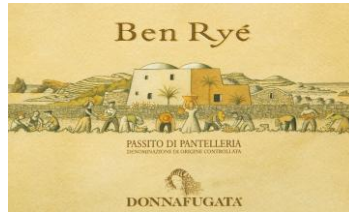


Vini Dolci

Natursüßer Weißwein

Tenuta di DONNAFUGATA, Marsala, Sicilia



Vini Dolci

Natursüßer Weißwein

| | | | | | |
|-------------------------------|--------|-----|------|---------|-----------|
| KABIR | 12.50% | DOC | 2008 | 0,75 l | CHF 33.00 |
| Moscato di Pantelleria | | | | 0,375 l | CHF 19.50 |

100% Zibibbo (Moscato d'Alessandria)

Eine elegante und ausgewogene Interpretation der Zibibbo-Rebe, in der sich die aromatische Balance in klaren Konturen abzeichnet. Betörende Düfte nach Melonen und Orangenschalen,

Rosen und Honig bekrönen ein äußerst genüssliches Geschmacksbild. Moderate Süße, Würzigkeit und eine überraschende Frische setzen der maßvollen alkoholischen Wärme Akzente. Bietet aufgrund seiner Charakteristiken Hochgenuss zu geschmacksintensiven Käsesorten, Mürbkuchen mit Belag von weißen Früchten, Fruchtekompost und Ofengebäck mit kandierten Zitrusfruchtschalen. Raffinierte Liaison mit Fischrogen, großen geräucherten, doch nicht marinierten Fischen, sowie eventuell zart aromatisiertem Ziegenkäse. Unmittelbar vor dem Genuss geöffnet, bei 12 °C, in kleinen, leicht ausgebuchteten Tulpengläsern serviert.

| | | | | | |
|-------------------------------|--------|-----|------|---------|-----------|
| BEN RYÈ | 14.50% | DOC | 2008 | 0,75 l | CHF 68.00 |
| Passito di Pantelleria | | | | 0,375 l | CHF 38.00 |

100% Zibibbo (Moscato d'Alessandria)

Süßer Dessertwein der Extraklasse. Aus der Traubensorte Moscato d'Alessandria in Sizilien Zibibbo genannt. Farbe: starkes goldgelb. Im Duft sehr intensiv und anhaltend, mit Eindrücken von Aprikosen, Datteln, Honig, getrockneten Feigen und verwelkter Rose. Im Geschmack süß, sehr anhaltend, einzigartig. Passt perfekt zu Obstgebäck, aber auch zu Hartkäse oder pikantem Käse. Unmittelbar vor dem Genuss geöffnet, bei 12 °C, in kleinen, leicht ausgebuchteten Tulpengläsern serviert.

PLANETA

PASSITO DI NOTO 11.50% DOC 2008 0,75 l CHF 31.00

Cantina Buonivini, Noto

100% Moscato Bianco

Cognacfarben; herrlicher Duft von getrockneten Aprikosen, Mango und Datteln; am Gaumen findet eine wahre Fruchtexplosion statt begleitet von Ingwer-/Sesamaromen; der Abgang ist vollmundig, leicht likörartig. Eine Spezialität mit grossem Lagerungspotential! Noto liegt im Süden Siziliens in der Provinz Syrakus. Passt perfekt zu Obstgebäck, aber auch zu Hartkäse oder pikantem Käse. Unmittelbar vor dem Genuss geöffnet, bei 12 °C, in kleinen, leicht ausgebuchteten Tulpengläsern serviert.

Cantina MESA, St. Anna Arresi, Iglesias, Sardegna



ORODORO 13.00% IGT 2007 0,50 l CHF 29.50

Moscato, Nasco, Vermentino, Barrique

Kräftiges Goldgelb, riecht nach exotischen Früchten, zeigt Vanillearomen, angenehmes Säure- Süsse-Verhältnis, sauber, wirkt kräftig und anhaltend lang im Abgang. Passt zu: Süssgebäck, Dessert, interessant auch zu gereiftem Käse.

Tenuta SANT'ANTONIO, Mezzane di sotto, Veneto

Tenuta Sant'Antonio



COLORI D'AUTUNNO 13.50% IGT 2002 0.375 l CHF 33.00

100% Chardonnay, Holzfass

Farbe: Goldgelb mit Amber Reflexe, Duft: fruchtig aus Aprikose und Quitte, Kakao und Honig, blumige Nuancen, die an Irisblüten und Orangenblüten erinnern, Geschmack: aromatische Komplexität mit Vanilleabgang. Trockenes Gebäck mit Früchte und Mandeln, schmackhafte und scharfe Käsesorten.

Vini Dolci, Passito

Natursüßer Rotwein

Cantine FEUDI DI SAN MARZANO, Taranto, Puglia



LIATICO DI PUGLIA DOC 2007 0,75 l CHF 29.50
100% Aleatico

Tiefes Dunkelrot mit violetten Reflexen, Extraordinär und fruchtig in der Nase, mit feinen Noten nach Muskat und dunkelroten Beeren. Süsslicher Wein mit sanften, reichen Tanninen, gut strukturiert. Im Nachhall reifes Bouquet nach Sultaninen. Süssspeisen, perfekt zu Fruchtetorten. Meditationswein!

Azienda Agricola ANTONELLI, Montefalco, Umbria



SAGRANTINO DOCG 2003 0,375 l CHF 35.00
MONTEFALCO
PASSITO

100% Sagrantino, Eichenfass

Dieser Wein erfordert viel Arbeit, bringt niedrige Erträge und benötigt lange Reifezeiten aber er ist einer der besten Weine überhaupt, der aus der Sangrantino Traube erzeugt werden kann. Intensiver und kraftvoller Duft nach reifen Früchten, wilden Beeren und Trockenobst. Süß mit angenehmem Nachgeschmack nach Zitronen und Süßholzwurzeln, Spuren reifer Erdbeeren, Brombeeren, Feigenmarmelade und Fruchtkompott, unglaublich angenehm und anhaltend am Gaumen. Für sich allein als ``Vino da Meditazione``, zu Gebäck, Schokolade und zu gereiftem Hartkäse.

Tenuta SANT'ANTONIO, Mezzane di sotto, Veneto



ARGILLE BIANCHE 13.50% DOC 2004 0,375 l CHF 35.00
Recioto Valpolicella

70% Corvina, 20% Rondinella, 5% Croatina, 5% Oseleta. Holzfass

Granatrot warm und reif Duft: Kirschen und Amarylliden, Heidelbeere und Kakao Geschmack: lieblich und seiden, mit einem würzigen Abgang. Bitterschokolade, trockene Früchte, gut gereifte Käsesorten, scharfer Käse und Grünkäse, Fleisch Pastete mit Fleischbrühen und Taubensuppe.

Perfekt bei 18°C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

Emozioni del Sud GmbH
im Talacher 1
CH-8306 Brüttisellen
T / F: +41 (0)44 833 00 86
info@emozioni-del-sud.ch
www.emozioni-del-sud.ch

Maurizio Munafò
Zürich / St. Moritz / Italien
+41 (0)79 211 26 06
info@emozioni-del-sud.ch

Cristian Dell'Olio
Kreuzlingen / Thurgau / Italien
+41 (0)79 691 99 66
+41 (0)71 670 19 70
cris.cross@bluewin.ch
info@emozioni-del-sud.ch

Roberto Pusterla
Emozioni del Sud sàrl
Genf / Tessin / Italien
118 rte d'Hermance
1245 Collonge Bellerive
T/F 022 752 28 62
info@emozioni-del-sud.ch