



Das echte Italien

Weinhandel & Weinbar

Gesamtliste

August 2018

Grimmstraße 17
10967 Berlin Kreuzberg

Geöffnet / *open:*

Dienstag bis Donnerstag 14.00 - 22.00 Uhr und länger

Freitag und Samstag 14.00 - 24.00 Uhr und länger

Tuesday until Thursday 2.00 p.m. - 10.00 p.m. and later

Friday and Saturday 2.00 p.m. - 12.00 p.m. and later

Tel. (030) 98 32 36 93

Fax (030) 98 32 36 94

info@altrovino.de

www.altrovino.de

Schaumwein & Perlwein (Spumante & Frizzante)

Anzahl Flaschen

Malvasia Frizzante Secca Colli di Scandiano e Canossa D.O.C.

€ 7,90

Cantina Arceto, Emilia-Romagna

Rebsorte: 100% Malvasia di Candia Aromatica

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

Rassiger, charaktervoller Frizzante aus der Gegend von Canossa, besitzt eine schöne Apfel-, Birnen- und Quittenfrucht, die von einer angenehmen würzigen Komponente ergänzt wird.

**vorübergehend
ausverkauft**

(€ 10,53 / Liter)

Lambrusco di Sorbara Frizzante Secco D.O.C. »Bolle«

€ 7,90

Cantina di Carpi e Sorbara, Emilia-Romagna

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!

(€ 10,53 / Liter)

Tèrmen Frizzante a rifermentazione naturale »Col fondo«

€ 8,90

Azienda Agricola Romolo Follador, Venetien

Rebsorten: 90% Glera, 10% Perera und Bianchetta

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

Traditioneller Prosecco mit Flaschengärung und Hefesatz, naturtrüb und angenehm trocken.

**vorübergehend
ausverkauft**

(€ 11,87 / Liter)

Gagnano Frizzante Penisola Sorrentina D.O.C.

€ 8,90

Cantine Mariano Sabatino, Kampanien

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 Kirschrucht, einer ausgewogen-markanten Art und einem trinkfreudigem Naturell.

(€ 11,87 / Liter)

Lambrusco di Sorbara Frizzante Secco D.O.C. »Omaggio a Gino Friedmann«

€ 9,80

Cantina di Carpi e Sorbara, Emilia-Romagna

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.

(€ 13,07 / Liter)

Lambrusco di Sorbara Frizzante Secco D.O.C. »Omaggio a Gino Friedmann«

€ 9,80

Fermentazione in Bottiglia

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, am Gaumen rassig mit feinem Hefeschmelz und schöner Länge. Vor Genuss die Hefe sanft aufschütteln!

(€ 13,07 / Liter)

- 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 Weinberg, in dem die große Vielfalt der Lambrusco-Rebsortenfamilie vom Istituto Tecnico e Agrario »A. Zanelli« bewahrt wird. Dunkel, ausdrucksstark, vielschichtig, feinkörnige Tanninstruktur, gute Länge.
- Spergola Spumante Brut Colli di Scandiano e Canossa D.O.C.** € 9,80
 Cantina Arceto, Emilia-Romagna (€ 13,07 / Liter)
 Rebsorte: 100% Spergola **vorübergehend ausverkauft**
 Schaumwein weiß, trocken (Brut), 0,75 Liter, 12% Vol., enthält Sulfite
Feiner Schaumwein Brut aus der lokalen Rebsorte Spergola, die sich dank ihrer rassigen Art bestens für Schaumweine eignet. Feine Perlage, floreale Noten im Duft, gute Balance aus Frucht und Frische.
- Moscato d'Asti D.O.C.G. »La Caliera« 2013 (0,75 Liter)** € 10,90
 Borgo Maragliano Società Agricola, Piemont (€ 14,53 / Liter)
 Rebsorte: 100% Moscato Bianco di Canelli
 Perlwein weiß, fruchtsüß, 0,75 Liter, 5% Vol., enthält Sulfite
Spritziger Piemont-Klassiker, leicht, herrlich aromatisch und sehr, sehr verführerisch.
- Moscato d'Asti D.O.C.G. »La Caliera« 2013 (halbe Flasche)** € 6,50
 Perlwein weiß, fruchtsüß, 0,375 Liter, 5% Vol., enthält Sulfite (€ 17,33 / Liter)
- Wieder da: Pignoletto Frizzante Colli Bolognesi D.O.C.G.** € 11,80
 Maria Teresa Manaresi, Emilia-Romagna (€ 15,73 / Liter)
 Rebsorte: 100% Pignoletto
 Perlwein weiß, trocken, 0,75 Liter, 11,5% Vol., enthält Sulfite
Zartfruchtiger Frizzante aus Bologna mit sehr feiner Perlage und eigenem Charakter.
- 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.
- Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Brut** € 13,80
 Azienda Agricola Romolo Follador, Venetien (€ 18,40 / Liter)
 Rebsorten: 90% Glera, 10% Perera und Bianchetta **vorübergehend ausverkauft**
 Schaumwein weiß, trocken (Brut), 0,75 Liter, 11,5% Vol., enthält Sulfite
Erfreulich authentischer Winzer-Prosecco von Hügellagen in Santo Stefano di Valdobbiadene.
- Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Extra Dry** € 13,80
 Azienda Agricola Romolo Follador, Venetien (€ 18,40 / Liter)
 Rebsorten: 90% Glera, 10% Perera und Bianchetta **vorübergehend ausverkauft**
 Schaumwein weiß, Extra Dry, 0,75 Liter, 11,5% Vol., enthält Sulfite
Die fruchtigere Variante des Brut aus dem kleinen Familiengut Romolo Follador in Santo Stefano di Valdobbiadene. Feine Perlen, harmonisch und überaus verführerisch...
- Pignoletto Frizzante Sui Lieviti Colli Bolognesi D.O.C.G. 2014** € 14,80
 Orsi – Vigneto San Vito, Emilia-Romagna (€ 19,73 / Liter)
 Rebsorten: 97% Pignoletto, 3% andere lokale Sorten **Nachfolgejahrgang kommt bald**
 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 reichlich Zitrusfrucht, dezente Hefenoten, am Gaumen herrlich herb mit viel Grapefruit-Aromen, frisch, nuancenreich und lang. Absolut spannend!

NEU: 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, rassig, lang. Ein sehr feinperlender, nuancenreicher, rassiger Prosecco mit großer Länge und einer Klasse, die sich sehen lassen kann.

NEU: 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.

**NEU: 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: 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...*

Spumante Brut Rosé »Maria Teresa« Metodo Classico**vorübergehend
ausverkauft****€ 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 charaktvoller Ausklang.*

Caprettone Spumante Brut Metodo Classico 2013

Casa Setaro, Kampanien

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.

€ 24,80

(€ 33,07 / Liter)

**Lessini Durello Riserva D.O.C. Brut Metodo Classico 2009**

Fongaro Società Agricola, Venetien

Rebsorte: 100% Durella

Schaumwein weiß, trocken (Brut), Klassische Flaschengärung, 0,75 Liter, 12,5% Vol., enthält Sulfite
Hochklassige Jahrgangs-Brut Riserva mit traditioneller Flaschengärung und 40 Monaten Hefelager, vielschichtig und brillant. Stammt aus einem Familienweingut östlich von Verona.

€ 25,90

(€ 34,53 / Liter)



Weißwein**Grechetto dell'Umbria I.G.T. 2015**

Cantina Colle Uncinano, Umbrien

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 Zitrusfrüchten aufwartet. Im Geschmack saftig mit Schmelz und einem passenden Frische-Rückgrat. Der Preis ist eine kleine Sensation.

€ 7,90

(€ 10,53 / Liter)

**Calabria Bianco I.G.P. »Il Cavaliere« 2015**

Cantina Garrubba, Kalabrien

Rebsorten: 75% Greco Bianco, 20% Malvasia Bianca, 5% Trebbiano Toscano

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 13% Vol., enthält Sulfite
Aromatischer, körperreicher Weißwein von der Ionischen Küste Kalabriens. Er kommt aus dem 1937 gegründeten Weingut der Familie Garrubba, das zeitgemäße, elegante und herrlich mediterrane Weine erzeugt. Bei diesem trockenen Weißwein sorgt die aromatische Rebsorte Greco Bianco für Körper und Frucht, während Malvasia Bianca Finesse und Trebbiano Toscano Frische mitbringen. Im Duft Aprikose, Mirabelle, Birne, Honigmelone, ergänzt um Lavendel und Jasmin. Ausgewogener, fruchtiger Geschmack mit einem frischen, langen Ausklang.

€ 7,90

(€ 10,53 / Liter)

**Neuer Jahrgang: Custoza D.O.C. 2017**

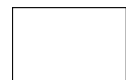
Massimo Ronca, Venetien

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.

€ 8,90

(€ 11,87 / 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.

€ 9,80

(€ 13,07 / Liter)

**Neuer Jahrgang: 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 Zementbehälter. Im Duft Holunderblüten, Stachelbeeren und Mittelmeer-Macchia, im Geschmack rassig mit pikant-würzigem Ausklang. Ein Grillo, der Klasse hat!

€ 9,80

(€ 13,07 / Liter)

**Fiano di Avellino D.O.C.G. 2015**

Le Otto Terre, Kampanien

Rebsorte: 100% Fiano

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

Die kalk- und tuffsteinreichen Hügel im Osten von Neapel sind die Heimat des Fiano di Avellino – neben dem ebenfalls hier angebauten Greco di Tufo einer der namhaftesten Weißweine Süditaliens. Er wird aus der sehr alten, vermutlich schon zu römischen Zeiten als Vitis apianis bekannten und beliebten Rebsorte gekeltert. Charakteristisch ist die feine Honignote, die im »Saliceto« der 2005 gegründeten Winzergemeinschaft Le Otto Terre besonders gut zum Ausdruck kommt. Hinzu gesellen sich Noten von Salbei, Fenchel, Nüssen, Mirabellen und Orange. Darüber hinaus beeindruckt der Wein mit Körper, Frische und einem langen Nachklang.

€ 9,80

(€ 13,07 / Liter)

**Neuer Jahrgang: 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)



Erbaluce di Caluso D.O.C.G. »Bianca« 2014

Azienda Vitivinicola Nervi, Piemont

Rebsorte: 100% Erbaluce

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

Leichter, mineralischer, mit alpiner Frische ausgestatteter Weißwein aus dem Norden des 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. Das Weingut Nervi, berühmt für seine Gattinara-Rotweine, gewinnt ihn von Lagen auf 370 Metern Höhe. Eine nicht leicht zu findende weiße Piemont-Spezialität.

€ 9,80

(€ 13,07 / Liter)

**Neuer Jahrgang: 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-floralenm Duft und sanftem, ausgewogenem Charakter.

€ 10,80

(€ 14,40 / Liter)

**Bianchello del Metauro D.O.C. »La Vigna delle Terrazze« 2015**

Azienda Agraria Claudio Morelli, Marken

Rebsorte: 100% Bianchello (Biancame)

Weißwein, trocken, 0,75 Liter, 12,5% 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)

**Neuer Jahrgang: 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 absolut unbekannt ist. Er wird aus der Rebsorte Incrocio Manzoni 6.0.13 gekeltert, die Prof. Luigi Manzoni in den 1930er Jahren aus Riesling und Weißburgunder kreuzte. Ausdrucksvoll, würzig, körperreich, frisch und rassig mit Aromen nach Zitrus-früchten und Gewürzen. 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. 2015**

Antica Cascina dei Conti di Roero, Piemont

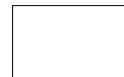
Rebsorte: 100% Arneis

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)

**Neuer Jahrgang: 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. 2016**

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!

**Nachfolgejahrgang
kommt bald****€ 11,90**

(€ 15,87 / Liter)

**Neuer Jahrgang: Zibibbo Secco »TAIF« Terre Siciliane I.G.P. 2017**

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...

€ 11,90

(€ 15,87 / Liter)

**Neuer Jahrgang: Lugana D.O.C. 2017**

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, unmittelbarer Nachbar des Lugana Kultweingutes Ca' del Bosco.

€ 12,80

(€ 17,07 / Liter)

**Vermentino »Vigne Basse« Colli di Luni D.O.C. 2016**

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.

€ 12,80

(€ 17,07 / Liter)



Greco di Tufo D.O.C.G. 2015

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.

€ 12,80

(€ 17,07 / 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

Ausdruckvoller, 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)

**Gavi D.O.C.G. »ReLys« 2014**

Azienda Agricola Molinetto, Piemont

Rebsorte: 100% Cortese

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

Sehr eleganter Gavi von Diego Carrea. Er besitzt 6 Hektar Reben, darunter einem 1964 angelegten Weinberg, der die Trauben für den ReLys liefert. Ein Drittel dieses Weins wird 6 Monate lang in französischen Barriques ausgebaut. Feiner, würziger Duft, nicht holzdominiert, seidig, lang.

€ 13,80

(€ 18,40 / Liter)

**Vespaiolo Breganze D.O.C. 2016**

Fattoria Sociale La Costa, Venetien

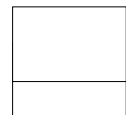
Rebsorte: 100% Vespaiolo

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!

**Nachfolgejahrgang
kommt bald****€ 13,90**

(€ 18,53 / Liter)



Falanghina »Vigna del Monaco« Taburno Sannio D.O.P. 2013**€ 13,90**

(€ 18,53 / Liter)

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.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore D.O.C. »Cipriani« 2015**€ 14,80**

(€ 19,73 / Liter)

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 exzellerter 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 Rebärten. Von den wenigen Flaschen, die erzeugt wurden, haben wir etwas reservieren können.

Trebbiano Spoletino D.O.C. 2016**€ 14,90**

(€ 19,87 / Liter)

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.

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

(€ 21,20 / Liter)

Azienda Agricola Torricino di Stefano di Marzo, Kampanien

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**

(€ 21,07 / Liter)

La Colombera, Piemont

Rebsorte: 100% Timorasso

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

Die herzliche wie beherrzte 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**

(€ 21,07 / Liter)

Azienda Agricola Caravaglio Antonino, Salina, Sizilien

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.

Neuer Jahrgang: 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.

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 dem kaum bekannten Anbaugebiet Colli di Luni im Grenzbereich zwischen der Toskana und Ligurien. Besitzt ein gutes Reifepotenzial.

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

€ 16,80

Weingut Klaus Lentsch, Südtirol

(€ 22,40 / Liter)

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!

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

€ 16,80

Cantina Colle Uncinano, Umbrien

(€ 22,40 / Liter)

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.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva D.O.C.G. »San Paolo« 2010

€ 16,90

Pievalta, Marken

(€ 22,53 / Liter)

Rebsorte: 100% Verdicchio

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

Nicht im Holz ausgebaute, spontan vergorene Riserva mit rund 28 Monaten Reife auf der Hefe, würzig, feine Frucht, vielschichtig, eigenständig. 3 Gläser im Gambero Rosso.

Falanghina »Crana Delago« Campi Flegrei D.O.C. 2013

€ 19,80

La Sibilla, Kampanien

(€ 26,40 / Liter)

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.

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.

€ 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 ausgezeichneter 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

Neuer Jahrgang: 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)

Lucanto Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C. 2016

Torre Raone, Abruzzen

Rebsorte: 100% Montepulciano

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

Saftiger Rosé aus den Abruzzen, reinsortig aus der roten Vorzeigesorte Montepulciano der mittellitalienischen Adria-Region gekeltert. Das Besondere: Die Rebstöcke, auf 350 Metern Höhe gepflanzt, haben ein respektables Alter von 40 und mehr Jahren erreicht. Das verleiht dem von Aromen roter Früchte geprägten, ausgewogenen und schmelzigen Wein eine gute Tiefe. Die Produktion ist klein und Luciano di Tizio und Antonio d'Emilio, zwei Schulfreunde, die Torre Raone 1996 aus der Taufe huben, bürgen für die Qualität mit ihren Fingerabdrücken auf dem Etikett.

Nachfolgejahrgang
kommt bald

€ 9,80

(€ 13,07 / Liter)

Neuer Jahrgang: 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' del Bosco 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

Wieder da: 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)

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 (»Nini«) und seinem Sohn Michele mit viel Passion und Sinn für Qualität geführt.

€ 8,90

(€ 11,87 / Liter)

Neuer Jahrgang: 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-sort, die wahrscheinlich aus dem antiken Griechenland stammt und schon vom Staufer-kaiser 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)

**Wieder da: 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

Bestens gereifter, körperreicher Sangiovese ohne Ausbau in Holzfässern. Er stammt aus dem Weingut der Familie Campanella, deren Weinberge rund 45 Kilometer südlich Perugia liegen.

€ 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

Junger, frischer Dolcetto aus Dogliani, einer Hochburg dieser Rebsorte, südwestlich des Barolo-Gebietes gelegen. Saftige Kirchenoten, gut balanciert, ohne Holzausbau, ein Dolcetto für jeden Tag!

€ 9,80

(€ 13,07 / Liter)

**Neuer Jahrgang: 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)



Corvina Veronese I.G.T. 2015

Massimo Ronca, Venetien

Rebsorte: 100% Corvina Veronese

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

Die wichtigste Valpolicella-Rebsorte hier einmal in reinsortigem Gewand. Ein runder, fruchtbetonter, schmelziger und dabei körperreicher Rotwein ohne Ausbau in Holzfässern. Mit zunehmender Belüftung entwickelt er immer mehr Charakter und gefällt dabei mit einer würzigen Kräuternote, welche die saftige rote Beerenfrucht bestens ergänzt. Eine schöne Corvina-Leistung von Massimo Ronca, dessen Familienweingut am südöstlichen Gardasee liegt das und für seine schmackhaften und preiswerten Weine geschätzt wird.

€ 10,80

(€ 14,40 / Liter)

**Valpolicella Classico Superiore D.O.C. 2014**

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.

**Nachfolgejahrgang
kommt bald****€ 10,80**

(€ 14,40 / Liter)

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

Tenuta San Marcello, Marken

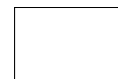
Rebsorte: 100% Lacrima di Morro d'Alba

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« 2015**

Azienda Agraria Claudio Morelli, Marken

Rebsorte: 100% Sangiovese

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

Eleganter, facettenreicher, angenehmer Sangiovese ohne Holzausbau aus den nördlichen Marken.

€ 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 westlichen Hinterland von Neapel. Er wurde nicht im Holz ausgebaut und zeigt daher puren Aglianico-Charakter mit der für diese große Rebsorte Süditaliens so typischen Tanninstruktur, saftiger Schwarzkirschrucht und Lakritz- und Kräuternoten.

€ 10,90

(€ 14,53 / 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)

**Wieder da: Nero di Troia Castel del Monte D.O.C. »Vigna del Melograno« 2012 € 11,90**

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 Staufenkaiser 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.

(€ 15,87 / Liter)

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

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 Anbauggebiet 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 »Surù« zudem nicht im Holz aus, so dass hier ein angenehm puristischer und harmonischer Dolcetto in die Gläser kommt.

**Nachfolgejahrgang
kommt bald****€ 11,90**

(€ 15,87 / Liter)

**Barbera »Pirona« Langhe D.O.C. 2015**

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-Anbaugbietes. Winzer Claudio Marengo, die vierte Generation auf dem Hof, baut den »Pirona« nicht im Holz aus, sondern lässt die Rebsorte hier ihre Stärken Frucht, Frische und sanfte Tannine ausspielen. 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.

**Nachfolgejahrgang
kommt bald****€ 11,90**

(€ 15,87 / Liter)

**Neuer Jahrgang: Ciliegiole Maremma Toscana D.O.C. 2016**

Antonio Camillo, Toskana

Rebsorte: 100% Ciliegiole

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

Selten zu findender reinsortiger Ciliegiole aus der südwestlichen Toskana, der nach Kirschen, Kräutern und Waldboden duftet. Im Geschmack körperreich, strukturiert und ausgewogen. Kein Holz ausbau.

€ 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

Schon jetzt gut trinkbarer Nebbiolo aus einem historischen Gut, das einst den Grafen von Roero ihren Wein lieferte und heute von Daniela Olivero mit Können und Leidenschaft geführt wird.

€ 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« 2015**

Tenimenti Grieco, Molise

Rebsorte: 100% Tintilia

Rotwein, trocken, 0,75 Liter, 13,5% 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 Vergleichsverkostungen 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)

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

Casal Thaulero, Abruzzen

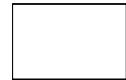
Rebsorte: 100% Montepulciano

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)

**NEU: »Libello« Toscana I.G.T. 2016**

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 rassic 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.

€ 13,90

(€ 18,53 / Liter)

**Rosso Piceno Superiore »D.O.C. Terre di Giobbe« 2015**

Azienda Agricola Fiorano, Marken

Rebsorten: 80% Montepulciano, 20% Sangiovese

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

Rotwein-Klassiker der Marken, hier mit natürlichen Hefen vergoren und nach 6 Monaten Reife auf der Feinhefe noch für etwa 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut. Saftige Brombeer- und Zwetschgenfrucht, körperreich, weiche Tannine, gute Balance. Wurde nicht gefiltert.

€ 13,90

(€ 18,53 / Liter)



Wieder da: 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)



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 Porphyrböden. Ausgebaut wurde der dunkle, ausgewogene, nuancenreiche Wein rund 12 Monate in Eichenfässern verschiedener Größe.

€ 14,90

(€ 19,87 / Liter)



Aglianico Taburno Sannio D.O.P. »Pezza la Corte« 2009

Ocone Vini, Kampanien

Rebsorte: 100% Aglianico

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

Aglianico ist eine der besten Rebsorten Süditaliens und das rote Aushängeschild Kampaniens. Dieser Aglianico entstammt der kalkreichen Einzellage »Pezza la Corte« vis-à-vis des Monte Taburno. Er wurde 9 Monate in Barriques ausgebaut und wartet mit einem reizvollen Waldbeeren- und Tabakduft auf, ergänzt von feinen Röst- und Vanillenoten. Am Gaumen südlich-kraftvoll, dabei elegant und ausgewogen, mit einer sanften Tanninstruktur. Das 1910 gegründete Familiengut Ocone Vini, etwa 60 Kilometer nordöstlich Neapel angesiedelt, wird heute vom herzlichen Domenico Ocone in dritter Generation geführt.

**Nachfolgejahrgang
kommt bald**

€ 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, präsenste 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)



NEU: »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 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.

€ 16,80

(€ 22,40 / Liter)



»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 Beerenfrucht, 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)



»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 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.

€ 19,80

(€ 26,40 / Liter)



»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)



Sangiovese di Romagna Superiore Riserva D.O.C. »Vigna delle Lepri« 2011 € 19,80
Fattoria Paradiso, Emilia-Romagna (€ 26,40 / Liter)

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.

Corinto Nero »Nero du Munti« Salina I.G.P. 2016 € 19,80
Azienda Agricola Caravaglio Antonino, Salina, Sizilien (€ 26,40 / Liter)

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.

Freisa d'Asti D.O.C. 2011 € 19,80
Peyrani Società Semplice Agricola, Piemont (€ 26,40 / Liter)

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.

Ciliegiolo »Vigna Vallerana Alta« Maremma Toscana D.O.C. 2014 € 19,80
Antonio Camillo, Toskana (€ 26,40 / Liter)

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.

Barbera d'Asti D.O.C. »Bric Piovà« 2009 € 21,80
Peyrani Società Semplice Agricola, Piemont (€ 29,07 / Liter)

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!

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 uralt 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)

**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 Anbauggebietes Gattinara.. Drei Jahre in großen traditionellen Eichenfässern ausgebaut, elegant und charaktvoll mit Veilchen- und Rosenduft, Waldbeeren-Noten, einer feingewobenen Tanninstruktur und fitnessreicher 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

Komplexer, würziger, von feinkörnig-markantem Tannin geprägter Rotwein. Die wurzelechten Reben haben ein Durchschnittsalter von 85 Jahren (!) und stehen in einer Sandboden-Einzellage in der Vulkanlandschaft der Phlegräischen Felder südwestlich Neapel. Die Hälfte des Weins reifte 12 Monate in gebrauchten Barriques.

€ 22,90

(€ 30,53 / Liter)

**NEU: »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)

**NEU: Pugnello Toscana I.G.T. 2016**

Sequerciani, Gavorrano (Provinz Grosseto), Toskana

Rebsorte: 100% Pugnello

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: Pugnello, 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 aufbaute.

€ 24,90

(€ 33,20 / Liter)



NEU: Pugnietello del Piaggione Toscana I.G.T. 2013

Poggio al Gello, Paganico (Provinz Grosseto), Toskana

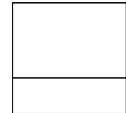
Rebsorte: 100% Pugnietello

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

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

€ 24,90

(€ 33,20 / Liter)



Amarone della Valpolicella Classico D.O.C. 2011

Azienda Agricola I Scriani, Venetien

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

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

Erfreulich eleganter Amarone aus einem Familiengut, 16-18 Monate in Barriques und 10 Monate in großen Eichenfässern gereift. Finessenreicher Duft mit Noten von Veilchen, dunklen Beeren und Rosinen, hinzu kommen dunkle Schokolade und Lakritz. Feiner Schmelz, gelungene Balance.

€ 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)



Gattinara D.O.C.G. »Valferana« 2009

Azienda Vitivinicola Nervi, Piemont

Rebsorte: 100% Nebbiolo

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

Einzellage auf 320 Metern Höhe, 5 Jahre in Eichenfässern von 10-30 hl gereift und nur in besten Jahren abgefüllt. Packend, tiefgründig, elegant – Nordpiemont in Bestform. 5 Trauben im Weinführer Bibenda der italienischen Sommelier-Vereinigung. 17,5 von 20 Punkten von Jancis Robinson.

€ 39,90

(€ 53,20 / Liter)



Gattinara D.O.C.G. »Molsino« 2009

Azienda Vitivinicola Nervi, Piemont

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).

€ 58,00

(€ 77,33 / Liter)



Dessertwein

Moscato di Trani dolce D.O.P. 2012 (0,5 Liter)

Villa Schinosa, Azienda Agricola Corrado Capece Minutolo, Apulien

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.

€ 16,80

(€ 33,60 / Liter)



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

I Pástini, Apulien

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.

€ 16,80

(€ 33,60 / Liter)



»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)



NEU: Aleatico Toscana I.G.T. 2016

Sequerciani, Gavorrano (Provinz Grosseto), Toskana

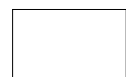
Rebsorte: 100% Aleatico

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

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

€ 23,90

(€ 47,80 / Liter)



Malvasia delle Lipari Passito D.O.C. 2014 (0,5 Liter)**€ 34,80**

(€ 69,60 / 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.

Raboso Passito »Rebecca« Veneto I.G.T. 2005 (0,5 Liter)**€ 16,80**

(€ 33,60 / 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!

Recioto della Valpolicella Classico »Maddalena« D.O.C. 2012 (0,5 Liter)**€ 25,90**

(€ 51,80 / Liter)

Azienda Agricola I Scriani, Venetien

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**

(€ 16,86 / Liter)

14% Vol., enthält Chinin, Farbstoff Azorubin

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 Blutorange)

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

Limoncello Liquore di Limoni (0,7 Liter)

Il Gusto della Costa, Kampanien, 29% Vol.

*Aus den berühmten Zitronen der Amalfiküste handwerklich hergestellter Likör. Ein köstlicher Klassiker des Südens, der ins Eisfach gehört. Ohne Farb- und Aromastoffe, nummerierte Flasche.***€ 19,80**

(€ 28,29 / Liter)

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

Liqueria Limonio, Sizilien, 30% Vol.

*Siziliens Antwort auf den Limoncello der Amalfiküste: natürlich hergestellter, fruchtsüßer Likör aus den Schalen sizilianischer Orangen, ohne Farb- und Aromastoffe.***vorübergehend
ausverkauft****€ 16,80**

(€ 33,60 / Liter)

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

Liqueria Limonio, Sizilien, 32% Vol.

*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.***vorübergehend
ausverkauft****€ 19,80**

(€ 39,60 / Liter)

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

Liqueria Limonio, Sizilien, 32% Vol.

**vorübergehend
ausverkauft****€ 9,80**

(€ 49,00 / Liter)

**Grappa di Gattinara (0,5 Liter)**

Azienda Vitivinicola Nervi, Piemont, 40% Vol.

*Aus den Nebbiolo-Trestern des Gattinara von Nervi destillierter Grappa. Er duftet nach Veilchen, Rosen und roten Beeren, ist am Gaumen samtig mit feinem Schmelz und sanftem Ausklang.***€ 29,80**

(€ 59,60 / 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«**12 trockene Weine aus regionstypischen italienischen Rebsorten
(1x Frizzante, 4x weiß, 1x rosé, 6x rot)

statt € 130,99

€ 114,90

(€ 12,77 / Liter)

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., Colle Uncinano
- 1 Flasche (0,75 Liter) Lucanto Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C. 2016, Torre Raone
- 1 Flasche (0,75 Liter) Dolcetto »Pirun« Dogliani D.O.C.G. 2015, Aldo Marengo
- 1 Flasche (0,75 Liter) Corvina Veronese I.G.T. 2015, Massimo Ronca
- 1 Flasche (0,75 Liter) Sangiovese Colli Pesaresi D.O.C. »La Vigna delle Terrazze« 2015, Claudio Morelli
- 1 Flasche (0,75 Liter) Aglianico Irpinia D.O.C. 2015, Torricino
- 1 Flasche (0,75 Liter) Primitivo Salento I.G.P. »Albarossa« 2016, Vinicola Palamà
- 1 Flasche (0,75 Liter) Nero d'Avola Terre Siciliane I.G.P. 2016, Fina Vini

**12er-Probierpaket »AUTOCTONO«**12 trockene Weine aus kaum bekannten italienischen Rebsorten
(1x Frizzante, 5x weiß, 6x rot)

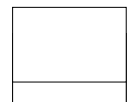
statt € 158,09

€ 139,00

(€ 15,44 / Liter)

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 Breganze D.O.C. 2016, 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) »Collequanto« 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) Cilieggiolo Maremma Toscana D.O.C. 2016, Antonio Camillo
- 1 Flasche (0,75 Liter) Piediroso »Plutone« Taburno Sannio D.O.P. 2016, Ocone
- 1 Flasche (0,75 Liter) Tintilia del Molise D.O.C. »200 Metri« 2015, Tenimenti Grieco



12er-Probierpaket »SPECIALE«statt € 190,99 **€ 169,00**12 trockene Weine mit ausgeprägtem, nicht alltäglichem Charakter
(3x Frizzante weiß, hellrot, rot, 3x weiß, 1x orange, 4x rot)

(€ 18,78 / Liter)

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. Fermentato 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. 2014, 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, Ocone
- 1 Flasche (0,75 Liter) Magliocco Canino »Libìci« 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«statt € 283,89 **€ 253,00**

12 erstklassige trockene Rotweine

(€ 28,11 / Liter)

Sparvorteil insgesamt über € 30,00!

- 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 »Valferana« 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) Chianti Classico Riserva D.O.C.G. »Doccio a Matteo« 2006, Caparsa
- 1 Flasche (0,75 Liter) Amarone della Valpolicella Classico D.O.C. 2011, I Scriani
- 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 sodann abspeichern und an info@altrovino.de schicken. Das ist **noch keine zahlungspflichtige Bestellung**, Sie erhalten zunächst eine Bestellbestätigung von uns. Zahlen können Sie dann einfach und sicher per Vorkasse. Wir versenden mit Hermes (DHL auf Anfrage).

Versandkosten pro Paket mit Hermes:

bis 12 Flaschen	€ 5,89
13-15 Flaschen	€ 9,99

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



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 • www.altrovino.de



Öffnungszeiten:

Dienstag bis Donnerstag: 14.00 - 22.00 Uhr und länger

Freitag und Samstag: 14.00 - 24.00 Uhr und länger

*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