



il Panino
WEINDIREKTIMPORT

WEIN & SPEZIALITÄTEN



DIREKTIMPORT | SONDERKONDITIONEN FÜR GROSSABNEHMER | 2021



FÜR SIE IN DEN BESTEN LAGEN



VON POLL
IMMOBILIEN®

Ihr Immobilienspezialist in Reutlingen und Tübingen.



VON POLL IMMOBILIEN ist ein traditionsbewusstes Unternehmen und gehört mit über 300 Shops und mehr als 1.200 Kollegen zu den größten Maklerhäusern Europas.

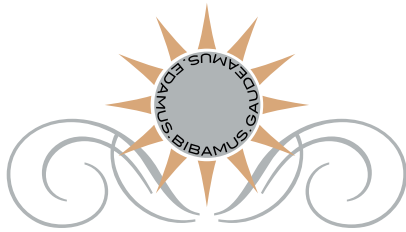


Eigentümern bieten wir eine kostenfreie und unverbindliche Marktpreiseinschätzung ihrer Immobilie an.

Kontaktieren Sie uns, wir freuen uns darauf, Sie persönlich und individuell zu beraten.

T.: 07121 - 36 49 794

VON POLL IMMOBILIEN | Shop Reutlingen | Eberhardstraße 15 | 72764 Reutlingen
reutlingen@von-poll.com



il Panino
WEINDIREKTIMPORT

*Liebe Kunden und Freunde des Hauses,
wir feiern nächstes Jahr unser 30jähriges Jubiläum. Unglaublich wie schnell die Zeit verging und was alles passiert ist ...*

Auch in Zukunft wollen wir unser Konzept beibehalten: Hausgemachte Speisen und direkt importierte Weine von ausgesuchten Weingütern aus ganz Italien, die ihr gerne bei uns probieren könnt.

*Wir freuen uns auf Euch,
Euer Aldo und Team*

Spezialitäten

Aceto Bellei	4
Olio Stella	6
Pasta Astorino	7
Caffé Mokaré	9

Weine

Trevisiol	8
Cascina Chicco	12
Cossetti	14
Fontanassa	16
Monte Tondo	17
Cavalchina	18
Torre d'Orti	19
Martoccia	20
Ronco dei Tassi	22
Prendina	24
'LLAC	26
Castello di San Sano	27
Trerè	28
Micheletti	30
La Valentina	32
Tenuta Cavalier Pepe	34
Mocavero	36
Statti	38
VinAldo	40
Caruso & Minini	42

Spirituosen

Distillerie Marzadro	10
AGB/Kontakt/Impressum	46



il Panino UG

Albstr. 26 · 72764 Reutlingen

Tel. 07121.321973 · Fax 07121.371360

info@ilpanino.de

www.ilpanino.de



Essigspezialitäten

Dieser Essig repräsentiert seine Landschaft, tauscht Informationen aus, passt sich neuen Behältnissen an, tropft, fleckt, malt. Eine der vielen Flüssigkeiten der Erde, die durch Umwandlung erzeugt wird. Und es gibt denjenigen, der sie kontrolliert, der die Dichte, die Qualität ausbalanciert und daraus den Geschmack kultiviert. Denn darum geht es. Um Geschmack.



KLASSISCH



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Er hat ein charakteristisches und durchdringendes Aroma mit einer harmonischen Säure, einem gut ausgewogenen, süßsauren Geschmack, würzig mit samtigen Nuancen. Für Salate und zum Würzen.

	Preis/EUR
0,25 l	2,30
5 l	11,90

BIO



DULCAGRUM ACETO BALSAMICO BIO DI MODENA I.G.P.

Ein durch und durch natürliches Produkt. Dieser Bio-Balsamico ist reich an natürlichen Aromen und Geschmäckern, die auf keinem Tisch fehlen dürfen. Ideal für Salate und zum Würzen von Gemüse und Soßen.

	Preis/FL./EUR
0,25 l	3,95

5 JAHRE GEREIFT



ACETO BALSAMICO DI MODENA SILVER 5 JAHRE, I.G.P.

Eleganter Balsamessig mit runden und angenehm süßsauren Aromen. Durch seine Reifung im Eichenholzfass ist er perfekt geeignet für Salate und Wildgerichte. Aber auch zum Würzen von ersten Gängen und gegrilltem Fisch.

	Preis/FL./EUR
0,25 l	8,90

12 JAHRE GEREIFT



ACETO BALSAMICO DI MODENA SILVER 12 JAHRE, I.G.P.

Mehr als 12 Jahren reift er in einer Reihe aus verschiedenen Holzfässern, ohne Zusatz von Aromastoffen. Er ist von dunkelbrauner kräftiger und leuchtender Farbe und äußert seine Dichte in einer tadellosen, gleitenden Dickflüssigkeit. Eignet sich perfekt für Risotto, Fleischfilets und Käse.

	Preis/FL./EUR
0,25 l	15,90



BALSAMICO-CREMA MIT DEM GEWISSEN ETWAS

GLASSY CREMA ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Gourmet-Creme aus Aceto Balsamico. Für Dressings, Fleisch, Fisch, Kartoffeln oder als Dipp mit Parmesankäse. Auch um den Eigengeschmack von frischen Früchten zu heben, z. B. Erdbeeren.

	Preis/Fl./EUR
250 ml	3,65

GLASSY CREMA BIANCA ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Besonders fruchtig und süßlich im Geschmack. Hervorragend zum Würzen von gegrilltem Fleisch, Fisch, Geflügel. Milder traubiger Geschmack, keine farblichen Kompromisse beim Würzen Ihrer Speisen.

	Preis/Fl./EUR
250 ml	3,65

GLASSY CREMA ROSMARINO ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

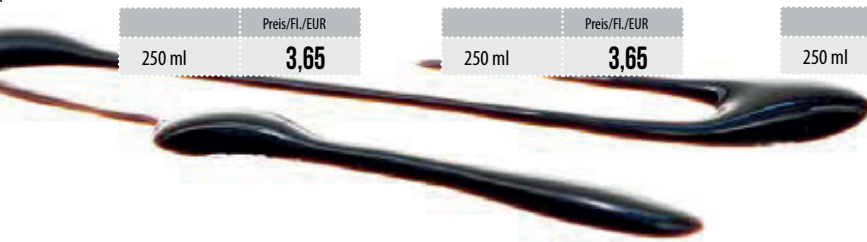
Perfekt geeignet für viele tolle Rezepte. Er verleiht Vorspeisen, Hauptgerichten und Grillfleisch eine feine Essignote mit Rosmarinaromen.

	Preis/Fl./EUR
250 ml	3,65

CONDIMENTO BIANCO VILLA EDDA

Essigkomposition aus feinem Weißweinessig und Traubenmost. Seine weiße Farbe und sein sanftes, delikat süßsauriges Aroma machen ihn zum perfekten Begleiter für Salate, Fischgerichte und helle Soßen. Darf in keiner Küche fehlen.

	Preis/Fl./EUR
0,5l	3,90



COMPOSTA DI FICHI ALL'ACETO BALSAMICO I.G.P.

Ein feines fruchtiges Feigenkompott mit Balsamico. Eine perfekte Ergänzung zu salzigen und scharfen Käsesorten.

	Preis/Gl./EUR
220 g	5,60



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIO

Kalte Erstpressung aus organischem Anbau.

Bukett: Frisch, intensiv, fruchtig, grasartige Noten

Geschmack: Groß, aromatisch, delikater und fruchtig

- Exzellente für alle feinen Salate und Vorspeisen, gegrilltes Fleisch oder Fisch. Universell einsetzbar. Auch zum Dippen mit Brot.

	Preis/Fl./EUR
0,25 l	5,90



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Oliven: 80 % Olive dolci di Rossano, 20 % Carolea und andere autochthone Sorten, handgepflückt, kalte Erstpressung.

Bukett: Frisch, intensiv, fruchtig, grasartige Noten

Geschmack: Fruchtig, vollmundig, leicht pikante Abgangsnote

- Für alle feinen Salate und Vorspeisen, gegrilltes Fleisch oder Fisch. Universell einsetzbar. Auch zum Dippen mit Brot.

	Preis/EUR
0,25 l (Flasche)	4,90
0,5 l (Flasche)	7,90
1,0 l (Flasche)	11,50
5,0 l (Kanister)	49,90



PASTA ASTORINO



Handgemachte
Pasta aus der Nudelmanufaktur
ASTORINO in Kalabrien



CALAMARATA

Serviervorschlag: mit Fischsoße



STROZZAPRETI

Serviervorschlag: mit Fleischragout



CONCHIGLIONI

Serviervorschlag: Füllung mit Ricotta und Spinat



TAGLIATELLE

Serviervorschlag: Spargel und Garnelen



MACCHERONCINI CALABRESI

Serviervorschlag: mit Auberginen, Schafskäse und Tomatenwürfeln



PACCHERI

Serviervorschlag: mit Kalbfleisch





TREVISIOL

Prickelnder Genuss zum Auftakt!

PROSECCO SPUMANTE BRUT DI VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Bukett: Feine Noten von Feldblumen, Mandeln, Zitrusfrüchten.
Geschmack: Persistent, lang anhaltend, angenehm prickelnd. 11,5 %.

- Glera (Prosecco)
- Stahl (natürliche Fermentierung)
- Snacks, Muscheln, Aufschnitt

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	10,90

SPUMANTE ROSÉ BRUT CUVÉE EDOARDO

Bukett: Johannisbeeren, Erdbeeren, Feldblumen.
Geschmack: Ausgeglichen, sanft, lang anhaltend. 12 %.

- Glera (Prosecco), Pinot nero, Chardonnay
- Stahl (natürliche Fermentierung)
- Aperitif, Snacks

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	10,90
1,5 l	23,50
3,0 l	59,90

GLERA PROSECCO FRIZZANTE DEI COLLI TREVIGIANI I.G.T.

Bukett: Delikat, Blumen, Apfel.
Geschmack: Frisch, leicht. 11 %.

- Glera (Prosecco)
- Stahl (natürliche Fermentierung)
- Zum Brunch, Aperitif, Salzgebäck, ideal für Spritz & Co.

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	6,90

SPUMANTE BRUT CUVÉE EDOARDO

Bukett: Creme, blumige Noten und Nuancen von weißen und gelben Früchten.
Geschmack: Säurearm, voll und lang anhaltend. 11,5 %.

- Prosecco und Chardonnay
- Stahl (natürliche Fermentierung)
- Aperitif, leichte Geflügel- und Fischvorspeisen

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	9,90
1,5 l	23,50
3,0 l	59,90

RIVE DI OGLIANO PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G. MILLESIMATO BRUT

Bukett: Grüne Äpfel, Pfirsiche, Feldblumen.
Geschmack: Elegant, ausgeglichen, sehr komplex und langanhaltend. 11 %.

- Glera (Prosecco)
- Stahl
- Austern, Jakobsmuscheln

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	15,90

ZERO PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Bukett: Mandeln, Zitronen und Äpfel.
Geschmack: Trocken und vollmundig. 11,5 %.

- Glera (Prosecco)
- Stahl
- Sushi, Sashimi, Fisch-Carpaccio

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	15,90





CAFFÈ MOKARE

UN GRANDE CAFFÈ



MOKARE GRAN BAR

1 kg Bohnen
70% Arabica, 30% Robusta.
Kräftige Geschmacksnote und
würziges, vollmundiges Aroma,
2 Jahre lagerfähig.

	Preis/EUR
1 kg	18,90



MOKARE DOC

1 kg Bohnen
75% Arabica, 25% Robusta
Harmonisch, sanfte Crema und
milder Geschmack,
2 Jahre lagerfähig.

	Preis/EUR
1 kg	18,90



Wo Kaffeesouffert wird,
Kaffee muss heiß wie die Hölle,
schwarz wie der Teufel,
rein wie ein Engel,
und süß wie die Liebe sein.



»Gib mir einen

Zwischen September und Dezember wird an 100 Tagen rund um die Uhr ununterbrochen gearbeitet, um jeden Tag Zentner von frischen, ausgesuchten Trestern zu destillieren. Die Trester stammen von den besten klassischen autochthonen Rebsorten des Trentino. Die optimalen klimatischen Bedingungen dort begünstigen das Wachstum der Trauben. Die Destillation erfolgt auf traditionelle Weise im Wasserbad-Dampfverfahren im diskontinuierlichen Brennkolben, ganz nach dem Brauch des Trentino. Die Brennblasen werden nach alter Handwerkskunst aus Kupfer gefertigt. Jede einzelne Phase der Grappaproduktion wird durch ein computerunterstütztes Kontrollsystem überwacht, das verhindert, dass die Trester Wärmeschwankungen ausgesetzt sind. Eine hoch entwickelte Technologie und handwerkliches Können bilden so eine harmonische Einheit, um Qualität auf höchstem Niveau zu garantieren. Nicht umsonst hört man in den Bars Italiens oft: „Gib mir einen Marzadro!“

AUS BESTEN ZITRONEN VOM GARDASEE

Hol Dir den Sommer ins Glas



LIMONCINO

Aus sonnengereiften Zitronen vom Gardasee. Die Zitronenschalen und Fruchtstücke werden mit reinem Alkohol aufgegossen und ziehen einige Tage. Dadurch bekommt dieser Limoncino seinen intensiven frisch fruchtigen Zitronengeschmack. Eine leichte Süße rundet sein Aroma perfekt ab. 30 %.

0,7l

Preis/Fl./EUR

16,90





Preisgekrönter Grappa-Genuss



AMARO MARZADRO

Bukett: Balsamisch und frisch.
Geschmack: Würzig und komplex. 30 %.

- ☞ Aus Trentiner Kräutern
- ☑ Stahl

	Preis/Fl./EUR
0,7 l	29,90



LA TRENTINA GRAPPA TRADIZIONALE BIANCA

Bukett: Mild, fein, sauber, mit Aromen von Heu, Blumen und Holunder.
Geschmack: Anfangs weich, dann kräftig. Würziger Abgang. 41 %.

- ☞ Trester-Cuvée
- ☑ Stahl

	Preis/Fl./EUR
0,5 l	24,90



LA TRENTINA GRAPPA MORBIDA

Bukett: Mild, fein, sauber.
Geschmack: Intensiv, beständig, aromatisch, gehaltvoll. 41 %.

- ☞ Trester-Cuvée
- ☑ Barrique

	Preis/Fl./EUR
0,5 l	24,90



LE DICIOTTO LUNE

Bukett: Intensiv, ätherisch, harmonisch.
Geschmack: Vollmundig, ätherisch, rund, mit Vanillenoten. 41 %.

- ☞ Auswahl bester Trentiner Trester
- ☑ Mehr als 2 Jahre im Barrique

	Preis/Fl./EUR
0,5 l	28,90



LA MIA GRAPPA AFFINATA

Bukett: Würzig, intensiv und harmonisch.
Geschmack: Weich und samtig. 40 %.

- ☞ Trester von Valpolicella, Bardolino, Amarone
- ☑ Barrique

	Preis/Fl./EUR
0,5 l	24,90



GRAPPA GIARE DI AMARONE

Bukett: Rund, delikat, feine Aromen vom Amarone-Trester.
Geschmack: Samtig, anhaltend, Duft nach Walnüssen und Kakao. 41 %.

- ☞ Amarone-Trester (Corvina, Molinara und Rondinella)
- ☑ Mehr als 3 Jahre Barrique

	Preis/Fl./EUR
0,7 l	42,50
0,7 l in Holzbox mit 2 Gläsern	59,90



MARZADRO ESPRESSIONI BIANCA

Bukett: Traditionell
Geschmack: Intensiv, reich. 43 %.

- ☞ Moscato und Marzemino
- ☑ Stahl

	Preis/Fl./EUR
0,7 l	59,90



ESPRESSIONI SOLERA

Bukett: Entschlossen, reichhaltig.
Geschmack: Trocken und rund. 42 %.

- ☞ Trester von Teroldego, Marzemino und Cabernet
- ☑ 5 Jahre "Methode solera" in 225 l und 500 l Barriques

	Preis/Fl./EUR
0,7 l	79,90



ESPRESSIONI FUTURA

Bukett: Fruchtbige Noten und intensive Finesse.
Geschmack: Voll, warm, ausgeglichen, persistent. 48 %.

- ☞ Trester von Cabernet und Merlot
- ☑ 6 Jahre Barrique

	Preis/Fl./EUR
0,7 l	79,90



ESPRESSIONI AROMATICA

Bukett: Aromatisch und fruchtig.
Geschmack: Weich, elegant, angenehm fruchtig. 43 %.

- ☞ Trester von Gewürztraminer und Müller-Thurgau
- ☑ 4 Jahre Eichenfass mit 500 l

	Preis/Fl./EUR
0,7 l	79,90



CUVÉE ZERO SPUMANTE EXTRA BRUT V.S.Q.

Bukett: Intensive, frische Noten nach Brotkruste und Blumen.
Geschmack: Voll, persistent, mit Brioche-nachgeschmack. Extra trocken. 13 %.

- Nebbiolo
- Stahl und Flaschengärung, mehr als 30 Monate auf der Hefe
- Als Aperitif, zu Austern



	Preis/Fl./EUR
0,75 l	21,90
1,5 l	46,50

CUVÉE ZERO ROSÉ SPUMANTE EXTRA BRUT V.S.Q.

Bukett: Feine Nuancen von Himbeeren und Alpenveilchen.
Geschmack: Sehr langanhaltend mit angenehmem Abgang. Extra trocken. 13 %.

- Nebbiolo
- Stahl und Flaschengärung, mehr als 30 Monate auf der Hefe
- Als Aperitif, zu Fischsuppe, Rindercarpaccio



	Preis/Fl./EUR
0,75 l	21,90
1,5 l	46,50

ROERO ARNEIS D.O.C.G. ANTERISIO

Bukett: Feine Noten nach Aprikosen, Äpfeln, Kamille. **Geschmack:** Intensiv und anhaltend. Trocken. 13,5 %.

- Arneis Stahl
- Meeresfrüchte, leichte Geflügelvorspeisen



	Preis/Fl./EUR
0,375 l	7,50
0,75 l	10,90
1,5 l	24,00

ROSÉ V.D.T.

Bukett: Feine Noten nach Rosen, Blumen, Hagebutte.
Geschmack: Fruchtig mit trockenem Abgang. 13 %.

- Nebbiolo
- Stahl
- Zu Vorspeisen, Snacks, Frischkäse



	Preis/Fl./EUR
0,75 l	6,90



GRANERA ALTA BARBERA D'ALBA D.O.C.G.

Bukett: Aromen von Wildkirschen und Brombeeren. **Geschmack:** Angenehme Säure, markanter Charakter. 14,5 %.

- 🍷 Barbera
- 🍷 Tonneau 🍷 Fleisch, halbgereifter Käse

	Preis/Fl./EUR
0,375 l	7,50
0,75 l	10,90
1,5 l	23,00
1,5 l (Holzkiste)	29,90



MOMPISSANO NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.G.

Bukett: Feine Note von Johannisbeeren, Heidelbeeren, Lakritze. **Geschmack:** Seidig warm, mit süßen Tanninen. 14,5 %.

- 🍷 Nebbiolo
- 🍷 Tonneau
- 🍷 Fleisch, gereifter Käse



	Preis/Fl./EUR
0,75 l	14,90
1,5 l	29,90
1,5 l (Holzkiste)	36,90



ROERO D.O.C.G. MONTESPINATO

Bukett: Rosen-, Himbeeren-, Vanillearomen. **Geschmack:** Harmonisch sanfte Tannine. 14,5 %.

- 🍷 Nebbiolo
- 🍷 Barrique
- 🍷 Internationale Fleischgerichte, mittelgereifter Käse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	12,90



ROERO D.O.C.G. VALMAGGIORE

Bukett: Walderdbeeren, Himbeeren, Vanille. **Geschmack:** Vollmundig und körperreich, sehr trocken. 14,5 %.

- 🍷 Nebbiolo
- 🍷 Barrique
- 🍷 Wild, gereifter Käse



	Preis/Fl./EUR
0,75 l	17,90
1,5 l	37,50
1,5 l (Holzkiste)	43,90
3,0 l (Holzkiste)	119,00
5,0 l (Holzkiste)	199,00



BAROLO ROCHE DI CASTELLETTO D.O.C.G.

Bukett: Intensive Gewürznoten, Wildrosen. **Geschmack:** Sehr trocken, tanninreich. 14,5 %.

- 🍷 Nebbiolo
- 🍷 Tonneau
- 🍷 Rinderfilet, Lamm, Wild

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	27,90
1,5 l	56,90
1,5 l (Holzkiste)	62,00
3 l (Holzkiste)	175,00



BAROLO RISERVA GINESTRA D.O.C.G.

Bukett: Frisches, elegantes Bukett. **Geschmack:** Voll, weich, harmonisch. 14,5 %.

- 🍷 Nebbiolo
- 🍷 Barrique
- 🍷 Gehobene Küche

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	56,70



BARBERA D'ALBA D.O.C.G. BRIC LOIRA

Bukett: Fruchtig, delikates, Vanille, Lakritze. **Geschmack:** Voller Körper, betonte Säure, harmonisch, trocken. 14,5 %.

- 🍷 Barbera
- 🍷 Barrique
- 🍷 Trüffel, Wild, Geflügel, gereifter Käse



	Preis/Fl./EUR
0,75 l	17,90
1,5 l	37,50
1,5 l (Holzkiste)	43,50
3,0 l (Holzkiste)	119,00
5,0 l (Holzkiste)	199,00

APERITIF + DESSERTWEIN



BIRBET BRACHETTO V.D.T.

Bukett: Rosen, Erdbeeren, Frühlingsblüten. **Geschmack:** Süß, weich, delikates, leicht prickelnde Schäumung. 5,5 %.

- 🍷 Brachetto, teilvergorener Most
- 🍷 Stahl
- 🍷 Gebäck, Maroni, Obst, Konfekt

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	9,90

DESSERTWEIN



ARCASS PASSITO V.D.T.

Bukett: Ausgewogene Aromen von Feigen, Datteln, Aprikosen und Zitrusfrüchten. **Geschmack:** Weich und harmonisch. 12,5 %.

- 🍷 Arneis, Spätlese-Süßwein
- 🍷 Barrique
- 🍷 Kuchen, Gebäck, Schokolade, Eis

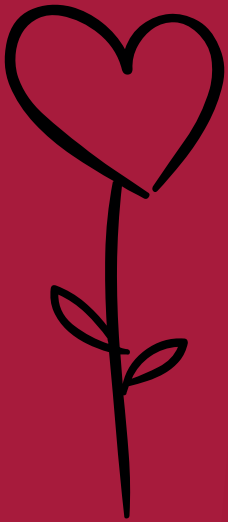
	Preis/Fl./EUR
0,375 l	17,90



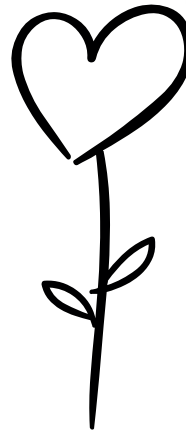


Weine zum

Amartè & Ruchè Albarossa ruchè



In den vierziger Jahren realisierte Prof. Dalmasso die Kreuzung zwischen Barbera und Nebbiolo „Albarossa“. Dass diese autochthone Rebsorte 50 Jahre später wiederentdeckt und gepflanzt wurde, ist dem Einsatz von einigen Winzern und Forschungsinstituten zu verdanken. In den neunziger Jahren beschloss Familie Cossetti neue Weingärten mit „Albarossa“ zu bepflanzen. Eine sehr gute Entscheidung, wie uns dieser Wein auf allen Ebenen bestätigt.



Der RUCHÈ ist ein Wein, der unvergleichlich ist in seinem charakteristischen Aroma. Er zeichnet sich durch Eleganz und Persönlichkeit aus, besticht mit intensivem Duft, ist leicht aromatisch und fruchtig, und am Gaumen sanft würzig mit mäßiger Grundsäure und mittlerem Körper. Seine Farbe – ein zartes Rubinrot.



TRADITION, TERROIR UND EXPERIMENTIERFREUDE SIND DIE SEELE DER WEINE VON COSSETTI



Clementina Cossetti (rechts) mit Schwester Giulia und Mamma Maria Emma



**SOLBRÌ BIANCO CORTESE
PIEMONTE D.O.C.**

Bukett: Delikat, leicht, fruchtig.
Geschmack: Harmonisch trocken, mit Mandelnoten. 12 %.

- 🍷 Cortese, Chardonnay, Arneis
- 🍷 Stahl
- 🍷 Aperitif, leichte Vorspeisen

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	7,50



**SOLBRÌ ROSSO BARBERA
PIEMONTE D.O.C.**

Bukett: Angenehmer Duft nach Waldfrüchten.
Geschmack: Leicht, fruchtig, mit trockenem Abgang. 13 %.

- 🍷 Barbera, Dolcetto
- 🍷 Stahl
- 🍷 Kleine Gerichte, Aufschnitt, Pasta

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	7,50



**AMARTÉ ALBAROSSA
D.O.C. PIEMONTE**

Bukett: Wildrosen, Johannisbeeren, Brombeeren.
Geschmack: Gute Balance zwischen Säure und Tanninen, langer Abgang. 14 %.

- 🍷 Albarossa
- 🍷 Stahl
- 🍷 Trüffel, halbgereifter Käse, helles Fleisch

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	15,50



**RUCHÈ D.O.C.G.
DI CASTAGNOLE
MONFERRATO**

Bukett: Blumige Noten, intensiv, erdig.
Geschmack: Sanft, wenig Säure und Tannine, fruchtig. 14 %.

- 🍷 Ruchè
- 🍷 Stahl
- 🍷 Geröstete Maronen, Frischkäse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	16,90



**VIGNA VECCHIA BARBERA
D'ASTI D.O.C.G.**

Bukett: Feine Aromen von frischen dunklen Kirschen. **Geschmack:** Trocken, vollmundig, keine Tannine. 13,5 %.

- 🍷 Barbera
- 🍷 Tonneau
- 🍷 Fleischgerichte, mittlgereifter Käse

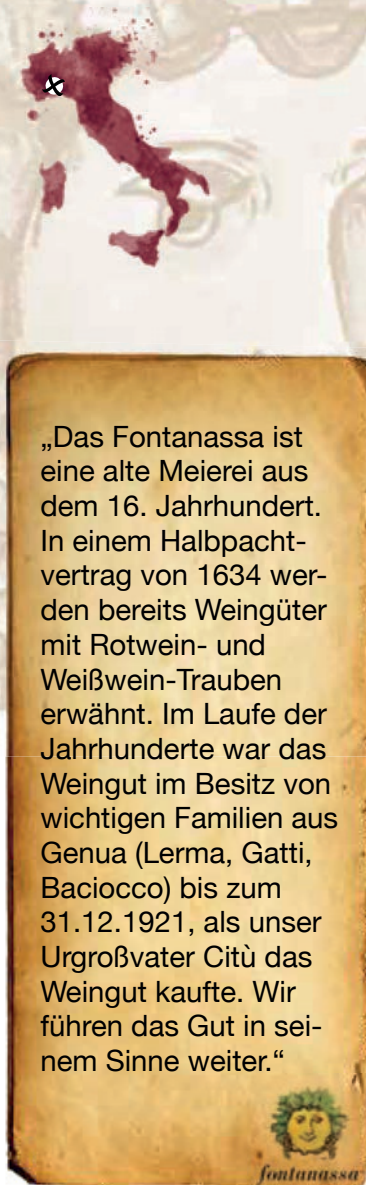
	Preis/Fl./EUR
0,75 l	10,90
1,5 l	23,50
1,5 l (Holzkiste)	29,90





GESCHICHTE UND TRADITION IM RESPEKT VOR NATUR UND MENSCHEN

„Die Hände des Menschen sind Grundlage für ein Produkt, das aus Mühe, Tradition, Geschichte und Gebiet erzeugt wird.“



GAVI CÀ ADUA D.O.C.G.

Bukett: Nuancen von Gras, Salbei, Minze, Limetten.

Geschmack: Leicht, trocken, frisch. 12,5 %.

Cortese di Gavi

Stahl

Fisch, Vorspeisen oder als Aperitif

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	9,90



GAVI DI GAVI D.O.C.G.

Bukett: Aromen von reifen Pflaumen und weißen Früchten.

Geschmack: Komplex, angenehm langer Abgang. 12,5 %.

Cortese di Gavi

Stahl

Hochwertige Vorspeisen, Fischgerichte

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	12,50



GAVI DI GAVI D.O.C.G. VIGNA DU CITÙ

Bukett: Feiner Duft nach Marzipan, Vanille und gelben Früchten.

Geschmack: Vollmundig, vielfältig. 12,5 %.

Cortese di Gavi

2 Jahre Barrique

Geflügel, gereifter Käse, Jakobsmuscheln

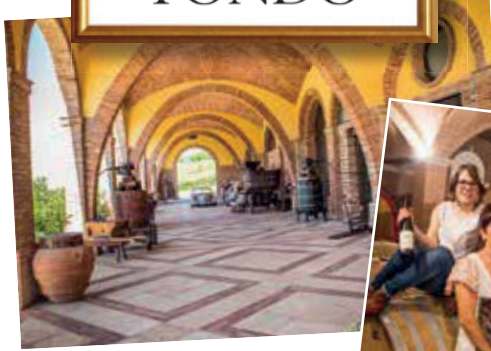
	Preis/Fl./EUR
0,75 l	17,90



MONTE TONDO



Edle Weine aus den sanften Hügeln von Soave



MIT STOFFTIKETT

HEART BIANCO GARGANEGA I.G.T.

Bukett: Feldblumen und Zitrusfrüchte.
Geschmack: Fein, sanft und frisch. 12,5 %.

- Garganega
- Stahl
- Als Aperitif und zu Fischgerichten

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	14,95



MIT HOLZTIKETT

HEART ROSSO VERONESE I.G.T.

Bukett: Johannisbeere, Heidelbeere, feine Kirschnote.
Geschmack: Vollmundig, persistent, ausgeglichen. 13,5 %.

- Cabernet Sauvignon und Merlot
- Tonneau
- Guter Begleiter zu allen Speisen, außer Fisch

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	14,95



MIT SAMTETIKETT

Meditationswein

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA D.O.C.G.

Bukett: Aromen von Rosinen und Feigen.
Geschmack: Weich, voll und sehr ausgeglichen. 16,5 %.

- 70 % Corvina, 30 % Rondinella
- 5 Jahre Tonneau
- Typischer Meditationswein. Evtl. zu Wild, Schimmelkäse, Schokolade.

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	45,00



MIT METALLETIKETT

Meditationswein

ROMEO ROSSO VERONESE I.G.T.

Bukett: Feldblumen und Zitrusfrüchte
Geschmack: Fein, sanft und frisch. 16,5 %.

- 70 % Corvina, 30 % Rondinella
- 5 Jahre Tonneau
- Typischer Meditationswein. Evtl. zu Wild, Schimmelkäse, Schokolade.

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	37,50



CAVALCHINA

FÜLLE, ENERGIE, KRAFT UND REICHHALTIGKEIT

Die Brüder Luciano und Franco Piona lenken die Geschicke in diesem Familienbetrieb, der an drei Fronten aktiv ist: Custozza, Monzambano und Valpolicella. Und je nach Lage unterschiedliche Interpretationen: Frische und Spannung im Süden des Gardasees, Fülle und Energie der internationalen Reben in Morambano bei Mantua, Reichhaltigkeit und Kraft im Valpolicella. Allesamt zu fairen Preisen, ein Faktor, der diesen Betrieb in der Provinz Verona zusätzlich interessant macht.

Gambero Rosso 2014



AMEDEO BIANCO DI CUSTOZA SUPERIORE D.O.C.G.

Bukett: Intensiv, Äpfel, Birnen, Creme, gelbe Früchte.

Geschmack: Voll, ausgeglichen, lang und würzig. 13,5 %.

☞ Garganega, Trebbiano, Trebbianello und Bianca Fernanda

☐ Stahl und Barrique

☞ Geflügel, Spargel, Steinpilze

Preis/Fl./EUR

0,75 l 12,90

1,5 l 27,90

Gambero Rosso



CHIARETTO BARDOLINO D.O.C.

Bukett: Frische Nuancen von Erdbeeren, Kirschen und dezente Gewürznoten.
Geschmack: Elegant, leicht, harmonisch. 12,5 %.

☞ Corvina, Rondinella und Molinara

☐ Stahl

☞ Snacks, Aperitif, kleine Gerichte

Preis/Fl./EUR

0,75 l 8,50



SANTA LUCIA BARDOLINO SUPERIORE D.O.C.G.

Bukett: Intensiv, reife rote Früchte und Gewürze.

Geschmack: Warm, voll, sanft, wenig Säure. 13 %.

☞ Corvina, Rondinella, Marzemino und Barbera

☐ Tonneau

☞ Ossobuco, Spezzatino, Pasta

Preis/Fl./EUR

0,75 l 12,90



DESSERTWEIN

LA ROSA ROSATO PASSITO I.G.T. VENETO

Bukett: Intensive Noten von Erdbeeren, Himbeeren und Rosenblüten.

Geschmack: Delikat, frisch, angenehm süß. 14 %.

☞ Molinara und Moscato

☐ Stahl

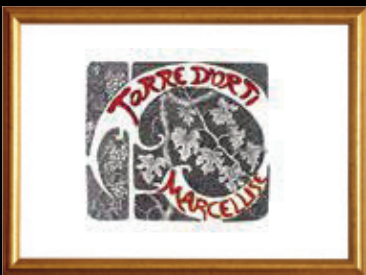
☞ Einfache Desserts, Obstkuchen, feine Schimmelkäse

Preis/Fl./EUR

0,375 l 10,90



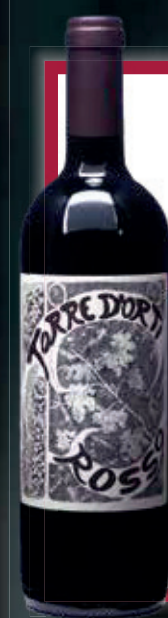
TORRE D'ORTI



TORRE D'ORTI – die Geschichte

Kein spektakuläres Weingut, keine alte Tradition. Dafür perfektes Terroir, um große Amarone zu machen. Es ist ein alter Wachturm, der dem Weingut seinen Namen gab. Für die Bauern der Umgebung war es immer ein besonderer Ort und doch mussten erst die beiden Brüder Piona aus der Ebene kommen, um zu erkennen, welcher Segen diese Höhenlage ist. Und um zu zeigen, welche spektakuläre Amarone man hier machen kann.

Michael Liebert



TORRE ROSSO VERONESE I.G.T.

Bukett: Reife rote Früchte, sehr balsamisch.
Geschmack: Gute Struktur, gehaltvoll, schöner Abgang. 14,5 %.

- ☼ Corvina, Rondinella
- ☼ Holzfass und Barrique
- ☼ Pasta, halbgereifter Käse, Eintöpfe

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	9,50
1,5 l	21,90
3,0 l	45,00



RIPASSO DELLA VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.

Bukett: Jung, frisch und fruchtig.
Geschmack: Reife Tannine, leichte Fruchtsüße und angenehme Säure. 14,5 %.

- ☼ Corvina, Corvinone und Rondinella
- ☼ Tonneau und Barrique
- ☼ Pasta, gereifter Schinken

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	13,50
1,5 l	29,95
3,0 l	65,00

Unser Amarone – Brillanz und Sinnlichkeit pur!



Meditationswein

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.

Bukett: Intensiv, reife Früchte, aromatische Kräuter. **Geschmack:** Voll, warm, ausholend, langer Abgang. 17 %.

- ☼ Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
- ☼ Barrique
- ☼ Meditationswein

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	32,50
1,5 l	69,90
3,0 l	149,00



Meditationswein

MORARI VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.

Bukett: Sehr intensiv, rote Früchte, Konfitüre. **Geschmack:** Voll, persistent, fruchtig. 17 %.

- ☼ Corvina, Corvinone und Rondinella
- ☼ Barrique
- ☼ Fleisch, gereifter Käse Meditationswein

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	19,50
1,5 l	49,50
3,0 l	99,00





neu
IM SORTIMENT



Die mittelalterliche Stadt Montalcino liegt an einer Hügelkette zwischen Siena im Norden und Monte Amiata im Süden. Die Gegend ist berühmt für ihren typischen Wein: Brunello di Montalcino.

Im Jahr 1964 starteten Anna und Mauro in einer sehr schwierigen Zeit für die Landwirtschaft das erste Weinanbauprojekt. Ihr Sohn Luca entschied sich, das Anwesen nach Abschluss seines Studiums zu bewirtschaften. Von den etwa 20 Hektar auf der Gemarkung Montalcino befinden sich sechs Hektar in dem Rebregister Brunello di Montalcino D.O.C.G. (kontrollierter und garantierter Ursprung).



BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Bukett: Intensive Noten nach Waldfrüchten und Konfitüre.

Geschmack: Schöne Säure, guter Körper, weicher Abgang. 14,5 %.

- 🍷 Sangiovese grosso
- 🍷 Barrique und Tonneau
- 🍷 Wild, Rind, gereifter Käse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	29,90



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA D.O.C.G.

Bukett: Kirschen, getrocknete Himbeeren, Vanille.

Geschmack: Würzig, balsamisch, sehr langer Abgang mit angenehmen Tanninen. 14,5 %.

- 🍷 Sangiovese grosso
- 🍷 Barrique und Tonneau
- 🍷 Wild, würzige Rindfleischgerichte

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	49,90





SANGIOVESE I.G.T. TOSCANA

Bukett: Feine Noten nach roten Früchten und Tabak.

Geschmack: Frisch, leichte Säure, mittelmäßiger Körper. 13,5 %.

- ☼ Sangiovese
- ☼ Stahl
- ☼ Aufschnitt, Käse, Pizza und Pasta

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	6,90



CHIANTI D.O.C.G.

Bukett: Leder, Pflaumen, Waldbeeren.
Geschmack: Leichte, herbe Endnoten mit angepassten Tanninen. 14 %.

- ☼ Sangiovese, Canaiolo und Mammolo
- ☼ Stahl
- ☼ Aufschnitt, Eintöpfe, Pasta

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	10,90



POGGIO APRICALE I.G.T. TOSCANA

Bukett: Sauerkirschen, Himbeeren, Brombeeren.

Geschmack: Schöne Säure, guter Körper, weicher Abgang. 13,5 %.

- ☼ Sangiovese, Merlot und Colorino
- ☼ Barrique und Tonneau
- ☼ Würzige Pasta und Ossobuco

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	12,00



LUCA I.G.T. TOSCANA

Bukett: Intensive frische beerige Noten.
Geschmack: Gute Balance, langer und angenehmer Abgang. 14 %.

- ☼ Sangiovese
- ☼ Barrique
- ☼ Zu allen Fleischgerichten, Käse und Pasta

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	19,90



ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

Bukett: Intensive Duftnoten nach Herbstblumen und Pflaumen.

Geschmack: Voll, persistent, mit markanten Tanninen. 14 %.

- ☼ Sangiovese grosso
- ☼ Barrique und Tonneau
- ☼ Gegrilltes Fleisch, gereifte Salami und Schinken

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	14,90



Zufriedenheit ist



Ronco dei Tassi, ein familiengeführtes Unternehmen, in dem auch die beiden Söhne Matteo und Enrico aktiv tätig sind, liegt auf einer Höhe zwischen 140 und 200 Metern über dem Meeresspiegel und befindet sich an der Grenze zum Naturschutzgebiet Plessiva.

Es ist eine Gegend reich an Wildpflanzen und wild lebenden Tieren, die hier völlig ungestört den idealen Lebensraum finden.

Der Firmenname Ronco dei Tassi ist entstanden einerseits durch das besondere Vorkommen einiger Dachsrudel (tassi), die in der Zeit der Traubenreife die süßen Trauben fressen, und durch die besondere terrassenförmige Ausrichtung der Weinberge, genannt „ronchi“.



PINOT GRIGIO COLLIO D.O.C.

Bukett: Stachelbeeren, Blüten von roten Früchten.
Geschmack: Mineralisch, persistent, und frisch. 13,5 %.

- 🍷 Pinot Grigio
- 🍷 Stahl
- 🍷 Kräftige Fischspezialitäten, halbgereifter Käse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	12,50



SAUVIGNON COLLIO D.O.C.

Bukett: Feuerstein, Holunder, grüner Paprika, Minze.
Geschmack: Würzig, fruchtig, voll. 13,5 %.

- 🍷 4 verschiedene Sauvignons
- 🍷 Stahl
- 🍷 Spargel, Suppen, Vorspeisen, Omelettes

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	12,50



MALVASIA COLLIO D.O.C.

Bukett: Stachelbeeren und intensive Gewürznoten.
Geschmack: Sanft, vollmundig und ausgeglichen. 13,5 %.

- 🍷 Malvasia
- 🍷 Stahl
- 🍷 Universell verwendbar, ein großer Wein!

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	13,50



FOSARIN COLLIO BIANCO D.O.C.

Bukett: Feine Noten von Vanille, gelben Früchten und Gewürzen.
Geschmack: Elegant, fruchtig, sehr intensiv. 14 %.

- 🍷 Tocai, Friulano, Malvasia, Pinot Bianco
- 🍷 Stahl und Barrique
- 🍷 Geflügel, Trüffel

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	13,50



CJARONDON COLLIO ROSSO D.O.C.

Bukett: Johannisbeeren, Vanille, feine Pfefferaromen.
Geschmack: Warm, komplex, rund, elegant. 13,5 %.

- 🍷 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
- 🍷 Barrique
- 🍷 Wild, Käse, Ravioli

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	22,50



PICOLIT COLLIO D.O.C.

Bukett: Akazienblüten, getrocknete Aprikosen, Quitte, Orangenschalen.
Geschmack: Harmonisch, sanft, intensiv, süß. 14 %.

- 🍷 Trockenbeeren-Auslese
- 🍷 Barrique
- 🍷 Gänseleber, Dessert

	Preis/Fl./EUR
0,375 l	24,50

DESSERTWEIN

PRENDINA

MERLOT · SCHOKOLADE · BROMBEEREN
 · PFEFFER · ROTE WALDFRÜCHTE · SANFT
 SAUVIGNON · MEDITATIONSWEIN · ELEGANZ



EINFACH UNWIDERSTEHLICH



ROSATO MANTOVA I.G.T.

Bukett: Frisch, Nuancen von roten Früchten, Blüten.
Geschmack: Leicht, delikater, fruchtig. 12,5%.

- 🍷 Rondinella, Merlot
- 🍷 Stahl
- 🍷 Snacks, Salzgebäck, Sommerwein

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	7,70



MERLOT GARDA D.O.C.

Bukett: Weinig, sanft, Waldfrüchte.
Geschmack: Leicht, angenehme Säure, dezente Pfeffernoten. 13,5%.

- 🍷 Merlot und Cabernet Sauvignon
- 🍷 Stahl und Barrique
- 🍷 Pasta, Vorspeisen

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	7,70



IL FALCONE CABERNET SAUVIGNON GARDA D.O.C.

Bukett: Pfeffernoten, rote Waldfrüchte, Vanille.
Geschmack: Elegant, komplex, lang anhaltend. 13,5%.

- 🍷 Cabernet Sauvignon und Merlot
- 🍷 Barrique
- 🍷 Internationale Küche, Rinderfilet, Käse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	18,90
1,5 l	43,00
3,0 l	89,50



Meditationswein

FAIAL MERLOT GARDA D.O.C.

Bukett: Schokolade, Brombeeren, Vanille.
Geschmack: Warm, sanft, voll, würzig, sehr lang anhaltend. 16%.

- 🍷 Merlot
- 🍷 Barrique
- 🍷 kräftige Fleischgerichte
Meditationswein

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	26,50
1,5 l	59,90
3,0 l	115,00



Grüne Äpfel und feine Gewürze




LUGANA 'L LAC D.O.C.

Bukett: Grüne Äpfel und feine Gewürznoten.

Geschmack: Feine Frucht, üppiger Körper, elegant und eine zarte cremige Oberfläche. 13,5 %

 Turbiana (Trebiano di Lugana)

 Stahl

 Zu Fisch oder Frischkäse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	10,90

CASTELLO DI SAN SANO

CHIANTI UND KONSORTEN



SANZANO CHARDONNAY TOSCANA I.G.T.

Bukett: Vanillecreme, Blumen, reife gelbe Früchte.
Geschmack: Ausgeglichen, persistent, vollmundig, mineralisch. 13,5 %.

- Chardonnay
- Barrique
- Helle Fleischgerichte, intensiv gewürzter Fisch

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	13,90



CHIANTI FONTE DELLA RANA D.O.C.G.

Bukett: Weinig, gemischte rote Früchte, Gewürze.
Geschmack: Ausgeglichen, frisch, leicht, fruchtig. 13 %.

- Sangiovese, Canaiolo, Merlot
- Stahl
- Pasta, leichte Fleischgerichte, Aufschnitt

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	7,90



CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Bukett: Pflaumen, Pfeffer, Leder.
Geschmack: Trocken, kräftiger und langer Abgang. 14 %.

- Sangiovese, Canaiolo
- Tonneau
- Gereifter Käse, Rindfleisch

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	12,90



CHIANTI CLASSICO RISERVA GUARNELLOTTO D.O.C.G.

Bukett: Pfeffer, Tabak, intensive Gewürznoten.
Geschmack: Voll, trocken, warm, lang anhaltend. 14 %.

- Sangiovese, Canaiolo
- Tonneau
- Rind, Wild, gereifter Käse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	19,50



BORRO AL FUMO TOSCANA I.G.T.

Bukett: Vanille, Johannisbeere, Schokolade.
Geschmack: Sanfte Tannine, delikate Restsäure, gute Balance und Eleganz. 14 %.

- Sangiovese, Cabernet Sauvignon
- Barrique
- Internationale Edelküche

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	25,90





L'Arte del Vino



Die Philosophie von TRERÈ: Gemalte Kunst auf dem Etikett, handwerkliche Kunst in der Flasche. Die erfahrenen Hände von unserem Familienbetrieb in der dritten Generation erschaffen diese typischen Weine aus der Emilia Romagna. Unsere Weine sind optisch und geschmacklich ein Genuss und haben einen einzigartigen und hohen Wiedererkennungswert.



RE BIANCO COLLI DI FAENZA D.O.C.G.

Bukett: Apfel, Zitrusfrüchte, aromatische Kräuter.

Geschmack: Gute Struktur, ausgeglichen, intensiv. 13 %.

☞ Sauvignon und Chardonnay

☛ Stahl

☉ Fisch, helles Fleisch, Suppen

	Preis/FL/EUR
0,75 l	8,90



ARLUS ROMAGNA ALBANA SECCO D.O.C.G.

Bukett: Elegant, fruchtig, Pfirsich, Feldblumen.
Geschmack: Ausgeglichen und vollmundig. 13,5 %.

☞ Albana

☛ Stahl

☉ Vorspeisen, helles Fleisch, Risotto

	Preis/FL/EUR
0,75 l	9,90





CÀ MORE RAVENNA ROSSO I.G.T.

Bukett: Alpenveilchen, Kirschen, schwarze Beeren.
Geschmack: Frisch, mit weichem tannischem Abgang. 14 %.

- ☞ Sangiovese und Syrah
- Stahl
- 🍷 Nudelgerichte, halbgereifter Käse, Eintöpfe

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	7,95



SPERONE ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C.

Bukett: Balsamische Noten nach schwarzen und roten Früchten.
Geschmack: Gehaltvoll, ausgeglichen, angenehm trocken. 13 %.

- ☞ Sangiovese, Merlot, Syrah
- Stahl
- 🍷 Wild und gebratenes Fleisch

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	9,90



RE NERO COLLI DI FAENZA SANGIOVESE D.O.C.

Bukett: Vielfältig, intensiv, Beeren und Sauerkirschen.
Geschmack: Weich, vollmundig. 14 %.

- ☞ Sangiovese
- Barrique
- 🍷 Zu allen intensiven Nudel- und Fleischgerichten

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	12,95



AMARCORD D'UN ROSS ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA D.O.C.

Bukett: Konfitüre, Waldboden, Kirschen, Schokolade.
Geschmack: Voll, persistent, fruchtig. 14,5 %.

- ☞ Sangiovese und Cabernet Sauvignon
- Barrique
- 🍷 Fleischgerichte, gereifter Käse, Meditationswein

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	16,90



MONTE CORALLO COLLI DI FAENZA ROSSO RISERVA D.O.C.

Bukett: Heidelbeeren, Schokolade, Vanille, gerösteter Kaffee.
Geschmack: Langanhaltend, warm, vollmundig, würzig. 14,5 %.

- ☞ Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
- Barrique
- 🍷 Gereifter Käse, Fleischgerichte, Meditationswein

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	18,50



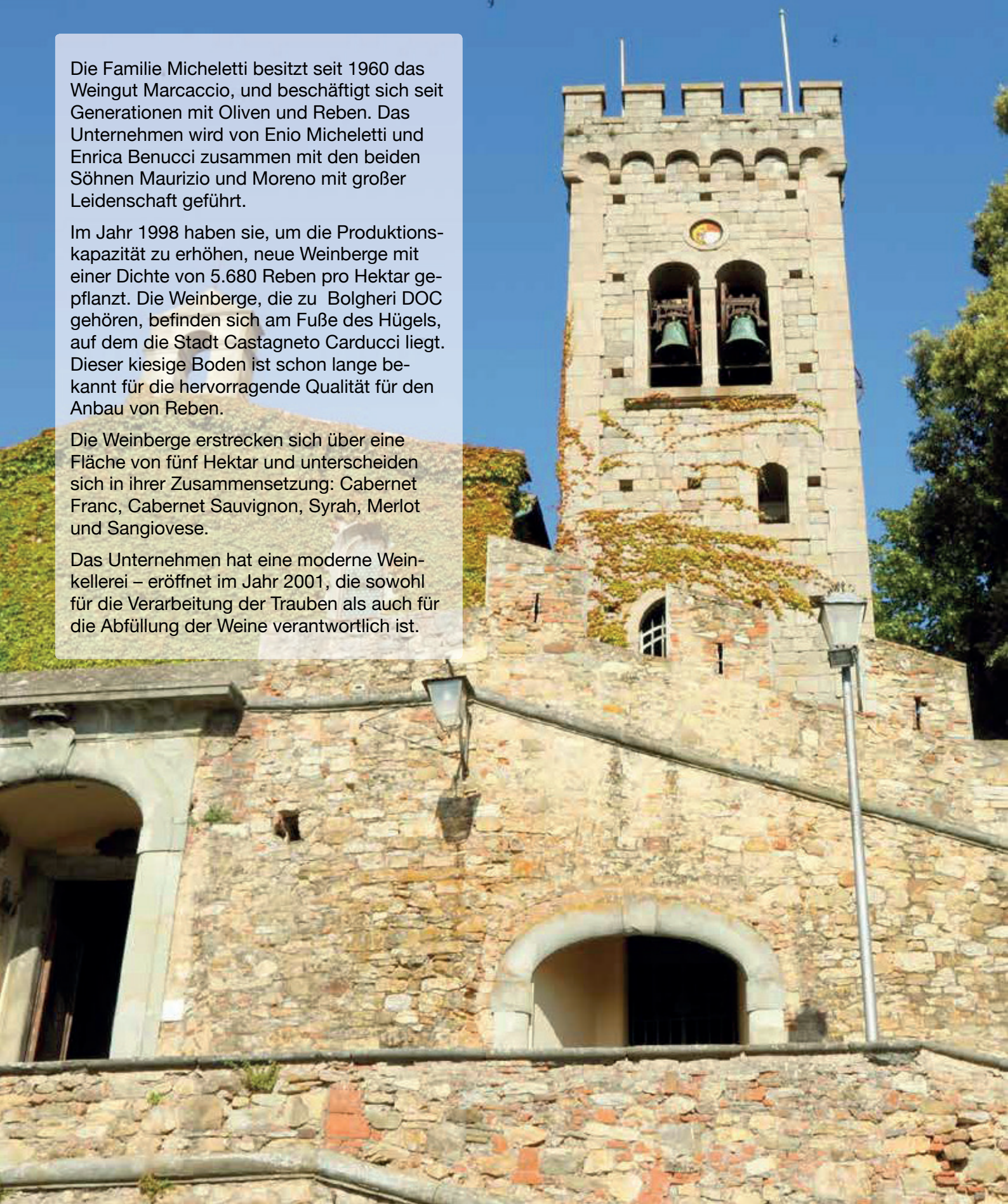


Die Familie Micheletti besitzt seit 1960 das Weingut Marcaccio, und beschäftigt sich seit Generationen mit Oliven und Reben. Das Unternehmen wird von Enio Micheletti und Enrica Benucci zusammen mit den beiden Söhnen Maurizio und Moreno mit großer Leidenschaft geführt.

Im Jahr 1998 haben sie, um die Produktionskapazität zu erhöhen, neue Weinberge mit einer Dichte von 5.680 Reben pro Hektar gepflanzt. Die Weinberge, die zu Bolgheri DOC gehören, befinden sich am Fuße des Hügels, auf dem die Stadt Castagneto Carducci liegt. Dieser kiesige Boden ist schon lange bekannt für die hervorragende Qualität für den Anbau von Reben.

Die Weinberge erstrecken sich über eine Fläche von fünf Hektar und unterscheiden sich in ihrer Zusammensetzung: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot und Sangiovese.

Das Unternehmen hat eine moderne Weinkellerei – eröffnet im Jahr 2001, die sowohl für die Verarbeitung der Trauben als auch für die Abfüllung der Weine verantwortlich ist.



REICHER BODEN - SORGFÄLTIGE AUSLESE - RUBINROT - BOLGHERI



**VERMENTINO D.O.C.
TOSCANA**

Bukett: Blumen, Aprikosen und weiße Pfirsiche.
Geschmack: Frisch, mineralisch, mit gut ausbalancierter Säure. 12,5 %.

- Vermentino
- Stahl
- Leichte Vorspeisen und Fischgerichte

	Preis/FL/EUR
0,75 l	9,90



BOLGHERI ROSSO D.O.C.

Bukett: Halbreife Waldfrüchte, Himbeeren, grüner Paprika.
Geschmack: Weiche Tannine, ausgeglichener Abgang. 13,5 %.

- Merlot und Cabernet Sauvignon
- Zement
- Aufschnitt, kräftige Vorspeisen, Nudelgerichte und halbgereifte Käse

	Preis/FL/EUR
0,75 l	9,90



DALLEO BOLGHERI ROSSO D.O.C.

Bukett: Schwarze Waldfrüchte, Noten von Lakritze und Vanille.
Geschmack: Elegant, persistent, weich und ausgeglichen. 14 %.

- Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
- Barrique
- Fleischgerichte aller Art, Wild, gereifte Käse

	Preis/FL/EUR
0,75 l	13,90



GUARDIONE BOLGHERI D.O.C. SUPERIORE

Bukett: Sehr komplex mit Noten von Vanille und reifen Waldfrüchten.
Geschmack: Gut strukturiert, großer Körper, raffinierte weiche Tannine, lang anhaltend und persistent. 13,5 %.

- Cabernet Sauvignon, Cabernet Blanc
- Barrique
- Wildgerichte, gereifte Käsespezialitäten

	Preis/FL/EUR
0,75 l	26,50



POGGIMATTO BOLGHERI D.O.C. SUPERIORE

Bukett: Reiche Noten von Schokolade, Vanille, Brombeeren und Kaffee.
Geschmack: Weiche und reife Tannine, ausgeglichen, langer Abgang. 14 %.

- Merlot
- Barrique
- Intensiv gewürzte Fleischgerichte

	Preis/FL/EUR
0,75 l	28,50

Meditationswein




 LA VALENTINA


MIT LIEBE ZUR NATUR

Als besonderes Aushängeschild verweisen die Erzeuger auf den Verzicht von Chemikalien, Pestiziden oder fossilen Brennstoffen rund um den Prozess der optimalen Weingewinnung. Die Kombination aus ursprünglichem Geschmack und unverwechselbarem Charakter verdanken sie nicht zuletzt den strengen Auflagen, denen sich die Familie selbst verschrieben hat. „Wir haben beschlossen, so wenig wie möglich in die natürlichen Prozesse einzugreifen.“ Die Auszeichnung zum hochwertigen D.O.C.-Wein motiviert sie jeden Tag aufs neue, ihrer Liebe zur Natur Ausdruck zu verleihen.



„Verbesserung wird nur durch
Respekt vor dem natürlichen
Gleichgewicht erlangt.“

LA VALENTINA

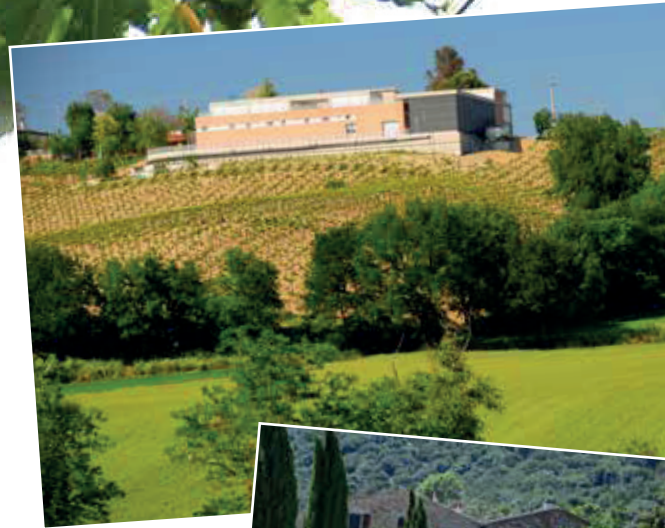


PECORINO BIANCO COLLINE PESCARESI I.G.T.

Bukett: Noten von Weißdornblüten und exotischen Früchten.
Geschmack: Frisch, trocken und herrlich fruchtig. 13 %.

- Pecorino
- Stahl
- Vorspeisen und Nudeln mit Meeresfrüchten, helles Fleisch und halbgereifter Käse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	9,90



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Bukett: Klar, intensiv und anhaltend, mit Noten von roten Früchten, Brombeeren und Sauerkirschen.
Geschmack: Rote Früchte, Tabak, Lakritze, voll im Abgang. 13 %.

- Montepulciano
- Stahl, Barrique
- Pizza, Nudelgerichte, gegrilltes Fleisch

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	8,50



Terre dei Vestini riserva BELVEDERE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Bukett: Aromen von Kirschen und Waldfrüchten, ergänzt durch Rosmarin- und Lakritzaromen.
Geschmack: Voll, fruchtig, würzig, gut eingebundene Tannine. Abgang mit balsamischem Genuss. 14 %.

- Montepulciano
- Tonneau, Barrique
- Wild- u. Lammgerichte, gereifter Pecorino

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	39,00
1,5 l	69,95



SPELT MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Bukett: Angenehm erdig, mineralisch. Mediterrane Gewürze und ein Hauch Schokolade.
Geschmack: Schwarze Johannisbeere und Maulbeere, feine Kaffee-, Balsamicnoten. 13,5 %.

- Montepulciano
- Tonneau, Barrique
- Saltimbocca, Rinderfilet mit leichter Soße, halbgereifter Käse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	17,90
1,5 l	39,50



BINOMIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Bukett: Sehr intensiv, Schattenmorellen, Schokolade und Kaffee.
Geschmack: Balsamisch, reife Tannine, voller, ausgeglichener Abgang. 14,5 %.

- Montepulciano
- Barrique
- Stark gewürzte Gerichte, Bitterschokolade

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	31,90

Meditationswein





DAS AUFSTREBENDE WEINGUT IN SÜDITALIEN

Inmitten der grünen Provinz Irpinia, knapp 30 Kilometer nordöstlich von Avellino, liegt die TENUTA CAVALIER PEPE. Inhaberin Milena Pepe produziert ihre Qualitätsweine zusammen mit ihrer Familie und unterstützt von hervorragenden Önologen. Auf 40 Hektar Rebfläche baut sie überwiegend Aglianico, Greco di Tufo und Fiano di Avellino an, die nicht nur die wichtigsten einheimischen Rebsorten Kampaniens sind, sondern sich auch für die Böden ihres Weinguts als am besten geeignet herausgestellt haben.



LILA FALANGHINA IRPINIA D.O.C.G.

Bukett: Maisnote, Blumen, exotische Früchte.

Geschmack: Leicht, fruchtig, delikat. 13 %.

- 🍷 Falanghina
- 🍷 Stahl
- 🍷 Schöner Sommerwein, Salate, Käse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	7,70



NESTOR GRECO DI TUFO D.O.C.G.

Bukett: Komplexes Aroma nach weißen Früchten, Zitrusfrüchte mit einer Mineralnote.

Geschmack: Voll, reich, ausgeglichen. 13 %.

- 🍷 Greco di Tufo
- 🍷 Stahl
- 🍷 Fisch, helles Fleisch, Trüffel- und Pilzvorspeisen

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	10,90



ROSATO DEL VARO IRPINIA D.O.C.G.

Bukett: Blumig, fruchtig nach Kirschen und Waldbeeren.

Geschmack: Trocken, weich, gehaltvoll. 12,5 %.

- 🍷 Aglianico
- 🍷 Stahl
- 🍷 Vorspeisen, leichte Pasta, Meeresfrüchte und Hülsenfrüchte

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	7,70

TENUTA CAVALIER PEPE



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PEPE

Olivensorte: Frantoio, Ogliarola e Ravece.

Bukett: Intensive Noten von frisch gemähem Gras, Mandeln und Zitrusfrüchten.

Geschmack: Warm und ausgeglichen mit einer leichten, pikanten Abgangsnote.

P Mozzarella, Fisch. .
Auch zum Dippen mit Brot.

	Preis/Fl./EUR
0,5 l	10,50



AGLIANICO TERRA DEL VARO IRPINIA D.O.C.G.

Bukett: Amarenakirschen, Brombeeren, Johannisbeeren, Vanille.

Geschmack: Strukturiert, weich, mit sanften Tanninen. 13,5 %.

- W** Aglianico und Merlot
- B** Stahl und Barrique
- P** Braten, Wild, Hartkäse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	9,90
3,0 l	38,00



OPERA MIA TAURASI D.O.C.G.

Bukett: Komplexes Aroma, eingelegte reife rote Früchte, Vanille, Gewürze, Rosinen.

Geschmack: Vollmundig, lang anhaltender, intensiver Geschmack. 14,5 %.

- W** Aglianico
- B** Barrique
- P** Wild, Rind, Hartkäse, Bitterschokolade

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	24,90
3,0 l	99,90



SANTO STEFANO CAMPI TAURASINI D.O.C.G.

Bukett: Lakritze, Amarenakirschen, Vanille, Waldfrüchte.

Geschmack: Extrareich, persistent, trocken, mit reifen und eleganten Tanninen. 14 %.

- W** Aglianico
- B** Barrique
- P** Fleischgerichte, Hartkäse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	13,50



LOGGIA DEL CAVALIERE D.O.C.G.

Bukett: Reife rote Früchte, Pflaumen, Vanille.

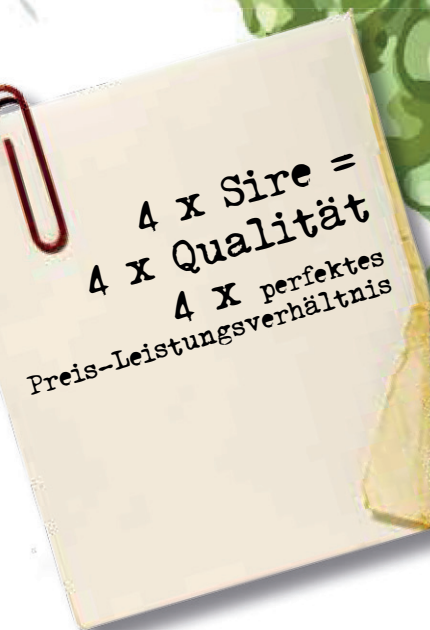
Geschmack: Sehr trockener und langer Abgang. 14,5 %.

- W** Aglianico
- B** Barrique
- P** Wild, Rind, Hartkäse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	34,80



MOCAVERO



„Mit einem guten Wein
können die angenehmen
Seiten des Lebens
gewürdigt werden.“



SIRE CHARDONNAY I.G.P. SALENTO

Bukett: Eleganz und Finesse, grasiger Duft, delikate Fruchtnoten.

Geschmack: Herzhaft, rund und nuancenreich. 12,5 %.

- ☞ Chardonnay
- ☐ Stahl
- 🍷 Aperitif, leichte Antipasti, Meeresfrüchte und Fisch

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	6,90



SIRE NEGROAMARO ROSATO I.G.P. SALENTO

Bukett: Lebhafter Duft nach Kirschen und Erdbeeren, der lange anhält.

Geschmack: Am Gaumen warm und betörend harmonisch. 13,5 %.

- ☞ Negroamaro
- ☐ Stahl
- 🍷 Meeresfrüchte, Krustentiere, helles Fleisch, Pasta, Risotto, Weichkäsespezialitäten

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	6,90



SIRE PRIMITIVO I.G.P. SALENTO

Bukett: Schattenmorellen, süße Gewürze.

Geschmack: Gehaltvoll, kräftig, dichte erdige Aromen. 14 %.

- ☞ Primitivo
- ☐ Stahl
- 🍷 Pasta, Eintöpfe

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	6,90



SIRE NEGROAMARO I.G.P. SALENTO

Bukett: Intensive Waldbeerennoten.

Geschmack: Harmonische Tanninstruktur. 13 %.

- ☞ Negroamaro
- ☐ Stahl
- 🍷 Braten und gereifter Käse, Pasta mit Fleischsauce

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	6,90

DER GESAMTE PRODUKTIONSZYKLUS AUS EINER HAND

Am südlichen Ende von Apulien gibt es eine Landschaft, wo steile Klippen und tropische Strände aufeinander treffen. Ein Land, wo man am selben Tag an der Adria die Sonne aufgehen und den ionischen Sonnenuntergang sehen kann. Es ist das Salento! In dieser Gegend liegt das Weingut MOCVERO. Die Tugenden Tradition, Leidenschaft, Qualität, Engagement und Selbstlosigkeit bescherten MOCVERO bereits zahlreiche Auszeichnungen im In- und Ausland für ihre Weine. Francesco und Marco Mocavero, zusammen mit ihrem Vater Pietro, sind überzeugt, um einen guten Wein zu bekommen, müssen alle Produktionsschritte in ihren eigenen Händen bleiben.



CURTI RUSSI PRIMITIVO ROSATO I.G.P. SALENTO

Bukett: Kirschblüten und Erdbeernoten.
Geschmack: Frischer und intensiver Geschmack, angenehm säuerlich, gut ausgewogen. 13 %.

- Primitivo
- Stahl
- Meeresfrüchte, Krebstiere, Pasta, Risotto, weißes Fleisch, Weichkäse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	9,90



PRIMITIVO I.G.P. SALENTO

Bukett: Intensiver Duft mit Konfitürenoten.
Geschmack: Gut ausbalanciertes Tanningerüst. 14 %.

- Primitivo
- Stahl und Barrique
- Exquisit zu Braten, Wild, gereiftem Käse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	8,90



SALICE SALENTINO D.O.P.

Bukett: Frische Früchte und rote Beeren.
Geschmack: Fein, würzig, ausgeglichener Abgang. 13 %.

- Negroamaro und Malvasia Nera
- Stahl
- Gegrilltes Fleisch und Gemüsegerichte

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	7,50



CURTI RUSSI NEGROAMARO I.G.P. SALENTO

Bukett: Noten von Rosen, Kirschen, Schwarzkirschen.
Geschmack: Gute Balance zwischen Säure, Frucht und Tanninen. 13,5 %.

- Negroamaro
- Tonneau
- Pasta, Fleisch, halbgereifter Käse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	9,90



TELA DI RAGNO I.G.P. SALENTO

Bukett: Intensiver, nachhaltiger Duft von harmonischer Würze.
Geschmack: Am Gaumen warm und ausgewogen tanninhaltig, schön ausbalanciert und persistent. 15,5 %.

- Aglianico, Cabernet Sauvignon
- Barrique
- Braten, Wild, pikant gewürzte Gerichte, gereifter Käse, für besondere Anlässe

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	19,50
1,5 l	49,90



PRIMITIVO SANTUFILI I.G.T. SALENTO

Bukett: Trockenpflaumen, leichte Nuancen von Vanille.
Geschmack: Harmonisch, lang anhaltend, dezente Früchte. 15 %.

- Primitivo
- Barrique, Tonneau
- Bratengerichte, Wild, kräftiger Käse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	15,90
1,5 l	39,90



PUTEUS SALICE SALENTINO RISERVA D.O.C.

Bukett: Intensiv, reife, rote Früchte, Schwarztee.
Geschmack: Ausgewogen, weiche Tannine, langes Finale 13,5 %.

- Negroamaro, Malvasia Nera
- Stahl, Tonneau
- Bratengerichte, Wild, Wurst, Schafskäse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	9,90
3,0 l	59,90



MONTEPETROSO PRIMITIVO DI MANDURLA D.O.P.

Bukett: Brombeeren, Schokolade, Vanille, Rosinen.
Geschmack: Typischer Primitivo mit ausgeglichenerem Abgang. 15 %.

- Primitivo
- Barrique
- Gereifter Käse, Wild, Meditationswein

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	19,50



Enotria Tellus

Der ehemalige Name Kalabriens „Enotria Tellus“ (Land des Weines), ist das Aushängeschild dieses Gebietes, in dem schon seit Jahrtausenden Wein erzeugt wird. Die große Vielfalt der vor über zweitausend Jahren von den alten Griechen eingeführten autochthonen Rebstöcke bildet heute den Reichtum dieser Region, den die Brüder Statti voll auszuschöpfen gewillt sind. Und so haben Antonio und Alberto Statti, die den Familienbetrieb in den neunziger Jahren übernommen haben, beschlossen, die enge Bindung an die Vergangenheit und die Tradition in zukunftsorientierter und innovativer Weise fortzuführen.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA STATTI

Kalte Erstpressung aus Carolea-Oliven.

Bukett: Fruchtig und frisch

Geschmack: Cremig, vollmundig,
angenehm pikant

 Fisch, Salate, Vorspeisen

0,75 l

Preis/Fl./EUR

11,90



STATTI



GELSI BIANCO I.G.T. CALABRIA

Bukett: Zitrusfrüchte, gelbe Früchte, Blumen.
Geschmack: Leichte Säure, frisch, delikat. 13 %.

- Greco und Chardonnay
- Stahl
- Sommerwein, leichte Vorspeisen,

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	6,50



GELSI ROSÉ I.G.T. CALABRIA

Bukett: Kirschblüten, Erdbeeren, Rosen.
Geschmack: Frisch, angenehm fruchtig. 12,5 %.

- Gaglioppo
- Stahl
- Pizza, Pasta, Frischkäse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	6,50



GELSI ROSSO I.G.T. CALABRIA

Bukett: Weinig, rote Früchte.
Geschmack: Unkompliziert, leichte Säure, angenehme Tannine, fruchtig. 13 %.

- Gaglioppo, Cabernet Sauvignon, Merlot
- Stahl
- Aufschnitt, Pasta, Vorspeisen

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	6,50



LAMEZIA BAINCO D.O.C.

Bukett: Zitrusfrüchte, Blumen
Geschmack: Ausgewogen mineralisch, frisch, süffig. 13 %.

- Greco, Mantónico
- Stahl
- Ideal zu Krustentieren und Meeresfrüchten.

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	9,50



LAMEZIA ROSATO D.O.C.

Bukett: Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeeren.
Geschmack: Fruchtig, beerig, frisch. 12,5 %.

- Gaglioppo, Greco nero, Magliocco
- Stahl
- Aufschnitt, Risotto mit Meeresfrüchten, helle Fleischgerichte.

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	9,50



LAMEZIA D.O.C.

Bukett: Pfeffer, Leder, Wildkirschen.
Geschmack: Voll, leichte Tannine, fruchtig, lang anhaltend. 13,5 %.

- Gaglioppo, Greco nero, Magliocco
- Stahl
- Wild, gereifter Käse, Fleisch mit reichlich Soße

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	9,50



GRECO BIANCO I.G.T. CALABRIA

Bukett: Zitrusfrüchte, Birnen, Blüten, grasig.
Geschmack: Sehr trocken, Marzipan, füllig. 13 %.

- Greco
- Stahl und Barrique
- Fisch, Fleischvorspeisen

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	10,90



CAURO I.G.T. CALABRIA

Bukett: Rote und schwarze Früchte, Kirsche, Pflaume.
Geschmack: Elegant, ausgeglichen, persistent. 13,5 %.

- Gaglioppo, Cabernet Sauvignon
- Barrique
- Fleischgerichte, Schmorbraten, kräftige Eintöpfe

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	14,90





LIEBLINGE UND LIEBLINGSPLÄTZE



Mit den VINALDO-Weinen haben wir einen lange gehegten Traum verwirklicht. Weine, die voll und ganz unseren Vorstellungen entsprechen. Von den besten Önologen haben wir unsere Ideen umsetzen und die Weine kreieren lassen, Namen unserer Lieben und Lieblingsplätze gegeben und Etiketten mit Kunstwerken unserer Familie gestaltet.

Diese Weine verkörpern unsere individuelle Weinphilosophie: Reell, authentisch, kreativ und von bester Qualität.

Ihr Aldo de Luca mit Familie

PINAMONTE CABERNET SAUVIGNON SICILIA D.O.C.

Bukett: Schwarzer Pfeffer, grüner Paprika, Johannisbeere.

Geschmack: Ausgeglichene Tannine, lang und balanciert. 13,5 %.

Cabernet Sauvignon

Barrique

Gereifter Käse, Kalb- und Rindfleisch

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	12,90



**ALICE TERRE SICILIANE
I.G.P.**

Bukett: Frisch, blumig, Noten von gelben Früchten.
Geschmack: Leicht fruchtig, sanft, harmonisch. 12 %.

- ☼ Catarratto
- 🍷 Stahl
- 🍷 Fischgerichte, leichte Vorspeisen

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	7,95



**VURGA BIO BIANCO SICILIA
D.O.C.**

Bukett: Feldblumen, Pink Grapefruit.
Geschmack: Leicht fruchtig, sanft, halbgereifte gelbe Früchte. 13 %.

- ☼ Catarratto Bio
- 🍷 Stahl
- 🍷 Persistent, angenehme Säure, balanciert

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	12,90



**JUGALE CHARDONNAY
SICILIA D.O.C.**

Bukett: Creme, Mandeln, reife gelbe Früchte und Vanille.
Geschmack: Trocken, langanhaltend und cremig weich. 13 %.

- ☼ Chardonnay
- 🍷 Barrique und Tonneau
- 🍷 Helle Fleischgerichte, Krustentiere, Käse

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	12,90



**ROSINA TERRE SICILIANE
I.G.P.**

Bukett: Erdbeer, Johannisbeere, Amarena.
Geschmack: Fruchtig, mit sanften Tanninen. 12,5 %.

- ☼ Syrah
- 🍷 Stahl
- 🍷 Risotto, leichte Pasta, helle Fleischgerichte und Aufschnitt

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	7,95



**LELÉ NERO D'AVOLA
SICILIA D.O.C.**

Bukett: Feine Kirschnoten und Waldfrüchte.
Geschmack: Weinig, fruchtig, frisch. 13 %.

- ☼ Nero d'Avola und Merlot
- 🍷 Stahl
- 🍷 Gereifter Käse, gegrilltes Fleisch, Pizza und Pasta

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	7,95

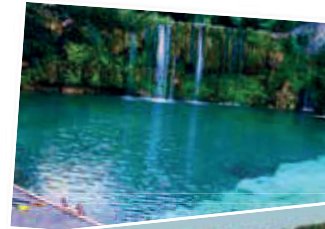


**ARDILLI BIO ROSSO SICILIA
D.O.C.**

Bukett: Duft von feiner Brombeermarmelade, etwas Minze und Kirsche.
Geschmack: Fleischig und charaktervoll, anhaltender Abgang. 13,5 %.

- ☼ Nero d'Avola und Merlot
- 🍷 Stahl
- 🍷 Rinderfilet, internationale Küche

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	12,90





FAVORISIERTE LAGE

Auf Sizilien gedeihen aromareiche Weine, die auf der ganzen Welt ihre Wertschätzung finden. Die favorisierte Lage im Zentrum des mediterranen Raums beschert uns ein perfektes Klima mit sonnigen Tagen und kühlen Nächten. Mit anderen Worten: Klima, Lage und Qualität sind der Schlüssel des Erfolgs unserer Weine – in einem Land, wo die Tradition gute Weine zu keltern zuhause ist.



GRECANICO I.G.T. SICILIA

Bukett: Bananen, Orangenblüten, Salbei.
Geschmack: Leichte Salznote, sanft, harmonisch. 12,5 %.

- Grecanico
- Stahl
- Fischgerichte, leichte Vorspeisen

	Preis/FL/EUR
0,75 l	7,50



INZOLIA I.G.T. SICILIA

Bukett: Feine gelbe Früchte, Zitrusfrüchte.
Geschmack: Fruchtig, fein, ausgewogen. 12,5 %.

- Inzolia
- Stahl
- Risotti mit hellen Soßen, Fisch

	Preis/FL/EUR
0,75 l	7,50



ZIBIBBO TERRE DI GIUMARA TERRE SICILIANE I.G.P.

Bukett: Sehr würzig, aromatisch, Muskat u. Stachelbeeren.
Geschmack: Trocken, langanhaltend. 12,5 %.

- Zibibbo
- Stahl
- Aperitif, Antipasti, Krustentiere, Fisch

	Preis/FL/EUR
0,75 l	7,50

Hier war Bacchus
mit am Werk



CARUSO & MININI



NERO D'AVOLA TERRE DI GIUMARA I.G.T. SICILIA

Bukett: Duftnoten von reifen Kirschen, Lakritze und Kakao.
Geschmack: Trocken, tanninreich. 13,5 %.

- Nero d'Avola
- Stahl, Tonneau
- Gereifter Käse, Fleischgerichte, Wild

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	7,50



CUTAJA SICILIA D.O.C.

Bukett: Tabak, Leder, Kaffee, Waldbeeren.

Geschmack: Sehr trocken, guter Ausgleich von Säure und Tanninen, Fülle und Persistenz. 14 %.

- Nero d'Avola
- Barrique, Tonneau
- Gereifter Käse, Fleischgerichte

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	12,90
1,5 l (Holzkiste)	29,50
3 l (Holzkiste)	59,50



NINO ROSSO I.G.T. SICILIA

Bukett: Balsamisch, intensiv, Vanillenoten, getrocknete Feigen, Rosinen, Brombeeren.

Geschmack: Gute Alternative zum Amarone Riserva, typischer Meditationswein, mit weichen und runden Tanninen, langer Abgang. 15 %.

- Nero d'Avola, Perricone, frappato, Nerello mascalese
- Tonneau
- Gereifter Käse, Lamm- und Wildgerichte

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	40,00



FRAPPATO NERELLO MASCALESE TERRE DI GIUMARA I.G.P.

Bukett: Beerenaromatik kombiniert mit Rosenblüten.
Geschmack: Vollmundig, saftig, elegant, langes feines Finale. 13,5 %.

- Nerello Mascalese und Frappato
- Stahl und Tonneau
- Fleisch und Fisch vom Grill, aromareiche Gerichte

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	7,50



SYRAH RISERVA D.O.C. DELIA NIVOLELLI

Bukett: Duft von feiner Brombeermarmelade, etwas Minze und Kirschen.

Geschmack: Fleischig und charaktervoll, langer weicher Abgang. 14,5 %.

- Syrah
- Tonneau
- Rinderfilet, internationale Küche

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	17,90



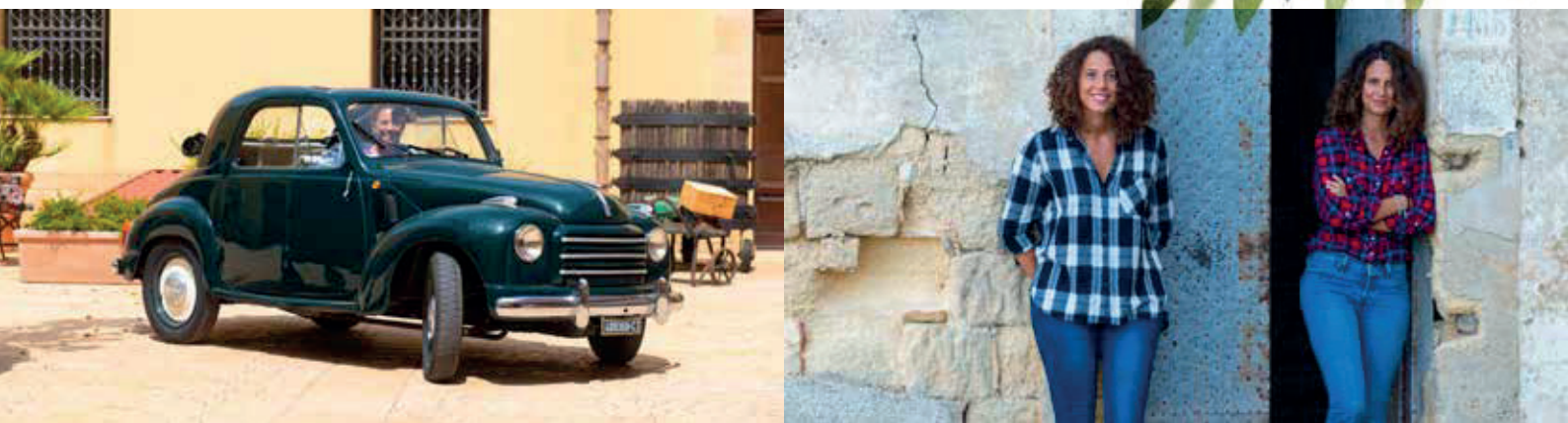
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP VALLE DEL BELICE

Kalte Erstpressung aus Nocellara-Oliven.

Bukett: Intensiv
Geschmack: Angenehme frische, leicht bittere Note, sehr aromatisch

- Zum Verfeinern von hochwertigen Speisen. Zum Dippen.

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	17,70



Ihre Zeit ohne **Platzbeschränkungen**



PERGOMASTER
PERGOLAMARKISE BIS 12 M.



MIOLLA SONNEN-UND INSEKTENSCHUTZSYSTEME

T. +49 172 60 63 423 . miollaBT-RT@gmx.de

btgroup.de



PERGOSPACE
LAMELLENDACH BIS 8 M.

ALDOS EMPFEHLUNGEN



Ein hervorragendes Essen oder ein besonderer Moment im Leben wird zu einem noch größeren Genuss, wenn Sie das passende Getränk dazu servieren.

Ich habe für Sie hier eine kleine Auswahl zusammengestellt, mit der Sie auf jeden Fall auf der geschmackssicheren Seite stehen bei Ihren Gästen. Zusätzlich berate ich Sie gerne aber auch persönlich oder Sie probieren die Weine vorab im il Panino.



Aperitif oder kleine Snacks
CUVÉE ZERO ROSÉ SPUMANTE.
(Seite 12)



Leichte Fischgerichte
VURGA BIO BIANCO SICILIA D.O.C.
(Seite 41)



Vorspeisen
GRECO BIANCO
(Seite 39)



Feine Pasta
PINAMONTE SICILIA D.O.C.
(Seite 40)



Helle Fleischgerichte
TELA DI RAGNO
(Seite 37)



Kräftige Fleischgerichte
BAROLO ROCCHÉ DI CASTELLETTO
(Seite 13)



Käse
BINOMIO
(Seite 32)



Pizza oder einfache Pastagerichte
LELÉ NERO D'AVOLA SICILIA D.O.C.
(Seite 40)



Desserts
ARCASS PASSITO
(Seite 13)



Für die Seele und Meditation
POGGIOMATTO BOLGHERI
(Seite 31)





In unserem

HISTORISCHEN WEINKELLER

stimmen wir Sie auf Degustationen, Firmenfeiern oder private Feste ein. Danach verwöhnen wir Sie mit einem Menü in unserem Restaurant.



☞ **DEGUSTATIONS- UND GOURMET-MENÜS**

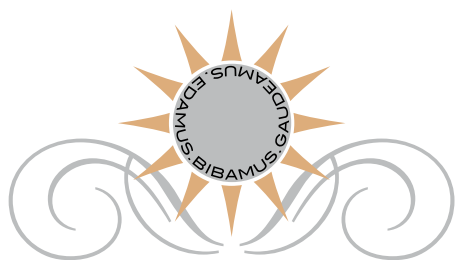
☞ **WEINDEGUSTATIONEN ALS EVENT**

Für exklusive Firmenevents oder Privatfeiern

☞ **GESCHLOSSENE GESELLSCHAFTEN**

Firmenfeiern, Privatfeiern, etc. (für max. 65 Personen)

AGB/KONTAKT/IMPRESSUM



il Panino
WEINDIREKTIMPORT

Öffnungszeiten:

Di, Mi, FR 10:00 – 17:00 Uhr (Küche 11:30 – 15:30 Uhr)

DO 10:00 – 21:00 Uhr (Küche 11:30 – 20:30 Uhr)

SA 10:00 – 17:00 Uhr (Küche 11:30 – 15:30 Uhr)

MO, SO und Feiertag geschlossen

VEREINBARUNG: Aufträge werden von der Firma il Panino UG (haftungsbeschränkt) ausschließlich zu nachstehenden Geschäfts-, Liefer-, und Zahlungsbedingungen ausgeführt. Abweichende Bedingungen des Auftraggebers bedürfen unserer schriftlichen Zustimmung.

PREISE: Alle Preise in Euro. Mit Erscheinen dieser Preisliste sind alle früheren Preislisten und Angebote ungültig. Die Preise verstehen sich brutto inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und inklusive Seksteuer und eventuell Branntweinsteuer.

JAHRGANG: Wir bieten Ihnen unsere Weine im besten Trinkzustand. Die Lagerfähigkeit der einzelnen Weine entnehmen Sie der Weinbeschreibung im Katalog. Jahrgangswünsche bitte in der Bestellung angeben. Falls vorhanden, liefern wir Ihnen den gewünschten Jahrgang.

ALKOHOLGEHALT: Die Angabe des Alkoholgehalts in Prozent ist ein Durchschnittswert und kann je nach Jahrgang variieren.

LIEFERUNG: Die Lieferung erfolgt in Reutlingen kostenlos. Außerhalb Reutlingens nach Absprache. Die Ware ist bei Annahme auf Vollständigkeit und Unversehrtheit zu prüfen. Bruch oder Fehlmengen sind unverzüglich bei Erhalt der Sendung festzustellen und durch den Fahrer auf dem Lieferschein quittieren zu lassen; dieser ist dann an unser Büro zu faxen oder zu senden. Andernfalls können Nachlieferung oder Gutschrift nicht erbracht werden. Reklamationen, die später als am dritten Tag nach Erhalt der Ware durch den Käufer eingehen, können leider nicht berücksichtigt werden; die Ware gilt dann als ordnungsgemäß abgenommen. Rücksendung von Ware darf nur mit Genehmigung erfolgen. Die Selbstabholung vom Lager berechtigt nicht zum Rechnungsabzug.

REKLAMATIONEN: Korkweine oder beschädigte Weine werden nur ersetzt bei Rückgabe inkl. Korken und Restinhalt. **ZÄHLUNG:** Rechnungstag ist der Versandtag. Die Rechnung ist innerhalb 8 Tagen brutto zu bezahlen.

EIGENTUMSVORBEHALT: Bis zur vollständigen Bezahlung aller unserer Forderungen bleibt die gelieferte Ware unser Eigentum.

ERFÜLLUNGORT UND GERICHTSSTAND: Für Klagen auf Vertragserfüllung, Schadensersatz wegen Nichterfüllung, Zahlung des Kaufpreises, sowie für Klagen der Feststellung des Bestehens eines Vertrags wird als Gerichtsstand Reutlingen vereinbart. Erfüllungsort ist 72764 Reutlingen. Druckfehler, Irrtum, Farbabweichungen vorbehalten.

Die Preisangabenverordnung verpflichtet uns dazu, künftig den Preis pro Liter auszuweisen. Hierzu beachten Sie bitte folgende Umrechnungsfaktoren:

Flascheninhalt	Faktor für den Literpreis
0,375 l	2,66
0,5 l	2
0,75 l	1,33
1,5 l (Magnum)	0,66
3,0 l (Doppelmagnum)	0,33
6,0 l	0,16

KONTAKT
il Panino UG (haftungsbeschränkt)
Geschäftsführer: Aldo de Luca
Albstr. 26
72764 Reutlingen
Tel. 07121.321973
Fax 07121.371360
info@ilpanino.de
www.ilpanino.de

BANKVERBINDUNG
Volksbank Reutlingen
IBAN: DE69640901000418938008
BIC: VBRTDE6R

IMPRESSUM
KONZEPT UND GESTALTUNG
WAHL Büro für Gestaltung
www.wahl-gestaltung.de

FOTOS
il Panino, Beate Ambruster,
Fotolia, Shutterstock
Adobe Stock

©2020 IL PANINO UG

KIMMERLE

Objekt

Ausbau



Thomas Kimmerle
Geschäftsführer

Wohn- und Lebensqualität

Herr Kimmerle, was hat gesundes Wohnen mit Wohn- und Lebensqualität zu tun?

Vieles was uns gut tut, wirkt sich auch positiv auf unsere Gesundheit aus. Einen Großteil unserer Zeit verbringen wir in Häusern. Freizeit, Wohnen, Arbeiten, Essen oder Schlafen – das Meiste spielt sich in geschlossenen Räumen ab. Ob wir uns wohlfühlen, hängt ganz entscheidend davon ab, wie wir wohnen und bauen. Schönes, gesundes Wohnen hat also sehr wohl viel mit Lebensqualität zu tun.

Können Sie das etwas konkretisieren?

Wie wir unsere Wohn- und Arbeitsräume gestalten und einrichten, hat wesentlichen Einfluss auf das Wohlbefinden und somit auf unsere Gesundheit. Ein wenig geht es darum, die Wohnumgebung zu einer Quelle von Harmonie zu machen. Das vermittelt nicht nur Wohn- und Lebensqualität, sondern sogar Lebensenergie. Wir setzen zum Beispiel auf Emotion, Gestaltung und Farben beim Gestalten von Wänden und Decken.

Welche Rolle spielt Lärm im Sinne von Wohlbefinden und Gesundheit?

Lärm in Räumen gilt nach wie vor als ein Tabu-Thema. Das ist aber falsch. Denken Sie nur an dünne Wände, Geräusche aus der Nachbarwohnung oder Straßenlärm. In Räumen, die unter akustischen Gesichtspunkten gestaltet wurden, sind wesentlich geringere Belastungen zu beobachten. Das gilt in Schulen oder in Büros genauso wie beim individuellen Wohnen und Bauen. Ganz klar: gute Akustik oder Schallschutz haben große Auswirkungen auf unser Wohlbefinden und somit auch auf die Gesundheit.

Wissen das Ihre Kunden?

Unsere Stammkunden wissen vermutlich schon, dass Akustikdeckensegel sehr gut den Schall in sich aufnehmen. Wir gehen aber weiter: Für anspruchsvolle Kunden, die auf besondere Qualität setzen, kreieren wir individuelle Leistungen. So bieten wir beispielsweise für echte Musikliebhaber Klangwelten mit Soundboards in Dolby-Surround-Qualität. Sie haben aber recht: die meisten wissen eher nicht, was wir alles können und machen und dass wir uns zum Beispiel gut mit Schallschutz und Akustik auskennen.

Das traut man einem Stuckateur-Fachbetrieb aber gar nicht zu?

Stimmt. Wir wollen aber auch mehr leisten als man uns zutraut. Wenn Sie Leute in Reutlingen fragen, was ein Stuckateur macht, werden die Wenigsten an so etwas denken. Die Firma Kimmerle ist aber anders als der Durchschnitt. Alleine schaffen wir das natürlich nicht. Die Vernetzung mit Spezialisten ist wichtig. Und ohne qualifizierte Fachkräfte wären vergleichbare Angebote für unsere anspruchsvollen Reutlinger Kunden nicht machbar.

Eilen Sie ihrem guten Ruf voraus?

Nein das nicht. Aber mittlerweile gelten wir als profilierter Reutlinger Fachbetrieb, der sich mit Form, Farbe, Akustik und Raumklang einen guten Ruf gemacht hat.

KIMMERLE OBJEKT-AUSBAU GMBH

Halskestraße 26

72766 Reutlingen

Telefon 0 71 21/43 30 83-0

www.ausbau-kimmerle.de





STADTHALLE REUTLINGEN

LIEBLICH ODER FRUCHTIG? VOLLENDETER GENUSS IM STILVOLLEN AMBIENTE



WEIN HAT VIELE GESICHTER. JEDE VERANSTALTUNG AUCH.

In der Stadthalle Reutlingen werden Wein und Kulinarisches zum genusslichen Gesamterlebnis. Hier warten gepflegte Räumlichkeiten auf Wine-Tastings, Galas und Feiern und Spaß.

Eine urbane Eventlocation mit einmaliger Atmosphäre auch für Hochzeit, Geburtstag, Firmen-Event und Geschäftsmeeting ab 50 bis 2200 Personen.

Gelungene Veranstaltungen sind das Ergebnis innovativer Konzepte und professioneller Umsetzung. Dafür sorgen edle Architektur, geschmackvolles Interieur, eine umlaufende Terrasse mit Altstadtblick, ausgezeichnete Services und intelligente Technik. Und nicht zuletzt unsere Veranstaltungsprofis, die sich für Ausrichter und Besucher gleichermaßen ins Zeug legen.

Unser Haus übernimmt soziale und ökologische Verantwortung. Als erste und einzige Stadthalle Deutschlands setzen wir auf konsequente Umweltfreundlichkeit – mit 100%iger Green-Globe-Zertifizierung!



www.stadthalle-reutlingen.de