanischen Boden und der akkuraten Arbeit von Winzer Antonino Caravaglio einen einzigartigen Charakter. Die von Hand geernteten Trauben werden zwei bis drei Wochen auf Schilfmatten (»canizze« im lokalen Dialekt) ausgebreitet und in einer speziellen Trockenanlage (»pinnata«) an der Sonne getrocknet. Ein Teil des Weins reifte im Edelstahl, der andere in Eichenfässern. In der Farbe goldgelb, im Duft ausdrucksvoll mit Noten von kandierten Zitrusfrüchten, getrockneter Aprikose, Orangenblüten, Honig, Mandeln und Vanille. Geschmacklich keinesfalls zu süß mit schöner Konzentration und einem feinen herben Zug. Prächtige Länge. Solo wie zu gereiftem Käse, Blauschimmelkäse oder karamelisierten Desserts große Klasse.*

**€ 34,80**

(€ 69,60 / Liter)



**Raboso Passito »Rebecca« Veneto I.G.T. 2005 (0,5 Liter)**

Tessère Società Agricola, Venetien

Rebsorte: 100% Raboso

Rotwein, fruchtsüß, 0,5 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite

*Unwiderstehlicher roter Dessertwein aus der Raboso-Traube, die im Piave-Gebiet zwischen Venedig und dem Friaul gedeiht. Die Trauben wurden rund 3 Monate lang getrocknet und sorgfältig vinifiziert, anschließend reifte der Wein 12 Monate in Eichenfässern. Im Duft Weichselkirsche, Brombeere, Holunderbeere, Rosinen, unterlegt von einem Hauch Schokolade und Espresso. Bestens ausbalanciert mit guter Frische, die dem Wein Schwung gibt, dazu sehr feinkörniges Tannin, das Halt verleiht. Hohe Fließgeschwindigkeit!*

**€ 16,80**

(€ 33,60 / Liter)



**Aleatico Toscana I.G.T. 2016**

Sequerciani, Gavorrano (Provinz Grosseto), Toskana

Rebsorte: 100% Aletico

Rotwein, fruchtsüß, 0,375 Liter, 13% Vol., ohne Zusatz von Sulfiten

*Unheimlich rassiger, eleganter roter Dessertwein, dessen köstliche Fruchtintensität von der*

**€ 23,90**

(€ 47,80 / Liter)



markanten Frische durchdrungen wird und der dadurch niemals schwer und zu süß schmeckt. Er wird aus der alten, autochthonen Rebsorte Aleatico gewonnen, die eine Hochburg in der südlichen Maremma hat. Für den Ausbau ging's teils in Terrakotta-Amphoren, teils in französische Barriques. Wurde nicht gefiltert. Das Weingut Sequerciani liegt bei Gavorrano in der südlichen Maremma und gehörte einst dem Marquis Giovanni Barabesi Bourbon di Pitrella. Es ist auf einem Hügel angesiedelt, eingebettet in Rebberge, Olivenhaine und Gärten, die Sicht reicht über die Landschaft der Maremma bis hin zur Insel Elba. Das Anwesen war in einen Dornröschenschlaf verfallen, aus dem es Anfang der 1990er Jahre der Schweizer Schauspieler und Filmemacher Ruedi Gerber erweckte und zu einem vinophilen Kleinod aufgebaute. **LIMITIERT!**

**Recioto della Valpolicella Classico »Maddalena« D.O.C. 2012 (0,5 Liter)**

**€ 25,90**

Azienda Agricola I Scriani, Venetien

(€ 51,80 / Liter)



Rebsorten: 60% Corvina Veronese, 20% Corvinon, 10% Rondinella, 10% Molinara  
Rotwein, fruchtsüß, 0,5 Liter, 14% Vol., enthält Sulfite

Der rote fruchtsüße Klassiker Veronas und einer der bekanntesten und begehrtesten Dessertweine ganz Italiens. Das Familienweingut I Scriani zeigt hier einen feinen, von einem verlockenden Duft nach Veilchen, roten Beeren und Rosinen geprägten Recioto, der 12 Monate in Eichenfässern reifte. Seine natürliche, durch das Trocknen der Trauben nach der Ernte während 100-130 Tagen gewonnene Fruchtsüße wird durch das feinkörnige Tannin bestens ergänzt. Wunderbar zu fruchtigen Desserts, Schokolade oder Blauschimmelkäse, oder auch solo als krönender Abschluss eines Menüs.

**Aperitivo, Likör & Grappa**

**Select Aperitivo Veneziano (0,7 Liter)**

**exklusiv in Berlin**

**€ 11,80**

14% Vol., enthält Chinin, Farbstoff Azorubin

(€ 16,86 / Liter)



Der wahre Aperitif Venedigs, ideal für original Spritz Veneziano. Ihrem 1920 entstandenen Aperitif haben die echten Venezianer bis heute die Treue gehalten, während er außerhalb der Lagunenstadt kaum zu finden, geschweige denn bekannt ist. Er ist nicht so süß und orangenfruchtig wie der große Rivale Aperol aus Padua und hat deutlich mehr Kräuterwürze, ohne aber so bitter und so schwer und alkoholreich zu sein wie Campari. Hier ein paar Select Trinktipps:

Spritz Veneziano: Eiswürfel, 4 cl Select, 6 cl trockener leichter Weißwein (oder ein Schaumwein Brut – der Klassiker ist ein guter Prosecco), 1 Orangenscheibe, mit Sodawasser kurz aufspritzen

Select Soda: Eiswürfel, 6 cl Select, 1 Orangenscheibe, mit Sodawasser auffüllen

Select Orange: Eiswürfel, 6 cl Select, Saft frisch gepresster Orangen (am besten sizilianische Blutorangen)

Select Tonic: Eiswürfel, 5 cl Select, mit Tonic Wasser auffüllen, ein paar Minzblätter hineingeben

**Limoncello Liquore di Limoni (0,7 Liter)**

**vorübergehend  
ausverkauft**

**€ 19,80**

Il Gusto della Costa, Kampanien, 29% Vol.

(€ 28,29 / Liter)



Aus den berühmten Zitronen der Amalfiküste handwerklich hergestellter Likör. Ein köstlicher Klassiker des Südens, der ins Eisfach gehört. Ohne Farb- und Aromastoffe, nummerierte Flasche.

**Arancione Liquore di Arance Siciliane (0,5 Liter)**

**vorübergehend  
ausverkauft**

**€ 16,80**

Liqueria Limonio, Sizilien, 30% Vol.

(€ 33,60 / Liter)



Siziliens Antwort auf den Limoncello der Amalfiküste: natürlich hergestellter, fruchtsüßer Likör aus den Schalen sizilianischer Orangen, ohne Farb- und Aromastoffe.

**Liquore di Gelsi Neri (0,5 Liter)**

**vorübergehend  
ausverkauft**

**€ 19,80**

Liqueria Limonio, Sizilien, 32% Vol.

(€ 39,60 / Liter)



Natürlich hergestellter fruchtsüßer Likör von schwarzen Maulbeeren aus Sizilien, eine echt italienische Alternative zum Crème de Cassis. 2 cl in ein Sektglas geben und mit Prosecco auffüllen.

**Liquore di Gelsi Neri (0,2 Liter)**

**vorübergehend  
ausverkauft**

**€ 9,80**

Liqueria Limonio, Sizilien, 32% Vol.

(€ 49,00 / Liter)



### Amaro dell'Etna (0,7 Liter)

Agrosan Sicilia, Sizilien, 29% Vol.

Nach dem Originalrezept von 1901 mit über 15 Kräutern und aromatischen Pflanzen  
hergestellter Bitterlikör vom Vulkan Ätna.

€ 16,80

(€ 24,00 / Liter)



## Probierpakete (deutschlandweit versandkostenfrei!)

### 12er-Probierpaket »CLASSICO«

statt € 131,89

€ 115,00

12 trockene Weine aus regionstypischen italienischen Rebsorten

(€ 12,78 / Liter)

(1x Frizzante, 4x weiß, 1x rosé, 6x rot)

Sparvorteil insgesamt über € 16,00!



- 1 Flasche (0,75 Liter) Pignoletto Frizzante Colli Bolognesi D.O.C.G., Manaresi
- 1 Flasche (0,75 Liter) Greco di Tufo D.O.C.G. 2015, Torricino
- 1 Flasche (0,75 Liter) Grillo »Kebrilla« Sicilia D.O.C. 2017, Fina Vini
- 1 Flasche (0,75 Liter) Pecorino »Donna Orgilla« Offida D.O.C.G. 2015, Fiorano
- 1 Flasche (0,75 Liter) Grechetto dell'Umbria I.G.T. 2015, Colle Uncinano
- 1 Flasche (0,75 Liter) »Gazza Rosata« Rosato Puglia I.G.P. 2016
- 1 Flasche (0,75 Liter) Dolcetto »Pirun« Dogliani D.O.C.G. 2015, Aldo Marengo
- 1 Flasche (0,75 Liter) Valpolicella Classico Superiore D.O.C. 2016, I Soriani
- 1 Flasche (0,75 Liter) Sangiovese Colli Pesaresi D.O.C. »La Vigna delle Terrazze« 2016, Claudio Morelli
- 1 Flasche (0,75 Liter) Aglianico Irpinia D.O.C. 2015, Torricino
- 1 Flasche (0,75 Liter) Cirò Rosso D.O.P. »Antico Sordillo« 2016, Garrubba
- 1 Flasche (0,75 Liter) Nero d'Avola Terre Siciliane I.G.P. 2016, Fina Vini

### 12er-Probierpaket »AUTOCTONO«

statt € 158,09

€ 139,00

12 trockene Weine aus kaum bekannten italienischen Rebsorten

(€ 15,44 / Liter)

(1x Frizzante, 5x weiß, 6x rot)

Sparvorteil insgesamt über € 18,00!



- 1 Flasche (0,75 Liter) Pignoletto Frizzante Colli Bolognesi D.O.C.G., Manaresi
- 1 Flasche (0,75 Liter) »Derthona« Timorasso Colli Tortonesi D.O.C. 2015, La Colombera
- 1 Flasche (0,75 Liter) Bianco d'Alessano »Cupa« Valle d'Itria I.G.P. 2016, I Pàstini
- 1 Flasche (0,75 Liter) Vespaiolo Veneto I.G.T. 2017, La Costa
- 1 Flasche (0,75 Liter) Trebbiano Spoletino D.O.C. 2016, Perticaia
- 1 Flasche (0,75 Liter) Minutolo Puglia Bianco I.G.T. 2016 Cantine Polvanera
- 1 Flasche (0,75 Liter) »Collequato« Serrapetrona D.O.C. 2013, Terre di Serrapetrona
- 1 Flasche (0,75 Liter) »Sospiro« Rosso Ravenna I.G.T. 2012, Sbarzaglia
- 1 Flasche (0,75 Liter) Lacrima di Morro d'Alba D.O.C. »Bastaro« 2016, San Marcello
- 1 Flasche (0,75 Liter) Ciliegiole Maremma Toscana D.O.C. 2016, Antonio Camillo
- 1 Flasche (0,75 Liter) Piediroso »Plutone« Taburno Sannio D.O.P. 2016, Occone
- 1 Flasche (0,75 Liter) Gropello Valtènesi D.O.C. 2015, Cantrina

### 12er-Probierpaket »SPECIALE«

statt € 190,99

€ 169,00

12 trockene Weine mit ausgeprägtem, nicht alltäglichem Charakter

(€ 18,78 / Liter)

(3x Frizzante weiß, hellrot, rot, 3x weiß, 1x orange, 4x rot)

Sparvorteil insgesamt über € 21,00!



- 1 Flasche (0,75 Liter) Prosecco Frizzante »Integrale« Col fondo, Marchiori
- 1 Flasche (0,75 Liter) Lambrusco di Sorbara Secco Frizzante »Omaggio a Gino Friedmann« D.O.C. Fermentazione in Bottiglia
- 1 Flasche (0,75 Liter) Gragnano Frizzante Penisola Sorrentina D.O.C. 2016, Mariano Sabatino
- 1 Flasche (0,75 Liter) Falanghina »Cruna Delago« Campi Flegrei D.O.C. 2013, La Sibilla
- 1 Flasche (0,75 Liter) Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva »San Paolo« D.O.C.G. 2010, Pievalta
- 1 Flasche (0,75 Liter) Pignoletto Vigna del Grotto Colli Bolognesi D.O.C.G. 2016, Vigneto San Vito
- 1 Flasche (0,75 Liter) Grechetto dell'Umbria I.G.T. »Araminto Oro« 2007, Colle Uncinano
- 1 Flasche (0,75 Liter) Malvasia »Bianca Regina« Colli Piacentini D.O.C. 2011, Lusenti
- 1 Flasche (0,75 Liter) Piediroso »Plutone« Taburno Sannio D.O.P. 2016, Occone
- 1 Flasche (0,75 Liter) Magliocco Canino »Libici« Calabria I.G.P. 2011, Casa Comerci
- 1 Flasche (0,75 Liter) Vernaccia Rossa »Suffragium« Marche Rosso I.G.T. 2011, Claudio Morelli
- 1 Flasche (0,75 Liter) Corinto Nero »Nero du Munti« Salina I.G.P. 2016, Caravaglio

**12er-Probierpaket »ROSSO GRANDE«**

12 erstklassige trockene Rotweine

statt € 290,99 **€ 259,00**

(€ 28,78 / Liter)

**Sparvorteil insgesamt über € 30!**

- 1 Flasche (0,75 Liter) Primitivo Salento I.G.P. »Mavro« 2015, Palamà
- 1 Flasche (0,75 Liter) Barbarossa »Il Dosso« Rosso Forlì I.G.T. 2011, Fattoria Paradiso
- 1 Flasche (0,75 Liter) »Robbione« Serrapetrona D.O.C. 2011, Terre di Serrapetrona
- 1 Flasche (0,75 Liter) Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Riserva »Duca Thaulero« 2013, Casal Thaulero
- 1 Flasche (0,75 Liter) Cilieggiolo »Vigna Vallerana Alta« Maremma Toscana D.O.C. 2014, Antonio Camillo
- 1 Flasche (0,75 Liter) »Silente« Riserva Rosso Ravenna I.G.T. 2009, Sbarzaglia
- 1 Flasche (0,75 Liter) »Pian del Moro« Aglianico del Vulture D.O.C. 2012, Musto Carmelitano
- 1 Flasche (0,75 Liter) Gattinara »Molsino« D.O.C.G. 2009, Nervi
- 1 Flasche (0,75 Liter) Barbera d'Asti D.O.C. »Bric Piovà« 2009, Peyrani
- 1 Flasche (0,75 Liter) »Patros Pietro« Calabria Rosso I.G.T. 2013, Malaspina
- 1 Flasche (0,75 Liter) Amarone della Valpolicella Classico D.O.C. 2012, I Soriani
- 1 Flasche (0,75 Liter) Montefalco Sagrantino D.O.C.G. 2011, Perticaia

---

**Verschiedenes****Flaschentragetasche 6er »BottleGo« schwarz****€ 8,50****Flaschentasche 1er silber / rot glänzend mit Henkeln****€ 1,20****Flaschentasche 2er weiß / silber / rot matt****€ 1,80****Flaschentasche 3er weiß / silber / rot matt****€ 2,20****Geschenkkarton 1er bordeauxrot geriffelt (versandfähig)****€ 3,00****Kühltasche 1er original IceBag transparent mit Henkeln, wasserdicht****€ 4,80**

## Versand

Einfach die gewünschte Artikelanzahl in die Liste eintragen, Name und Adresse und ggf. die abweichende Lieferanschrift unten angeben. Die ausgefüllte Liste abspeichern und an [info@altrovino.de](mailto:info@altrovino.de) schicken. Das ist noch keine zahlungspflichtige Bestellung, Sie erhalten zunächst eine Bestellbestätigung von uns. Zahlen können Sie **einfach und sicher per Vorkasse**. Wir versenden mit Hermes (DHL und UPS auf Anfrage).

Versandkosten deutschlandweit **pro Paket bis 12 Flaschen nur € 5,95. Österreich € 18,90** pro Paket bis 12 Flaschen (derzeit leider noch kein Versand von Schaumwein, Likör und Grappa nach Österreich möglich).

### Rechnungsanschrift:

ggf. Firma:

Vorname:  Name:

Straße, Hausnummer, Postleitzahl, Ort:

E-Mail-Adresse:

Ich versichere hiermit, mindestens 18 Jahre alt zu sein.

### Lieferanschrift (falls von der Rechnungsanschrift abweichend):

ggf. Firma:

Vorname:  Name:

Straße, Hausnummer, Postleitzahl, Ort:

Hinweise:

## Der altrovino-Newsletter

Möchten Sie zu Weinproben und Veranstaltungen eingeladen werden? Und über neue Weine und besondere Angebote informiert werden? Melden Sie sich für unseren kostenlosen Newsletter an!

- Ja, bitte nehmen Sie meine oben eingetragene E-Mail-Adresse in den altrovino Newsletter-Verteiler auf.**

altrovino versichert Ihnen, Ihre Angaben streng vertraulich zu behandeln und sie nur für Hinweise auf Weinproben, Veranstaltungen und Informationen über Neuigkeiten zu speichern und zu verwenden. In keinem Fall werden Ihre Angaben an Dritte weitergegeben. Sie können jederzeit verlangen, dass wir Ihre Angaben vollständig löschen. Schreiben Sie dazu einfach eine E-Mail an [info@altrovino.de](mailto:info@altrovino.de)



### **Impressum & Inverkehrbringer aller Weine:**

altrovino

Inhaber: Stephan Pelzl

USt-ID: DE251595145

Abgaben-Nr. Österreich: 68 566/2512

Grimmstraße 17

10967 Berlin Kreuzberg

Tel. (030) 98 32 36 93

Fax (030) 98 32 36 94

[info@altrovino.de](mailto:info@altrovino.de) • [www.altrovino.de](http://www.altrovino.de)



### **Öffnungszeiten:**

Dienstag bis Samstag 14 bis 22 Uhr und länger  
Sonntag, Montag und an Feiertagen geschlossen

*Angebot freibleibend. Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Mit Erscheinen dieser Gesamtliste sind alle vorherigen Listen ungültig. Versand nur an Personen ab 18 Jahren. **Zahlung sicher und bequem per Vorkasse.***

### **Bankverbindung:**

Kontoinhaber: Stephan Pelzl

Commerzbank Kiel

IBAN: DE51 2104 0010 0797 9917 00

BIC: COBADEFFXXX



altrovino Gesamtliste 2019-02-II