



EMOZIONI DEL SUD

WEIN-OLIVENÖL-DELIKATESSEN AUS ITALIA



La Morra, Langhe, Piemonte

PREISLISTE 2011

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

**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

WEINGUT AUSWAHL

Weingut aus Sicilia

Zisola, Seite 1 www.mazzei.it

Donnafugata, Seite 2/3/4/5 www.donnafugata.it

Cottanera, Seite 6/7/8 www.cottanera.it

Faro Palari, Seite 9 www.palari.it

Planeta, Seite 10/11/12/13 www.planeta.it

Cambria, Seite 14/15 www.cambriavini.com

Weingut aus Calabria

Librandi, Seite 16/17 www.librandi.it

Weingut aus Basilicata

Elena Fucci, Seite 18 www.elenafuccivini.com

Grifalco, Seite 19/20

Weingut aus Puglia

Gianfranco Fino, Seite 21

www.gianfrancofino.it

Feudi San Marzano, Seite 22/23

www.feudisanmarzano.it

Weingut aus Campania

Antonio Caggiano, Seite 24

www.cantinecaggiano.it

Weingut aus Marche

Garofoli, Seite 25/26/27 www.garofolivini.it

Weingut aus Umbria

Antonelli, Seite 28/29 www.antonellisanmarco.it

Weingut aus Toscana

Castello Fonterutoli, Seite 30/31

www.mazzei.it

Belgardo, Seite 32/33 www.mazzei.it

Poggio Foco, Seite 34 www.poggiofoco.it

I Collazzi, Seite 35 www.collazzi.it

I Giusti & Zanza, Seite 36 /37

www.igiustiezanza.it

Castello Romitorio, Seite 38/39

www.castelloromitorio.com

Le Presi, Seite 40 lepresi@libero.it

Weingut aus Piemonte

Rabajà, Seite 41/42 www.brunorocca.it

Cavallotto, Seite 43 www.cavallotto.com

Weingut aus Lombardia

Sandro Fay, Seite 44 www.vinifay.it

Ferghettina, Seite 45 www.ferghettina.it

Weingut aus Veneto

Sant'Antonio, Seite 46/47/48

www.tenutasantantonio.it

Weingut aus Alto Adige, Südtirol

Abbazia di Novacella, Seite 49/50

www.abbazianovacella.it



EMOZIONI DEL SUD





SCHAUMWEIN

**Spumante di Franciacorta,
LOMBARDIA
Weingut FERGHETTINA
Seite 51
www.ferghettina.it**

PROSECCO

**Prosecco di Valdobbiadene
VENETO
Weingut ADAMI
Seite 52/53
www.adamispumanti.it**

GRAPPA

**Grappa von verschiedenen
Produzenten, Seite 54/55**

GRAPPA DOMENIS

**Grappa aus Distilleria
DOMENIS
FRIULI
Seite 56
www.domenis.it**

LIQÖER

**Liquori von verschiedenen
Produzenten, Seite 57**

BIER

**Birra ZAGO
FRIULI
Seite 58
www.zago.it**

OLIVENÖL

**Olio Extra Vergine di Oliva
LA MASSERIA
PUGLIA
Seite 59
frantoio.lamasseria@virgilio.it**

**Olio Extra Vergine di Oliva
von verschiedenen Produzenten
Seite 60**

DELIKATESSEN

**Gaumenfreuden vom Feinsten
Seite 61/62**



EMOZIONI DEL SUD

**Unsere Weinkarte unterliegt einem
stetigen Wachstum. Wir haben
versucht in unserem Sortiment die
wichtigsten Weinproduzenten und
Regionen Italiens zu repräsentieren.
Wir wollten neben den berühmtesten
Weinproduzenten auch junge
vielpersprechende Weinbauer der
neuen Generation Italiens auflisten.
Sie verdienen unsere volle
Aufmerksamkeit.**



Tenuta Agricola ZISOLA, Marchesi Mazzei, Noto, Sicilia



ZISOLA

Vini Rossi

ZISOLA	13.90%	IGT	2008	0,75 l	CHF 21.00
		Magnum	2008	1,5 l	CHF 44.00
100% Nero D'Avola, Barrique		Jé roboam	2008	3,0 l	CHF 95.00

In Barrique angebaut. Hat die Klasse, die man von der Familie Mazzei gewohnt ist: Eleganz, Konzentration und Tiefe. Begeistert mit einem schmeichlerischen Bouquet von roten Beeren und Kakao mit mineralischen und balsamischen Komponenten. Am Gaumen mit viel Druck und weicher Kraft, frisch, vibrierend, rundes Tannin, Struktur und Säure stimmen perfekt überein. Sizilianische Kraft gepaart mit Eleganz. Klasse-Wein!

Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas serviert.

DOPPIOZETA	14.10%	IGT	2007/08	0,75 l	CHF 42.00
60% Nero D'Avola, 30% Syrah,		Magnum	2007/08	1,5 l	CHF 90.00
10% Cabernet Franc, Barrique		Jé roboam	2007/08	3,0 l	CHF 180.00

Sehr dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen im Glas, mit kräftigen Aromen von üppigen dunklen Beeren, Trockenfrüchten, Feigen und dunkler Schokolade. Die Cuvée aus Nero D'Avola, Syrah und Cabernet Franc schmeckt, wie sie duftet: kraftvoll, geprägt von dunkler Frucht, reichhaltig, üppig und sehr harmonisch. Gut eingebundene Säure und samtweiche Tannine machen diesen Wein zum Hochgenuss. Sechzehn Monate reift er in kleinen bis zu 50 Prozent neuen Holzfässern heran. Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.



MAZZEI

1435

TENUTA ZISOLA DEI MARCHESI MAZZEI

Die Marchesi Mazzei sind wohl eine der traditionsreichsten Winzerfamilien Italiens die ersten Ahnen kelterten bereits 1435 Wein am Castello di Fonterutoli, jenem berühmten toskanischen Weingut also, das bis heute im Besitz der Marchesi Mazzei ist.

Vor acht Jahren entdeckte Francesco Mazzei gemeinsam mit Bruder Filippo und Vater Lapo das weinbauliche Potenzial der sizilianischen Gegend nahe Syrakus und gründeten unweit der Barockstadt Noto die Tenuta Zisola. Die klimatischen Bedingungen, vor allem die Meeresbrisen, die sowohl starke Hitze als auch Kälte mildern, waren perfekt für den Anbau von großem Wein.

Tenuta di DONNAFUGATA, Marsala, Sicilia



DONNAFUGATA

Vini Rossi

SEDÀRA 13.50% IGT 2009 0,75 l CHF 14.50
Nero D'Avola, Cab.Sauv, Merlot, Syrah 0,375 l CHF 9.50

Rubinrot mit lebhaften granatfarbenen Reflexen. Im intensiven olfaktorischen Ansatz Akzente von Tabak, Gewürzen und mineralische Noten. Das ausgewogene, von roten Früchten geprägte Geschmacksbild beeindruckt am Gaumen mit Brombeer- und Weichseltönen und klingt in einem Finale von guter Länge aus. Serviervorschlag: Begleitet Zwischengerichte mit Fleischsaucen, reichhaltige, überbackene Nudelspeisen und rotes Fleisch. Besonderer Tipp: Zu frischem, kurz blanchiertem Thunfisch. Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas.

SHERAZADE 13.50% IGT 2009 0,75 l CHF 16.50
100% Nero d'Avola 0,375 l CHF 11.00

Konzentrierte rubinrote Robe mit violettfarbenen Reflexen; im Ansatz des olfaktorischen Profils Wechselspiel zwischen fruchtigen, balsamischen und mineralischen Facetten. Im Vordergrund wirbeln Waldfrüchte, Johannisbeeren, Weichseln und Brombeeren, danach süße Kakaonoten. Die voluminöse Geschmacksfülle durchzieht den Gaumen mit einer verführerisch schmeichelnden Struktur, und schickt die polierten Tannine zur Krönung des Gleichgewichts nach. Serviervorschlag: Begleitet kräftige Pastagerichte, gebratenes Fleisch, Wurst und Käse. Im mittelgroßen Kelchglas, kann auch erst bei Tisch geöffnet werden, optimal bei 16-18 °C.

ANGHELI 13.50% IGT 2007 0,75 l CHF 26.50
50% Nero D'Avola, 50% Merlot, Barrique

Dieser mit spezieller Eleganz und Individualcharakter ausgestattete Wein besticht auf Anhieb durch seine opulente Robe. Im breitgefächerten, fruchtbetonten Bouquet akzentuierte Wahrnehmungen von Sauerkirschen, Brombeeren und kleinen Waldfrüchten, im Hintergrund Kakao, Lakritz und Kardamom. Am Gaumen begeistert die von angenehmer Frische begleitete samtweiche Fülle. Überaus persistenter Nachhall auch der Dufteindrücke im langen Finale. Als stilvolle Partner empfehlen sich feine Braten und Schmorgerichte, Haar und Federwild, edler Käse. Perfekt bei 18°C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

TANCREDI 14.00% DOC 2007 0,75 l CHF 31.00
70% Nero D'Avola, 30% Cabernet Sauv. Barrique Magnum 1,5 l CHF 70.00
Jéroboam 3,0 l CHF 150.00

Mit der geglückten Mariage dieser beiden Rebsorten bereichert die Cabernet das an und für sich breitbandige Duftspektrum der Nero D'Avola mit einer minztönigen Facette. Über dies betont das Bouquet auf süßem mineralischem Grafit aufklingende Töne von Lakritze, Kakao, Weichseln und Heidelbeeren. Die ausgezeichnete, breitgefächerte und umhüllende Geschmacksstruktur bestätigt sich im Finale von beachtlicher Länge. Mit gegrilltem und gebratenem roten Fleisch, großen Braten, Zicklein und Lamm. Zu ausgereiftem Käse, Steinpilzen, Kaninchen und Hackbraten. Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

Tenuta di DONNAFUGATA, Marsala, Sicilia



Vini Rossi

MILLE E UNA NOTTE	14.00%	DOC	2006	0,75 l	CHF 68.00
Nero D'Avola und ein geringer Anteil anderer Varietäten				Magnum 1,5 l	CHF 145.00
Barrique				Jéroboam 3,0 l	CHF 300.00

Die Nobelversion des Nero D'Avola in undurchdringlich dichtem Rubinrot. Umhüllend das Duftspiel mit süßen und reifen, doch nicht "gekochten" fruchtigen Anklängen, balsamischen und floralen Nuancen von Veilchen, die im Finale mit Anspielungen auf Tabak ausklingen. Das Geschmacksbild präsentiert sich mit großer Struktur und ausgeprägter Individualität. Überzeugend auch die Balance der bestens in die alkoholische Komponente eingebundenen weichen Tannine und der lange Nachhall. Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

Vini Bianchi

ANTHILIA	13.00%	IGT	2010	0,75 l	CHF 14.50
50% Ansonica, 50% Catarratto				0,375 l	CHF 9.50

Der ausgeprägte Individualcharakter des Weins findet in fruchtigen und floralen Wahrnehmungen Ausdruck, rund und elegant. Im Bouquet Noten von gelben Pfirsichen, Pflaumen und Anklänge an Blumen der mediterranen Macchia. Am Gaumen verschmelzen Würze und Weichheit zu einem als sehr angenehm empfundenen Unisono. Perfekte Mariage mit zart geräuchertem Fisch, Krustentieren, Sardellen und Zwischengängen. Finessenreich zu Thunfischsalat, gefüllten Miesmuscheln und Auberginenröllchen.

Erst bei Tisch geöffnet, optimal bei 9-11 °C, im Tulpenformat mittlerer Höhe und Breite serviert.

POLENA	13.50%	IGT	2010	0,75 l	CHF 16.00
50% Catarratto, 50% Viognier				0,375 l	CHF 10.50

Die Robe des Weins ist von strahlender goldgelber – grüner Farbe. Vielschichtige, mit stilvoller Eleganz stimulierende olfaktorische Eindrücke, mit mineralischen und fruchtigen Noten von Agrumen und Tropenfrüchten, abgerundet von floralen Anklängen an Akazien und Ginsterblüten. Als Protagonisten am Gaumen dominieren Frische und Würze, perfekt in die umhüllende sphärische Struktur eingebunden. Feinstimmig zu warmen und kalten Vorspeisen der Meeresküche, Krustentieren, Zwischengerichten mit Gemüse.

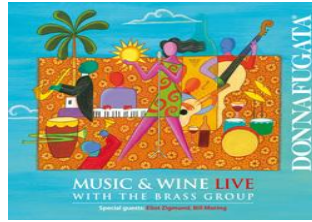
Im Tulpenformat mittlerer Höhe und Breite serviert, erst bei Tisch geöffnet, optimal bei 9-11 °C.

LIGHEA	13,00%	IGT	2010	0,75 l	CHF 19.50
100% Zibibbo					

Lebhaft und strahlend, reich an grüngoldenen Reflexen. Reiches Duftspektrum mit floralen Anklängen an weiße Rosen und Akazien, gefolgt von mineralischen und salzigen Noten. Anschließend Pfirsich und Orangenblüte, um mit kandierten Zitrusfrüchten und einem Hauch Honig abzuschließen. Am Gaumen bestätigt sich dieser olfaktorische Eindruck von mineralischem Ursprung, frischer Struktur, würzig und umhüllend.

Begleitet alle Arten von Blaufisch, überbackene Nudeln und Fischgerichte. Auch erst bei Tisch geöffnet; ausgezeichnet bei 9-11 °C, im mittelgroßen Tulpenformat serviert.

Tenuta di DONNAFUGATA, Marsala, Sicilia



Vini Bianchi

LA FUGA 13.00% DOC 2008/09 0,75 l CHF 19.50

100% Chardonnay, Barrique

Der Wein präsentiert ein eindrucksvolles Duft und Geschmacksprofil. An der Nase Anspielungen an exotische Früchte Ananas, Äpfel, Bananen auf einem eleganten Gerüst mineralischer Prägung. Großartig das Format des fein austarierten Geschmacksbilds.

Perfekter Begleiter zum ganzen Mahl; passt auch zu Krustentieren, raffinierten Zwischengängen und frischem Thunfisch in verschiedensten Zubereitungsarten.

Auch erst bei Tisch geöffnet, optimal bei 10-12°C, schlanken, bauchigen Kelch serviert.

VIGNA DI GABRI 13.50% DOC 2009/10 0,75 l CHF 21.00

100% Ansonica, Barrique

Die Facetten des intensiven und eleganten Duftspiels reichen von fruchtigen (Äpfel) und floralen (Akazien) Anklängen bis hin zu den komplexeren, salzigen und mineralischen Nuancen (Feuerstein). Im Geschmack strukturiert, umhüllend, angenehme Frische und Würze. Finale von beachtlicher Länge an Nase und Gaumen. Zwischengerichte der Meeresküche. Im Ofen oder über Holzkohle gebratener Fisch, helles Fleisch mit Saucen, Aufläufe und Soufflé. Ideale Mariane mit Klippfisch in Tomatensauce (baccalà al pomodoro),

Gemüse, gebratenen Steinpilzen. Erst bei Tisch entkorkt; optimal bei 10-12 °C in langgestielten, mittelgroßen Tulpengläsern ohne Ausbuchtung serviert.

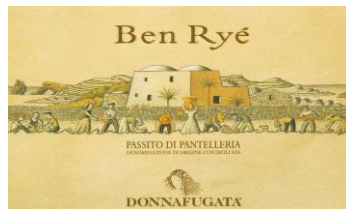
CHIARANDÀ 13.50% DOC 2007/08 0,75 l CHF 38.50

Chardonnay und Ansonica. Barrique

Ein charaktvoller, eleganter Wein, der Potenz und sanfte Zugänglichkeit zu vereinen weiß.

Den Düften nach reifen gelben Früchten (dominant gelbe Äpfel) folgen Anspielungen an Pfirsiche und süße, mit Erdnussbutter verschmolzene Vanilletöne. Am Gaumen umhüllend abgerundet und vielschichtig. Würze und Säuregerüst in perfekter Balance mit der imposanten Struktur des Gewächses. Perfekt zu geräuchertem Fisch und Zwischengerichten der sizilianischen Küche wie Pasta alla Norma, Pilzauflauf, hellem Fleisch in raffinierten Zubereitungen mit Saucen, sowie zu Käse mittlerer Reife. Zwischen 11 und 13 °C; im adäquat langgestielten, breiten Kelchglas serviert, erst bei Tisch entkorken, sonst 30 Minuten vor Genuss.

Tenuta di DONNAFUGATA, Marsala, Sicilia



Vini Dolci Natura-süßer Weißwein

KABIR	12.50%	DOC	2009/10	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 genussliches Geschmacksbild. Moderate Süße, Würzigkeit und eine überraschende Frische setzten der maßvollen alkoholischen Wärme Akzente. Bietet aufgrund seiner Charakteristiken Hochgenuss zu geschmacksintensiven Käsesorten, Mübckuchen mit Belag von weißen Früchten, Früchtekompott 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	2009	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.

TENUTA DI DONNAFUGATA

Als Markenzeichen Siziliens von internationalem Format beschreibt der italienische Weinführer Gambero Rosso das historische Familiengut Donnafugata. Dazu beigetragen hat sicher das enorme Engagement des heutigen Besitzers Giacomo Rallo. Hinzu kommt, dass Giacomo schon früh auf die heimischen Sorten Nero d'Avola, Catarratto, Ansonica und Zibibbo gesetzt hat. Mit viel Fingerspitzengefühl produziert er Weltklasse-Weine und mischt einige Cuvées gekonnt mit bekannten Sorten wie Merlot und Cabernet Sauvignon. Durch die nächtliche Ernte und die rigorose Temperaturkontrolle im Keller gelingt es ihm, frische, elegante Weine mit unverwechselbaren Duftnoten herzustellen. Als Anerkennung für das Umweltengagement wurde Donnafugata als eines der ersten Weingüter Italiens in den Kyoto-Club aufgenommen.

Azienda Agricola COTTANERA, Castiglione di Sicilia, Catania



Vini Rossi

BARBAZZALE ROSSO 13.50% IGT 2008 0,75 l CHF 13.00

90% Nerello Mascalese, 10% Nero D'Avola, Barrique

Die Weinberge von Cottanera befinden sich direkt zu Füßen des Etnas, wo die Erde hauptsächlich aus verwittertem Vulkangestein besteht und eine schier unglaubliche Konzentration an Mineralstoffen aufweist. Nerello und Nero d'Avola werden getrennt vinifiziert, wobei der Nerello nach 12 Tagen Maischestandzeit und der Nero nach 10 Tagen abgepresst werden. Jeweils 50% der Weine werden vier Monate im Barrique ausgebaut, der Rest im Stahltank. Danach wird die endgültige Cuvée für den Barbazzale zusammengestellt. Rubinrot mit schwarzen Reflexen, Duft nach Schwarzkirsche, dunkle Beeren, Gewürze, im Geschmack Amarenakirschen, Cassis, mineralisch, Eleganz und Frische. Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas serviert.

FATAGIONE 14.00% IGT 2007 0,75 l CHF 22.00

85% Nerello Mascalese, 15% Nero D'Avola, Barrique

Magnum 1,5 l

CHF 49.00

Nerello Mascalese ist eine autochthone Rebsorte, die ausschließlich an den Hängen des Vulkans Etna angebaut wird. Nero d'Avola hingegen wird in ganz Sizilien angebaut. Der Nerello verbleibt etwa 20 Tage auf der Maische, der Nero nur circa 12 Tage. Danach wird der Wein etwa 12 Monate in Eichenholzfässern aus Alliereiche ausgebaut, bevor die endgültige Cuvée zusammengestellt wird. Ein Sizilianer mit unschlagbarem Preis - Leistungsverhältnis, vom italienischen Sommelierguide Duemillavini mit 4 Grappoli ausgezeichnet.

Rubin-Granatrot, duft nach Heidelbeeren und Brombeeren, Gewürze, im Geschmack cremige, lang anhaltende Frucht, Kraft, tolle Eleganz. Perfekt bei 18°C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

NUME 14.00% IGT 2006 0,75 l CHF 35.00

85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, Barrique

Magnum 1,5 l

CHF 75.00

Eine klassische Mischung für großen Wein in einer sizilianischen Version. Er erhält durch die Vulkanböden eine besondere Tiefe und Subtilität, wobei letzteres sicher auch dem besonderen Klima in Etna-Nähe zuzuschreiben ist. Das nahe Meer und das Wechselspiel zwischen heißen Tagen und kühlen Nächten tragen ihren Teil dazu bei. Die beiden Cuvée-Bestandteile werden getrennt etwa 20 Tage auf der Maische vergoren und anschließend etwa 12 Monate lang in Eichenfässern aus Allier-Eiche ausgebaut. Dichtes, undurchdringliches schwarzrot, duftet nach Himbeere, frische Pflaume, Gewürzaromen, im Geschmack tiefe, Cassis und Kirschfrucht, kraftvoll und dennoch elegant. Perfekt bei 18°C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

**Azienda Agricola COTTANERA,
Castiglione di Sicilia, Catania**



COTTANERA

Vini Rossi

L'ARDENZA	14.00%	IGT	2006	0,75 l	CHF 35.00
100% Mondeuse , Barrique				Magnum 1,5 l	CHF 75.00

Ein absoluter Exote auf Sizilien, stammt diese Rebe doch ursprünglich aus den französischen Savoyen und soll bisher unbewiesenermaßen mit der Gros-Syrah-Rebe verwandt sein. Jedenfalls fühlt sich die Mondeuse auf den Vulkanböden am Fuße des Etnas in dem dortigen Klima so wohl, dass sie herausragende Ergebnisse erbringt. Der Ardenza wird etwa 20 Tage auf der Maische vergoren und anschließend 12 Monate in Barriques aus Alliereiche ausgebaut. Rubinrot mit schwarzem Kern, duft nach rote Beeren, Asian Spices, Tabak, im Geschmack kräftig, wunderschöne Beerenfrucht, harmonische Tannine, lang. Perfekt bei 18°C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

SOLE DI SESTA	14.50%	IGT	2006	0,75l	CHF 35.00
100% Syrah, Barrique				Magnum 1,5 l	CHF 75.00

Syrah scheint sich im Klima Siziliens äußerst wohl zu fühlen und erbringt dort großartige Weine. Ein weiteres Beispiel hierfür ist der Sole di Sesta. Die Weinberge für den Syrah befinden sich dem Ionischen Meer zugewandt auf etwa 650 Höhenmetern auf den Ausläufern de Etnas. Der mineralische Vulkan und Anschwemmboden verleiht dem Syrah eine imposante Tiefe und Komplexizität. Der Syrah wird etwa 20 Tage vergoren, wobei der Tresterhut immer wieder mit Wein übergossen wird. Danach wird der Wein etwa 12 Monate im Barrique aus Alliereiche ausgebaut. Dichtes rubinrot, an der Nase reife Früchte, etwas pfeffrig, Schwarzkirsche, dunkle Schokolade, Geschmack nach reife Beeren, Brombeere, Cassis, kraftvoll, große Struktur. Perfekt bei 18°C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

GRAMMONTE	14.50%	IGT	2006	0,75 l	CHF 35.00
100% Merlot, Barrique				Magnum 1,5 l	CHF 75.00

Dem Merlot widmet man bei Cottanera besondere Aufmerksamkeit. Hier werden sogar die Traubenlots von den kühleren vulkanischen und den wärmeren Meeresanschwemmböden getrennt etwa zwanzig Tage auf der Maische vergoren. Nach weiterem zwölfmonatigem Ausbau in Alliereiche werden die einzelnen Bestandteile so komponiert, dass ein Optimum an Farbe, Duft und Harmonie im Wein erreicht wird, ohne dass er in irgendeiner Form marmeladig oder plump wirkt, sondern fein und elegant. Dunkles, undurchdringliches rubinrot, duft nach Brombeeren, Kirschen, dunkle Schokolade, Geschmack nach klarer Frucht, Cassis, feine Würze, harmonisch und lang. Perfekt bei 18°C; Kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

Azienda Agricola COTTANERA, Castiglione di Sicilia, Catania



COTTANERA

Vini Rossi

ETNA ROSSO 14.50% IGT 2006 0,75 l CHF 38.00
90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio, Barrique Magnum 1,5 l CHF 82.00
Ein aristokratischer Wein mit einer sehr starken Persönlichkeit, der auf dem außergewöhnlichen Boden in der Nähe des Vulkans Etna wächst. Am Fuße des Etna gedeiht die autochthone Rebe Nerello. Aus ihr entsteht dieser großartige rubinrote Wein mit dem eigenwilligen Bouquet aus Chassis, schwarzem Pfeffer und Noten von Zimt. Am Gaumen entfaltet sich ein konzentrierter Körper mit eleganten Tanninen, der lang und warm ausklingt. Kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

Vini Bianchi

BARBAZZALE BIANCO 13.00% IGT 2008 0,75 l CHF 13.00
100% Inzolia
Die Weinberge von Cottanera befinden sich direkt zu Füßen des Etnas, wo die Erde hauptsächlich aus verwittertem Vulkangestein besteht und eine schier unglaubliche Konzentration an Mineralstoffen aufweist. Dies hinterlässt auch Spuren in den Weinen, die sich durch eine interessante und komplexe Frucht und mineralische Art auszeichnen. Die Trauben werden von Hand gelesen und nach der Pressung im Edelstahltank vergoren, wo der Barbazzale noch etwa sechs Monate "sur lie", also auf der natürlichen Weinhefe verbleibt. Sehr helles gelb mit grünlichen Reflexen, duft nach grüne Äpfel, Limette, Quitte, im Geschmack trocken, knackige Frucht, mineralisch, Eleganz und Frische. Auch erst bei Tisch geöffnet; ausgezeichnet bei 9-11 °C, im mittelgroßen Tulpenformat serviert.

AZIENDA AGRICOLA COTTANERA

Sizilien ist das Land, in dem die Naturelemente Wind und Sonne in perfektem Einklang mit dem ausgeglichenen Meeresklima stehen und beste Voraussetzungen für eine optimale Traubenqualität garantieren.

Auf den Ausläufern des mächtigen Vulkans Etna liegt ein kleiner Weiler namens Cottanera, in dem die Familie Cambria 1970 ein kleines Weingut erwarb. Bis zum ersten Wein sollte es aber noch bis 1998 dauern. Das Terroir und Mikroklima hier ist äußerst vielgestaltig, Anschwemmböden und äußerst mineralhaltige Ablagerungen von Vulkangestein wechseln sich ab. Das Klima ist kühler als im restlichen Sizilien, was den Weinen zusammen mit dem Einfluss des nahen Meeres eine besondere Rasse und einzigartige Eleganz verleiht. Die Weinberge von Cottanera gehören weiters zu den höchstgelegenen der Insel.

Azienda Agricola FARO PALARI, Messina, Sicilia



Vini Rossi

FARO	13.50%	DOC	2007	0,75 l	CHF 59.00
			Magnum	1,5 l	CHF 130.00

Nerello Mascalese, Capuccio, Acitana,
Calabrese, Nocera, Galatena, Barrique

Kein sizilianischer Produzent hat mehr Auszeichnungen erhalten als der Architekt Salvatore Geraci. Sein Faro Palari ist einer der elegantesten Weine Siziliens. Dieser Faro 2005, der berühmt wurde, weil der Gambero Rosso 2009 ihn als Rotwein des Jahres ausgezeichnet hat, zeigt eine Robe von mittlerer Intensität. Er offenbart eine leicht würzige, finessenreiche Frucht. Der Gaumen zeichnet sich durch die Eleganz der Textur, den feinen, leicht festen Tanninen, der angenehmen Frische und der lang anhaltenden Frucht aus. Ein wunderbarer Wein um ein Schweinefilet mit Salbei, Geflügelgeschnetzeltes mit Ratatouille oder Kaninchen mit Thymian zu begleiten. Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

ROSSO del SOPRANO	13.00%	IGT	2007	0,75 l	CHF 29.50
			Magnum	1,5 l	CHF 65.00

Nerello Mascalese, Capuccio, Acitana,
Calabrese, Nocera, Galatena, Barrique

Der Rosso del Soprano wird aus jüngeren Reben produziert als der Faro. Sein Stil ist zugänglicher, der Gaumen geschmeidig, saftig, elegant saftig. Der 2007 ist so gut gelungen, dass er sogar vom Gambero Rosso 2010 mit den «Tre Bicchieri» ausgezeichnet wurde! Er offenbart eine schöne, frische, würzige Frucht die man im Gaumen wieder findet. Dieser Wein ist von einer überraschenden Eleganz und Dichte. Die aromatische Frische ist für einen sizilianischen Wein unüblich. Ein sehr schöner Wein der ausschliesslich aus einheimischen Rebsorten vinifiziert wird! Perfekt bei 18°C, Sommer 15°C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

SANTA.NÈ	13.50%	IGT	2005	0,75 l	CHF 85.00
			Magnum	1,5 l	CHF 180.00

Mischung aus drei recht unbekanntem,
autochthonen Rebsorten namens Pettu i Palumba, Vino del Soldato und Calavrisi.

Separat vinifiziert das Weingut seit 2001 die Trauben aus einer Parzelle, die mit hundertjährigen Gobelet-Stöcken («a francisa») verschiedenster autochthoner Sorten im Mischsatz bewachsen ist, so wie es früher üblich war. Genau gleich wie der Faro vinifiziert (18 Monate Ausbau in Barriques, ohne Filtrieren und ohne Schönung), offenbart er eine Frucht von grosser Finesse und Intensität, aromatisch geprägt von schwarzen Früchten und süssen Gewürzen. Der elegante, sehr dichte, vornehme Gaumen ist von aussergewöhnlicher Klasse: Ein wahrer Genuss! Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

AZIENDA AGRICOLA FARO PALARI

Wie es die beinahe vergessene Tradition von Faro will, komponiert Salvatore Geraci aus einer Vielzahl uralter und teilweise bedrängter Traubensorten eine perfekte Sinfonie. Feinheit und Eleganz stehen - unerwartet für einen Wein des Südens - im Mittelpunkt seiner Weine. Das gilt für grossen Faro genauso wie für den etwas schlankeren Rosso del Soprano und den mächtigen Santa.Ne, bei welchen er auf das DOC-Label verzichtet. Dass die Azienda Palari trotz ihrer erratischen Weine mehr internationale Auszeichnungen einheimst als praktisch alle anderen sizilianischen Produzenten, ist eine erfreuliche Abweichung vom "courant normal" der internationalen Weinkritik.



Vini Rossi

LA SEGRETA 13.00% IGT 2009 0,75 l CHF 13.00

Cantina Dispensa, Menfi

50% Nero D'Avola, 25% Merlot, 20% Syrah, 5% Cabernet Franc

Trotz des Anbaus nach neuestem Stand der DM Weintechnologie, Wirkt der La Segreta Rosso geerdet, eines oder vielmehr wie der Ausdruck uralten Mysteriums, wie ein Geheimnis oder italienisch "La Segreta" welches unser Universum umgibt. Dies ist ein Wein, der besonders gut zu Sich Ossobuco, Gegrilltem, Tapas oder Auch zu Tagliatelle mit Wildsauce eignet. Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas serviert.

PLUMBAGO 13.50% IGT 2008 0,75 l CHF 15.90

Cantina Ulmo, Sambuca di Sicilia

100% Nero D'Avola

Purpurrot bis Violett; auf kräftige Noten von roten Früchten, kraftvolle Struktur; im Gaumen voll und schmeichelt mit angenehmer Weichheit und samtigen Tanninen. Empfehlung: Grilladen, Schweinsfilet an Orangensauce, Pasta. Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas serviert.

CERASUOLO 13.00% DOCG 2007/08 0,75 l CHF 17.50

DI VITTORIA

Cantina Dorilli, Vittoria

60% Nero d'Avola, 40% Frappato

Der Cerasuolo di Vittoria - ein gestandener einheimischer Roter mit großer Tradition und ebenso viel Eigenart. Typischer Duft der Weine aus Vittoria: Aromen nach roten Beeren, Kirschen, Kaktusfeige, Ingwer und Fruchtbonbons. Schmackhaft, äußerst vielschichtig und ausgewogen. Kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

BURDESE 14.50% IGT 2006/07 0,75 l CHF 34.00

Cantina Dispensa, Menfi

70% Cabernet Sauvignon, 30 % Cabernet Franc, Barrique

Magnum 1,5 l CHF 79.00

Jéroboam 3,0 l CHF 149.00

Ein balsamisch würziger Duftcocktail mit Aromen von Brombeere, Amarenakirsche und Paprika umschmeichelt die Nase. Zarte Sekundär-Noten nach Leder, Erde, Meer und Kakao untermalen die Komposition. Energisch doch seidig bahnt sich der Burdese den Weg am Gaumen. Die Tannine sind seidig und aromatisch. Kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

Azienda Agricola PLANETA, Sicilia



Vini Rossi

SYRAH	14.50%	IGT	2006/07	0,75 l	CHF 34.00
Cantina Dispensa, Menfi			Magnum	1,5 l	CHF 79.00
100% Syrah, Barrique			Jéroboam	3,0 l	CHF 149.00

Das Aromenspektrum dieses ausdrucksvollen Syrah reicht von Pfeffer, Sandelholz und Rosmarin über Cassis, Schwarzkirsch-Konfitüre und Kaffee bis hin zu einem besonderen Feigen-Ton. Mundfüllende, samtige Tannine tragen das barocke Geschmackserlebnis in einen langen Nachhall. Kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

MERLOT	14.50%	IGT	2006/07	0,75 l	CHF 34.00
Cantina Dispensa, Menfi			Magnum	1,5 l	CHF 79.00
100% Merlot, Barrique			Jéroboam	3,0 l	CHF 149.00

Raffinierten Anklängen von schwarzer Johannisbeere, Zwetschgen und Veilchen folgt ein Hauch Minze-Schokolade. Balsamische Noten erinnern an Salbei und Lorbeer. Dicht, warm und nachhaltig entwickelt sich der Wein am Gaumen. Die Holznoten sind elegant eingebunden und werden durch die Säure angenehm erfrischt. Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

SANTA CECILIA	14.00%	IGT	2006/07	0,75 l	CHF 34.00
Cantina Buonivini, Noto			Magnum	1,5 l	CHF 79.00
100% Nero D'Avola, Barrique			Jéroboam	3,0 l	CHF 149.00

Typisch für den Nero d'Avola dieses Gebietes verbreitet der Santa Cecilia einen Duft von Zwetschgen, Johannisbeeren und Heidelbeeren. Diese Aromen kehren im Geschmack wieder, eingebettet in eine außergewöhnlich dichte Struktur und umspielt von reizvollen Sekundär-Noten nach Pfeffer, Senfkörnern und Feigen. Nachhall. Kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

AZIENDA AGRICOLA PLANETA

Vier Weingüter, alle im Süden gelegen, gehören heute zu Planeta.

Begonnen hat alles im Jahre 1985 am Ufer des Sees Arancio zwischen Sambuca di Sicilia und Menfi. Auf rund 50 Hektaren wurden vor allem lokale (autochtone) Rebsorten kultiviert.

Mit Feingefühl für die Umwelt und unter Einbezug der technischen Hilfsmittel, entstehen überall grossartige Weine. Dafür verantwortlich zeichnen sich Francesca, Alessio und Santi Planeta, die jüngste Generation der Planeta-Familie, die seit über 300 Jahren im Weinbau tätig ist. Mittlerweile sind die 4 Weingüter in Menfi, Sambuca, Vittoria und Noto gesamthaft auf 230 Hektaren ausgebaut und mit einheimischen und internationalen Rebsorten bepflanzt worden. Nicht weniger als 1500 Barriques lagern alleine im neusten Keller von Dispensa, wo im August 2005 ein weiteres Gebäude eigens für die La Segreta Produktion mit grossen Stahl tanks eingeweiht wurde.

Azienda Agricola PLANETA, Sicilia



Vini Bianchi

LA SEGRETA 12.50% IGT 2009 0,75 l CHF 13.00

Cantina Dispensa, Menfi

50% Grecanico, 30% Chardonnay, 10% Viognier, 10% Fiano

Das Bukett schäumt vor Frische. Noten von Limetten und Bergamotten geben sich ein Wechselspiel mit Pfirsich- und Melonenaromen. Die harmonische Säure führt in einen bemerkenswerten Nachhall. Im Tulpenformat mittlerer Höhe und Breite serviert, erst bei Tisch geöffnet, optimal bei 9-11°C.

ALASTRO 12.50% IGT 2008/09 0,75 l CHF 16.40

Cantina Ulmo, Sambuca di Sicilia

Grecanico, Chardonnay, Barrique

Neben einem mediterranen Duft nach weißem Pfirsich und Honigmelone erahnt man Noten von weißer Schokolade und Baiser. Am Gaumen zeigt sich der Alastro üppig und saftig mit ausgewogener Säure. Im Tulpenformat mittlerer Höhe und Breite serviert, erst bei Tisch geöffnet, optimal bei 9-11°C.

CHARDONNAY 14.50% IGT 2007/08 0,75 l CHF 31.00

Cantina Ulmo, Sambuca di Sicilia

100% Chardonnay, Barrique

Ein unglaublicher Chardonnay! Intensiver fruchtiger Duft mit Anklängen von Pfirsich-Mousse, schwarzen Feigen, Rosen und Vanillecreme, leichten Noten von Haselnuss. Den Abgang krönen Nuancen von Orangenblütenhonig. Das Holz ist kunstvoll eingebunden. Der enorme Körper wird von kräftiger Säure, reichen mineralischen Salzen und Extraktstoffen getragen und hervorragend balanciert. Erst bei Tisch entkorkt; optimal bei 10-12 °C, in langgestielten, mittelgroßen Tulpengläsern ohne Ausbuchtung serviert.

COMETA 14.00% IGT 2007/08 0,75 l CHF 31.00

Cantina Ulmo, Sambuca di Sicilia

100% Fiano, Barrique

Ein Potpourri aromatischer Nuancen von Pfirsich, Ananas, Mandarine, Pfefferminze sowie Kamille und Thymian öffnet sich der Nase. Gehaltvoll bewegt sich der Cometa zwischen ausgeprägten Aromen der Mittelmeerflora und einer feinen Samtigkeit. Im Abgang reichhaltig mit sortentypischen Schattierungen und bemerkenswerter Länge. Zwischen 11 und 13 °C; im adäquat langgestielten, breiten Kelchglas serviert, erst bei Tisch entkorken, sonst 30 Minuten vor Genuss.

Azienda Agricola PLANETA, Sicilia

PLANETA

Vini Rosé

ROSÉ 12.00% IGT 2009 0,75 l CHF 13.50

Cantina Dispensa, Menfi

100% Syrah

Intensives, leuchtendes Rosa. Der Duft ist sanft und verführerisch; Aromen von Rosenblütenblättern, Granatapfel und Walderdbeeren. Der Geschmack ist ausgewogen, frisch, ohne Kanten; angenehm und schmackhaft.

Empfehlung: Aperitif, Calamare, lauwarme Salate mit Kraken, Pasta, frische Früchte.

Auch erst bei Tisch geöffnet; ausgezeichnet bei 9-11 °C, im mittelgroßen Tulpenformat serviert.

Vini Dolci

Natursüßer Weißwein

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 ausgebucheteten Tulpengläsern serviert.



AZIENDA AGRICOLA PLANETA

Das Märchen Planeta beginnt 1985 in Sambuca di Sicilia als die drei Cousins Alessio, Francesca und Santi Planeta beschliessen mit der Unterstützung des Star Önologen Carlo Corino Weine der Spitzenklasse in Sizilien zu produzieren. 10 Jahre später wird dem ersten Weinberg eine Kellerei hinzugefügt und die ersten Weine produziert. Heute werden in vier Kellereien die Trauben von 350 ha Planeta Weinberge in den besten Lagen Siziliens gekellert. Das besondere Verdienst der Familie Planeta liegt in der Förderung der heimischen Rebsorten wie Grecanico, Fiano und Nero D'Avola und der Integration von internationalen Rebsorten (Merlot, Chardonnay, Syrah) da wo es sinnvoll ist. Ein Abenteuer das sich in zahlreichen Auszeichnungen und dem Ruf Siziliens renommiertestes Weingut zu sein bezahlt gemacht hat.

Casa Vinicola CAMBRIA, Furnari, Messina, Sicilia

EXKLUSIV IMPORTEUR DER SCHWEIZ EMOZIONI DEL SUD



Vini Rossi

TERRE DI SICILIA	13.00%	2008	0,75 l	CHF 11.50
100% Nero d'Avola Kräftiger Rotwein, intensiv rubinrot, vollmundig, anhaltender, würziger Duft nach Maraskakirschen. Harmoniert ideal mit Käse mittlerer Reife und Fleischgerichten mit Sauce. Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden, im mittelgroßen Kelchglas serviert. Die ideale Serviertemperatur liegt zwischen 16° und 18° C.				
BAZIA ROSSO	13.00%	2008	0,75 l	CHF 13.50
50% Nero d'Avola, 50% Nerello Mascalese Rubinrot, delikater und anhaltender Duft, sehr abgerundet und vollmundig. Harmoniert ideal mit Käse mittlerer Reife und Fleischgerichten mit Sauce. Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden, im mittelgroßen Kelchglas serviert. Die ideale Serviertemperatur liegt zwischen 16° und 18° C.				
SUAVITER	13.50%	2007	0,75 l	CHF 22.00
100% Nero d'Avola, Barrique Rotwein intensiver Farbe mit violetten Reflexen, Würzig, nach Konfitüre und leicht nach Vanille duftend, voller, samtiger Geschmack. Harmoniert mit Fleisch und Wildgerichten und stellt eine optimale Begleitung zu reifem Käse dar. Zur optimalen Verkostung werden grosse, langstielige Kelche und eine Temperatur zwischen 18° und 20° C empfohlen.				
SYRAH	14.00%	2007	0,75 l	CHF 24.00
100% Syrah, Barrique Rotwein von intensiver, fast undurchdringlicher Farbe, weich mit stark würzigen Anklängen, abgerundeter Geschmack mit samtigen Tanninen. Er lässt sich zu Wild, Braten und ausgereiftem Käse am besten geniessen. Zur optimalen Verkostung werden grosse, langstielige Kelche und eine Temperatur zwischen 18° und 20° C empfohlen.				
ROSSO DEL LEVRIERO	14.00%	2007	0,75 l	CHF 34.50
50% Nero d'Avola, 50% Syrah, Barrique Granatrot bis violett, robuster Körper, beachtliche Struktur und Duftnoten von Maraskakirschen und Gewürzen. Die Weicheit des Tannins ist ausserordentlich. Harmoniert optimal zu ausgereiftem Käse, Braten sowie Haar und Federwild. Es wird nahegelegt, den Wein wenigstens zwei Stunden vor der Verkostung mit Sauerstoff in Berührung kommen zu lassen. Die Degustation erfolgt in grossen Kelchen bei einer Temperatur zwischen 18° und 20° C.				

Casa Vinicola CAMBRIA, Furnari, Messina, Sicilia

CAMBRIA

EXKLUSIV IMPORTEUR DER SCHWEIZ EMOZIONI DEL SUD

Vini Bianchi

TERRE DI SICILIA 12.50% 2009 0,75 l CHF 11.00

100% Inzolia

Frischer Weisswein, leicht säuerlich und mit leichtem Zitrusfruchte-Aroma, insbesondere das der grünen Zitronen. Harmoniert mit Fischegerichten und Krustentieren, insbesondere Fisch in Salzkruste. Im Tulpenformat mittlerer Höhe und Breite serviert, die ideale Serviertemperatur liegt zwischen 8° und 10° C.

BAZIA BIANCO 12.50% 2009 0,75 l CHF 12.50

60% Grillo, 40% Catarratto

Frischer, junger Weisswein, leicht säuerlich und sehr aromatisch. Harmoniert mit Suppen, Geflügel, Fisch und Krustentieren. Im Tulpenformat Kelche mittlerer Höhe und Breite serviert, die ideale Serviertemperatur liegt zwischen 8° und 10° C.

SUAVITER 12.50% 2009 0,75 l CHF 17.50

100% Grecanico

Der sortenreiner Grecanico, autochtone, sizilianische Rebsorte. Frischer, säuerlicher Weisswein mit perliger Struktur, zartem, blumigen Bouquet und leicht nach Mandeln duftendem Abgang. Harmoniert gut mit Fisch und Krustentieren. Es wird die Verkostung in kleinen, langstieligen Tulpengläsern bei einer optimalen Temperatur von 10° C empfohlen.

CHARDONNAY 13.50% 2009 0,75 l CHF 19.50

100% Chardonnay

Beachtlicher Struktur und gut Alkoholgehalts, mit grünlichen Reflexen und vielschichtigen Aromen, von exotischen Früchten bis zum blumigen Bouquet. Dank der beachtlichen Geschmackstruktur eignet er sich hervorragend zu Geflügel und geschmortem Fisch. Es wird die Verkostung in mittelgrossen Tulpengläsern bei einer Temperatur zwischen 12° und 14°C empfohlen.

CASA VINICOLA CAMBRIA DAL 1864

BÄNDIGT DIE WINDE, BESÄNFTIG DIE WOLKEN, BEGLÜCKT DIE GEMÜTER:
DAS WEINGUT FURNARI

Der Betrieb Cambria entsteht 1864 in Furnari, einem kleinen Ort von 3500 Einwohnern in 145 Metern Höhe über dem Meeresspiegel im Nordosten Siziliens, in der Provinz Messina. Die nach Norden ausgerichtete und von der Bergkette Tindari-Nebrodi umschlossene Gegend von Furnari besteht aus 4 Hügeln, die von bergiger Höhe sanft talwärts bis zum Meer auslaufen: ihnen gegenüber die bezaubernde Landschaft der aus dem Meer auftauchenden Aeolischen Inseln. Furnari ist seit jeher eine hervorragende Weinbaugegend. Ihre Weine sind für ihre aussergewöhnliche Qualität, Eleganz und Zartheit bekannt. Es handelt sich um Meditationsweine mit guter Struktur, hohem Alkoholgehalt und intensiven, anhaltenden Düften. Dank der perfekten Kombination verschiedener Faktoren, die nur in dieser Gegend vorkommen, bringen sie einen unverwechselbaren Charakter und einen einzigartigen Geschmack zum Ausdruck. Die wahre, qualitative Pracht hängt allerdings vom aussergewöhnlichen, natürlichen Klima ab: der Schutz vor Unwetter dank der umarmender Berge Tindari-Nebrodi. Nino und Franco Cambria.

Casa Vinicola LIBRANDI, Cirò Marina, Calabria



Vini Rossi

CIRÒ ROSSO 13.50% DOC 2008/09 0,75 l CHF 12.50
Classico

100% Gaglioppo

Traditionen, zusammen mit Innovation, haben den Weinen aus Cirò in der ganzen Welt bekannt gemacht. Ein kräftiges Rot mit orangefarbenen Reflexen in der Farbe, anhaltend, würzig mit Tabaknoten im Duft, am Gaumen vollmundig, trocken, mit Tönen von gekochten Früchten. Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas serviert.

CIRÒ 13.50% DOC 2007/08 0,75 l CHF 16.50
Riserva Duca S.Felice

100% Gaglioppo

Ein Bouquet mit Noten von Himbeeren, gelben Pflaumen, Zimt und feinen Kräutern. Am Gaumen angenehm weich, geschmeidig. Ein sinnlicher Wein, der sich warm und ungemein offen präsentiert. Passend zu Rindsbraten, Wildbret, Wildgeflügel, Schmorbraten, Leber, scharfen Gerichten und Lammfleisch.

Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas serviert.

MAGNO MEGONIO 13.50% IGT 2008 0,75 l CHF 26.50
Rosso Val di Neto

100% Magliocco, Barrique

"Leckere Maulbeer- und Pfeffernoten; der Ansatz kompakt, ausgewogen, Säure und Tannin gut ausbalanciert, endet lang auf Noten von reifen Himbeeren und Honig. Verführerisch eleganter Wein aus der autochthonen Magliocco-Traube." Passt zu Rindfleisch, Wildbret und gereiftem Käse, sowie zu würzigen Speisen.

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

GRAVELLO 13.50% IGT 2008 0,75 l CHF 36.50
Rosso Val di Neto

60%Gaglioppo, 40% Cab. Sauvignon, Barrique

Im der Nase Gewürze wie Vanille, hinzukommen Fruchtaromen von Pflaumen, etwas Honig sowie balsamische Noten. Sehr weich und geschmeidig, konzentriert und vollmundig. Im Abgang feine Kirschnoten, etwas Vanille und Tabak. Der preisgekrönte Gravello ist ein erneuter Beweis für die perfekte Kombination aus Tradition und Innovation der Kellerei Librandi. Der Gravello ist national- wie international zum 'Kult-Wein geworden. Ein 'Roter' mit langer Lagerfähigkeit, wird nur in limitierter Auflage erzeugt. Passend zu Schmorbraten, Wild, Wildgeflügel, Terrinen, reifen auch sehr würzigen Käsen.

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

Casa Vinicola LIBRANDI, Cirò Marina, Calabria



Vini Bianchi

CIRÒ BIANCO 12.50% DOC 2010 0,75 l CHF 12.50

Bianco Val di Neto

100% Greco Bianco

Der Cirò Bianco weist eine intensive goldgelbe Farbe auf. Im Duft und Geruch ist er frisch, würzig und intensiv mit einem ausgezeichnet fruchtigen Geschmack, der leicht an Mandeln erinnert. Passt, zu leichten Antipasti, Eierspeisen, Fischsuppe, gegrillten Krustentieren und vortrefflich zu gegrilltem Fisch besonders Schwertfisch.

Auch erst bei Tisch geöffnet; ausgezeichnet bei 9-11 °C, im mittelgroßen Tulpenformat serviert.

CRITONE 13.00% IGT 2010 0,75 l CHF 14.50

Bianco Val di Neto

90% Chardonnay, 10% Cab. Sauvignon, Barrique

Der Critone bietet klare Aromen von gelben Früchten und frischen Apfelduft. Der unkomplizierte, aber elegante Geschmack hat eine schöne Struktur und bleibt fruchtig-frisch bis in den bemerkenswerten Abgang. Zu rohen Meeresfrüchten, Muscheln, gegrillten oder geschmorten Fischen und eignet sich auch vortrefflich als Aperitif.

Erst bei Tisch entkorkt; optimal bei 10-12 °C, in langgestielten, mittelgroßen Tulpengläsern ohne Ausbuchtung serviert.

CANTINE LIBRANDI

Der Kellereibetrieb Librandi hat seinen Sitz in Cirò Marina, ein sonniges, an der kalabrisch-ionischen Küste gelegenes Städtchen, nahe Punta Alice, dem südlichen Meerbusen des Golfes von Taranto. Dieses Gebiet zeichnet sich durch seine lehmhaltige Erde und die günstige geographische Lage aus. Nicht weit entfernt vom Meer, am Fuß der Berge der Sila, bieten sich ideale Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die sowohl das Wachstum als auch die Gesundheit der Trauben optimal fördern. Die Familie Librandi baut seit vier Generationen Wein an. In den 50er-Jahren begann sie den Wein in Flaschen abzufüllen. Die Leitung des Unternehmens lag immer fest in den Händen der Familie. Die eindrucksvollen Weingärten, die sich vom Meer bis zum Hinterland über die Besitztümer des Unternehmens Librandi erstrecken, beherbergen zurzeit acht verschiedene Rebsorten. Davon repräsentiert der Gaglioppo, der auch der schwarze Prinz genannt wird, den Ruhm des umliegenden Landes. Er wird aus alteingesessenen Trauben hergestellt, die seit Jahrtausenden kultiviert werden. Mit seiner länglichen Traubenform, deren intensiver blauschwarzer Farbton in der Sonne rot schillert, ist er der direkte Nachkomme der Traube, aus der der Crimissa, einer der ältesten Weine Italiens, produziert wurde.

Azienda Agricola ELENA FUCCI, Basilicata



Vini Rossi

TITOLO	14.00%	2006/07	0,75 l	CHF 45.00
Aglianico del Vulture				
100% Aglianico, Barrique				

Fast schwarz in der Farbe, beschäftigt er die Nase mit einem kernigen, eigenständigen Bouquet, das man wohl eher als männlich herb bezeichnen könnte. Die Aromen von dunklen Früchten, Sauerkirschen, Johannisbeeren, sind im ersten Moment überlagert von Teer, Leder und Lakritz. Am Gaumen ein kerniger, kraftvoller, dunkler Wein, der sich momentan alles andere als feminin präsentiert. Er hat Biss, er hat ein kräftiges Tanningerüst und doch macht er Lust sich darauf einzulassen und rein zubeißen, Weich und trocken von grossartiger Struktur und hervorragender Länge. Ein schönes Steak dazu oder noch ein paar Jahre im Keller reifen lassen.

DIE REBSORTE

Die Aglianico ist eine sehr alte Rebsorte, welche hauptsächlich in der Basilikata und Kampanien angebaut wird. Sie wurde vermutlich vor sehr langer Zeit von den Griechen als vitis helenica eingeführt und verbreitete sich dann in Apulien und der Basilikata. Die Rebsorte reift früh und bevorzugt tiefgründige, vulkanische Böden. Ihr Vegetationszyklus ist extrem lang und hat somit das Potential für einen ausdrucksstarken, großen Rotwein. Die Aglianicoernte ist eine der letzten Italiens, sie findet von Mitte Oktober bis Anfang November statt. Die Rebe bringt tief rubinrote, körper- und gehaltvolle Weine hervor, gepaart mit intensiven, noblen Tanninen und lebendiger Säure. Die Weine aus der Aglianico-Rebe benötigen wegen ihrer Komplexität einige Jahre behutsamer Reife, bevor sie in den Handel kommen. Es sind Weine, die eine Lagerfähigkeit von über 10 Jahren auf der Flasche haben können.

AZIENDA AGRICOLA ELENA FUCCI

Die junge und energiegeladene Elena Fucci hat einen Doktor in Önologie, sie hat das Thema Weinbereitung also bis ins Detail studiert. Mit so einem Abschluss wäre ihr die Welt offen gestanden, und doch ist sie zurück nach Hause, in die rauen Berge der Basilicata gegangen, um auf dem Weingut der Familie zu arbeiten. Es ist noch ein bescheidenes Weingut, das sie zusammen mit ihrem Vater bewirtschaftet, und dabei von Ihrem wesentlich jüngerem Bruder unterstützt, aber dafür macht sie nun Jahr für Jahr einen großen Wein, den Titolo ein reinsortiger Aglianico von den Hängen des erloschenen Vulkans Vulture.

Azienda Agricola GRIFALCO, Venosa, Basilicata



GRICOS

13.50% DOC 2007 0,75 l CHF 12.50

Aglianico del Vulture

100% Aglianico, Barrique

Gricos ist Grifalcos kleinster Aglianico. Wie so oft in Italien besitzt er die Frucht und Feinheit, die den größeren Weinen manchmal abgeht, die mehr von Tanninen geprägt sind, als von trinkfreudiger Frucht. Doch Substanz fehlt dem kleinen Wein nicht. Im Gegenteil. Auch er wurde im Holzfaß ausgebaut, er sah die gleiche Sorgfalt wie alle anderen Weine im Keller der beiden engagierten Winzer, wurde aber durch Selektion ausgewählt, weil er nicht die Dichte, Massivität und Substanz enthielt, die für die drei großen Aglianicos des Musterbetriebes Voraussetzung sind. Dafür spielt er mit Trinkfluß und köstlicher Substanz im Mund, macht die Rebsorte zur freundlich italienischen Trink-Erfahrung, die hohes Niveau nachvollziehbar macht. Perfekte Reife sorgt für feine fruchtige Gerbstoffe, der Ausbau im hölzernen Gärständer garantiert bemerkenswerte Tanninqualität und die originelle Rebsorte sorgt für herzhaft ländlichen Regionalcharakter, der hier endlich mal nicht mehr Anspruch zeigen muß, als er tatsächlich hat. Perfekt bei 18°C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

GRIFALCO

Aglianico del Vulture

13.50% DOC 2007 0,75 l CHF 16.50

100% Aglianico, Barrique

Was Fabrizio Piccin und seine Frau Cecilia mit ihrem reinsortigen Aglianico Grifalco präsentieren, ist südliche Purezza von seltener Klasse und Rasse. Rarer Lichtblick im Süden Italiens, liefert Grifalco doch kraftvolle Expressivität und bewundernswert eigenständige Persönlichkeit. Dem ursprünglichen Charme dieses herzhaften Roten aus der süditalienischen Basilicata kann man sich kaum entziehen.

Aglianico bevorzugt vulkanische Böden, auf denen sie als eine der feinsten alten Rebsorten Italiens kräftige, intensiv würzige Geschmacksfülle entwickelt. So bezaubert dieses wunderbare Exemplar mit einem Spiel und einer Finesse auf der Zunge, wie man sie aus Italiens Süden nicht gewohnt ist. Die alte Rebsorte präsentiert samtiges Mundgefühl in würziger Pracht der Aromen, geschmeidig, kraftvoll, ohne Übertreibung. Dezent kühl serviert begleitet Grifalco italienische und mediterrane Gerichte aller Art mit Bravour.

Nach Lagen getrennte, ca. 18-tägige Maischegärung bei kontrollierter Temperatur im Stahltank. 20% des Weins wird während 12 Monaten in Barriques ausgebaut.

Leuchtendes Rubin; saubere, sortentypische Frucht, komplex, intensiv und lang anhaltend mit der richtigen Balance zwischen Kraft und Eleganz. Die mineralischen Töne widerspiegeln sehr schön das Terroir des Vulture. Eine lohnende Entdeckung! .

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

Azienda Agricola GRIFALCO, Venosa, Basilicata



Vini Rossi

DAMASCHITO

13.50% DOC 2007 0,75 l CHF 24.50

Aglianico del Vulture

100% Aglianico, Barrique

Damaschito ist neu im Programm. Eine besondere Selektion in Keller und Weinberg, die das enorme Potential der Rebsorte Aglianico eindrucksvoll unter Beweis stellt. Dicht wirkt der Wein im Mund, herzhaft natürlich und lebendig, nicht weich und konturenlos, sondern präsent in den Gerbstoffen, die in dichten Spuren wohl spürbarer Präsenz über die Zunge ziehen. Italienisch bis in die letzte Faser wirken diese Gerbstoffe, weil man ihr Korn zu spüren meint und weil diese Art von Rustikalität zugleich für animierende Frische und Lust auf den nächste Schlick sorgt; trocken wirkt der Wein und verbreitet dabei doch die typisch balsamisch wirkende Fülle, die hochwertige Italiener oft auszeichnet. Charakter und Eigenart von wohltuender Expressivität. Im Duft Anklänge an hochwertige Bitterschokolade; der Süden läßt grüßen mit reifen Rumtopfnoten, die aber nicht heiß, sondern kühl wirken, und orientalische Gewürze dominieren das verführerisch würzige Bukett; weich und fast charmant wirkt der erste Schluck, dann nimmt man die reichlich vorhandenen Gerbstoffe wahr, deren Fruchtfülle dunkel und würzig wirkt, blaue Früchte in sich tragend, ein Wein von herblichem Atem, dessen feine, nervige Säure wunderbare Frische im Trunk verbreitet; Perfekt bei 18°C; Kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

BOSCO DEL FALCO

13.50% DOC 2005/07 0,75 l CHF 29.50

Aglianico del Vulture

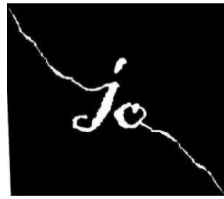
100% Aglianico, Barrique

Nach Lagen getrennte, ca. 18-tägige Maischegärung bei kontrollierter Temperatur im Stahltank. Die Trauben der drei Weinberge wurden separat vinifiziert und während 18 Monaten in Barriques ausgebaut. Danach wurde die Assemblage vorgenommen. Leuchtendes Rubin; saubere, sortentypische Frucht, komplex, intensiv und lang anhaltend mit der richtigen Balance zwischen Kraft und Eleganz. Die mineralischen Töne widerspiegeln sehr schön das Terroir des Vulture. Der Bosco del Falco ist eine Auslese der besten Trauben von über 50 Jahre alten Rebstöcken der drei ausgezeichneten, sich bezüglich Bodenbeschaffenheit, Mikroklima und Höhe stark unterscheidenden Lagen Maschito, Ginestra, Venosa und Rapolla. Die Selezione, von der nur rund 7000 Flaschen erzeugt worden sind, kam erstmals im November 2007 in den Handel. Perfekt bei 18°C; Kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

AZIENDA AGRICOLA GRIFALCO

Fabrizio Piccin und seine Frau Cecilia Naldoni waren 20 Jahre lang erfolgreiche Produzenten in der Toskana. Ihr Weingut Salcheto in Montepulciano genöß besten Ruf. Doch das inflationäre Marketing-Getrommel in der Toskana und deren nachhaltige Identitätskrise bewogen die beiden, nach „echtem Terroir“ für „wahren Wein“ zu suchen. Sie wollten „einfach nur gute Weinbauern“ sein, Wein im Einklang mit der Natur „an einem Ort machen, an dem Rebe und Natur Respekt füreinander haben“. In der wenig populären Basilikata fanden sie, was sie suchten: 16 Hektar erstklassige Weinberge, verteilt auf vier Gemeinden mit sehr unterschiedlichen Terroirs, bestockt mit zehn bis dreißig Jahre altem, teilweise auch über fünfzig Jahre altem Aglianico. Die für Italien dicht bestockten Weinberge liegen zwischen 350 und 550 m Höhe, werden getrennt gelesen, verarbeitet und ausgebaut und erst spät miteinander verschnitten. Nur ein kleiner Teil reift im Holz.

GIANFRANCO FINO, Taranto, Puglia



Vini Rossi

ES	16.50%	DOC	2007/08	0,75 l	CHF 57.00
100% Primitivo di Manduria, Barrique			Magnum	1,5 l	CHF 130.00

Ein Wein für die ganz großen Gläser. Seine gewaltige Duftwolke ist auch durch den ganz großen Riedelkelch nicht zu bändigen. Einkochte Pflaumen, unterlegt mit einem Kompott aus Heidelbeeren und Preiselbeeren. In der Farbe fast schwarz, wirkt er am Gaumen fast dickflüssig. Man kann ihn beißen, man kann ihn lutschen und doch hinterlässt er einen überraschten und erfrischten Gaumen. Und so hat man trotz des Aromenschocks sofort Lust auf den nächsten Schluck. Am besten pur genießen!

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

JO	16.50%	DOC	2007/08	0,75 l	CHF 57.00
100% Negroamaro, Barrique			Magnum	1,5 l	CHF 130.00

Negroamaro, die Schwarzkirschige, nennt man diese Rebsorte liebevoll. Und genau so duftet der Wein, eingelegte Amarenakirschen und Waldbeeren, unterlegt mit etwas roten Johannisbeeren. Am Gaumen eine gewaltige Fruchtfülle, dicht gefolgt von einer saftigen, frischen Struktur, die es tatsächlich schafft, die gewaltige Frucht aus zu balancieren. Wie der ES, der reinsortige Primitivo kann er mit gewaltigen 16,5% Alkohol aufwarten. Ein mächtiger Wein, ein Ausnahmewein, den man für sich genießt, vielleicht in Kombination mit einem Stück alten, reifen Parmesan.

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

GIANFRANCO FINO

Winzer des Jahres im Gambero Rosso 2010 ist seine bisher wichtigste Auszeichnung. Er ist ein Winzer im klassischen Sinne. Sein Credo ist, dass ein guter Wein draußen im Weinberg entsteht. Als Spezialist für Olivenbäume hat er wohl mehr als andere verinnerlicht, wie wichtig, alte Bäume, alte Rebstöcke für eine herausragende Qualität sind. Und so hat er in den letzten Jahren behutsam eine Sammlung an alten Rebpflanzungen aufgebaut. Einzeln stehende Rebstöcke in Buschform, niedrige Erträge und für die Vergärung die alten, im Weinberg vorhandenen Hefestämme.

Einerseits verankert in der apulischen Tradition und andererseits kompromisslos eigenständige, moderne Weine. Weine mit 16,5% Alkohol kann man auf jeden Fall kontrovers diskutieren, aber als Meditationswein, als für sich stehendes Weinmonument ungemein spannend. Jeder seiner Weine ist ein Unikat.

Cantine FEUDI DI SAN MARZANO, Taranto, Puglia



Vini Rossi

SUD PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 2007/08 0,75 l CHF 20.00

100% Primitivo di Manduria, Barrique

4-monatiger Ausbau in französischen Barriques. Rubinrot mit Violettreflexen, im Gaumen opulent und fruchtbetont mit Aromen von reifen Kirschen und Zwetschgen, Noten von Schokolade und Vanille. Ein Wein mit einer bemerkenswerten Struktur, Süß und langer Abgang. Scharfe Hauptspeisen, Lammfleisch, Wild, Käse und Pasta.

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

SUD NEGROAMARO SALENTO IGT 2008 0,75 l CHF 14.50

100% Negroamaro, Barrique

4-monatiger Ausbau in französischen Eichenbarriques. Intensive Aromen nach schwarzen Johannisbeeren und Wildbeeren, Würzig mit balsamischen Noten und einem Hauch Vanille. Vollmundig mit einer schönen, ausgewogenen Struktur. Lang und schmackhaft im Finish. Herzhaften Vorspeisen, diversen Fleischgerichten und reifem Käse.

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

SUD PRIMITIVO MERLOT IGT 2008 0,75 l CHF 14.50

Primitivo, Merlot, Holzfass

Kurzer Ausbau in Eichenfässern. Kräftiges Rubinrot mit Violettreflexen, die dunklen, reifen und würzigen Aromen des Primitivo ergänzen sich hervorragend mit dem Duft von schwarzen Beeren, vor allem Brombeeren und Schokolade des Merlot. Verfeinert wird der Aromastrauss durch feine würzige Noten und einem Hauch Vanille. Osso Buco, Grilladen, Eintopfgerichten, Fleischplatten und Käse. Perfekt bei 18°C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

SUD MALVASIA NERA IGT 2008 0,75 l CHF 14.50

100% Malvasia Nera

Rubinrot mit Violettreflexen, das Bouquet ist würzigfruchtig nach reifen roten Beeren. Im Gaumen robust und fruchtbetont mit Noten von Beerenkonfitüre und Waldfrüchten. Ein vollmundiger, runder, harmonischer Wein mit einer angenehmen, leichten und natürlichen Süße. Sehr scharfe Teigwarengerichten, asiatischer Küche, sowie Mandelgebäck, Panettone, Fruchttorten und Kuchen. Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas serviert.

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 2006 0,75 l CHF 34.50

SESSANTANNI

Magnum 1,5 l CHF 78.00

100% Primitivo di Manduria, Barrique

Primitivo aus mindestens 60-jährigen Rebstöcken, Ausbau während 12 Monaten in Barriques. Intensives, leuchtendes Rubinrot, Komplexes, breites und fruchtiges Bouquet nach Kirschenkonfitüre mit Nuancen von Zwetschgen und Tabakblättern. Ein betörender, körperreicher, vollmundiger und edler Wein mit Aromen von Kakao, Tabak und Vanille. Wohl einer der edelsten und kräftigsten Vertreter seiner Traubensorte mit einem nicht enden wollenden Abgang. Rotem Fleisch und Grilladen, rezenten Pastagerichten, Pizza, ein idealer Meditationswein. Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

Cantine FEUDI DI SAN MARZANO, Taranto, Puglia

Vini Rossi

NEGROAMARO F IGT 2007 0,75 l CHF 35.00

100% Negroamaro, Barrique

Ausbau in französischen und kaukasischen Eichenbarriques. Komplex in der Nase mit feinen Noten nach Gewürzen, Beeren und Kirschenkonfitüre. Vollmundig und weich mit einer schönen Balance im Gaumen. Ansprechende Struktur mit samtigen Tanninen - sehr langer und aromatischer Abgang. Rotem Fleisch und Grilladen, rezenten Pastagerichten, Pizza, ein idealer Meditationswein. Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

Vini Bianchi

SUD VERDECA BIANCO IGT 2008 0,75 l CHF 14.50

100% Verdeca

Brillantes Gelb mit grünen Reflexen. Reif in der Nase, delikat, mit angenehmen Noten von grünen Äpfeln und tropischen Früchten. Ein Wein mit einer grossen Struktur. Erfrischend im Gaumen mit einem langen, spritzigen Abgang. Üppigen Vorspeisen, Meeresfrüchten und zu diversen Starters. Erst bei Tisch entkorkt; optimal bei 10-12 °C, in langgestielten, mittelgroßen Tulpengläsern ohne Ausbuchtung serviert.

Vini Rosati

SUD NEGROAMARO ROSATO IGT 2008 0,75 l CHF 14.50

100% Negroamaro

Schönes Rosé mit hellen Reflexen, Blumiges Bouquet mit feinen Noten nach Kirschen und Himbeeren. Fruchtig und lebhaft im Gaumen mit einer erfrischenden Struktur. Ein perfekter Sommerwein! Diversen Salaten, leichten Fischgerichten und als Aperitif.

Erst bei Tisch entkorkt; optimal bei 10-12 °C, in langgestielten, mittelgroßen Tulpengläsern ohne Ausbuchtung serviert.

Vini Dolci, Passito

Natursüßer Rotwein

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!

CANTINE FEUDI DI SAN MARZANO

Im renovierten Schloss Caldora hat das Familienunternehmen Farnese seinen Hauptsitz. Nicht zufällig haben die Jungunternehmer dieses aus dem Mittelalter stammende Schloss als Hauptquartier ausgesucht. Der Firmensitz unterstreicht den Willen des Unternehmens, traditionell und trotzdem innovativ zu produzieren. Die zum Teil sehr alten Rebberge (z.B. 60jährige Reben im Sessant'Anni) liegen zwischen 80 und 400 Metern über Meer. Chemische Dünge- und Spritzmittel werden äusserst spärlich eingesetzt und zwei Kellermeister pflegen die Rebberge und den Keller mit Hilfe modernster Technologien. Alle Weine von Farnese sind sehr typisch und sauber. Sie sind fruchtig und in Ihrer Art einmalig.

Cantine ANTONIO CAGGIANO, Taurasi, Campania



Vini Rossi

TAURASI	13.50%	DOCG	2007	0,75 l	CHF 45.00
Cru Vigna Macchia dei Goti		Magnum	1998	1,5 l	CHF 95.00

100% Aglianico, Barrique

Stammt vom bestgelegenen Weinberg des Gutes. Ohne Zweifel einer der großen Weine dieser Welt, die perfektste Ausformung, die die Aglianicorebe hervorzubringen vermag: mächtig in der Konstitution, vielschichtiges Aroma nach reifen Früchten, Mineraltönen und gut integriertem Holz. Unglaubliche Eleganz, trotz dieser Wucht. Ein Wein mit großer Zukunft.

Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

TAURÌ	13.00%	IGT	2009	0,75 l	CHF 18.50
--------------	--------	-----	------	--------	-----------

Rosso Irpinia

100% Aglianico, Barrique

Der Tauri ist der kleine Bruder des berühmten Taurasi, etwas leichter und früher trinkreif, aber mit allen Vorzügen der großen antiken Rebsorte Aglianico. Intensives, beeindruckendes Bouquet, am Gaumen reichhaltig und weit mit kraftvollen Tanninen. Elegante Struktur mit feinem Anklang an rote Früchte. Der Ausbau in französischen Barriques erfolgte mit viel Gefühl. Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas serviert.

Vini Bianchi

DEVON	13.00%	DOCG	2009	0,75 l	CHF 26.50
--------------	--------	------	------	--------	-----------

100% Greco di Tufo, Barrique

Intensive, strohgelbe Farbe und ein komplexes Bouquet, in dem sich der Duft von Melonen und Ananas und Gewürznoten von Kamille, Vanille und Muskat abwechseln. Am Gaumen präsentiert er sich rund mit reicher Textur und der für das Tufo-Gebiet so typischen, angenehm mineralischen Note. Eleganter, langer Abgang mit zartem Mandelton.

Erst bei Tisch entkorkt; optimal bei 10-12 °C, in langgestielten, mittelgroßen Tulpengläsern ohne Ausbuchtung serviert.

BÈCHAR	13.50%	DOCG	2009	0,75 l	CHF 26.50
---------------	--------	------	------	--------	-----------

100% Fiano di Avellino, Barrique

Ohne Übertreibung kann man diesen Fiano di Avellino als einen der ganz großen Weißweine Italiens bezeichnen. Verführerisch sein Duft nach Melone und Pampelmuse, frischen Kräutern und Sommer. Der Geschmack grazil und leicht mineralisch im Ansatz, dann beinahe energisch und mächtig schön. Ein unvergessliches Ereignis. Zwischen 11 und 13 °C; im adäquat langgestielten, breiten Kelchglas erst bei Tisch entkorken, sonst 30 Minuten vor Genuss.

CANTINE ANTONIO CAGGIANO

Mitten im wundervollen Taurasi-Gebiet steht das Weingut von Antonio Caggiano. Es gehört mit Sicherheit zu den Geheimtipps Südtaliens. Der Grossteil der Weinproduktion stammt jedoch aus den Hügellandschaften, ganz im Osten Kampaniens, in den Provinzen Avellino und Benevento. Herausragend ist hier der Taurasi. Er wird zu 100 % aus der Aglianico-Traube gewonnen, welche praktisch nur in Kampanien und in der Basilikata angebaut wird. Diese wurde von den alten Griechen nach Kampanien gebracht und heisst ursprünglich "griechisch".

Casa Vinicola GAROFOLI, Loreto, Marche



GAROFOLI

Antica Casa Vinicola

Vini Rossi

- PIANCARDA** 13.50% DOC 2007 0,75 l CHF 13.50
100% Montepulciano, Holzfass 0,375 l CHF 8.50
Glanzklares Rubinrot komplex und breitgefächert, intensiv und persistent. Facettenreiche Anklänge an reife Früchte, Pflaumen, Weichselkirschen und Marmelade, herb, würzig, weich und warm, mit prononcierten, als angenehmen und elegant empfundenen Tanninen. Ideal zu gebratenem Fleisch, ausgereiftem Käse und Wild. Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas serviert.
- COLLE AMBRO** 13.50% DOC 2007 0.75 l CHF 12.50
Montepulciano, Sangiovese, Holzfass
Intensives Rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen, im breitgefächerten Bouquet persistente rote Früchte, Anklänge an Weichseln und angetrocknete Zwetschgen, sowie Nuancen von Pflaumen und frische Lakritze. Würzig, vollmundig, warm, auch generös ausladend mit nur einem Tanninhauch. Perfekter Begleiter zu gut gewürzten Zwischengängen und Gerichten aus hellem oder rotem Fleisch, speziell wenn auf Holzkohle gegrillt. Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas serviert.
- GROSSO AGONTANO** 13.50% DOCG 2006 0,75 l CHF 24.50
100% Montepulciano, Barrique
Intensives, tiefes dunkles Rubinrot, auf granatfarben tendierend, im komplexen Spektrum reifer roter Früchte dominieren Weichseln, im Unisono mit zarten Gewürznuancen und dem Vanilleton des Holzes. Würzig, weich, warm und samtig. Am Gaumen betörende Wahrnehmungen von Marmelade, Lakritze, die auch im überaus langen Finale nachhallen. Perfekt zu gegrilltem Fleisch, Wildgerichten und zu ausgereiftem edlem Käse. Perfekt bei 18°C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.
- CAMERLANO** 14.00% IGT 2006/07 0,75 l CHF 22.50
60% Merlot, 20% Montepulciano, 20% Cabernet Sauvignon, Barrique
Aus gutseigenen Weinbergen der Provinz Ancona. Tiefes Rubin mit dunklem Schimmer, intensive und komplexe Nase nach reifen roten Früchten, weich, warm und samtig am Gaumen, üppige Noten von Konfitüre, Lakritze, sehr persistent. Perfekt zu Wildbret, Schmorbraten und Grillfleisch aller Art. Perfekt bei 18°C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.
- ANTICA OSTERIA** 13.00% VDT 0,75 l CHF 8.50
Montepulciano, Sangiovese Magnum 1,5 l CHF 14.50
Auch für den Antica Osteria Rosso setzt man bei Garofoli auf die bewährten Rebsorten Montepulciano und Sangiovese, mit den man viel Erfahrung hat, wie die vielen Auszeichnung beweisen. Für diese Linie füllt man einen ungemein günstigen, aber angenehm zu trinkenden, unkomplizierten Wein. Ein dezentes Bouquet mit den bekannten Aromen von Gewürznoten und etwas roten Beeren. Am Gaumen sehr weich, leicht und mit einem dezenten Anflug von roten Früchten. Unkomplizierter Trinkspaß für alle Tage. Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas serviert.

Casa Vinicola GAROFOLI, Loreto, Marche



ANTICA OSTERIA 12.00% VDT 0,75 l CHF 8.50
Bianco delle Marche

Trebbiano, Malvasia

Der Antica Osteria Bianco wird aus Trebbiano und Malvasia gekeltert, kühl vergoren und der Name Garofoli bürgt für die Qualität. Ein leichtes Bouquet mit feinen Zitrusaromen und etwas Kräuter. Am Gaumen leicht, sehr frisch, aber mit schönen Fruchtnoten im Abgang. Ein einfacher, aber sauberer, ausbalancierter Wein, der mit seinen frischen Fruchtigkeit, viel Trinkspaß für wenig Geld bietet. Erst bei Tisch entkorkt; optimal bei 10-12 °C, in langgestielten, mittelgroßen Tulpengläsern ohne Ausbuchtung serviert.

VERDICCHIO 13.00% DOC 2010 Magnum 1,5 l CHF 14.50
Castelli di Jesi

100% Verdicchio

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Frisches, fruchtiges Bouquet mit zarten Nuancen von Weißdorn und Mandelblüten. Trocken, würzig, belebend frisch und ausgewogen im Geschmack. Empfohlene Speisen: Fischgerichte, helle Fleischsorten und kalte Platten. Erst bei Tisch entkorkt; optimal bei 10-12 °C, in langgestielten, mittelgroßen Tulpengläsern ohne Ausbuchtung serviert.

FIORESE 13.00% DOC 2006 0,75 l CHF 21.50
Verdicchio classico

Castelli di Jesi

100% Verdicchio, Barrique

Glanzklares Gelb mit goldenen Reflexen. Geruch: komplex, von großer Feinheit, Nuancen von reifen Früchten und frischen gelben Blüten, in Verbindung mit einer deutlichen Vanillenote, etwas Karamell und würziger Honig. Geschmack: reichhaltige, kräftige Struktur am Gaumen, Komplexität, schmeichelnd, harmonisch, würzig und gehaltvoll mit einem langen Finale. Perfekt zu geräuchertem Fisch, Risotto, anspruchsvollen Gerichten aus Fisch und hellem, auch gut gewürztem Fleisch. Zwischen 11 und 13 °C; im adäquat langgestielten, breiten Kelchglas erst bei Tisch entkorken, sonst 30 Minuten vor Genuss.

PODIUM 14.00% DOC 2008 0,75 l CHF 19.50
Verdicchio Classico

Castelli di Jesi

100% Verdicchio dei Castelli di Jesi

Goldgelb mit grünlichen Reflexen, intensiv, reife gelbe Früchte verschmelzen mit eleganten Nuancen von Zitrusfrüchten und Honignoten zu einem großartig komplexen Ensemble von ausgeprägter Nachhaltigkeit. Dem Gaumen schmeichelnd und weich, dennoch aber machtvoll und charakterstark, ausgesprochen reichliche und nachhaltige Würzigkeit, Wärme und tänzerische Eleganz; im ausgeprägten Individualcharakter spiegelt sich die kontinuierliche Evolution der fruchtig. Schlichthin perfekt zu aufwendigen, elaborierten Fischgerichten; passt zu Geflügel und Kaninchen mit Kräuterwürze.

Erst bei Tisch entkorkt; optimal bei 10-12 °C, in langgestielten, mittelgroßen Tulpengläsern ohne Ausbuchtung serviert.

Casa Vinicola GAROFOLI, Loreto, Marche



Vini Rosati

KÒMAROS 12.50% IGT 2010 0,75 l CHF 12.50
100% Montepulciano

Durch die Vinifizierung der Montepulciano-Trauben in "weiß", präsentiert sich dieser Wein in rosafarbener Robe mit korallenroten Reflexen. Er besticht dank der sortentypischen Aromenfülle mit einem schmeichelnden Duftspiel und bereitet dem Gaumen ein delikates Geschmackserlebnis von unglaublicher Nachhaltigkeit. Rosa corallo, sanft neutral mit Hinweis auf schwarze Kirsche und weißem Pfirsich, samtig und harmonisch, reich an Struktur. Paart sich mit Fisch, Fischsuppen, und vielen typischen Gerichten der regionalen Küche wie Vincisgrassi und Timbales.

Auch erst bei Tisch geöffnet; ausgezeichnet bei 9-11 °C, im mittelgroßen Tulpenformat serviert.

Spumanti Schaumwein

**GAROFOLI BRUT
RISERVA** 11.00% 0,75 l CHF 24.50

Charmat Method

100% Verdicchio

Feiner, cremiger weißer Schaum, feines und sehr nachhaltiges Perlage, Glanzklares Strohweiß mit zarten goldfarbenen Reflexen, sehr intensiv, floreal, elegant und persistent, trocken, weiche Stoffigkeit und vollmundige Würze. Dank seiner Vielseitigkeit zum ganzen Mahl geeignet, speziell zu Fisch und eine Erlesenheit zu den lokaltypischen ausgebackenen Oliven.

CASA VINICOLA GAROFOLI

Das Weinhaus Gioacchino Garofoli blickt auf eine hundertjährige Geschichte zurück und zählt zu den ältesten Italiens. 1871, also vor mehr als einem Jahrhundert, widmete sich Antonio Garofoli (1840-1913) bereits der Produktion und Vermarktung der lokalen Weine. Die Betriebsphilosophie ist stets die gleiche geblieben: Stetige Erneuerung der Produktionstechniken auf den letzten Stand, doch immer im Respekt für traditionelle und historische Weinbereitungsmethoden; ein wachsames Auge auf die Entwicklungen und Bedürfnisse des Marktes, doch gleichzeitig überlieferten, der Tradition des Territoriums entwachsenen besonderen Werten verbunden.

Azienda Agricola ANTONELLI, Montefalco, Umbria



Vini Rossi

MONTEFALCO DOC 2007 0,75 l CHF 19.50

65% Sangiovese, 15% Sagrantino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Rubinrot mit leichten violett – Tönen. Duft nach Waldbeeren, Kirschen und Zwetschgen, dazu dezente Röstaromen. Im Mund vielschichtig, mit gut eingebundenem Alkohol und von ausgewogener Komplexität. Kräftige Vorspeisen (Ravioli, Risotto, Tagliatelle), rosa gebratenes Fleisch (gerne vom Grill), gereifter Käse.

Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas serviert.

MONTEFALCO DOC 2005 0,75 l CHF 29.50
RISERVA

70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Cabernet Sauvignon, Eichenfass

Gedecktes, intensives Rubinrot. Sehr harmonisch und fein in der Nase, mit zarten Noten von Pflaumen, Kirschen und Gewürzen. Im Geschmack elegant, reife, würzige Noten roter Früchte sowie ein Finish mit ausgewogenen Tanninen.

Würzige Vorspeisen, kräftige Wildgerichte, Kurzgebratenes, Geschmortes, Lammgerichte, gereifter Käse. Perfekt bei 18°C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

SAGRANTINO DOCG 2005 0,75 l CHF 39.50

MONTEFALCO 2003 0,375 l CHF 21.00

100% Sagrantino, Eichenfass Magnum 2005 1,5 l CHF 85.00

Eine leuchtende, rubinrote Farbe macht den Betrachter neugierig. Ein intensiver, lang anhaltender Geruch umhüllt die Nase mit weitgefächerten und komplexen Fruchtnoten von Brombeere und Pflaume. Am Gaumen elegant und warm mit Anklängen von roten Beeren wird die Neugier schließlich durch feine Tannine im Abgang befriedigt. Der Antonelli Sagrantino paßt zu allen Grillgerichten und Braten, zu dunklem Fleisch und Wild. Als Spezialität zu Lammschmorbraten oder Taube. Perfekt bei 18°C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

SAGRANTINO DOCG 2004 0,75 l CHF 50.00

MONTEFALCO

Chiusa di Pannone

100% Sagrantino, Eichenfass

Brillantes Rubinrot, in der Nase intensiv komplex und langen anhaltend mit eleganten Fruchtnoten von Brombeeren und Pflaumen, sowie feinen Anklängen von Süßholz. Auch am Gaumen elegant und warm mit Anklängen von rotem Beeren und feine Tanninen im Abgang. Den grössten Genuss bringt der Wein nach einer lange Flaschenreife. Passt gut zu Grillgerichten und Braten, zu dunklem Fleisch und Wild, auch zu gereiftem Hartkäse. Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

Azienda Agricola ANTONELLI, Montefalco, Umbria



Vini Bianchi

GRECHETTO DOC 2009/10 0,75 l CHF 14.50

100% Grechetto

Strohgelb mit Grünreflexen. In der Nase frisch und elegant mit fruchtig-blumigen Noten von Pfirsich, Weißdorn und Mandelblüte. Am Gaumen harmonisch mit kräftiger Struktur. Vorspeisen, Nudelgerichte, Umbrischer Eintopf mit Gemüse und Hülsenfrüchten, Gemüseauflauf, Quiche, gegrillter Fisch, helles Fleisch, Aufschnitt, Frischkäse. Erst bei Tisch entkorkt; optimal bei 10-12 °C, in langgestielten, mittelgroßen Tulpengläsern ohne Ausbuchtung serviert.

Vini Dolci, Passito

Natursüßer Rotwein

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.

AZIENDA AGRICOLA ANTONELLI

Der Betrieb befindet sich seit 1881 in Besitz der Familie Antonelli, die ursprünglich aus Spoleto stammt und seit fünf Generationen nach Rom übersiedelt ist. Francesco Antonelli (Anwalt) kaufte das Anwesen und gestaltete es um. Stefano (Anwalt) und Marianna Antonelli bewahrten und pflegten es liebevoll. Giacomo (Anwalt) und Antonio (Ingenieur) Antonelli erweiterten es und führten den Weinbau ein. Die Kellerei befindet sich im Mittelpunkt des Betriebes, direkt unterhalb des antiken Herrensitzes. Kürzlich erweitert (2002-2004) gibt es nun einen unterirdischen Gärraum auf zwei Ebenen. Sie ist so konzipiert, dass die Trauben entrappt, vinifiziert und der Trester anschließend abgepresst werden kann, ohne Pumpen und lange Leitungen einsetzen zu müssen, die den Most unnötig stressen würden. Dieser technische Kniff ist für Sagrantino – Trauben wegen ihres hohen Polyphenolgehaltes und ihrer Tannine ganz besonders wichtig. Auch Fasskeller und Flaschenlager sind unterirdisch, somit herrscht hier immer eine konstante Temperatur. Das aktuelle Fassungsvermögen beträgt ca. 7.500 Hektoliter. Derzeit liegt die mittlere Jahresproduktion bei ca. 2.300 Hektolitern mit insgesamt 300.000 Flaschen.

CASTELLO FONTERUTOLI, Castellina in Chianti, Toscana

Marchesi Mazzei



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

Vini Rossi

FONTERUTOLI	13.80%	DOC	2008	0,75 l	CHF 23.00
Chianti Classico				0,375 l	CHF 14.50
90% Sangiovese; 5% Malvasia Nera und Colorino; 5% Merlot, Barrique			Magnum	1,5 l	CHF 48.00

Dieser aus Sangiovese und kleinen Anteilen von Malvasia Nera, Colorino und Merlot hergestellte Wein besticht durch fein ausbalancierte Eleganz und Komplexität und seinen herrlichen Terroir-Charakter. "Sattes Purpur. Tiefes, rauchig-würziges Bouquet mit Pflaumenschalen und Gewürznelkentönen. Warmer, wohlgeformter Gaumen, bleibt im schwarzbeerigen Bereich, zeigt noble Hölzer und ist von Beginn weg harmonisch, endet sehr aromatisch und bereitet jetzt schon Genuss.

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

CASTELLO	13.70%	DOCG	2007	0,75 l	CHF 48.00	
FONTERUTOLI				0,375 l	CHF 25.00	
Chianti Classico				Magnum	1,5 l	CHF 98.00
90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, Barrique				Jéroboam	3,0 l	CHF 200.00

Ein Spitzengewächs aus verschiedenen Sangiovese-Klonen mit einem geringen Zusatz Cabernet Sauvignon von den besten Lagen des Weinguts. Perfekt kombinierte Eleganz und Kraft machen aus ihm einen absolut rassigen Wein. Überaus köstlich der Chianti Classico Castello di Fonterutoli mit seinem komplexen Bouquet, in dem sich neben Aromen roter Früchte Andeutungen von Leder und leichte Räuchernoten bemerkbar machen. Mit seinem lieblichen Tannin und einer vorzüglichen Alkoholkomponente umgarnt der intensive, konzentrierte Geschmack die Sinne. Grosser, sehr modern vinifizierter Chianti, der in ein paar Jahren seine Eigenständigkeit erweisen wird. Warten lohnt sich auf jeden Fall!

Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

SIEPI	14.00%	IGT	2007	0,75 l	CHF 95.00	
Rosso Toscana				Magnum	1,5 l	CHF 210.00
50% Sangiovese, 50% Merlot				Jéroboam	3,0 l	CHF 400.00

Erleben Sie mit dem Siepi eine wirklich beachtliche Duftkomplexität und Geschmacksstruktur! Sein Ursprungsweingebiet gleichen Namens gilt längst als eines der Premiers Crus der Castellina Zone. Aus gleichen Teilen Merlot und Sangiovese entsteht dieser exzellente, sehr dichte Wein mit reifen Fruchtaromen und süßen Vanilleanklängen. Ein Traum! Ein Wein mit einmaligem und originellem Temperament. Dichtes, tiefgründiges Rubin Violett, sehr satte Nase, zunächst leichte Rauchnoten, dann kraftvolle, reife Beerenfrucht, vor allem Heidelbeeren; tritt gleich mächtig an, zeigt dichtmaschiges, süßes Tannin, sehr geschmeidig, prächtiger Druck, feine Zedernholznoten.

Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

CASTELLO FONTERUTOLI, Castellina in Chianti, Toscana

Marchesi Mazzei



MAZZEI

1435

Vini Rossi

POGGIO	13.40%	IGT	2008	0,75 l	CHF 15.00
ALLA BADIOLA			Magnum	1,5 l	CHF 30.00
70% Sangiovese, 30% Merlot, Barrique					

Für diesen Wein wurden Sangiovese- und Merlot-Trauben aus einer höheren Lage verwendet, die ihm seine optimale Struktur und Weichheit verleihen. Ein charaktvoller und zugleich geschmeidiger Wein. Ein feiner und bezahlbarer Roter aus der Toskana. Rubinrot verbreitet er einen angenehm frischen Duft nach roten Beeren. Sein fruchtiger Geschmack ist rund, sehr harmonisch und nachhaltig.

Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas serviert.

CASTELLO FONTERUTOLI DEI MARCHESI MAZZEI

Fonterutoli liegt 5 km südlich von Castellina in Chianti (Siena) auf den Hügeln, die auf das Val d'Elsa inmitten des Chianti Classico blicken. Im Besitz der Familie Mazzei seit 1435, bewahrt es noch heute sein ursprüngliches Aussehen der ruhigen Ortschaft auf dem Land: wenige Häuser, die Kirche San Miniato und die Villa, die Ende des 16. Jahrhunderts anstelle der Festung gebaut wurde.

Der Betrieb nimmt heute 650 Hektar Gesamtfläche ein, davon sind 117 spezialisierte Weinberge, die in vier Gebiete gegliedert sind: Fonterutoli, Siepi, Badiola, Belvedere und Caggio, die zwischen 230 und 500 Meter über dem Meeresspiegel liegen und Süd - und Südwestlage haben. Die Struktur des Bodens geht aus der Zersetzung von Kalk- und Sandfelsen hervor und ist sehr reich an steinigem Skelettboden, daher wird der Fonterutoli Wein auch häufig „Wein der Steine“ genannt. Daher auch die Wahl eines Anbaus, der die Umwelt schützt, und einer Produktion unter 40 hl pro Hektar zur Garantie einer Qualität und Persönlichkeit, die immer sehr hoch und erkennbar ist. Die ausgezeichnete Lage der Weinberge, die hervorragenden Boden- und mikroklimatischen Bedingungen und die Rebendichte, die stufenweise auf über 7000 Pflanzen pro Hektar gebracht wurde, erlauben es, in den Weinen Komplexität, Eleganz und Kraft auszudrücken. Die Fonterutoli Realität ist gegliedert und komplex, hat aber eine ausgeprägte Persönlichkeit. Als eine der wichtigsten Betriebe des Chianti Classico und Italiens angesehen, ist sie immer auf die Suche nach neuen qualitativen Grenzen im Weinberg und auch im Weinkeller projiziert.

Durch seine Lokalisierung ist Fonterutoli außerdem der ideale Ausgangspunkt für touristische und kulturelle Routen im wirklich echten Chianti.

Tenvta BELGVARDO, Scansano, Maremma Toscana

Marchesi Mazzei



BELGVARDO

Vini Rossi

BRONZONE	13.65%	DOC	2007	0,75 l	CHF 25.00
Morellino di Scansano			Magnum	1,5 l	CHF 55.00

100% Sangiovese, Barrique

Aus Sangiovese-Trauben vom berühmtesten Weinberg des Gutes entsteht dieser Cru des Anbaugebiets Morellino di Scansano. Kraftvoll, warm und schmeichelnd, entlockt er der preisgekrönten Rebsorte völlig neue und überraschende Empfindungen. Mit sauberen Eindrücken roter Früchte, ergänzt durch toastige Noten, hat dieser Morellino sein Bouquet ausstaffiert. Auf den gefällig weichen Geschmack folgt ein eindrucksvoller und nachhaltiger Abgang. Ein überaus gelungener Morellino mit Riserva-Qualitäten.

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

SERRATA	13.70%	IGT	2008	0,75 l	CHF 21.00
BELGVARDO			Magnum	1,5 l	CHF 45.00

80% Sangiovese, 20% Alicante Nero, Barrique

Mit seiner dichten Struktur und den komplexen Aromen erschließt diese Cuvé aus den autochthonen Rebsorten Sangiovese und Alicante auf faszinierendste Weise den Charakter der Maremma. Langsam öffnet sich das Bouquet dieses Sangiovese-Alicante Verschnitts um seinen wunderbaren Duft roter Beeren und feiner Gewürzanklänge zu verströmen. Am Gaumen eine natürliche Konzentration, immense Weichheit und Harmonie, als Gegenpol fungiert eine gut strukturierte Tanninformation.

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

TENVTA	14.30%	IGT	2006/07	0,75 l	CHF 52.00
BELGVARDO			Magnum	1,5 l	CHF 110.00

90% Cabernet Sauvignon; 10% Cabernet Franc, Barrique

Aus Cabernet Sauvignon und einem geringen Anteil Cabernet Franc wird ein Wein von kraftvoller und doch raffinierter Persönlichkeit gewonnen. Als wichtigster Cru des Weinguts verkörpert er den einzigartigen Charakter des Terroirs, dem er entstammt. Funkelndes Rubinviolett. In der Nase betont würzige Noten, nach Zedernholz, dann viel saftige Beerenfrucht, viel Heidelbeere, hinten feine Schokonote. Satt, straffes Tannin, baut sich schön auf, feiner Schmelz.

Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

Tenuta BELGVARDO, Scansano, Maremma Toscana

Marchesi Mazzei



M A Z Z E I

1 4 3 5

Vini Bianchi

BELGVARDO BIANCO	13.00%	IGT	2009/10	CHF 19.50
-----------------------------	---------------	------------	----------------	------------------

Vermentino und weitere Rebsorten, Barrique

Dieser bemerkenswerte Weißwein stellt die Herstellungsphilosophie der Marchesi Mazzei dar. Auf der Basis des Vermentino und anderer Rebsorten ist dieser ausdrucksstarke Wein strukturiert und weich, mit einer interessanten Aromanote nach gelben Pfirsichen.

Vini Rosati

ROSÉ BELGVARDO	13.70%	IGT	2009/10	CHF 19.50
-----------------------	---------------	------------	----------------	------------------

50% Sangiovese, 50% Syrah, Barrique

Dieser Rosé-Wein ist die Krönung des Verlangens der Familie Marchesi Mazzei, einen aussergewöhnlichen Rosé zu produzieren. Auf der Basis von Syrah- und Sangiovesetrauben wird dieser Wein ohne Kompromisse geboren Blumig, intensiv mit angenehmen Noten von frischer Frucht. Kalt servieren.

Erst bei Tisch entkorkt; optimal bei 10-12 °C, in langgestielten, mittelgroßen Tulpengläsern ohne Ausbuchtung serviert.

TENUTA BELGVARDO DEI MARCHESI MAZZEI

"Quasi in einer Blitzaktion verschaffte sich die Maremma-Dependance der Familie Mazzei allgemeine Anerkennung und untermauerte damit den ohnehin unumstrittenen Ruf eines der prestigeträchtigen italienischen Weinhäuser überhaupt. Die ausnahmslos nach Süden ausgerichteten Rebhänge sowie deren trockenes und steiniges Terrain, dazu der besänftigende Einfluss des nahen Meeres auf das Mikroklima und nicht zuletzt natürlich die bekanntermaßen kompetente Weinbergs- und Kellerarbeit bilden die Grundlagen des hiesigen Erfolgsrezepts. Durch die hervorragenden Boden- und Klimabedingungen, die die Nähe des Meeres nutzen, konnte sich das Gut Belguardo als eines der Bezugspunkte des Gebiets durchsetzen, und seine Weine haben schmeichelhafte Würdigungen und eine hervorragende Aufnahme auf den wichtigsten Weltmärkten erhalten.

Società Agricola POGGIO FOCO, Manciano, Grosseto, Maremma Toscana



Vini Rossi BIO

CECCO

IGT 0,75 l 2009 CHF 15.90

85% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Rubinrot; mediterrane Düfte von Wacholder, Myrte, Thymian und Johannisbeeren; feines Tannin; heiss und schmackhaft im Abgang. Paßt gut zum Wildbret, Lammrücken, Schmorbraten. Perfekt bei 18°C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

SESÀ

14.00% IGT 0,75 l 2005/06 CHF 33.50

80% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Alicante, Barrique

In der Nase ist beim Sesa von Poggiofoco eine kräftige grüne Paprika. Diese bestimmt den Ganzen Wein. Dabei denkt man bei grüner Paprika häufig an bittere Töne. Der Wein präsentiert sich aber durchweg rund und harmonisch. Am Gaumen ist eine Sauerkirsche wahrzunehmen. Der Sesa von Poggiofoco ist ein klasse Wein aus der Toskana ohne dabei der lokalen Typizität, wie sie mit der Rebsorte Sangiovese repräsentiert wird, nachzueifern.

Weine von Weltformat, mit Herzblut in der Maremma gekeltert auf dem Weg nach oben! Echt GROSSE Weine und dabei sogar Bio und das zu mehr als fairen Preisen.

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

SECONDO

14.00% IGT 0,75 l 2005/06 CHF 19.50

100% Cabernet Sauvignon, Barrique

Bereits in der Nase ein berauschend tiefgründiger Wein. Satt, tiefdunkel und funkelnd im Glas. Brombeere und Schwarzkirsche im Überfluss, trotzdem eine beeindruckende Noblesse! Am Gaumen dann ebenfalls ein sehr dichtes Gewächs mit Attitüde. Maskuline Rebsortentypizität gepaart mit der üppigen Frucht der Toskana. Im Abgang Zartbitter und Graphittöne. Ein Wein der in der Karaffe und im großen Glas noch richtig zulegen kann. Zum jetzigen Zeitpunkt noch recht stramm und unnahbar ohne dabei rustikal zu wirken. Einen Wein solcher Klasse und Finesse von derart jungen Rebstöcken zu keltern ist eine wahre Kunst!

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

SOCIETÀ AGRICOLA POGGIO FOCO BIO

Francesco Kovarich ist einer der leidenschaftlichsten Winzer und energetischsten Menschen, die wir kennenlernen durften. Wie ein Orkan hat es Francesco (er ist übrigens begeisterter Segler) von Verona in die Maremma getrieben, um dort mit Leib und Seele Winzer zu werden. Ende der neunziger Jahre beginnt sein ganz persönliches Weinabenteuer im Herzen der Maremma. Sein Vater hatte in den sechziger Jahren die Gunst der Stunde genutzt und nicht weniger als 500ha zusammenhängende Ländereien in Manciano gekauft. Die heutige Azienda Agricola Poggiofoco umfasst nunmehr 550ha und wird mit Getreideanbau und 500 Schafen bewirtschaftet. Ende der neunziger Jahre beginnt Francesco mit der Pflanzung von Rebstöcken auf 12ha im Herzen von Poggiofoco. Er richtet sich dabei streng nach den Regeln des biologischen Weinbaus und ist seit 2005 auch zertifiziert.

Nur die allerbesten Partien Cabernet sind für den Blend des Sesa bestimmt und werden vor dem biologischen Säureabbau zur Reifung in neue französische Barriques gefüllt. Und wiederum nur die allerbesten Fässer daraus finden dann ihren Weg in den Sesa!

Tenuta I COLLAZZI, Impruneta, Firenze, Toscana



Vini Rossi

I COLLAZZI	IGT	2006/07	0,75 l	CHF 40.50
60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot,			0,375 l	CHF 23.00
7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot		Magnum	1,5 l	CHF 84.00
		Jéroboam	3,0 l	CHF 173.00
		Mathusalem	6,0 l	CHF 350.00

Tiefes Dunkelrot; Duft der wunderbar verführt; im Gaumen eine Wucht von reifen Waldbeeren, schwarzer Schokolade und edlen Balsamico; feine Gerbstoffe, wunderschöne Eleganz mit unheimlich langem Finale. 14 Monate in Barriques und 12 Monate in der Fl. ausgebaut.

Passt gut zu Grillgerichten und Braten, zu dunklem Fleisch und Wild, auch zu gereiftem Hartkäse.

Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

I BASTIONI	DOCG	2007	0,75 l	CHF 18.80
-------------------	------	------	--------	-----------

Chianti Classico

80% Sangiovese, 18% Merlot, 2% Malvasia Nera, Barrique

Tiefes Rubinrot; Duft von Beeren, schwarzen Oliven und leichten Röstnoten; im Gaumen kompakt und gehaltvoll mit feinen Beerenaromen; weiches Tannin, harmonisches Finale. 12 Monate in amerik. und franz. Barriques (2-3 Jahre alte) ausgebaut.

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

LIBERTÀ	IGT	2008	0,75 l	CHF 17.20
----------------	-----	------	--------	-----------

Merlot, Syrah, Sangiovese

Die weichen Tanninen des Merlots, die Würzigkeit des Syrahs und die Lebendigkeit der eleganten Sangiovese trauben verleihen diesem Wein ein Ausdruck von großer Ausgewogenheit.

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

TENUTA AGRICOLA I COLLAZZI

Das Gut liegt inmitten des Chianti Classico, nur rund 7 Km von Florenz entfernt und weitet sich über 390 ha Land aus. Mit Reben bepflanzt sind lediglich 20 ha und 100 ha weitere mit Olivenbäumen. Pinien umsäumen das gesamte Landgut.

Alte Sangiovese Reben sowie Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc gedeihen auf dem Gut. Es wird sehr viel Wert auf schonende und selektive Arbeit im Rebberg gelegt und die Ernte erfolgt ebenfalls sehr behutsam von Hand.

Anschliessend werden die Sorten getrennt verarbeitet, bevor es zur Assemblage kommt. Diese sorgfältige und sehr wertvolle Arbeitsweise spiegelt sich in jedem Collazzi Wein wieder.

I GIUSTI & ZANZA Vigneti, Fauglia, Pisa, Toscana

I GIUSTI & ZANZA

NEMORINO 14.00% IGT 2007 0,75 l CHF 15.00
Rosso Toscana
50% Sangiovese, 30% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, Holzfass

Fünf Monate in französischen 300 lt Fässern gereift.

Violett-rot. Beerig mit Vanille und Lakritze in der Nase. Angenehme, weiche Säure, frische Frucht und leichte Tannine. Paßt gut zum Wildbret, Lammrücken, Schmorbraten.

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

BELCORE 14.00% IGT 2006 0,75 l CHF 20.00
Rosso Toscana
80% Sangiovese, 20% Merlot, Holzfass

Wird in 300 lt Faessern aus fransoesischem Eichenholz 8 Monate und danach fuer weitere 6 Monate in Flaschen verfeinert, bevor dieser auf den Markt kommt.

Eine kraeftige Rubinfarbe mit lila Schattierungen. Im Gaumen laesst er eine verfuehrerische Note aus lilanen und reifen Brombeeren, es bleibt ein langer und nahrhafter Endgeschmack.

Passend zu: Kräftige Gerichten vom Schwein und Rind, Braten in dunklen Soßen, gegrilltem Fleisch, Lamm und Wild, kräftigen Käsesorten und Pasta mit Trüffeln.

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

PERBRUNO 14.00% IGT 2007 0,75 l CHF 27.50
Rosso Toscana
100% Syrah

12 Monate in 300 lt Fässern aus französischem Eichenholz, für weitere 6 Monate in Flaschen gereift. «Kräuterwürzige Akzente, die an Macchia denken lassen, bestimmen in Kombination von Wacholder und rotem Pfeffer sein Bukett; am Gaumen fungiert ein ebenso beachtliches wie dynamisches Tanninaufgebot als Stütze für die opulente Struktur.»

Er lässt sich zu Wild, Braten und augereiftem Käse am besten geniessen.

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

I GIUSTI & ZANZA Vigneti, Fauglia, Pisa, Toscana



DULCAMARA	14.00%	IGT	2004/06	0,75 l	CHF 43.00
Rosso Toscana		Magnum	2006	1,5 l	CHF 110.00

70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, Holzfass

Dies ist die Prestige-Cuvee des Hauses. Und dem entsprechend undurchdringlich aber funkelnd Granatrot präsentiert sich auch ihre Farbe. Das noch etwas verschlossene Bouquet gibt nach und nach verschiedenste Düfte roter Früchte frei und entwickelt danach faszinierende Röstaromen vom Ausbau im Eichenholzfass. Auch am Gaumen zunächst noch verschlossen und von feinkörnigen Tanninen geprägt, entwickelt sich langsam das Potential dieses reichhaltigen Weines: rot- und immer mehr dunkelbeerige Frucht mit deutlichen Noten von Kaffee, Rauch, Vanille und Pfeffer. Geben Sie diesem Wein noch etwas Reifezeit. Es lohnt sich, einen solchen Wein im Keller zu haben. Trinkreife ca. ab 2009/10.

Passt zu schmackhaften ersten Gängen, Trüffeln, Kaninchen und Wild, rote Fleisch, gegrilltes Fleisch, Braten und gekochtes Fleisch, zu reifen Käse. Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

I GIUSTI & ZANZA VIGNETI

Das Weingut I Giusti e Zanza gehört den beiden Freunden Paolo Edoardo Giusti und Fabio Zanza. Dieses kleine Weingut wurde 1996 mit der Idee gekauft, aus Spaß Wein für Freunde und die Familie zu machen. Aus dem Spaß wurde Profession, und längst sind es nicht mehr nur die Freunde und die Familie, die den Wein genießen. Dennoch ist I Giusti & Zanza trotz vielfacher positiver Presse in Europa noch relativ unbekannt. Das wollen wir ändern. Die Weinberge von Paolo Giusti befinden sich auf weichen Hügeln im Nordwesten der Toskana, nicht weit vom Meer entfernt. Neben dem milden Küstenklima ist der tonhaltige Kiesboden, mit seinem hohen Sandanteil die wahrscheinlich wichtigste Eigenschaft dieses Ortes. Dies garantiert eine optimale Entwässerung.

Um an die aromabildende Mineralien, Nährstoffe und Wasser aus tieferen Bodenschichten zu gelangen, pflanzt Giusti mit einer enormen Dichte von bis zu 10.000 Reben pro Hektar. Hierdurch entsteht unter den Wurzeln ein hoher Konkurrenzkampf, der nicht horizontal ausgetragen wird, sondern die Wurzeln in die Tiefe wachsen lässt. Diese Anbaumethode, die man aus dem Languedoc kennt, hat sich in den letzten, extrem heißen Sommern auch in der Toskana bewährt und findet erste Nachahmer. Die 18 Hektar werden nach organischen Richtlinien, ohne chemischen Dünger oder Unkrautvernichter, bewirtschaftet und von Hand gelesen – 1Kg pro Rebstock. Mit profundem Sachverstand und viel Feingefühl beim Ausbau in den nur leicht getoasteten Tonneaux, entstehen Weine mit zeitgemäßem Erscheinungsbild und ausgeprägter territorialer Identität. Ein Paradebeispiel hierfür ist der reinsortige Syrah PerBruno.

**Azienda Agricola CASTELLO ROMITORIO, Montalcino,
Siena, Toscana**



CASTELLO ROMITORIO

MONTALCINO

BRUNELLO DI MONTALCINO	14.00%	DOCG	2006	0,75 l	CHF 60.00
100% Sangiovese Grosso, Holzfass		DOCG	2004	0,375 l	CHF 29.50

Klares Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase unglaubliche Fülle, explosive Noten von Wildrosen, Erde, Tabak sowie Him- und Brombeeren. Am Gaumen sehr elegant mit runden, kräftigen Tanninen und einer schier unglaublichen Struktur. Klare Noten von dunklen, reifen Pflaumen, Leder und Gewürzen. Überaus langes fast schon legendäres Finale mit leichten Noten von Leder und Teer. Der Brunello wird von Castello Romitorio seit dem Jahr 1988 vinifiziert. Der Jahrgang 2004 zählt nach eigenen Angaben des Weinguts zum Besten neben dem 1997er. Ein perfekter Verlauf der Wetterverhältnisse bescherte dem Castello einen Brunello der seinesgleichen sucht, eine unglaubliche Ansammlung perfekter Aromen vereint er in seiner noch jugendlichen Phase, mit weiteren Jahren der Reifung wird er stetig an Eleganz und Anmut zunehmen. Ein absoluter Ausnahme Brunello!

Empfohlene Speisen: rote Fleischsorten, Grillgerichte, Wild, Käse.

Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

BRUNELLO DI MONTALCINO	14.00%	DOCG	2004	0,75 l	CHF 120.00
RISERVA		Magnum	2004	1,5 l	CHF 265.00

100% Sangiovese Grosso "Brunello", Holzfass

Der Rotwein Weltmeister 2010

Beschreibung: Rubinrot mit leichtem Goldschimmer. Intensives, ausladendes Bouquet von Wildrosen, Tabak und Erdnuancen sowie Noten von Brombeeren und Himbeeren. Rund und elegant im Geschmack, mit kräftigen Tanninen. Langanhaltend im Abgang.

Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls drei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

ROMITO DEL ROMITORIO	14.00%	DOC	2006	0,75 l	CHF 38.50
SANT'ANTIMO ROSSO					

60% Sangiovese Grosso, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cannaiolo Nero, Barrique

"Süßlich-röstiger Duft nach teils angetrockneten und eingemachten roten und schwarzen Beeren mit Kirschtönen sowie kräuterigen und schokoladigen Nuancen. Recht saftig im Mund, klare Frucht mit Kräuternoten und etwas röstigem Holz, recht lebendige, feine Säure und auch feines, wenn auch ein wenig trocknendes Tannin, verhältnismäßig kühl am Gaumen, hat Biss und gute Nachhaltigkeit, guter Abgang."

Empfohlene Speisen: rote Fleischsorten, Gemüsesuppen, Nudelgerichte, reife, würzige Käsesorten. Perfekt bei 18°C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

Azienda Agricola CASTELLO ROMITORIO, Montalcino, Siena, Toscana



CASTELLO ROMITORIO

MONTALCINO

ROSSO DI MONTALCINO 14.00% DOC 2008 0,75 l CHF 26.50
100% Sangiovese Grosso, Barrique

Kräftiges, klares Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase wunderbare Noten von reifen dunklen Kirschen mit Nuancen von Pflaumen und Veilchen. Am Gaumen vollfruchtig und elegant mit ausgeprägten Kirschnoten. Toll strukturierter Körper und sehr gut integrierte Tannine. Rosso di Montalcino in Höchstform!

Ein wirklich beeindruckender Wein der unglaublich elegant, finessenreich und harmonisch wirkt. Durch die kürzere Ausbauzeit von nur 12 Monaten im französischem Holzfass, ist dieser Wein quicklebendig und auch schon jung ein großartiger Genuss.

AZIENDA AGRICOLA CASTELLO ROMITORIO

Sandro Chia ist ein zeitgenössischer italienisch-US-amerikanischer Künstler. Er ist neben Enzo Cucchi und Mimmo Paladino einer der Hauptvertreter der postmodernen italienischen Transavantgarde, die erstmals Mitte der 70er Jahre ans Licht der Öffentlichkeit trat.

Zwischen Reisen rund um die Welt kommt Sandro Chia auf seinem Weingut in der Toskana zur Ruhe. Auf dem Etikett des Brunello von Castello Romitorio prangt ein nackter Bacchus auf saftig orangerotem Grund, geniesserisch blickt er auf den Wein in seinem Glas. Sandro Chia hat dieses kleine Kunstwerk geschaffen - das Bild und den Wein. Seit 20 Jahren besitzt der Maler und Bildhauer, der wichtigste Vertreter der italienischen Transavantgarde, das Schloss und Weingut nahe Montalcino. Ausserdem hat er Wohnsitze in Miami und Rom.

Mit kurzen, grau melierten Haaren und farbbekleckster Hose sitzt uns der Künstler an einem wuchtigen Holztisch gegenüber, umgeben von eigenen und fremden Kunstwerken. Er erzählt von einer Reise nach Kalifornien, wo er gerade ein grosses Wandbild fertig gestellt hat. Ganz klar: Sein Schaffensort ist das Atelier. Den Keller überlässt er seinen Mitarbeitern . Nur die letzte Entscheidung, was in Flaschen gefüllt wird, behält er sich vor. So ist der Supertoskaner Romito entstanden und auch der Brunello di Montalcino.

Für den Maler war Castello Romitorio Liebe auf den ersten Blick. Sofort verliebte er sich in die mächtigen Mauern mit Aussicht über die toskanischen Hügel, die schon im 16. Jahrhundert der Belagerung durch den mächtigen Herzog und Herrscher von Florenz, Cosimo de' Medici, standhielten. «Ich mag den Genius Loci, den Geist und die Seele eines Ortes, eine Ausstrahlung, die man nur ganz selten findet», erklärt er. «Wie hier.»

Die Weine werden in einer kleinen, mit Skulpturen geschmückten Kellerei neben dem Schloss gekeltert. Und ein paar Meter weiter lässt Sandro Chia einen neuen Keller in den Felsen hauen. Der soll dann auch die Weine seines zweiten Weinguts aufnehmen, das er kürzlich in der Maremma gekauft hat. Auch ein Ort mit «Genius».

Azienda Agricola LE PRESI, Montalcino, Toscana



Vini Rossi

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2004/05 0,75 l CHF 48.00
100% Sangiovese Grosso, Holzfass

Lebendiges Rubinrot. Sangiovese-typisches Bouquet nach Heidelbeeren und Brombeeren, auch Backpflaumen, nach und nach auch würzige Noten, Tabakblätter, Kakao und etwas Leder, begleitet von Ingwer und schwarzem Pfeffer. Körperreicher Gaumen, aromatisch und von beeindruckender Eleganz, mit gut integrierten, weichen Tanninen ausgestattet, enorm langes Finale.

Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 1995 0,75 l CHF 65.00
RISERVA

100% Sangiovese, Holzfass

Älter als 25 Jahre alt sind die Reben, welche die Trauben für diesen würzigen und wunderbar nachhaltigen Rotwein liefern. Nur in besonders guten Jahrgängen gekeltert, kann der 36 Monate im Eichenfass und mind. 6 Monate auf der Flasche gereifte Ausnahmen Brunello bei guter Lagerung mehr als 100 Jahre überdauern.

Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2003 0,75 l CHF 19.50
100% Sangiovese

Intensiv rubinrot. Ausladendes und anhaltendes Bouquet von Veilchen, Himbeeren und Granatäpfeln. Trocken, warm und ausgewogen im Geschmack. Empfohlene Speisen: rote Fleischsorten, Gemüsesuppen, Nudelgerichte, reife, würzige Käsesorten.

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

AZIENDA AGRICOLA LE PRESI

Ein sehr kleiner Weinkeller der vom Signor Poggi, dem Besitzer, im Alleingang betreut wird. Ein Rebbauer von altem Schrot. Schlau und kernig. Seine Weine sind traditionell, opulent und lange haltbar.

Azienda Agricola RABAJA', Barbaresco, Piemonte

BRUNO ROCCA

AZIENDA AGRICOLA RABAJA'



Vini Rossi

BARBARESCO 14.00% DOCG 2006/08 0,75 l CHF 53.00
BRUNO ROCCA

100% Nebbiolo, Barrique

Schwärzlicher Rubinton im Glas. Ein konzentrierter Geschmack mit viel Stoff, dabei fleischig und sehr intensiv. Aromatisch mit Waldbeeren und Gewürzen. Die klassische Eleganz ist legendär, ein großer Babaresco! Dieser Barbaresco ist im Barrique ausgebaut, er ist komplex, hat Fülle und Fleisch, er hat eine reiche, vielfältige Aromenstruktur, süße Tannine und Eleganz. Das Bouquet ist umhüllt von Süssholz, Vanille und Haselnuss, intensiv, finesenreich. Palate: Pflaume, Veilchen, frisch gemähtes Heu. Abgang: Endet mit Noten von Himbeere und Kirsche, knackig, elegant.

Passend zu kräftigen Gerichten vom Schwein und Rind, Braten in dunklen Soßen, gegrilltem Fleisch, Lamm und Wild, kräftigen Käsesorten und Pasta mit Trüffeln.

Hochgenuss bei 18°C, kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langstieligen Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

BARBERA D'ASTI 14.00% DOC 2008 0.75 l CHF 27.50

100% Barbera, Barrique

Purpurrot, etwas aufgehellter Rand. Duftiges Bouquet von reifen Brombeeren, auch Heidelbeeren, wunderschön untermalt von eleganten Röstaromen, Bourbon-Vanille. Prima Piemonteser Gaumenaromatik, von einer guten Frische unterlegt, wiederum viel beerige Frucht, mit einem Hauch Rumtopf, würzige Akzente, harmonisch und schön balanciert bis ins ausgedehnte, fruchtige Finale.

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

BARBERA D'ALBA 14.00% DOC 2008/09 0,75 l CHF 35.00

100% Barbera, Barrique

Typisch im Bouquet, Veilchen, Zimt und Vanille. Im Mund wirkt er angenehm harmonisch, rund und ausgeglichen mit schöner Fruchtigkeit. Der Barbera ist ein Wein, dem die Reifung im Barrique durchaus gut bekommt. Dieser Wein ist wunderbar, mit einem tiefen blau wie die Nacht und einem Aroma nach Brombeere. Eine Frucht aus phantastisch milder Lebendigkeit, sehr reich und mit Schichten auf Schichten von Farbe, Duft und Kraft. Ein reicher Körper, der sich an Milde orientiert und wunderbar eingebundenes Holz enthält. Die Dosierung an spürbarem Tannin ist minimal mit einer Reinheit, die wahre Meisterhände der Oenologie verraten.

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

Azienda Agricola RABAJA, Barbaresco, Piemonte



Vini Rossi

RABAJOLO 13.50% DOC 2008 0,75 l CHF 40.00
Langhe Rosso

50% Cabernet Sauvignon, 25% Barbera, 25% Nebbiolo, Barrique

Elegant und kostbar, von einer brillanten dunkelroten Farbe mit violetten Reflexen. Ausgedehnter Duft von reifen Früchten, Myrtilen, Brombeeren und Johannisbeeren, andeutungsweise von frischem Heu und grünen Peperoni. Bei der zweiten Nase bemerkt man einer würzigen Duft von schwarzem Pfeffer. Im Gaumen warm, mit deutlichen Tanninen, sehr ausgedehnt, komplex, beim zweiten Versuch bemerkt man die reifen Früchte, welche sich schon in der Nase erkennen liessen, mit dem Finale einer Note von Gräsern und würzigem Holz nach Vanille und Nelken. Perfekt bei 18°C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

Vini Bianchi

CADET LANGHE 13.00% DOC 2007 0,75 l CHF 33.00

100% Chardonnay, Barrique

Strohgelb. Fruchtiges Bouquet. Eleganter Geschmack, mit gutem Körper und typischem Aroma. Weinsorte: Chardonnay ist eine weiße Rebsorte und weltweit so begehrt, dass sie als Edelrebe gilt. Ursprünglich ist sie im Burgund beheimatet und nach der gleichnamigen Gemeinde benannt. Die Rebsorte Chardonnay ist eine natürliche Kreuzung der Sorten Pinot und Gouais Blanc. In Italien gilt sie als viertwichtigste, weiße Sorte und wird auf rund 12.000 Hektar, vor allem im Friaul, in Südtirol, im Trentino und in Venetien angebaut. Der Chardonnay Wein zeichnet sich vor allem durch seinen Körperreichtum aus und besitzt einen verhältnismäßig hohen Alkoholgehalt. Als einer der wenigen Weißweine kann er vom Ausbau in Eichenfässern profitieren. Der Duft von exotischen Früchten, Melonen, reifen Stachelbeeren oder grünen Äpfeln ist typisch für den Chardonnay. Herstellung: Der aus schonendem Pressen hervorgegangene Most wird zum Gären in Barriques gefüllt, in denen er 6 Monate verbleibt. Anschließend wird der Wein noch weitere 8 Monate in der Flasche ausgebaut. Empfohlene Speisen: Aperitif, Vorspeisen, Fischgerichte, helle Fleischsorten.

Erst bei Tisch entkorkt; optimal bei 10-12 °C, in langgestielten, mittelgroßen Tulpengläsern ohne Ausbuchtung serviert.

AZIENDA AGRICOLA RABAJA' BRUNO ROCCA

Im kühlen Klima des Landes «am Fusse der Berge», zwischen Poebene, Alpen und Ligurien, gedeihen vor allem grossartige Rotweine; Barolo, Barbaresco, Nebbiolo, Barbera und Dolcetto. Im Piemont findet man auch das europaweit grösste Reisanbaugebiet und Alba ist bekanntlich die Stadt des weissen Trüffels. Das Piemont ist mit seinen 42 DOC und sieben DOCG Weinen eine der angesehensten, für Weinkenner sogar die beste Weinregion Italiens. Wenige hundert Meter vom Ortsrand von Barbaresco entfernt liegt an der Via Rabajà das kleine Gut von Bruno Rocca. Die Gebäude stehen auf dem Kamm des Hügelrückens und nach Westen schaut man hinunter über die berühmte Cru-Lage Rabajà, aus der sein Barbaresco kommt. Bruno Rocca ist einer der jungen, talentierten Weinmacher in Barbaresco. Für die Presse ist er einer der Stars von Barbaresco. Bruno Rocca selbst hält sich fern vom öffentlichen Lob. Bruno Rocca ist scheu, hält immer etwas Abstand und kommentiert seinen Ruhm meist mit einer gewissen Portion Zynismus.

Azienda Agricola CAVALLOTTO, Castiglione Falletto

Piemonte

CAVALLOTTO

TENUTA VITIVINICOLA BRICCO BOSCHIS

CASTIGLIONE FALLETTO - PIEMONTE - ITALIA

Vini Rossi

BAROLO

Bricco Boschis	14.00%	DOCG	2005	0,75 l	CHF 55.00
100% Nebbiolo, Holzfass			2006		CHF 65.00

Grosser Wein! Viel reife Frucht. Vollmundig fruchtig mit beeindruckender Struktur. Kraftvoll, saftig, lang, finessereich, ausgewogen und elegant. Trinkreife ca. 2011.

Trinken bis 2025.

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

BAROLO

13.50%	DOCG	2004	0,75 l	CHF 95.00
--------	------	------	--------	-----------

Bricco Boschis		Magnum	2004	1,5 l	CHF 215.00
-----------------------	--	--------	------	-------	------------

RISERVA

	Jéroboam	1997/01	3,0 l	CHF 420.00
--	----------	---------	-------	------------

100% Nebbiolo, Holzfass

Durch den sandigen Lehmboden in dieser Lage werden die Barolos nicht wuchtig. Sie besitzen nach Lagerung eine feine, ja elegante Struktur bei genügend Fruchtrückhalt. Barolo Granate. Sehr vielschichtig, kraftvoll, tief und gut strukturiert. Ausdrucksstarke Nase (Rote Früchte, Blumen, Gewürze). Viel Körper, weiches, elegantes Tannin, sehr lang. Sollte noch lagern. Ab ca. 2010 bis 2030 auf dem Höhepunkt.

Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

DOLCETTO D'ALBA	13.50%	DOC	2007/08	0.75 l	CHF 19.50
------------------------	--------	-----	---------	--------	-----------

Cru Vigna Melera

100% Dolcetto, Holzfass

Süß und saftig, Holunder, dunkle Früchte, harmonisch, sehr lang, viel reife Frucht. In den letzten Jahren ist mir Vigna Scot regelmässig als einer der leckersten Dolcettos aufgefallen. Trinken jetzt bis 2013. Schmeckt hervorragend zu Käse, Teigwaren, weissem und rotem Fleisch. Perfekt bei 18°C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

BARBERA D'ALBA	14.00%	DOC	2006	0,75 l	CHF 29.50
-----------------------	--------	-----	------	--------	-----------

Cru Vigna Cuculo

100% Barbera, Holzfass

Hier finden wir einen wunderschönen Barbera, in slowenischen Eichenfässern gereift. Fruchtige Nase. Ausgedehnter, komplexer und persistierender Fruchtgeschmack vor allem Kirschen und Johannesbeeren, aber auch würzig nach Zimt und Nelken. Großzügig, voll und samtig im Geschmack. Passt gut zu rotem Fleisch, reifer Käse.

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

AZIENDA AGRICOLA CAVALLOTTO

Als Weinbauern der 5. Generation bestellen die Gebrüder Cavallotto ihre Weinberge, insgesamt 23 ha, mit leidenschaftlicher Hingabe. Ausschliesslich auf eigenem Boden gewachsene Trauben gelangen in die Keller der Cavallottos, wo sie zu DOC und DOCG Weinen heranreifen. Hier bedeutet Wein mehr als nur ein Getränk mit gemässigtem Alkoholgehalt. Wein ist Kultur!

Azienda Agricola SANDRO FAY, Valtellina, Lombardia



Vini Rossi

SASSELLA 12.50% DOCG 2003/06 0,75 l CHF 19.50

Valtellina Superiore

100% Nebbiolo

Ein typischer Rotwein dieser nominierten Weinregion der Valtellina. Begleitet perfekt rote Fleischsortent, Braten, Wurstwaren und Käse.

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

CA' MOREI 15.50% DOCG 2006/07 0.75 l CHF 29.50

Valtellina Superiore, Valgella

100% Nebbiolo, Barrique

Noten reifer Pflaumen, in diesem Stadium aber sehr vom Holz geprägt; geschmeidige Texturedet lang auf Noten von Gewürzen und reifen Früchten. Besitzt Eleganz. Der samtig leicht und betörender Duft eines klassischen Gaumens von Rosen, die trockene Note von Kirschen und Schwarztee, dies sind zu 100%Nebbiolo Trauben, welche sich raffiniert mit dem Barbesco vergleichen lassen zu einem erschwinglichen Preis.

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

IL GLICINE 13.50% DOCG 2006/07 0,75 l CHF 29.50

Valtellina Superiore, Sassella

100% Nebbiolo, Barrique

Got Elegance? 100% Nebbiolo in einem delikaten violett, eine trockene Note von Kirschen und Schwarztee. Passt gut zu Kalbfleisch, Schweinefleisch, Steinpilz Pasta.

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

CARTERIA DOCG 2006/07 0,75 l CHF 29.50

Valtellina Superiore, Valgella

Samtig, weicher und betörender Duft nach Kakao und dunklen Pflaumen, würzig. Dieser reine Nebbiolo vergleicht sich raffiniert mit dem Barbaresco, auch hier zu einem angenehmen Preis.

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

SFORZATO 15.00% DOCG 2006 0.75 l CHF 48.00

Ronco del Picchio

100% Nebbiolo, Barrique

Aromen von dunklen Beeren, Tabak; kräftige Struktur mit lang anhaltendem Finale.

Wild, reifer Käse, rotes Fleisch

Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

AZIENDA AGRICOLA FAY

Die Azienda Agricola FAY wird 1973 von Sandro Fay gegründet, der beschliesst, die familieneigene Weinproduktion auszubauen. Seit 1998 wird Sandro Fay von seinen Kindern Marco und Elena unterstützt. Für uns ist jeder unserer Weinberge von besonderer Bedeutung, da jeder von Ihnen aufgrund seiner speziellen Bodeneigenschaften und Höhenlage Weine mit unverkennbarem Charakter hervorbringt.

**Azienda Agricola FERGHETTINA, Adro, Franciacorta,
Lombardia**



Vini Rossi

BALADELLO IGT 2003/05 0,75 l CHF 33.00

**Rosso del
Franciacorta**

100% Merlot, Barrique

Growing auf einem Jahrzehnte alten Weinberg, es besteht aus einer starken Struktur und Eleganz, dass es sehr angenehm und intensiv, Rubinrot mit glänzenden Reflexen.

Flavor: diffus und komplex Maulbeere und Himbeergeschmack mit bemerkenswerter Zimt, Pfeffer und Lakritze, im geschmack reich und harmonisch mit guter Persistenz.

Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

CURTEFRANCA ROSSO DOC 2007 0,75 l CHF 15.00

50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot,
10% Nebbiolo, 10% Barbera, Barrique

2003 0,375 l CHF 8.50

Barbera und Nebbiolo geben in diesem Cuvée die Struktur vor, Cabernet Sauvignon und Merlot würzen den Duft und hinterlassen am Gaumen einen tieferen Ton und Wärme. Interessanter Wein zu Kurzgebratenem, Salami, gebr. Leber.

Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas serviert.

TERRE DI FRANCIACORTA

Terre di Franciacorta DOC-Weine : (zwischen Bergamo und Brescia) gibt es als Bianco oder Vigna mit den Rebsorten Chardonnay u/o Pinot Bianco u/o Pinot Nero; als Rosso oder Vigna mit den Rebsorten Cabernet Franc u/o Cabernet Sauvignon, Barbera, Nebbiolo, Merlot, mit weiteren max. 10% autochthonen Rebsorten der Prov. Brescia

Terre di Franciacorta DOCG-Weine : (zwischen Bergamo und Brescia) gibt es als satèn, rosé - auch Millesimato mit den Rebsorten Chardonnay u/o Pinot nero u/o Pinot bianco; PS: beim Franciacorta satèn (ex cremant) sind keine Trauben der Sorte Pinot nero erlaubt.

Tenuta SANT'ANTONIO, Mezzane di sotto, Veneto

Tenuta Sant'Antonio



Vini Rossi

SPONSÀ 13.50% DOC 2009 0,75 l CHF 12.90

Rosso Veronese

40% Cabernet Sauvignon, 60% Corvina und Rondinella

Die Weinlese findet während der ersten zwei Oktoberdekaden in Handarbeit statt. Die beiden Rebsorten Corvina und Rondinella werden direkt nach der Ernte zusammen vinifiziert. Die Cabernet-Sauvignon Trauben hingegen werden in Holzkisten geerntet, ca. 30 Tage lang getrocknet und anschließend separat vinifiziert. Während der Corvina und Rondinella im Edelstahltank lagert, reift der Cabernet Sauvignon für ca. 6 Monate im französischen Tonneaux-Fässern. Erst danach erfolgt die Assemblage und Abfüllung.

Farbe: Kräftiges Rubinrot. Bukett: Intensiv, kräftig und fruchtbetont mit Anklängen an Pflaumen, Kirschen und Brombeeren. Geschmack: Strukturiert, frisch, weich und samtig mit einem feinen und leicht würzigen Abgang. Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas serviert.

MONTI GARBI 13.80% DOC 2008 0,75 l CHF 19.50

Ripasso Valpolicella Sup,

70% Corvina e Corvinone, 20% Rondinella

10% Croatina e Oseleta, Holzfass

0,375 l CHF 11.50
Magnum 1,5 l CHF 50.00
Jéroboam 3,0 l CHF 95.00

Farbe: Rubinrot, Duft: rote Früchte und Kirsche, Geschmack: weich, umschlingend mit würzigem Nachgeschmack. Zu ersten Gängen mit Fleischsaucen und italienischen Saucen, weißes Fleisch, Gegrilltes, Braten und Dampfbraten, passend auch zu Hartteigkäsesorten mit mittlerer Alterung. Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas serviert.

LA BANDINA 14.50% DOC 2006 0,75 l CHF 29.50

Valpolicella Superiore

70% Corvina, 20% Rondinella,

5% Croatina, 5% Oseleta, Holzfass

Magnum 1,5 l CHF 75.00
Jéroboam 3,0 l CHF 150.00

Farbe: Rubinrot mit Tendenz zur Granatapfelfarbe, Duft: fruchtig, intensiv mit eine Note von Kirschen, roter Früchte, Lakritze, Tabak, Zedernholz, Geschmack: voll, weich, strukturiert und sehr ausgewogen. Passt gut zu erste Gänge und schmackhaften Sauce, rotes Fleisch und gegrilltes Fleisch, Braten, Wild und Lamm, gut gereifte, nicht scharfe Käsesorten.

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

AMARONE 14.50% DOC 2007 0,75 l CHF 38.00

SELEZIONE CASTAGNEDI

70% Corvina, 20% Rondinella, 5% Croatina,

5% Oseleta, Holzfass

0,375 l CHF 20.00
Magnum 1,5 l CHF 100.00
Jéroboam 3,0 l CHF 200.00

Farbe: Rubinrot mit granatapfelfarbige Reflexe, Duft: rote, reife Früchte, würziges Aroma: erinnert an Lakritze, schwarzen Pfeffer und an Schokolade, Geschmack: gut strukturiert, mit runden und süßen Tanninen, weich und elegant. Kulinarische Empfehlungen: passt zu schmackhaften ersten Gängen, Trüffeln, Kaninchen und Wild, rote Fleisch, gegrilltes Fleisch, Braten und gekochtes Fleisch, zu reifen Käse.

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

Tenuta SANT'ANTONIO, Mezzane di sotto, Veneto



Vini Rossi

AMARONE	16.00%	DOC	2004/05	0,75 l	CHF 69.00
CAMPO dei GIGLI			Magnum	1,5 l	CHF 190.00
			Jéroboam	3,0 l	CHF 390.00

70% Corvina grossa, Corvina gentile,

20% Rondinella 10% Croatina, Holzfass

Der Star des Hauses Sant Antonio: Von sattem dunklen Rubinrot, sein Duft nach wilden Früchten, schwarzem Pfeffer, Tabak und Gewürzen ist ein Hochgenuss für die Nase. Fruchtig und gehaltvoll, dabei samtig und sehr anspruchsvoll in seinem Charakter ein üppiger, kraftstrotzender Amarone, dessen grandioser Abgang von edlen Tanninen begleitet wird.

Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen atmen lassen.

TORRE di MELLOTTI	13.50%	IGT	2008	0,75 l	CHF 13.50
--------------------------	--------	-----	------	--------	-----------

Rosso Veneto

100% Cabernet Sauvignon

Farbe: starke rubinrote Töne mit einer violetten Nuance, **Duft:** rote kleine Früchte, insbesondere Brombeere, Johannisbeere und Kirsche, blumige Note, Veilchen und Hunds Rose, **Geschmack:** voll, weich mit leichtem Lakritze und Kakao Aroma, feine und seidene Tannine. Weißes und rotes Fleisch, Braten, Spieß oder Gegrilltes, Wild und Gejagtes Käsesorten, gealterter Käse, Hartteigkäse und Frischkäse, Hülsenfrüchtesuppe, Pasta mit Soße, Wurstware. Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas serviert.

CAPITEL del MONTE	14.50%	IGT	2005	0,75 l	CHF 29.50
--------------------------	--------	-----	------	--------	-----------

Rosso Veneto

100% Cabernet Sauvignon, Holzfass

Magnum 1,5 l CHF 70.00

Jéroboam 3,0 l CHF 140.00

Capitel del Monte ist ein dunkelvioletter, reinsortiger Cabernet mit granatfarbenen Reflexen. Noten von Veilchen und Rosen, ein Hauch von Lakritz und Kakao im intensiven und gewinnenden Bouquet. Seine Reichhaltigkeit und Dynamik bestätigt sich ebenso im gut strukturierten Geschmack und dem langen, warmen Nachhall. Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas serviert.

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.

Tenuta SANT'ANTONIO, Mezzane di sotto, Veneto



Vini Bianchi

FONTANA SOAVE 12.50% DOC 2009 0,75 l CHF 11.50

90% Garganega, 5% Trebbiano Soave, 5% Chardonnay

Farbe: Strohgelb mit grünliche Reflexe, Duft: frisches, blumiges Bouquet, weiße Blumen, Weinrebe oder Sambuca, reife und weiße Früchte wie Apfel und Birne, Geschmack: frisch mit starker Säurekomponente aber auch gute Ausgewogenheit, mit einem gefälligen Mandel Nachgeschmack. Vorspeisen, leichte Pastagerichte aber auch Risotto und Saucen, Fisch, insbesondere Süßwasser Fische, Gerichte mit Eier, weißes Fleisch.

Erst bei Tisch entkorkt; optimal bei 10-12 °C, in langgestielten, mittelgroßen Tulpengläsern ohne Ausbuchtung serviert.

MONTE CERIANI

Soave Superiore 13.00% DOC 2007 0,75 l CHF 16.50

100% Garganega, Holzfass

Farbe: leichtes Strohgelb, Duft: Zitrusfrüchte insbesondere Pampelmuse, Geschmack: frische Note und lang andauernder Nachgeschmack, zarten Abgang gekennzeichnet durch einer Nuance von Mandelngeschmack. Servieren zu Vorspeisen und kalter Küche, ersten Gängen aus Pasta und Reis mit Gemüse oder Fisch, Kremen und Gemüsesuppen, mit Pilze, delikaten zweiten Gängen mit Süßwasser und Salzwasser Fischen.

Erst bei Tisch entkorkt; optimal bei 10-12 °C, in langgestielten, mittelgroßen Tulpengläsern ohne Ausbuchtung serviert.

Vini Dolci, Passito

Natursüßer Weißwein

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. Trocken es Gebäck mit Früchte und Mandeln, schmackhafte und scharfe Käsesorten.

TENUTA SANT'ANTONIO

Die Weinfelder des Weingutes Sant' Antonio sind nach neuen Kriterien angelegt, die die äußerst selektierte Wahl hervorheben, die darin zum Ausdruck kommt, dass der Qualität vor der gelesenen Traubenmenge kommt. Die neue methodische Forschung neigt im Wesentlichen zur Anwendung neuer Züchtungstechniken unter Ablösung traditioneller Formen – wie die Veroneser Pergolaerziehung - durch andere qualitativ mehr geeignete, wie die Drahttrahmenerziehung und die 'Guyot-Erziehung'.

Diese radikale Änderung war der Beginn eines Projekts, das mit dem Entschluss gereift ist, keine Trauben mehr zu verkaufen, sondern eine eigene Produktion von Qualitätsweinen ohne Mittler zu starten.

Kloster ABBAZIA DI NOVACELLA, Bressanone,

Alto Adige, Südtirol



Vini Rossi

LAGREIN DUNKEL 13.00% DOC 2007 CHF 36.00
RISERVA

100% Lagrein, Holzfass

Ein kräftiger Rotwein, rubin bis dunkelgranatrot, mit leicht violetten Tönen in der Farbe. Duft nach Kirschen, Waldbeeren, Kakao und Veilchen. Gehaltvoll und zugleich samtig am Gaumen. Empfiehlt sich besonders zu dunklem Fleisch, Braten, Wild und pikantem Hartkäse. Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas serviert.

PINOT NERO 13.50% DOC 2008 CHF 22.50
CLASSICO

100% Pinot Nero

Ein mittelschwerer Rotwein; von rubinrot bis purpurrot in der Farbe. Duft nach Sauerkirschen, Roten Beeren, Zwetschgen und Waldboden; elegant, samtig und saftig am Gaumen. Ein ausgezeichneter Begleiter zu hellem Braten, Lammfleisch und Weichkäsen. Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas serviert.

BLAUBURGUNDER 13.50% DOC 2007 CHF 44.00
100% Blauburgunder, Barrique

Anmutig der erste Eindruck, purpurne Farbe mit kardinalroten Reflexen. Delikat und von aromatischer Fülle, Wildkirschen und roten Beeren, leicht und fein die exklusive Charakteristik des Blauburgunders. Ein eleganter Wein von großer Beständigkeit im Geschmack. Perfekt bei 18°C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.

Kloster ABBAZIA DI NOVACELLA, Bressanone,

Alto Adige, Südtirol



Vini Bianchi

KERNER CLASSICO	14.00%	DOC	2008	CHF 19.50
100% Kerner Ein aromatischer Weißwein, welcher eine besondere Spezialität des Eisacktales ist; grünlich bis hellgelb in der Farbe; Pfirsich, Aprikosen und Mandarinennoten an der Nase; sehr lebhaft, saftig und rassig am Gaumen, mit mineralischem Abgang. Passend zu Salatgerichten, sommerlichen Nudelspeisen, gegrilltem Fisch. Toller Aperitifwein. Erst bei Tisch entkorkt; optimal bei 10-12 °C, in langgestielten, mittelgroßen Tulpengläsern ohne Ausbuchtung serviert.				
SYLVANER	13.00%	DOC	2008	CHF 25.00
100% Sylvaner Ein elegant - kräftiger Weißwein, grüngelb bis strohgelb in der Farbe; frisch, mit angenehmen Fruchtnoten nach reifem Apfel, reifer Birne und Honigmelone. Kräftig und mineralisch am Gaumen, saftiger Abgang. Ist ein sehr vielseitiger Essensbegleiter; passt zu Brettljäusen, Suppen, leichten Vorspeisen, Spargeln, Nudel- und Reisgerichten, Fischgerichten, Huhn und weißem Fleisch. Erst bei Tisch entkorkt; optimal bei 10-12 °C, in langgestielten, mittelgroßen Tulpengläsern ohne Ausbuchtung serviert.				
GEWUERZTRAMINER	14.00%	DOC	2007	CHF 29.50
100% Gewürztraminer Ein aromatischer Weißwein, gelb bis strohgelb in der Farbe; ausgeprägtes Bukett von Rosen, Lichy und orientalischen Gewürzen. Kräftig, würzig, mit vollmundigem Körper und langem Abgang. Gut zu Schalentieren, Krabben und Hummer, zu Currygerichten, Edelschimmelkäse. Auch als Aperitif geeignet. Ein besonderer Wein. Erst bei Tisch entkorkt; optimal bei 10-12 °C, in langgestielten, mittelgroßen Tulpengläsern ohne Ausbuchtung serviert.				

KLOSTER ABBAZIA DI NOVACELLA

Das Augustiner Chorherrenstift Neustift liegt im nördlichsten Weinbaugebiet südlich der Alpen. Die Höhenlage (600m – 900m), das frische Klima und die mineralischen Böden dieses Gebietes sind ideal für eine optimale Entwicklung von Aroma und Rasse der typischen Eisacktaler Weißweinsorten wie Sylvaner, Müller Thurgau, Kerner, Gewürztraminer und Veltliner. Die roten Sorten gedeihen hingegen in den südlichen Stiftsbesitzungen. So wird der Lagrein im Bozner Weingut Mariaheim, die Vernatschweine, der Blauburgunder und der süße Rosenmuskateller am Marklhof in Girlan/Eppan angebaut, eingekellert und gereift. Die über 850-jährige Erfahrung gepaart mit modernster Kellertechnik, das erstklassige Fachwissen und die große Begeisterung für den Wein unserer Mitarbeiter, lassen Jahrgang für Jahrgang sehr charaktervolle Weine entstehen, welche vor allem Freude und Wohlgenuss bereiten sollen.

SCHAUMWEIN

Spumante di Franciacorta, Lombardia

Azienda Agricola FERGHETTINA, Adro, Franciacorta



F r a n c i a c o r t a

FRANCIACORTA BRUT	DOCG	0,75l	CHF	27.50
Chardonnay, Pinot Nero		0,375 l	CHF	15.50
	Magnum	1,5 l	CHF	60.00
	Jéroboam	3,0 l	CHF	150.00
	Mathusalem	6,0 l	CHF	300.00
	Salmanazar	9,0 l	CHF	440.00

Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen und eine feine Perlage. Im Duft nach Haselnüsse, reife Früchte, weisse Blumen und ein wenig Vanille. Im Geschmack leicht.

Optimaler Service: bei 8° - 10° C

FRANCIACORTA BRUT	2006	DOCG	0,75 l	CHF	35.00
MILLESIMATO					

100% Chardonnay

Der Franciacorta Millesimato Brut ist ein reinsortiger Chardonnay, der aus einem einzigen Erntejahr stammt. Die Flaschengärung dauert mindestens 36 Monate. Der Spumante besitzt frische Aromen von Früchten und einen feinen Hefeton, ist harmonisch und elegant bei sehr feiner und anhaltender Perlage und langem, frischem Abgang. Optimale Service: bei 8°-10° C

FRANCIACORTA EXTRA BRUT	2004	DOCG	0,75 l	CHF	40.00
--------------------------------	------	------	--------	-----	-------

Chardonnay, Pinot Nero

Goldgelbe Farbe mit einer feinen Perlage. Im Duft mit Eindrücken von Haselnuss, Pfirsich, weisse Blumen und Vanille. Im Geschmack frisch und leicht. Optimale Service: bei 6° - 8° C

FRANCIACORTA ROSÈ BRUT	2006	DOCG	0,75 l	CHF	35.00
-------------------------------	------	------	--------	-----	-------

Pinot Nero, Chardonnay

Dieser rosé Schatz hat als Charakteristik die feine Perlage. Im Duft nach Eindrücke von Waldbeeren und eine genussvolle Brotkruste. Im Geschmack leicht und fruchtig. Optimale Service: bei 8° - 10° C

FRANCIACORTA SATEN	2006	DOCG	0,75 l	CHF	35.00
---------------------------	------	------	--------	-----	-------

100% Chardonnay

2005/06 DOCG 1,5 l CHF 70.00

Der Franciacorta Satén Brut ist ein reinsortiger Chardonnay. Etwa 20% des Grundweins wird für 6 bis 7 Monate in Barriques ausgebaut. Danach erfolgt die Flaschengärung für 24 Monate. Goldgelbe Farbe besitzt komplexe Aromen von Früchten, Hefe und Brotkruste, ist harmonisch und elegant bei sehr feiner und anhaltender Perlage und langem, frischem Abgang. Optimale Service: bei 6° - 8° C

AZIENDA AGRICOLA FERGHETTINA

Dieser kleine, familiäre Betrieb wurde aus der Liebe und Hingabe geboren, die Roberto Gatti schon immer für die Welt des Weins hatte. Nachdem er für etwa 20 Jahre in verschiedenen Weinkellern der Franciacorta arbeitete, entschloss Gatti selbstständig zu werden. Die Frucht seiner Erfahrung, sei es die im Weinkeller oder die der Reben, erlaubt ihm die optimalen Resultate zu zeigen die er bis jetzt erreicht .

Prosecco di Valdobbiadene

Azienda Agricola ADAMI, Colbertaldo di Vidor, Veneto



CARTIZZE 11.00% 2010 DOC 0,75 l CHF 29.50

Prosecco di Valdobbiadene Dry Superiore

100% Prosecco

Strohgelbe Farbe. Dichter Schaum, feine und anhaltende Perlage. Reich und intensiv mit Noten von Apfel, Aprikose, Birne und Rose. Harmonisch und elegant mit aromatischen Noten, großer Frische. Harmonisch und elegant, sehr sanft und frisch. Reichlich fruchtig, mit guter Fülle und Länge, hat er eine vollkommene Übereinstimmung mit dem Duft. Er passt gut zu Mürbeteigkuchen mit Früchten und Fladen. Perfekt als Abschluss jedes wichtigen Essens.

Optimale Service: bei 6° - 8° C

DEI CASEL 11.00% DOC 0,75 l CHF 16.50

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry

95-100% Prosecco, bis zu 5% Chardonnay

Strohgelbe Farbe. Dichter Schaum, feine und anhaltende Perlage. Reich und fruchtig, nach gelbem Apfel, Pfirsich, Glyzine und Akazienblumen. Gleichgewicht und Feinheit mit aromatischen Noten großer Frische. Hervorragender Aperitif passend zu jeder Gelegenheit. Er passt gut zu Gebäck, Häppchen und trockenen Kuchen. Besonders passend zu "Pandoro" und "Panettone". Optimale Service: bei 6° - 8° C

BOSCO DI GICA 11.00% DOC 0,75 l CHF 16.50

Prosecco di Valdobbiadene Brut

93-95% Prosecco, 5-7% Chardonnay

Strohgelbe Farbe. Dichter Schaum, feine und anhaltende Perlage. Reich und fruchtig, nach gelbem Apfel, Pfirsich, Glyzine und Akazienblumen. Gleichgewicht und Feinheit mit aromatischen Noten, großer Frische. Angenehm säuerlich und würzig, frisch und fruchtig mit guter Fülle. Rund und lang anhaltend, Er hat eine vollkommene Übereinstimmung mit dem Duft und große Harmonie. Hervorragender Aperitif, aber auch ein sehr guter Begleiter des ganzen Essens mit Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchten. Er passt gut zu allen leichten und delikaten ersten Gängen. Optimale Service: bei 6° - 8° C

Prosecco di Valdobbiadene

Azienda Agricola ADAMI, Colbertaldo di Vidor, Veneto



GARBÈL

11.00% DOC 0,75 l CHF 15.00

Prosecco di Valdobbiadene

93-95% Prosecco, 5-7% Chardonnay

Trocken, frisch, angenehm säuerlich. Ein Spumante, fast vollständig aus Prosecco-Trauben des Gebiets Colli Trevigiani. Bis zu 7% werden hier allerdings Chardonnay-Trauben zugegeben. Das Ergebnis ist ein feinperliger Schaumwein, der reich ist an Pfirsich-, Apfel- und Melonen-Aromen. Im Geschmack ist er angenehm säuerlich, ohne eine aufdringliche Säure zu besitzen. Dazu frisch, würzig und fruchtig, mit einer gefälligen Fülle und Harmonie.

Der Garbèl ist vielseitig und bewegt sich zwischen einem Brut und einem Extra Dry. Er passt als Aperitif ebenso wie als Begleiter zu verschiedenen Speisen.

"...reicher Geschmack und eine cremige Perlage, die Markenzeichen des Hauses."
(Gambero Rosso 2009) Optimale Service: bei 6° - 8° C

VIGNETO GIARDINO

11.00% DOC 0,75 l CHF 18.50

Prosecco di Valdobbiadene Dry

100% Prosecco

Der Vigneto Giardino ist das Aushängeschild des Weingutes Adami. Ein strohgelber Spumante, der einen dichten Schaum und eine feine, anhaltende Perlage bietet. Dieser Prosecco erhielt in den letzten drei Jahren immer wieder 2 Gläser in der Finalrunde des Gambero Rosso.

In der Nase finden sich Düfte nach gelben Äpfeln, Pfirsichen und Akazien. Am Gaumen vollmundig, mit intensiv fruchtigen Akzenten. Dabei angenehm weich und frisch. Dieser Spumante bietet eine große Harmonie und Eleganz. Dies beweist er mit einem langen Finale und einer beeindruckenden Fülle. Optimale Service: bei 6° - 8° C

AZIENDA AGRICOLA ADAMI

Geschichtliche Aufzeichnungen beweisen, daß die Hügellandschaft des trevisanischen Gebietes bereits im Mittelalter bestens für die Herstellung von hervorragenden Weißweinen geeignet war, die nach Venedig, nach Deutschland und sogar bis zum Hofe Polens ausgeführt wurden. Dies zeichnete im Jahre 1606 der oberste Gerichtsherr von Conegliano, Zaccaria Morosini, auf. In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts setzte sich der Prosecco-Wein bei den Neuenpflanzungen durch, die durch die Reblausplage notwendig geworden waren. Auf den grünen Hügeln, die in Norden von den Dolomiten geschützt sind, konnte man dank einer umfassenden Erneuerung im Weinanbau die Grundlagen für eine bedeutende Weinherstellung schaffen. In diesem Gebiet hat sich die Geschichte unseres Weingutes entwickelt.

Grappe



Grappa di Amarone Campo die Gigli	40.00%	0,5 l	CHF 40.00
Grappa di Amarone Barrique	40.00%	0,5 l	CHF 48.00

Aus der Kraft dieses Weinsymbols und spezieller aus seinem Trester wird ein edler Grappa von auserlesenem und flagrantem Duft destilliert. Mit traditioneller unkontinuierlicher Methode durch Dampfbad in kleinen Kupferkesseln geschieht diese magische und alchemistische Destillation von Grappa aus Amarone Campo dei Gigli, eine Philosophie der Gaumenfreude. Die vibrierende Energie dieses Grappa verleiht ihm einen gefälligen trockenen, abgerundeten und gleichzeitig weichen Charakter. Im Gaumen entwickelte sich ein reiches Aroma mit gutem Körper und warmer Alkoholpräsenz. Die Struktur ist harmonisch und eindeutig. Das Bukett ist eindringlich und samtig und leicht nach Amarone mit seinen fruchtigen Fragarzen schmeckend.

Grappa di Chianti Classico Castello di Fonterutoli	45.00%	0,5 l	CHF 55.00
---------------------------------------------------------------	---------------	--------------	------------------

Farbe: transparent und glänzend, Nase: fein und elegant mit ausgeprägtem Trestergeruch, dessen Wohlgeruch Ausdruck der Noblesse der Weinberge ist, aus denen er stammt, leicht grasartige Eindrücke und Pflaumen- Sauerkirscharomen. Mund: trocken, sehr harmonisch mit leichter, aber angenehm bitteren Prise, die zum Charakter und zur Persönlichkeit des Produkts beiträgt. Gutes Andauern, hinterlässt ein angenehmes und reines Gefühl. Schlussfolgerungen: ein harmonischer Weingeist, aber mit einer kräftigen und eleganten Struktur, der alle befriedigt - ob sie einen Schnaps mit entschlossenen Charakter oder aber ein Produkt suchen, das in Ruhe gekostet wird.

Grappa di Nero D'Avola Donnafugata	40.00%	0,5 l	CHF 50.00
-----------------------------------------------	---------------	--------------	------------------

Kräftiges Destillat, das Wärme und Harmonie mit langem aromatischen Nachhall vereint. Feinste Gewürz- und Lakritznoten. Beeindruckt durch seine Klarheit und seine sinnlich-herbe Eleganz. Exzellenter Abschluss eines Mahls. Klassische Mariage mit dunkler Schokolade (mindestens 70% Kakao) oder mit einer mittelkräftigen Zigarre.

Grappa di Zibibbo Donnafugata	40.00%	0,5 l	CHF 50.00
------------------------------------------	---------------	--------------	------------------

Destillat von großer aromatischer Intensität, weich und schmeichelnd. Breitgefächertes, typisch mediterranes Bouquet, in dem süße Nuancen von Orangenblüte, Datteln und Rosinen dominieren. Ein Grappa, der das Strahlen des Zibibbo von Pantelleria zum Ausdruck bringt. Am Ende eines Mahls als Begleitung zu einem Obstdessert oder zu Halbgefrorenem. Interessant auch mit Schokolade (höchstens 70% Kakao), mit Zitrusfrüchten aromatisierte Schokolade und torroncini (Süßware aus Nougat, Mandeln und Honig).

Grappe



Grappa Ben Ryè Barrique 42.00% 0,5 l CHF 60.00
Zibibbo, Donnafugata

Goldschimmerndes Destillat mit zarten Aprikose- und Rosinenaromen; weicher und umhüllender Geschmack mit Noten von trockenen Feigen und Honig, der auf harmonische und elegante Weise die Charakteristiken von Pantelleria, der Insel der Sonne und des Windes zum Ausdruck bringt. Als Dessertwein zu Trockenobst, Schokolade und Fruchtgelees sowie cremigen Süßspeisen. In kleinen leicht bauchigen Tulpengläsern bei 12-16° C servieren.

Grappa di Rosso Conero 43.00% 0,5 l CHF 48.00
Garofoli

Erstklassige Qualität der materia prima und eine akkurate Verarbeitung übertragen auf das Endprodukt einzigartige Charakteristiken: Eine weiche, abgerundete und delikate Grappa. 100% Montepulciano, Bernstein gelb, Angenehm aromatisch, für die Rebsorte typisch, Weich, delikat, doch gleichzeitig markant.

Grappa di Verdicchio 43.00% 0,5 l CHF 48.00
Castelli di Jesi
Garofoli

Die Charakteristiken der Verdicchio-Tresterinhaltsstoffe verleihen dieser Grappa unnachahmliche Duft und Geschmacksfacetten. Die Beerenhüllen werden fermentiert und danach einem akkuraten Destillationsverfahren unterzogen, das dem harmonischen Äquilibrium zwischen Duft und Geschmackskomponenten Ausdruckskraft verleiht. Glanzklares Weiß, Angenehm aromatisch, typisch für die Ursprungsrebsorte, Trocken, weich und gleichzeitig delikat.

Grappa Sessanta Barrique 60.00% 0,5 l CHF 70.00
Nero D'Avola
Marchesi Mazzei

Von der erfahrenen Hand des Master Distiller Givi kommt einem wirklich einzigartigen Grappa. Grappasessanta wird produziert mit einem exklusiven Methode, die Reifung in kleinen Fässern enthält. Das Ergebnis ist eine leistungsstarke, komplexe und dennoch gleichzeitig die reibungslose Grappa. Nach einem langsamen und schrittweisen Heizung Prozess, ist nur das Herz der Destillation verwendet. Die Köpfe und die Schwänze werden verworfen.

Grappa Sessantanni Barrique 40.00% 0,5 l CHF 55.00
Primitivo di Manduria
Feudi San Marzano

Ein wunderschöner Grappa aus dem Trester des bekannten Primitivo di Manduria Sessantanni, der Kultwein von Feudi San Marzano. Die Lagerung im Holzfass gibt diesem Grappa die zarte gelbe Farbe und ein elegantes Aroma und einen anhaltenden Geschmack, dunkler Schokolade, Gebäck, Pralinen.

Distilleria DOMENIS, Friuli



DOMENIS
DISTILLATORI DAL 1898

Grappa Storica Domenis	50.00%	0,5 l	CHF 55.00
Sauvignon, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Tocai, Verduzzo, Picolit			
Grappa Storica Nera Domenis	50.00%	0,5 l	CHF 55.00
Cabernet, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot			
Grappa Secolo Domenis	60.00%	0,5 l	CHF 65.00
Sauvignon, Tocai, Pinot Grigio, Cabernet, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso			
Acquavite Storica d'Uve	42.00%	0,5 l	CHF 70.00
Sauvignon, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Tocai, Verduzzo, Picolit			

Nach der geheimen und traditionellen Methode der Familie Domenis wird eine Grappa hergestellt, die schon immer Storica genannt wurde, wegen ihrer unvergleichbaren Qualität. Die besten Rebsorten bzw. deren Trester werden akkurat ausgesucht und meisterhaft konserviert, damit sie somit den besten Ertrag und die beste Qualität liefern können. Deren Destillation erfolgt über das originale diskontinuierliche Prinzip in Kupferkesseln, welche ihrerseits mit direktem Wasserdampf auf niedrige Temperatur gehalten werden, damit die Extraktion und die Selektion der besten Düfte und Aromen sich entfalten können.

Grappa Blanc/Neri	40.00%	0,7 l	CHF 48.00
Riserva, Barrique			
Sauvignon, Chardonnay, Cabernet, Refosco			
Grappa Blanc Moscato	40.00%	0,7 l	CHF 45.00
Grappa Blanc Sauvignon	40.00%	0,7 l	CHF 45.00
Grappa Neri Cabernet	40.00%	0,7 l	CHF 45.00
Grappa Neri Refosco	40.00%	0,7 l	CHF 45.00
Grappa Chardonnay	40.00%	0,7 l	CHF 45.00

Die gereiften Grappe

Es ist traditionell verankert, dass der Reifeprozess der Grappa in antiken Holzfässern stattfindet, dabei nicht nur darauf achtend, dass die Aromen des Barrique abgegeben werden, sondern auch wissend, dass eine Reihe von Reaktionen durch das Holz bedingt erfolgen und dem Grappa eine weiche und runde Note verleihen, geeignet für einen delikaten und anspruchsvollen Geschmackssinn.

Deren Name ist Sogno di Dama, sie beinhalten das Versprechen profunde und zufriedene Emotionen zuzulassen.

Distilleria Domenis

Die Brenntradition der Familie Domenis rührt noch von der Zeit des "Valli de Natisone", also noch zurückreichend bis zu der Zeit Venedigs. Von diesen Hügeln emigrierte die Familie Domenis nach Cividale del Friuli. Hier setzten sie ihre Aktivitäten fort und destillierten in allen möglichen Variationen Destillate, Rohstoffe (Trester) verwendend und nach der Tradition und den Methoden der Familie, um einen Traubenbrand herzustellen, welcher schon zu dieser Zeit Storica genannt wurde und um sich darüber hinaus von anderen Herstellern abzugrenzen.

Liquori



LIMONCELLO 30.00% DOP 0,5 l CHF 25.00
Terra di Limoni
Zitronenlikör

Hergestellt aus frischen Zitronen von die bekannte COSTIERA AMALFITANA, dieses Likör wird einige von Euch an Ferien, Sonne, Erholung und Spass erinnern. Soviel Charakter in einer simplen Flasche, nur ausgesuchte Früchte werden zur Produktion benutzt. Aroma und Geschmack sind unerreicht. Ideal zum verzieren von Ihrem Eis oder Ihrem Früchtesalat. Oder einfach im Glas nach einer guten Mahlzeit.

FINOCCHIETTO 30.00% DOP 0,5 l CHF 25.00
Terra di Limoni
Fenchel-Likör

Aus dem Samen des wildes Fenchels hergestellt.
In der Nase üppige Aromen von frisch geschnittenem Fenchel mit einem edlen, leichten Unterton von Honig. Am Gaumen präsentiert sich dieser Likör weich und fein mit intensivem, klarem Fenchelaroma. Eine seidige Süße rundet das intensive Geschmackserlebnis ab. Klarer und druckvoller Abgang.

NOCINO 38.00% 0,5 l CHF 48.00
Venturini
Walnusslikör

Laut eines sehr alten Rezeptes werden die Nüsse mit edlen Gewürzen angereichert und einer langen Ansetzzeit in Alkohol unterzogen. Dieser köstliche Walnusslikör ist eng mit Sagen und Legenden verbunden. Hat ein charakteristisches Nussaroma und ergibt einen hervorragenden, besonders verdauungsfördernden Amaro.

BIER

Zago, Prata di Pordenone, Friuli



Living Beer Passion

Der Betrieb Zago wurde 1978 im Veneto gegründet und arbeitet zusammen mit speziell geschulten Biermeistern, die ihr Bier noch handwerklich herstellen. The Original HY Super Beer wird nach den genauen Vorgaben von Zago von Brauern in Belgien produziert. Gemäss Auskunft des Firmengründers liess sich kein anderes Land finden, in dem eine solch hohe Qualität erzielt werden kann.

<u>HY Super Beer The Original Bionda</u>	11.00%	0,33 l	CHF 6.00
		0,375 l	CHF 10.00
		0,75 l	CHF 16.50
		Magnum 1,5 l	CHF 35.00
<u>HY Cuvée The Original Scura</u>	11.00%	0,33 l	CHF 6.00
		0,75 l	CHF 16.50

HY Super Beer und HY Cuvée sind lebendige, obergärige Biere aus reinem Gerstenmalz. Sie werden nach einem alten Rezept, in traditioneller Weise, nach dem Prinzip der klassischen Champagnerherstellung, mit natürlicher Nachgärung in der Flasche hergestellt. Jede Flasche von HY Super Beer und HY Cuvée ist einzigartig, da sich durch die lebende Hefe und die Nachgärung in der Flasche mit der Zeit ein unvergleichlicher Geschmack und Duft entwickelt.



Olio Extra Vergine di Oliva



Frantoio Oleario LA MASSERIA, Gioia del Colle, Bari, Puglia

FRUTTATO

Fruchtig

Flaschen 0,5 l CHF 11.00

Flaschen 1,0 l CHF 18.00

Kanister 5,0 l CHF 78.00

Das Olivenöl "Delicato" wird aus der Olivensorte "Coratina" kalt gepresst. Das Olivenöl trennt sich ohne Druck und Zentrifugen vom Wasseranteil der Oliven ab. Diese erste Extraktion hat einen fruchtig, würzigen Geschmack, der von den herben Oliven hervorgerufen wird. Im Nachgeschmack ist dieser mit der frischen Bittermandel zu vergleichen. Um seinen wahren Geschmack zu geniessen, empfiehlt es sich dieses Extra Vergine besonders roh zu verwenden.

DELICATO

Mild

Flaschen 0,5 l CHF 11.00

Flaschen 1,0 l CHF 18.00

Kanister 5,0 l CHF 78.00

Das Olivenöl wird von den handgepflückten Olivensorten „Frantoio“, „Ogliarola“ und „Cima di Melfi“ kalt gepresst. Der reine Geschmack der reifen Olive ist sehr delikater, frisch und rund. Dieser kann im Nachgeschmack mit einem Mandelaroma verglichen werden. Dieser Nektar ist geeignet für alle Gerichte der traditionellen Küche.

ZITRONEN OLIVENOEL

Flaschen 0,5 l CHF 20.00

Dieses Olivenöl wird von ausgesuchten Oliven mit Zusatz von frischen Zitronen (40%) gemahlen. Der Geschmack dieser Mischung ist sehr bestimmend und eignet sich besonders zu rohen Gerichten, aber auch zu Braten, Fisch und zu Nudelgerichten.



PUGLIA

Ein Absatz macht die Klasse eines Schuhs aus, so auch im Falle des italienischen Stiefels. Denn Apulien, die südöstliche Region mit ihrer Halbinsel Salento, dem eigentlichen Stiefelabsatz, gehört zu den Höhepunkten von Bella Italia, sowohl in landschaftlicher als auch kultureller Hinsicht. Sanftes, grünes Hügelland erstreckt sich hier bis in fruchtbare Küstenebenen. Silberne Olivenhaine gehen über in blühende Wäldchen von Mandelbäumen. Kleine Fischerorte geben den Anschein, als sei die Zeit an Apuliens Küste in wahrer Idylle stehen geblieben. Und der hier prächtig gedeihende Wein weist darauf hin, mit welchem Klima die Region gesegnet ist: Von Mai bis Oktober erstreckt sich die Badesaison an den Stränden mit klarem Wasser.

Tenuta Agricola ZISOLA, Marchesi Mazzei, Noto, Sicilia



ZISOLA OLIO DOP Flaschen 0,5 l CHF 21.00
Aus den verschiedenen Olivensorten Moresca, Ogliarola Messinese und Nocellara Etnea, angebaut in der Nähe von Noto, entsteht das kaltgepresste Olivenöl von Zisola. Ein Öl mit hohen sensorischen Eigenschaften, das die Düfte und Aromen des Gebiets in sich einschließt.
Lese: halbmanuell mit Hilfe von pneumatischen Olivenbaumschüttlern.
Pressen: kontinuierliches Hammersystem innerhalb von 24 Stunden nach der Lese. Grüne Farbe mit Goldreflexen. An der Nase präsentiert es sich durchschnittlich. Es hat einen mittleren Körper und hebt beim Probieren einen Nachgeschmack.

Tenuta di DONNAFUGATA, Marsala, Sicilia



MILLEANNI OLIO DOP Flaschen 0,5 l CHF 25.00
Intensiv fruchtiger Duft mit angenehmen Noten von grüner Olive und Zitrusfrüchten, belebt durch Aromen von Gräsern, Tomate und Karde. Süßer und dezent scharfer Auftakt mit einer angenehmen bitteren Note. Würzig, von guter Dichte und langem Abgang. Harmonisch, frisch, leichte Kräuternoten. Im Nachgeschmack sind Mandel, Pinienkern und Zitrusfruchtaromen aufzuweisen. Das Olivenöl kommt am besten roh serviert auf delikaten Fleisch, Fisch oder Gemüsegerichten zur Geltung.
Seit Jahrhunderten werden auf Sizilien Oliven angebaut. Die gewundenen, robusten, jahrhundertealten und weiterhin produktiven Baumstämme ragen beeindruckend zwischen den jungen Olivenbäumen hervor, hier wird das Olivenöl gewonnen, zwischen Düften und zeitlosen Aromen...

Tenuta CASTELLO FONTERUTOLI, Castellina in Chianti, Toscana

FONTERUTOLI OLIO DOP Flaschen 0,5 l CHF 25.00



Die Olivensorten Frantoio, Leccino, Moraiolo und Pendolino werden unter Sauerstoffabschluss in der neuen, eigens entwickelten Olivenölpresse des Weinguts zu einem hervorragend schmeckenden und ebenso gesunden Öl verarbeitet. Lese: pflücken von Hand ab Anfang November bis Ende November. Pressen: unter Sauerstoffabschluss in der neuen, eigens entwickelten Olivenölpresse. Goldfarben mit Smaragdreflexen. An der Nase Aromen frischer Olive mit Eindrücken von Gewürzen. Fruchtiger, eleganter Geschmack mit pikanter Note und leicht bitterem Nachgeschmack.

DELIKATESSEN

ACETO BALSAMICO DI MODENA

ACETO BALSAMICO di Modena	Az. Agr. VENTURINI	2 anni	25 cl Fr.	10.00 N
ACETO BALSAMICO di Modena	” ”	” ”	50 cl Fr.	14.50 N
ACETO BALSAMICO di Modena	Az. Agr. VENTURINI	4 anni	25 cl Fr.	16.50 N
ACETO BALSAMICO di Modena	” ” Astuccio	” ”	25 cl Fr.	19.50 N
ACETO BALSAMICO di Modena	Az. Agr. VENTURINI	4 anni	50 cl Fr.	24.50 N
ACETO BALSAMICO di Modena	” ” Astuccio	” ”	50 cl Fr.	26.50 N
SABA Condimento Balsamico dolce	MALPIGHI		25 cl Fr.	25.00 N
ACETO BALSAMICO Tradizionale	MALPIGHI Superiore	12 anni	10 cl Fr.	80.00 N
	MALPIGHI			145.00
	Extravecchio	25 anni	10 cl Fr.	N
CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO	SAN CASSIANO		50 cl Fr.	13.50 N

I PANETTONI

ab Mitte November

PANETTONE	BARDI	senza canditi Argento/Silber	1000 gr. Fr.	33.00 N
PANETTONE	BARDI	glassato alla nocciola Oro/Gold	1000 gr. Fr.	35.00 N
PANETTONE	BARDI	basso in cartone Originale	1000 gr. Fr.	33.00 N
PANDORO	BARDI	di pasticceria in cartone Originale	1000 gr. Fr.	33.00 N

IL RISO

RISO vialone nano	RISERIA FERRON	1000 gr. Fr.	8.00 N
RISO carnaroli	RISERIA FERRON	1000 gr. Fr.	8.50 N
RISO venere (nero)	RISERIA FERRON	500 gr. Fr.	10.00 N
BRETELLINE farina di riso/grano duro	RISERIA FERRON	500 gr. Fr.	10.00 N
		250 gr. Fr.	6.00 N

CRAVERO GRISSINI E PASTA

GRISSINI artigianali / al rosmarino	CRAVERO	500 gr. Fr.	13.50 N
FOGLIE di grano artigianali / al rosmarino	CRAVERO	300 gr. Fr.	11.00 N
<i>pasta</i>			
NIDI paglia e fieno	CRAVERO	1000 gr. Fr.	29.50 N
“	CRAVERO	250 gr. Fr.	11.00 N
TAJARIN delle Langhe	CRAVERO	1000 gr. Fr.	29.50 N
“	CRAVERO	250 gr. Fr.	11.00 N
SFOGLIA all'uovo	CRAVERO	250 gr. Fr.	11.00 N

LA PASTA

FETTUCINE, LASAGNETTE, PAPPARDELLE GARGANELLI	ALL'UOVO ALL'UOVO	PASTA PERNA PASTA PERNA	250 gr. Fr. 250 gr. Fr.	4.90 N 4.90 N
SPAGHETTI normale SPAGHETTI Peperoncino, Ortica, Nero Seppia SPAGHETTI Confezione speciale	DI SEMOLA DI SEMOLA DI SEMOLA	PASTA PERNA PASTA PERNA PASTA PERNA	500 gr. Fr. 500 gr. Fr. 500 gr. Fr.	4.90 N 6.50 N 6.90 N
LINGUINE al Limone LINGUINE al Tartufo e Funghi	DI SEMOLA DI SEMOLA	PASTA PERNA PASTA PERNA	500 gr. Fr. 500 gr. Fr.	6.50 N 6.50 N
PENNETTE, PENNONI, ROTELLE, PENNOTTI	DI SEMOLA	PASTA PERNA	500 gr. Fr.	5.50 N
PENNOTTI tre colori PENNOTTI Confezione speciale ORECCHIETTE ORECCHIETTE tre colori	DI SEMOLA DI SEMOLA DI SEMOLA DI SEMOLA	PASTA PERNA PASTA PERNA PASTA PERNA PASTA PERNA	500 gr. Fr. 500 gr. Fr. 500 gr. Fr. 500 gr. Fr.	5.50 N 6.90 N 5.50 N 5.50 N
TAGLIOLINI CON TARTUFO TAIARIN D'ALBA	ALL'UOVO ALL'UOVO	SAN CASSIANO SAN CASSIANO	250 gr. Fr. 250 gr. Fr.	16.50 N 13.50 N
Diverse BIO - Pasta	DI SEMOLA	SAN CASSIANO	500 gr. Fr.	7.50 N

LA DISPENSA Alimentari/Lebensmittel – Allg. Bestimmungen

CREMA AL TARTUFO BIANCO	MADIA REGALE MADIA REGALE		80 gr. Fr. 500 gr. Fr.	13.50 N 39.50 N
CREMA AL TARTUFO NERO	MADIA REGALE MADIA REGALE		80 gr. Fr. 500 gr. Fr.	12.50 N 34.50 N
CREMA DI OLIVE VERDI CREMA DI OLIVE NERE	MADIA REGALE MADIA REGALE		190 gr. Fr. 190 gr. Fr.	10.00 N 10.00 N
GOCCE DI PECCATO AL TARTUFO BIANCO	MADIA REGALE MADIA REGALE MADIA REGALE		60 ML. Fr. 100 ML. Fr. 200 ML. Fr.	14.50 N 18.50 N 24.50 N
CARCIOFI ALLA GIUDEA	MADIA REGALE MADIA REGALE		280 gr. Fr. 540 gr. Fr.	13.50 N 16.50 N
FUNGHI PORCINI SECCHI 1ª SCELTA	MADIA REGALE		50 gr. Fr.	14.50 N
LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO	MADIA REGALE		500 gr. Fr.	14.50 N
SUGO PRONTO SUGO AI PEPERONI SUGO di capperi e olive	SAN CASSIANO SAN CASSIANO SAN CASSIANO		190 gr. Fr. 180 gr. Fr. 180 gr. Fr.	8.50 N 10.00 N 9.00 N
SALSA di pomodori secchi e basilico PESTO ALLA GENOVESE	SAN CASSIANO SAN CASSIANO		80 gr. Fr. 90 gr. Fr.	14.00 N 14.00 N
FILETTI di acciughe in salsa verde FILETTI di acciughe in olio d'oliva	SAN CASSIANO SAN CASSIANO		200 gr. Fr. 200 gr. Fr.	22.50 N 22.50 N
FRUTTI DI CAPPERI con gambo	SAN CASSIANO		200 gr. Fr.	9.50 N
PEPERONCINI ripieni con capperi e acciughe OLIVE snocciolate Taggiasca	SAN CASSIANO SAN CASSIANO		280 gr. Fr. 185 gr. Fr.	26.50 N 14.50 N
CIPOLLINE borettane (in aceto)	SAN CASSIANO		290 gr. Fr.	13.50 N
MIELE d'acacia	SAN CASSIANO		450 gr. Fr.	15.50 N
CANTUCCI PANTESCHI (Pantelleria, Sicilia)	TERREMOTO	NEU	250 gr. Fr.	9.00 N



EMOZIONI DEL SUD

Wir sind vielseitig:

Wir freuen uns immer darüber, wenn wir unseren Kunden etwas bieten dürfen, was über das Angebot an Weinen hinausgeht. Hier stellen wir Ihnen diese zusätzlichen Dienstleistungen in aller Kürze vor. Zögern Sie nicht, uns für eine detaillierte Beratung zu kontaktieren!

Wein-Catering für Ihren Anlass oder Event

Ganz gleich ob Geburtstagsfeier, Gartenparty, Kundenapéro oder Firmenfest, wir beraten Sie in Sachen Wein für Ihren Anlass, übernehmen Lieferung und Rücknahme und bieten auf Wunsch auch einen Gläser-Service an. Selbstverständlich erhalten Sie die Weine auf Kommission. Ferner können wir Ihnen auch verschiedene italienische Antipasti Platten herrichten, aus rein naturbelassenen Produkten ohne Konservierungsstoffe.

Degustationen, Apéros und Reisen nach Mass

Auf Anfrage organisieren wir gerne individuelle Degustationen sowie Wein und Kulturreisen in Zusammenarbeit mit „Vini Sacripanti“

Geschenkideen

Wir verleihen Ihrem Geschenk die ganz persönliche Note. Einzelne oder mehrere Weine, exklusiv verpackt oder kunstvoll arrangiert zum Präsentkorb, kombiniert mit kulinarischen Köstlichkeiten aus Italien.

VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

Mitnahmerabatt: ab 24 Flaschen 3%

Mengenrabatt: ab 36 Flaschen 2%

ab 60 Flaschen 5%

ab 120 Flaschen 10%

Versandkostenanteil: Kanton Thurgau, Zürich, St. Gallen
ab 60 Flaschen Franco Domizil

für alle übrigen Destinationen
Verrechnung der effektiven Versandkosten

Zahlungskonditionen: 10 Tage ab Rechnungsdaten rein Netto

Die Preise verstehen sich inkl. MWST rein Netto.

N. Netto
Preise

Preis- und Sortimentsänderungen sowie Zwischenverkauf vorbehalten.

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