

# \$17/A\N\D\A\R\D\B

#### INNOVATION AUS REUTLINGEN











#### Gesundheit & Athletik

#### Standorte:

- · Reutlingen
- ·Sondelfingen
- ·Tübingen
- Nürtingen
- Ettlingen www.easy-sports.com

#### Gesundheitssportakademie

- · Physiotherapie
- · Reha-Sport & Prävention (§20)
- · Betriebliches Gesundheitsmamt.
- · Parkinson & Long Covid-Therapie
- · GSA Care Schnellteststationen
- · GSA Kids www.gesundheitssportakademie.com

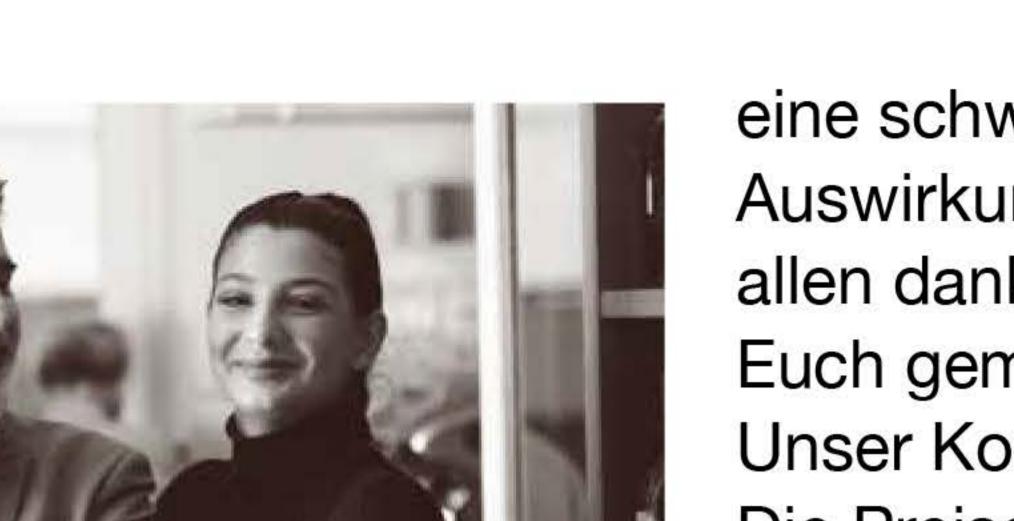
#### Digitale Weiterbildung

- · Social Media & Digitale Arbeit
- · Management & Führung
- · Gesundheit & Sport
- · Kursleiterausbildung (§20)

www.smg-institut.de

#### Software made in Reutlingen

- · my class
- · my ticket
- · my entry
- · my screen
- · coronacontrol.de
- · 2G-Ampel www.my-tech.io



### Liebe Kunden und Freunde von il Panino,

eine schwierige Zeit liegt hinter uns, die Pandemie hat Auswirkungen auf viele Lebensbereiche. Wir sagen allen danke, die uns treu geblieben sind und wollen mit Euch gemeinsam positiv in die Zukunft blicken. Unser Konzept und Weinangebot hat sich verbessert. Die Preise mancher Weine sind etwas gestiegen, das liegt an Kostensteigerungen in der gesamten Weinherstellung sowie den Lieferketten. Wir haben ein paar Weine aus dem Programm genommen, dafür sind neue interessante Weine dazu gekommen, bei denen das Preis-Leistungsverhältnis absolut stimmt. Auch eine ganz neue Kellerei haben wir im Angebot, die euch begeistern wird.

Die ganze Welt ist in Bewegung, aber manches bleibt, wie es schon immer war: Guter Wein, gutes Essen und freundliche Menschen machen Freude und bringen Genuss, deshalb freut Euch und genießt mit uns!

Aldo de Luca und das il Panino-Team

#### Wein

- 06 VINICOLA MEDITERRANEA
- 08 TREVISIOL
- 12 CASCINA CHICCO
- 14 COSSETTI
- 16 FONTANASSA
- 17 MONTE TONDO
- 18 CAVALCHINA
- 19 TORRE D'ORTI
- 20 MARTOCCIA
- 22 RONCO DEI TASSI
- 24 PRENDINA
- 26 'LLAC
- 27 CASTELLO DI SAN SANO
- 28 TRERÈ
- 32 LA VALENTINA
- 34 TENUTA CAVALIER PEPE
- 36 MOCAVERO
- 38 STATTI
- 40 VINALDO
- 42 CARUSO & MININI

#### Spirituosen

10 DISTILLERIE MARZADRO

#### Spezialitäten

- 04 ACETO BELLEI
- 05 OLIO STELLA
- 09 CAFFÉ MOKARÉ

#### Rubriken

46 AGB/KONTAKT/IMPRESSUM

il Panino GmbH

Albstr. 26

72764 Reutlingen

Tel. 07121.321973

Fax 07121.371360

info@ilpanino.de www.ilpanino.de

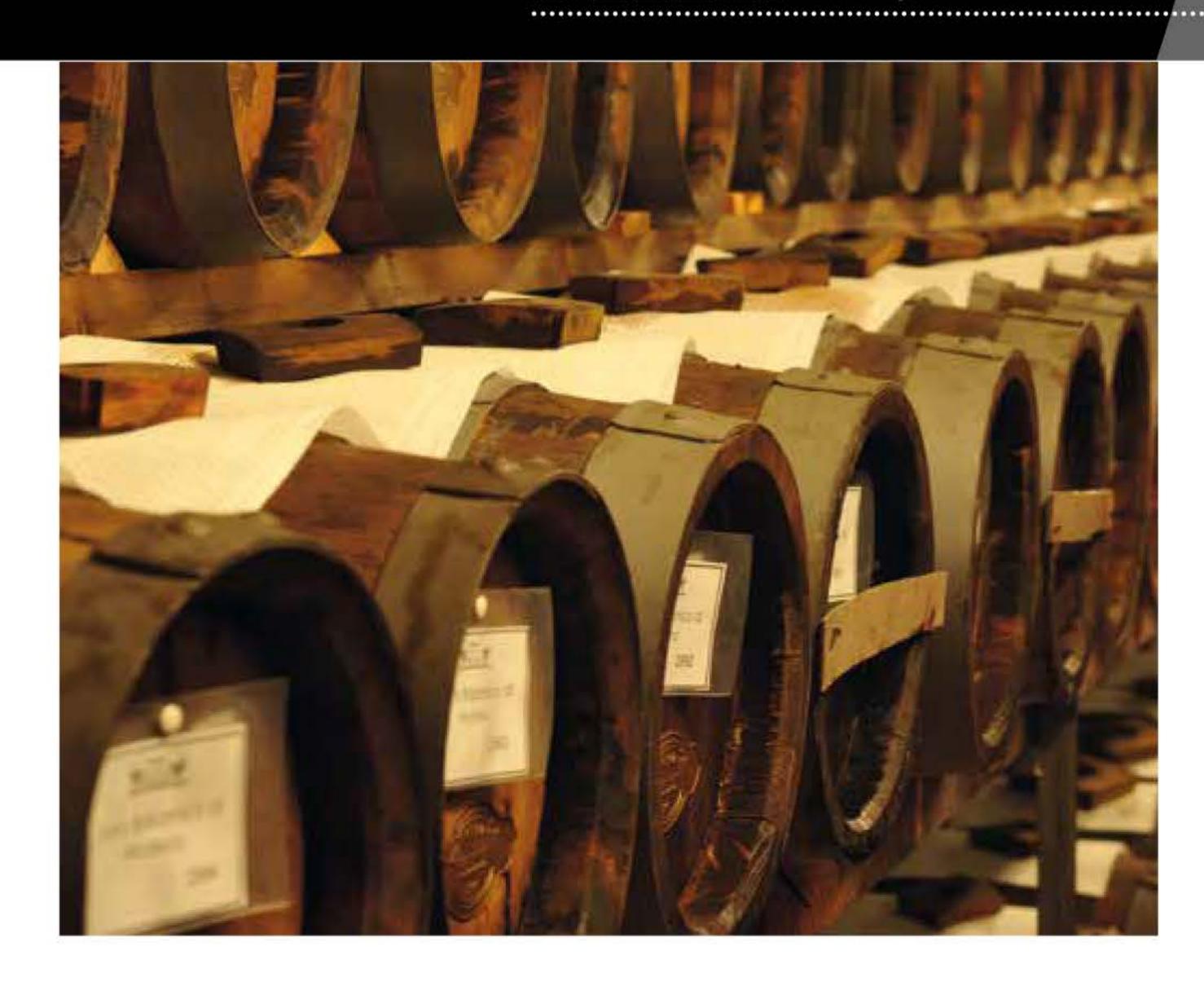
www.vinaldo.de



### BELLE



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.







#### 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	2,30



# CONDIMENTO BIANCO VILLA EDDA

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

	Preis/FI./EUR
0,5	3,90



#### 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/FI./EUR	
0,25	8,90	



#### ACETO BALSAMICO DI MODENA 5 SCUDI 15 JAHRE, I.G.P.

Mehr als 15 Jahre reift er in 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/FI./EUR	
0,25 l	15,90	

### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Prodomo HEFE Indiano

ESTRATTO A FREDDO



#### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIO

Kalte Erstpressung aus organischem Anbau.

<u>Bukett:</u> Frisch, intensiv, fruchtig, grasartige Noten.

<u>Geschmack:</u> Groß, aromatisch, delikat und fruchtig.

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

ra di	Preis/FI./EUR
0,25	6,90

#### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

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

<u>Bukett:</u> Frisch, intensiv, fruchtig, grasartige Noten. <u>Geschmack:</u> 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)	5,90
0,5   (Flasche)	8,90
1,0   (Flasche)	12,50
5,0 l (Kanister)	49,90





In der Nähe von San Pietro Vernotico, einem Dorf im Salento, befindet sich das Weingut Vinicola Mediterranea. Nie war ein Name besser geeignet für ein Weingut, das die besten Qualitäten und Eigenschaften des mediterranen Ökosystems nutzt. Dies ist eine Zone, die dank der warmen Sonne und der Meeresbrise, die von der Adria kommt, ein natürliches Geschenk für den Weinanbau hat, Faktoren, die ein ideales Klima für die Weinherstellung schaffen.





#### SORAYA SALENTO I.G.P PRIMITIVO

<u>Bukett:</u> Beerig und weinig. <u>Geschmack:</u> Rund und ausgeglichen. 13 %.

- 8 100% Primitivo
- **Stahl**
- Pizza, Pasta, Grill

	Preis/FI./EUR	
0,75 l	7.95	



#### PASSO SALENTO I.G.P APPASSIMENTO

<u>Bukett:</u> Konfitüre, kandierte Früchte. <u>Geschmack</u>: Intensiv und vollmundig. 14 %.

- Primitivo und Lambrusco
- Stahl
- Ideal zu würzigen Gerichten, halbgereiftem Käse und als "Sofa"-Wein

	Preis/FI./EUR	
0,75	10,90	



#### MANI SALENTO I.G.P SUSUMANIELLO

<u>Bukett:</u> Kirschen, Schattenmorellen, Vanille. <u>Geschmack:</u> Körperreich, weich, mit süßilichen beerigen Endnoten. 14 %.

- 8 Susumaniello
- Barrique

Pasta, Fleisch, Käse

NI	3	D: - /FL /FUD
		Preis/FI./EUR
	0,75	12,90



#### IL DUCA PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P

<u>Bukett:</u> Elegant und typisch. <u>Geschmack:</u> Samtig, voll und aromatisch. 14 %.

- 8 100% Primitivo
- Barrique
- Allrounder, perfekt zut Braten und gewürztem Käse

	Preis/FI./EUR
0,75	9.90



#### PRIMODUCA PRIMITIVO DI Manduria D.O.P

<u>Bukett:</u> Intensiv, fein und typisch. <u>Geschmack:</u> Ausgeglichen, samtig und voll. 14 %.

- 8 100% Primitivo
- Barrique
- ② Zu gegrilltem Fleisch und gereiftem Käse

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



#### MIORÉ RISERVA PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P

<u>Bukett:</u> Sehr komplex, reife Waldfrüchte, Feigen und Kakao. <u>Geschmack:</u> Große Struktur, sehr persistent. 14 %.

- 8 100% Primitivo
- Barrique
- Meditationswein, zu würzigem Fleisch oder Käse

	Preis/FI./EUR
0,75	14.90

# VINICOLA MEDITERRANEA





#### L'ATTRAZIONE SALENTO I.G.P

<u>Bukett:</u> Nussig, rote Früchte. <u>Geschmack</u>: Weich, samtig, vollmundig. 15 %.

- 8 Malvasia nera, Primitivo
- Barrique
- Fischsuppe, helles Fleisch, Käse

	Preis/FI./EUR
0,75 l	23,90



#### EMOZIONE Salento I.G.P Negroamaro

<u>Bukett:</u> Brombeeren, Kaffee, Schokolade. <u>Geschmack:</u> Vollmundig, persistent, ausgeglichen. 14,5 %.

- 8 100 % Negroamaro
- Barrique
- Meditationswein, kräftige Gerichte

	Preis/FI./EUR
0,75 l	27,00



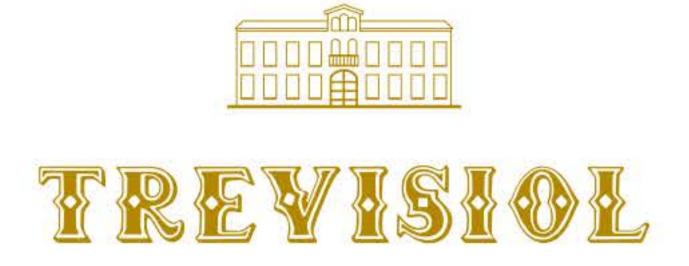








### TREVISIOL



Prickelnder Genuss

zum Auttakt!

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

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

8 Glera (Prosecco)

Stahl (natürliche Fermentierung)

P Snacks, Muscheln, Aufschnitt

	Preis/FI./EUR
0,75 l	10.90



#### SPUMANTE ROSÉ BRUT CUVÉE EDOARDO

<u>Bukett:</u> Johannisbeeren, Erdbeeren, Feldblumen.

<u>Geschmack:</u> Ausgeglichen, sanft, lang anhaltend. 12 %.

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

**********	Preis/FI./EUR
0,75	10,90
1,5	25,50
3,01	59,90





Vino Frigante

TREVISIOL

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

<u>Bukett:</u> Delikat, Blumen, Apfel. <u>Geschmack:</u> Frisch, leicht. 11 %.

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

	Preis/FI./EUR
0,75	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/FI./EUR
0,75 l	9,90
1,5 l	25,50
3,01	59,90



<u>Bukett:</u> Grüne Äpfel, Pfirsiche, Feldblumen.

Geschmack: Elegant, ausgeglichen, sehr komplex und langanhaltend. 11 %.

- S Glera (Prosecco)
- Stahl
- Austern, Jakobsmuscheln

	Preis/FI./EUR
0,75	15,90





#### ZERO PROSECCO Valdobbiadene d.o.c.g.

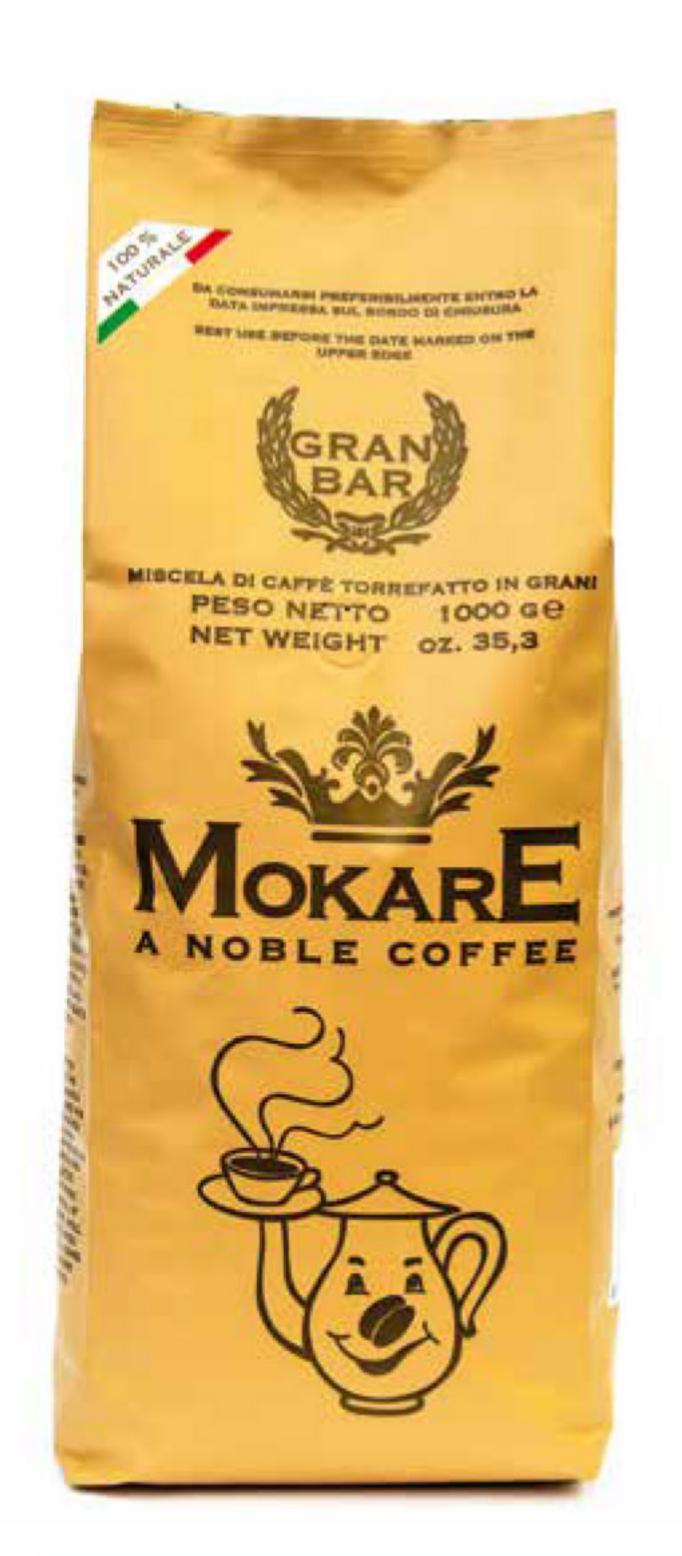
<u>Bukett:</u> Mandeln, Zitronen und Äpfel. <u>Geschmack:</u> Trocken und vollmundig. 11,5 %.

- S Glera (Prosecco)
- **S**tahl
- Sushi, Sashimi, Fisch-Carpaccio

	Preis/FI./EUR	
0,75	15,90	

# CAFFÈ MOKARE

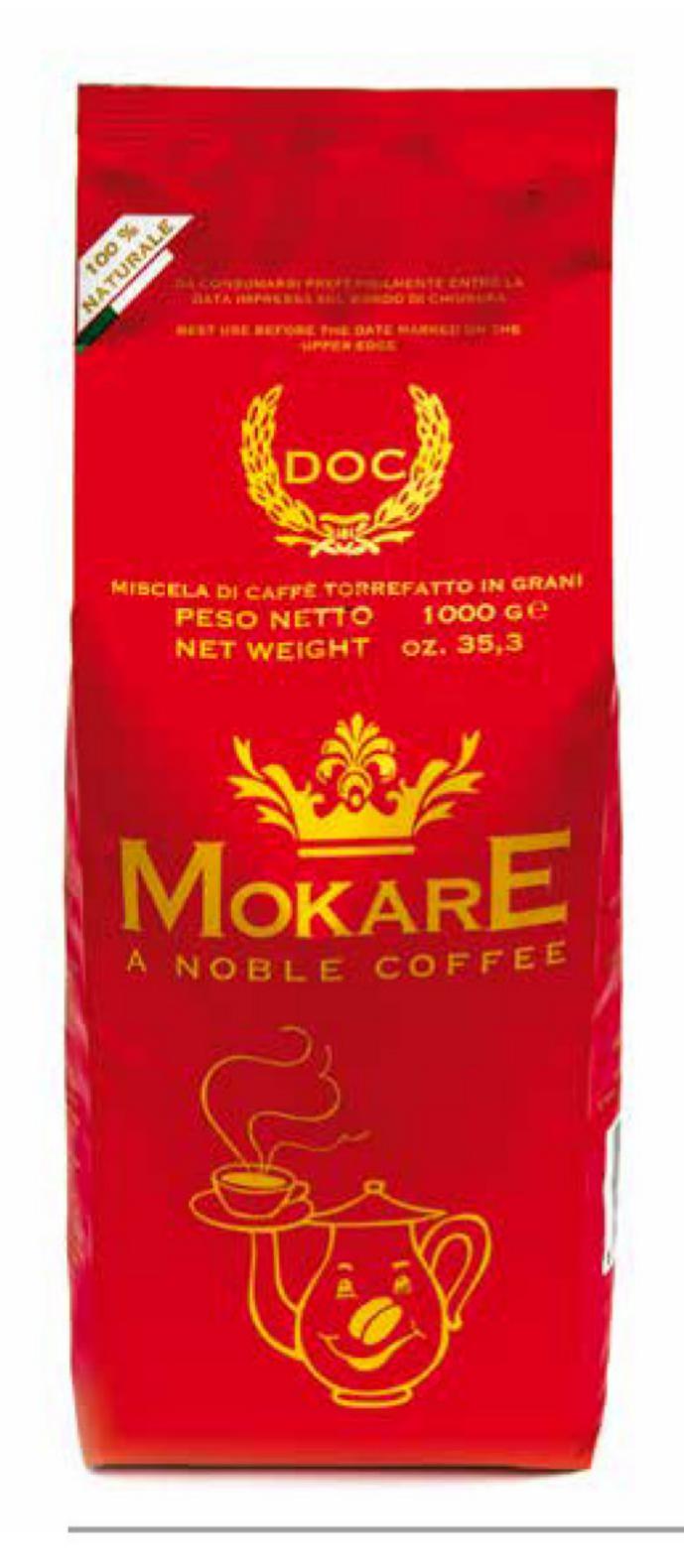




#### **MOKARE GRAN BAR**

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

	Preis/EUR
1 kg	19,50



#### **MOKARE DOC**

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

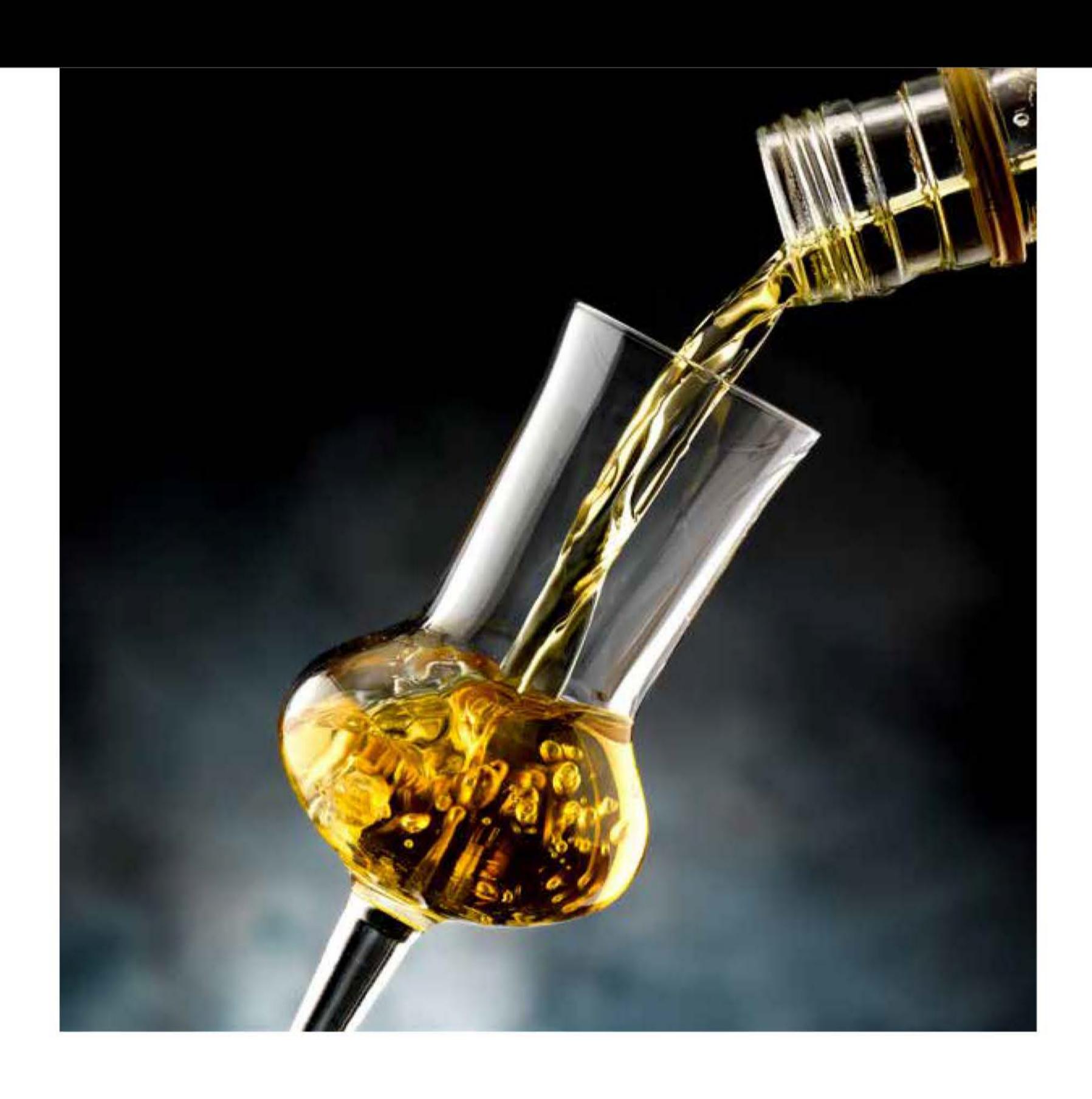
	Preis/EUR
1 kg	19.50

# Un grande Caffé





wischen 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!"





Streng limitiert !!!

#### AFFINA RISERVA CILIEGIO

Bukett: Breitgefächerte Aromen, dabei rund und zart, weich und

Geschmack: Vollmundiger Geschmack mit großem Charakter.

- Pinot Noir und Lagrein
- 10 Jahre Barrique

	Preis/FI./EUR
1,01	179,00



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 %.

	Preis/FI./EUR
0,7	16,90



#### GRAPPA MONOVITIGNO MOSCATO

Bukett: Sehr Aromatisch. Geschmack: Samtig und warm. 41 %.

- 8 Trester von Moscato
- Stahltank

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

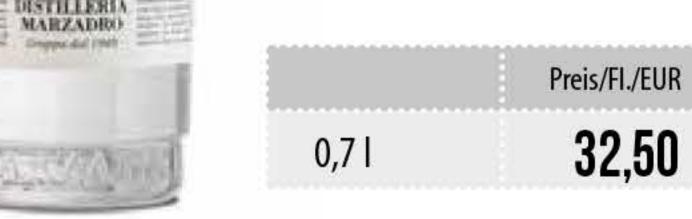


#### GRAPPA TRENTINA ANFORA

Bukett: Entschlossen, reichhaltig. Geschmack: Weich und elegant. 43 %.

- 8 Teroldego, Marzemino und Merlot, Chardonnay, Müller Thurgau und Muskateller
- 10 Monate in 300 l Tonamphoren

32,50



#### MARZADRO DISTILLERIE



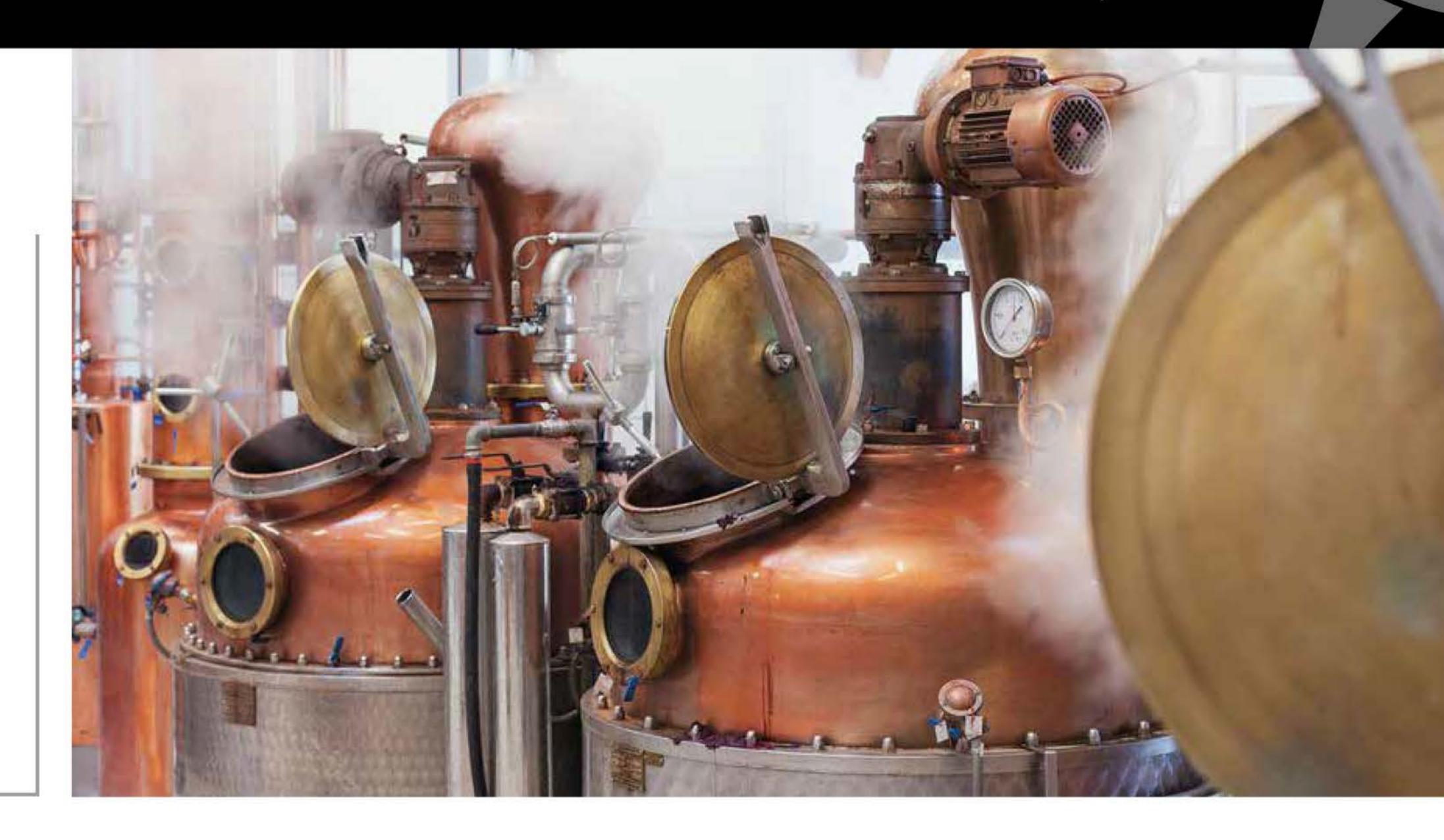
#### AMARO MARZADRO

<u>Bukett:</u> Balsamisch und frisch. <u>Geschmack:</u> Würzig und komplex. 30 %.

8 Aus Trentiner Kräutern

Stahl

	Preis/FI./EUR
0,7	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 %.

8 Marzemino, Merlot, Teroldego

Stahl

	Preis/FI./EUR
0,5	26,90



#### LA TRENTINA GRAPPA MORBIDA

<u>Bukett:</u> Mild, fein, sauber. <u>Geschmack:</u> Intensiv, beständig, aromatisch, gehaltvoll. 41 %.

8 Trester-Cuvée

Barrique

	Preis/FI./EUR
0,51	26.90



#### LE DICIOTTO LUNE

<u>Bukett:</u> Intensiv, ätherisch, harmonisch. <u>Geschmack:</u> Vollmundig, ätherisch, rund, mit Vanillenoten. 41 %.

8 Auswahl bester Trentiner Trester

Mehr als 2 Jahre im Barrique

	Preis/FI./EUR
0.51	29 90
0,51	



#### LA MIA GRAPPA AFFINATA

<u>Bukett:</u> Würzig, intensiv und harmonisch. <u>Geschmack:</u> Weich und samtig. 40 %.

- Trester von Valpolicella, Bardolino, Amarone
- Barrique

	Preis/FI./EUR	
0,5	26,90	



#### GRAPPA GIARE DI AMARONE

<u>Bukett:</u> Rund, delikat, feine Aromen vom Amarone-Trester. <u>Geschmack:</u> Samtig, anhaltend, Duft nach

Walnüssen und Kakao. 41 %.
8 Amarone-Trester

(Corvina, Molinara und Rondinella)

Mehr als 3 Jahre Barrique

	Preis/FI./EUF
0,7	44,50
0,7 l in Holzkiste mit 2	59,90
Gläsern	



#### MARZADRO ESPRESSIONI BIANCA

<u>Bukett:</u> Traditionell. <u>Geschmack:</u> Intensiv, reich. 43 %.

8 Moscato und Marzemino

Stahl

	Preis/FI./EUR
0,7	59,90



#### ESPRESSIONI SOLERA

<u>Bukett:</u> Entschlossen, reichhaltig. <u>Geschmack:</u> Trocken und rund. 42 %.

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

	Preis/FI./EUR
0,7	79,90



#### **ESPRESSIONI FUTURA**

Bukett: Fruchtige Noten und intensive Finesse.

Geschmack: Voll, warm, ausgeglichen, persistent. 44 %.

- 8 Auslese von weißen und roten Trestern
- 4 Jahre Barrique + 1 Jahr Sherryfass + 1 Jahr Ton

	Preis/FI./EUR
0,71	79,90



#### **ESPRESSIONI AROMATICA**

<u>Bukett:</u> Aromatisch und fruchtig. <u>Geschmack:</u> Weich, elegant, angenehm fruchtig. 43 %.

- Trester von Gewürztraminer und Müller-Thurgau
- Barrique mit 225 l

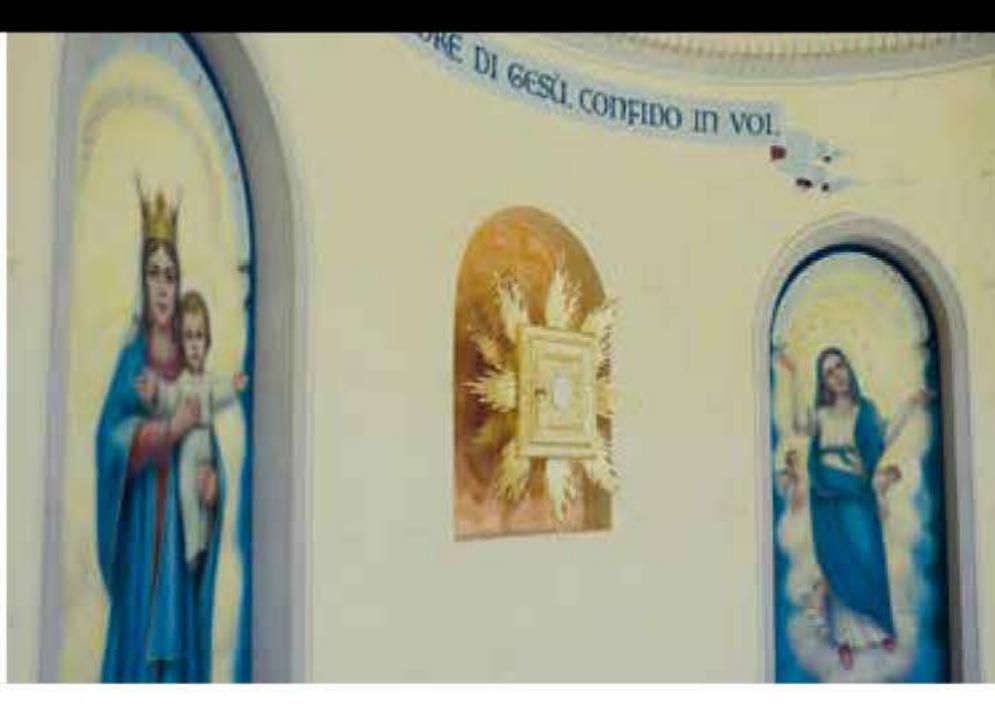
	Preis/FI./EUR
0,7	79,90



Wir waren nicht damit zufrieden, nur die Ländereien rund um das Weinhaus zu kultivieren. Wir sind mit dem Wunsch aufgewachsen, die besten Parzellen zu finden, auf denen wir einheimische Reben aus Roero und den Langhe anbauen können: Arneis in Canale, Barbera in Castellinaldo, Nebbiolo in Vezza d'Alba und Castagnito und Barolo aus einem unserer renommiertesten Crus, Ginestra von Monforte d'Alba.

Enrico und Marco Faccenda von Cascina Chicco







CUVEE ZERO

SASSINA EMICKS

#### CUVÉE ZERO SPUMANTE Extra Brut V.S.Q.

<u>Bukett:</u> Intensive, frische Noten nach Brotkruste und Blumen. <u>Geschmack:</u> Voll, persistent, mit Brioche-

8 Nebbiolo 8 №

Stahl und Flaschengärung, mehr als 30 Monate auf der Hefe

nachgeschmack. Extra trocken. 13 %.

Als Aperitif, zu Austern

	Preis/FI./EUR
0,751	22,95
1,5	49,90



#### CUVÉE ZERO ROSÉ SPUMANTE Extra Brut V.S.Q.

<u>Bukett:</u> Feine Nuancen von Himbeeren und Alpenveilchen.

<u>Geschmack:</u> Sehr langanhaltend mit angenehmem Abgang. Extra trocken. 13 %.

8 Nebbiolo

Stahl und Flaschengärung, mehr als 30 Monate auf der Hefe

Als Aperitif, zu Fischsuppe, Rindercarpaccio

0,75 I 22,95 1,5 I 49,90



### CASCINA CHICCO







#### ROERO ARNEIS D.O.C.G. **ANTERISIO**

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

8 Arneis Stahl

Meeresfrüchte, leichte Geflügelvorspeisen

	Preis/FI./EUR
0,375 l	7,90
0,75 l	11,90
1,5	24.90



DARRERA D'ALBO

Gramera Alta

CANCERN CHECKY

#### **GRANERA ALTA** BARBERA D'ALBA D.O.C.

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

8 Barbera

Tonneau Pleisch, halbgereifter Käse

	Preis/FI./EUR
0,375 l	7,90
0,75	11,90
1,5 l	24,90
1,5   (Holzkiste)	29,90



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

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

Gambero Rosso

8 Nebbiolo

Tonneau

Fleisch, gereifter Käse

BBIOLO D'ALBA		Preis/FI./EUR
Mampinumi prin	0,75 l	16,90
	1,5	37,90
	1,5   (Holzkiste)	44,90



#### ROERO D.O.C.G. MONTESPINATO

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

8 Nebbiolo

Barrique

Internationale Fleischgerichte, mittelgereifter Käse

	Preis/FI./EUR
0,75	13,90



ROFRO

Valoraggiote 1009

CASCINA CHICCO.

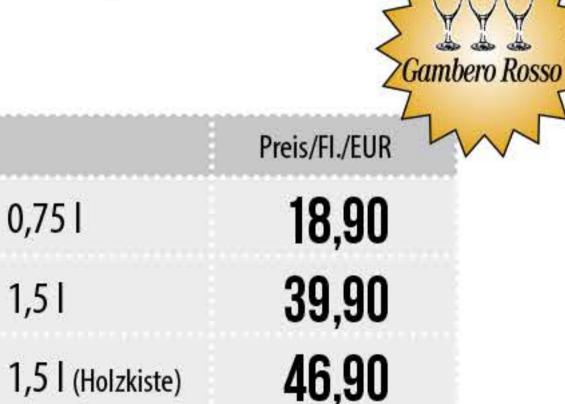
#### ROERO D.O.C.G. VALMAGGIORE

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

8 Nebbiolo

Barrique

Wild, gereifter Käse





#### BAROLO ROCCHE DI CASTELLETTO D.O.C.G.

Bukett: Intensive Gewürznoten, Wildrosen. <u>Geschmack:</u> Sehr trocken, tanninreich. 14,5 %.

8 Nebbiolo

Tonneau

Rinderfilet, Lamm, Wild

	Preis/FI./EUR	
0,75 l	28,90	
1,5	59,90	
1,5 l (Holzkiste)	66.90	



#### BAROLO RISERVA GINESTRA D.O.C.G.

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

8 Nebbiolo

Barrique

Gehobene Küche

Preis/FI./EUR 59,90 0,751



Brig Loiry

CASCINA CHIEGO

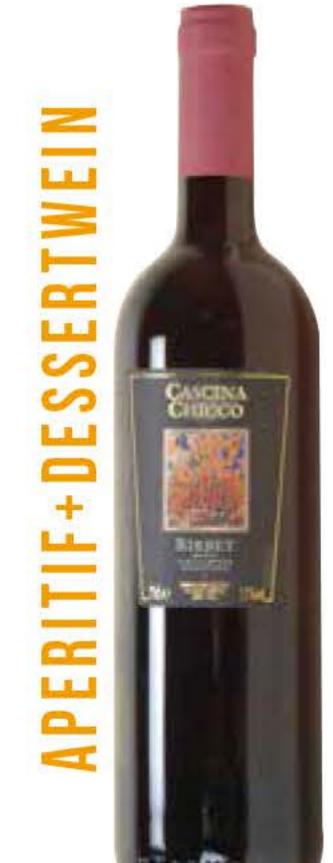
#### BARBERA D'ALBA D.O.C. **BRIC LOIRA**

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

🐉 Barbera 🚍 Barrique

Trüffel, Wild, Geflügel, gereifter Käse

	Preis/FI./EUR
0,75	18,90
1,5 l	39,90
1,5 l (Holzkiste)	46,90



#### BIRBET BRACHETTO V.D.T.

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

Preis/FI./EUR

10,90

8 Brachetto, teilvergorener Most

Stahl

0,751

Gebäck, Maroni, Obst, Konfekt



#### ARCASS PASSITO V.D.T.

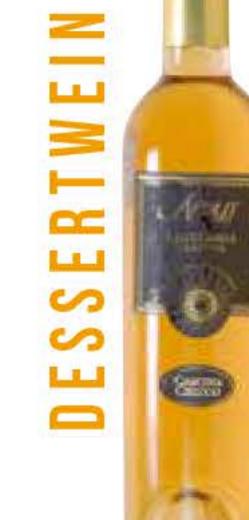
Bukett: Ausgewogene Aromen von Feigen, Datteln, Aprikosen und Zitrusfrüchten. Geschmack: Weich und harmonisch. 12,5 %.

Arneis, Spätlese-Süßwein

Barrique

Ruchen, Gebäck, Schokolade, Eis











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

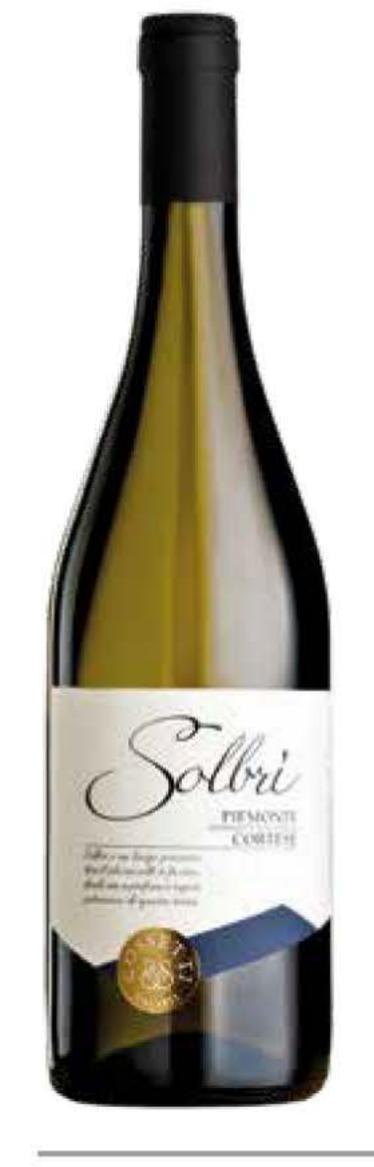
Amarte

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 dabei leicht aromatisch fruchtig und am Gaumen würzig mit mäßiger Grundsäure und mittlerem Körper. Seine Farbe – ein zartes Rubinrot.



In den vierziger Jahren realisierte Prof. Dalmasso die Kreuzung zwischen Barbera und Nebbiolo zu Albarossa. Dass diese autochtone Rebsorte 50 Jahre später wieder entdeckt 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 bestätigt.

### COSSETT



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

<u>Bukett:</u> Delikat, leicht, fruchtig. <u>Geschmack:</u> Harmonisch trocken, mit Mandelnoten. 12 %.

8 Cortese, Chardonnay, Arneis

Stahl

Aperitif, leichte Vorspeisen

	Preis/FI./EUR
0,75	8,50



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

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

8 Barbera, Dolcetto

Stahl

(R) Kleine Gerichte, Aufschnitt, Pasta

	Preis/FI./EUR
0,75	8 50



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

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

8 Ruchè

**Stahl** 

Geröstete Maronen, Frischkäse

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



#### AMARTÉ ALBAROSSA D.O.C. PIEMONTE

<u>Bukett:</u> Wildrosen, Johannisbeeren, Brombeeren.

Geschmack: Gute Balance zwischen Säure und Tanninen, langer Abgang. 14 %.

8 Albarossa

Stahl

Trüffel, halbgereifter Käse, helles Fleisch

	Preis/FI./EUR
0,75 l	16.90





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

<u>Bukett:</u> Feine Aromen von frischen dunklen Kirschen.

<u>Geschmack:</u> Trocken, vollmundig, keine Tannine. 13,5 %.

8 Barbera

Tonneau

Fleischgerichte,

mittelgereifter Käse

ELDMINITURE		
Hadin 3,14		Preis/FI./EUR
	0,75 l	12,90

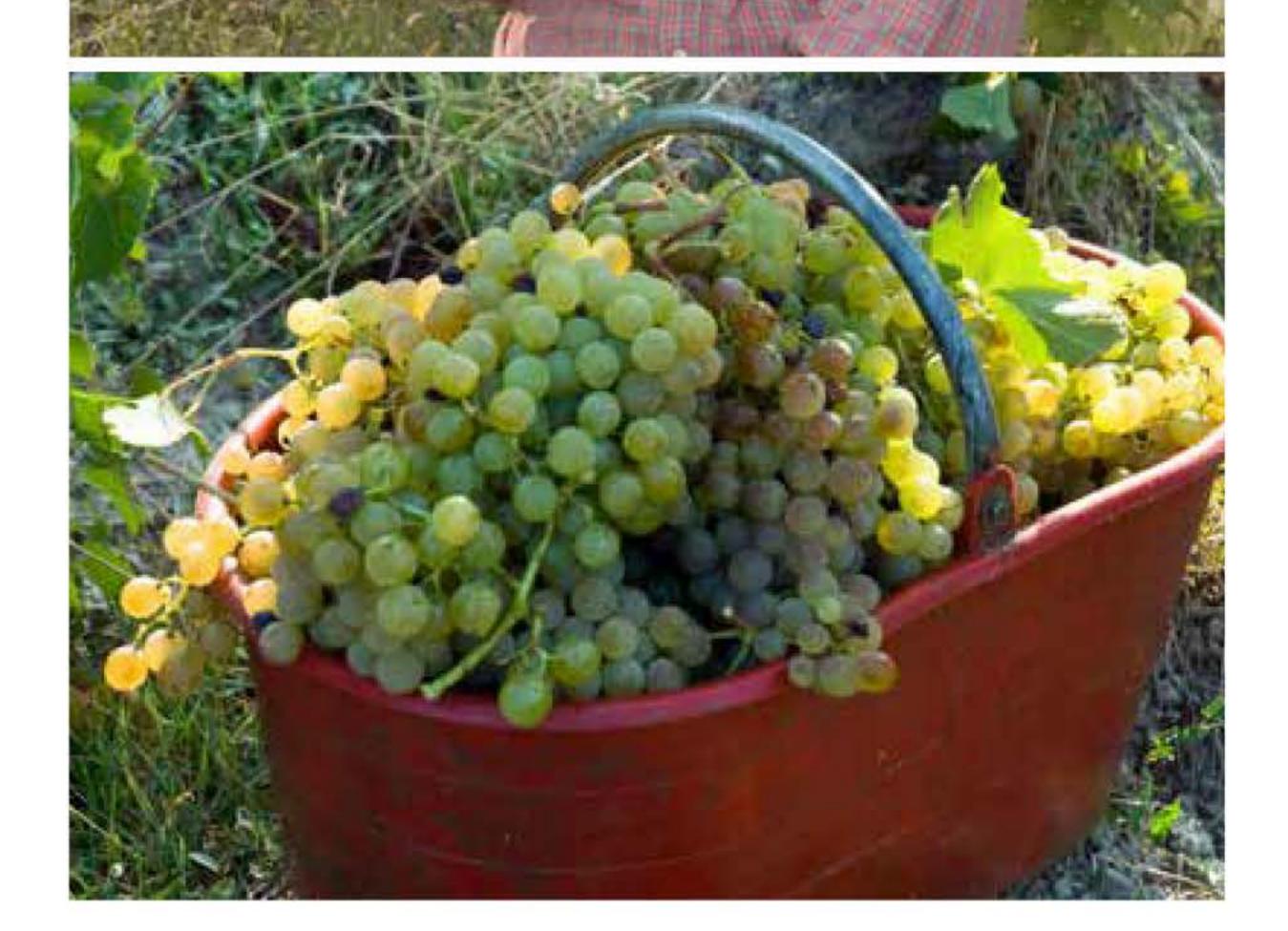
### FONTANASSA



Das Fontanassa ist eine alte Meierei aus dem 16. Jahrhundert. In einem Halbpachtvertrag von 1634 werden bereits Weingüter mit Rotwein-und Weißwein-Trauben erwähnt. Im Laufe der Jahrhunderte war das Weingut im Besitz von wichtigen Familien aus Genua (Lerma, Gatti, Baciocco) bis zum 31.12.1921, als unser Urgroßvater Citù das Weingut kaufte. Wir führen das Gut in seinem Sinne weiter.









#### GAVI DI GAVI D.O.C.G.

Bukett: Aromen von reifen Pflaumen und weißen Früchten. Geschmack: Komplex, angenehm langer Abgang. 12,5 %.

- 8 Cortese di Gavi
- **Stahl**
- Hochwertige Vorspeisen, Fischgerichte

	Preis/FI./EUR
0,75 l	12.90



#### GAVI DI GAVI D.O.C.G. VIGNA DU CITU

<u>Bukett:</u> Feiner Duft nach Marzipan, Vanille und gelben Früchten. <u>Geschmack:</u> Vollmundig, vielfältig. 12,5 %.

- 8 Cortese di Gavi
- 2 Jahre Barrique
- Geflügel, gereifter Käse, Jakobsmuscheln

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

### MONTETONDO









#### SOAVE CLASSICO D.O.C.

<u>Bukett:</u> Harmonisch, leicht, fruchtig, blumig, elegant. <u>Geschmack:</u> Angenehmer Abgang, delikat, frisch, angenehme Säure, ausgeglichen. 12,5 %.

- 8 Garganega
- Stahltank
- Universell einsetzbar, als Aperitif, Fischgerichte, Büffelmozzarella, Austern, zum Brunch

	Preis/FI./EUR
0,75 l	9.90



#### HEART BIANCO GARGANEGA I.G.T.

<u>Bukett:</u> Feldblumen und Zitrusfrüchte. <u>Geschmack:</u> Fein, sanft und frisch. 12,5 %.

- 🍪 Garganega
- Stahl
- Als Aperitif und zu Fischgerichten



	Preis/FI./EUR	
0,75	15,95	



#### HEART ROSSO VERONESE I.G.T.

<u>Bukett:</u> Johannisbeere, Heidelbeere, feine Kirschnote. <u>Geschmack:</u> Vollmundig, persistent, ausgeglichen. 13,5 %.

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

MIT HOLZETIKETT

	Preis/FI./EUR	
0,75 l	15,95	



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

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

- 8 70 % Corvina, 30 % Rondinella
- 5 Jahre Tonneau
- Typischer Meditationswein. Evtl. zu Wild, Schimmelkäse, Schokolade.

MIT SAMTETIKETT

	Preis/FI./EUR
0.75 l	<b>4</b> 5 NN

Meditationswein



#### ROMEO ROSSO VERONESE I.G.T.

<u>Bukett:</u> Feldblumen und Zitrusfrüchte <u>Geschmack:</u> Fein, sanft und frisch. 16,5 %.

- 8 70 % Corvina, 30 % Rondinella
- 5 Jahre Tonneau
- Typischer Meditationswein. Evtl. zu Wild, Schimmelkäse, Schokolade.

MIT METALLETIKETT

***********	Preis/FI./EUR	
0,75 l	37,50	

**\*** CUSTOZA, VENETO

18

### CAVALCHINA



Franco Piona lenkt die Geschicke in diesem Familienbetrieb, der an drei Fronten aktiv ist: Custoza, 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.





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

<u>Bukett:</u> Intensiv, Äpfel, Birnen, Creme, gelbe Früchte. <u>Geschmack:</u> Voll, ausgeglichen, lang und würzig. 13,5 %.

- Garganega, Trebbiano, Trebbianello und Bianca Fernanda
- Stahl und Barrique
- Geflügel, Spargel, Steinpilze





#### CHIARETTO BARDOLINO D.O.C.

<u>Bukett:</u> Frische Nuancen von Erdbeeren, Kirschen und dezenten Gewürznoten. <u>Geschmack:</u> Elegant, leicht, harmonisch. 12,5 %.

- 8 Corvina, Rondinella und Molinara
- **Stahl**
- P Snacks, Aperitif, kleine Gerichte

0,75 I **8,90** 



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

<u>Bukett:</u> Intensiv, reife rote Früchte und Gewürze. <u>Geschmack:</u> Warm, voll, sanft, wenig Säure.

8 Corvina, Rondinella, Marzemino und Barbera

Tonneau

13 %.

Ossobuco, Spezzatino, Pasta

0,75 l 12,90



### 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, welch 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/FI./EUR
0,75 l	9,90
1,5	24,90
3,0 l	55,00



#### RIPASSO DELLA VALPOLI-CELLA SUPERIORE D.O.C.

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

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

***********	Preis/FI./EUR	
0,75 l	14,50	
1,5	34,90	
3,0 I	75.00	



# MORARI VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.

<u>Bukett:</u> Sehr intensiv, rote Früchte, Konfitüre.

Geschmack: Voll, persistent, fruchtig. 17 %.

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

	Preis/FI./EUR	Swe
0,75	19,90	atíon
1,5 l	49,50	1
3,0 l	99,90	Med



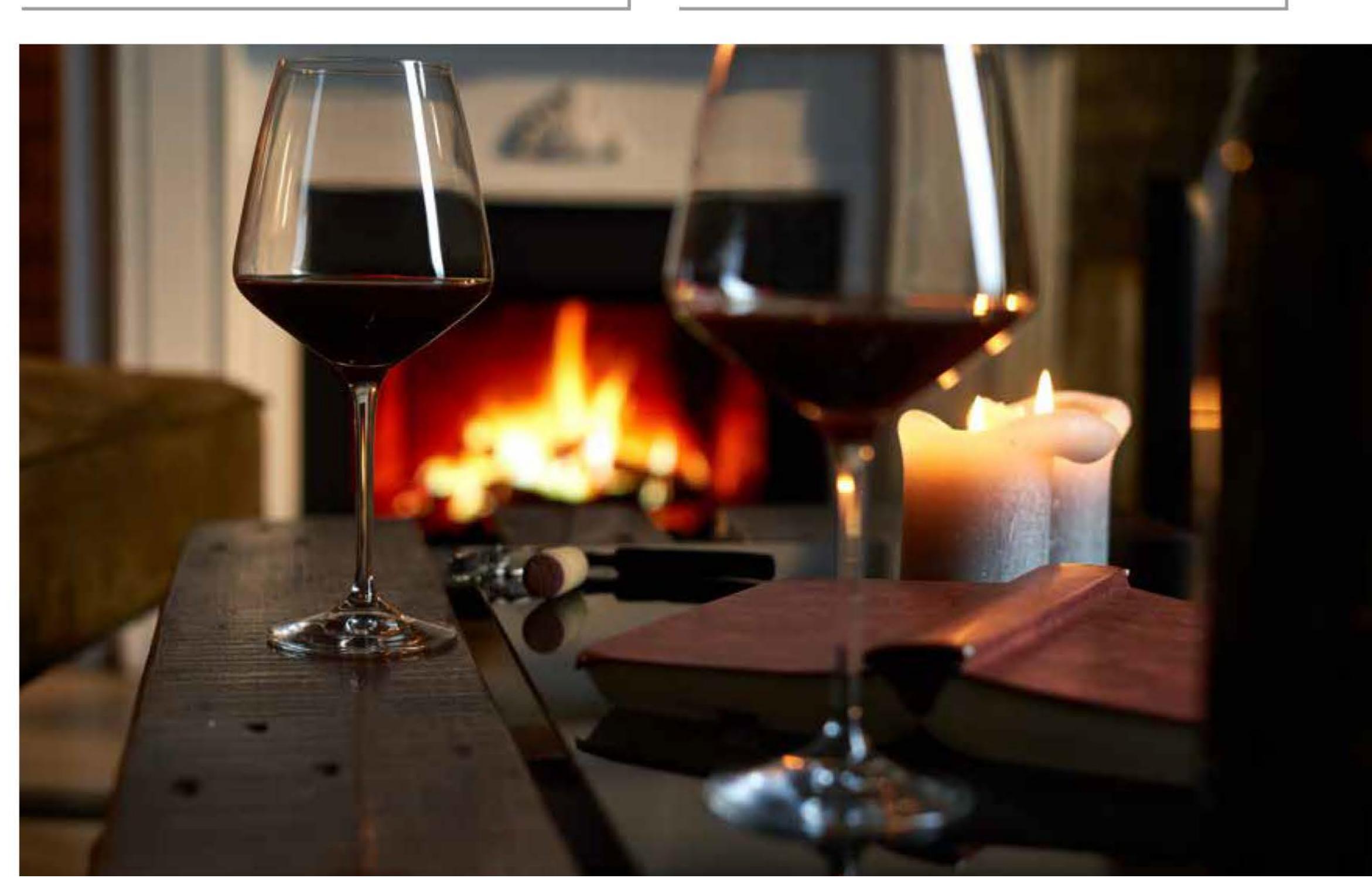
# AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.

Bukett: Intensiv, reife Früchte, aromatische Kräuter.

Geschmack: Voll, warm, ausholend, langer Abgang. 17 %.

- Seleta Corvina, Corvinone, Rondinella,
- Barrique
- Meditationswein

Preis/FI./EUR	
33,90	
79,90	_:
169,00	
	33,90 79,90





ie 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.

<u>Bukett:</u> 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/FI./EUR	
0,75	31,50	



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

<u>Bukett:</u> Kirschen, getrocknete Himbeeren, Vanille.

<u>Geschmack:</u> Würzig, balsamisch, sehr langer Abgang mit angenehmen Tanninen. 14,5 %.

Sangiovese grosso

Barrique und Tonneau

Wild, würzige Rindfleischgerichte

	Preis/FI./EUR
0,75	54,90

### MARTOCCIA



#### SANGIOVESE I.G.T. TOSCANA

<u>Bukett:</u> Feine Noten nach roten Früchten und Tabak.

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

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

	Preis/FI./EUR
0,75	7,50



#### CHIANTI D.O.C.G.

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

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

	Preis/FI./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/FI./EUR
0,75	12,00



#### 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/FI./EUR
0,75	14,90

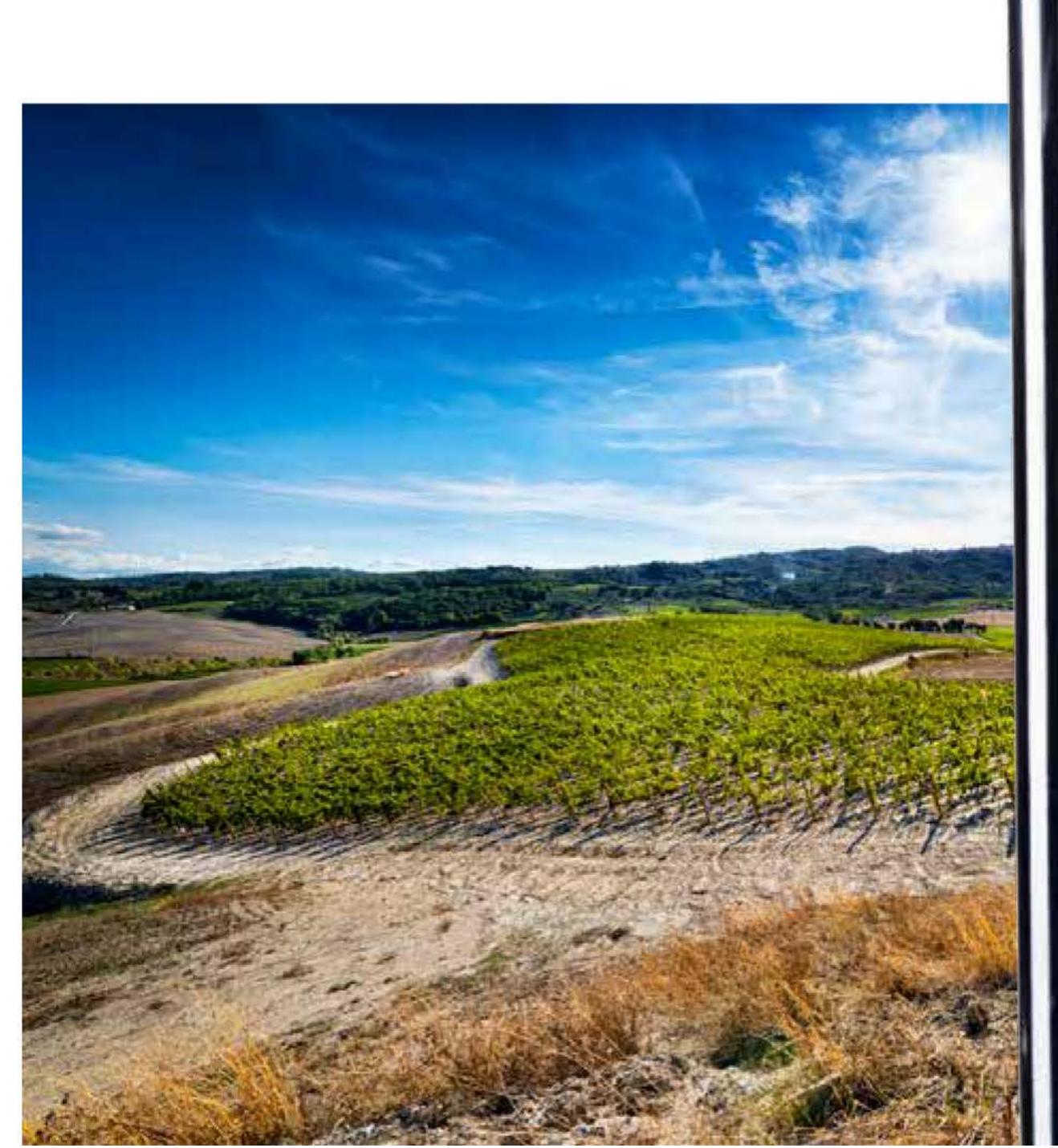


#### LUCA I.G.T. TOSCANA

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

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

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



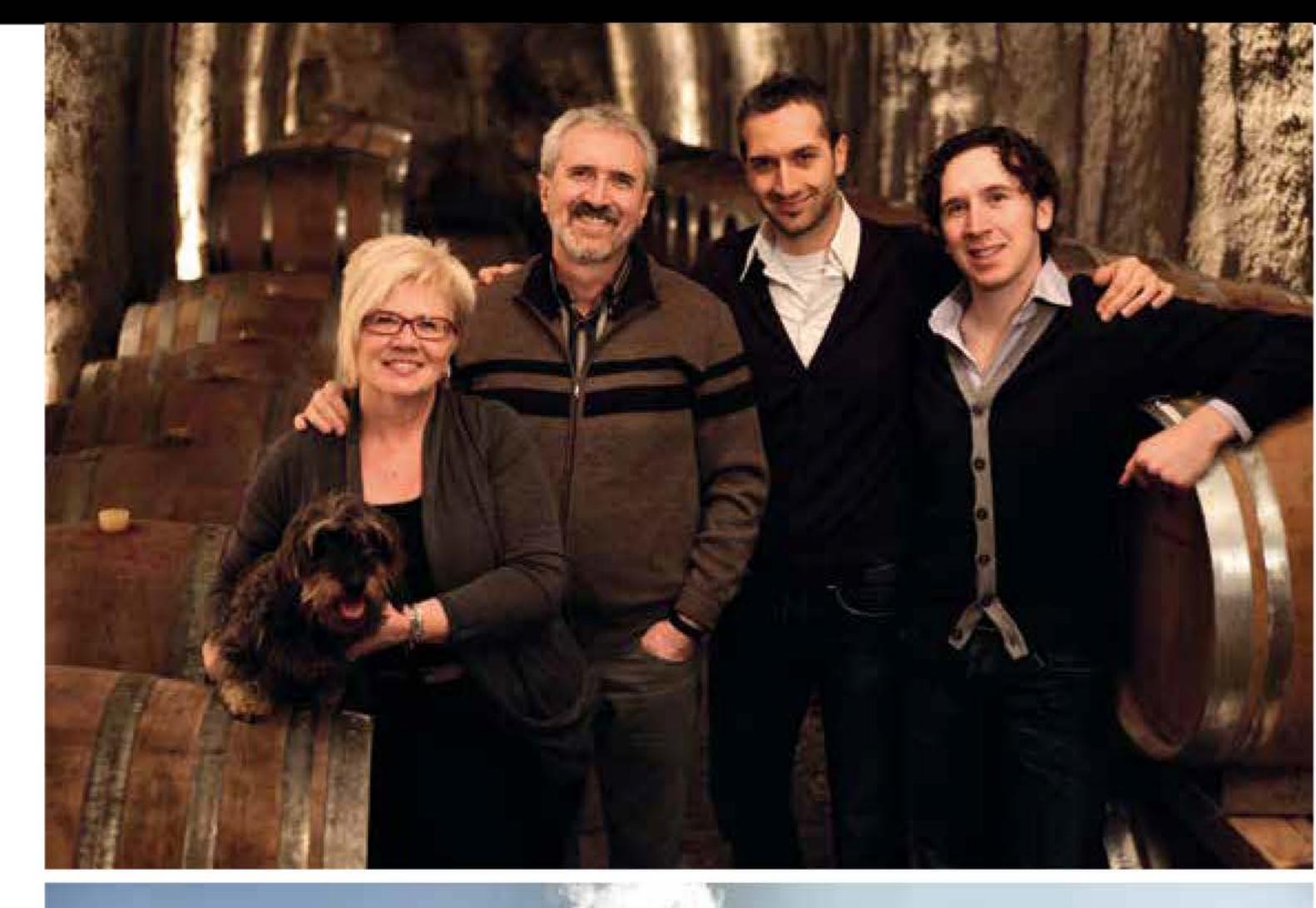




Ronco dei Tassi, ein familiengeführtes Unternehmen, in dem auch die beiden Söhne Matteo und Enrico aktiv tätig sind, liegt auf einer Höhe zwischen 140 und 200 Metern über dem Meeresspiegel und befindet sich an der Grenze zum Naturschutzgebiet Plessiva. Es ist eine Gegend reich an Wildpflanzen und wild lebenden Tieren, die hier völlig ungestört den idealen Lebensraum finden.

Der Firmenname Ronco dei Tassi ist entstanden einerseits durch das be-

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".





### RONCO DEI TASS

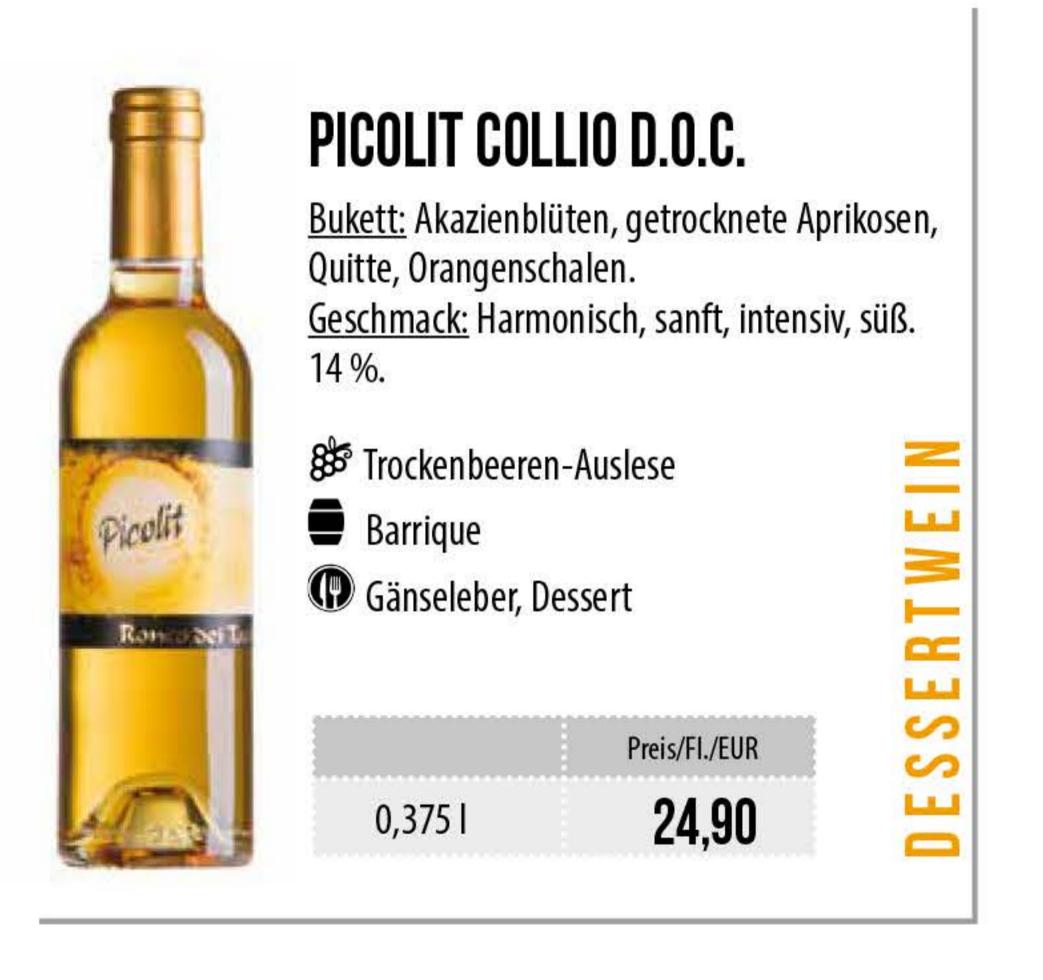










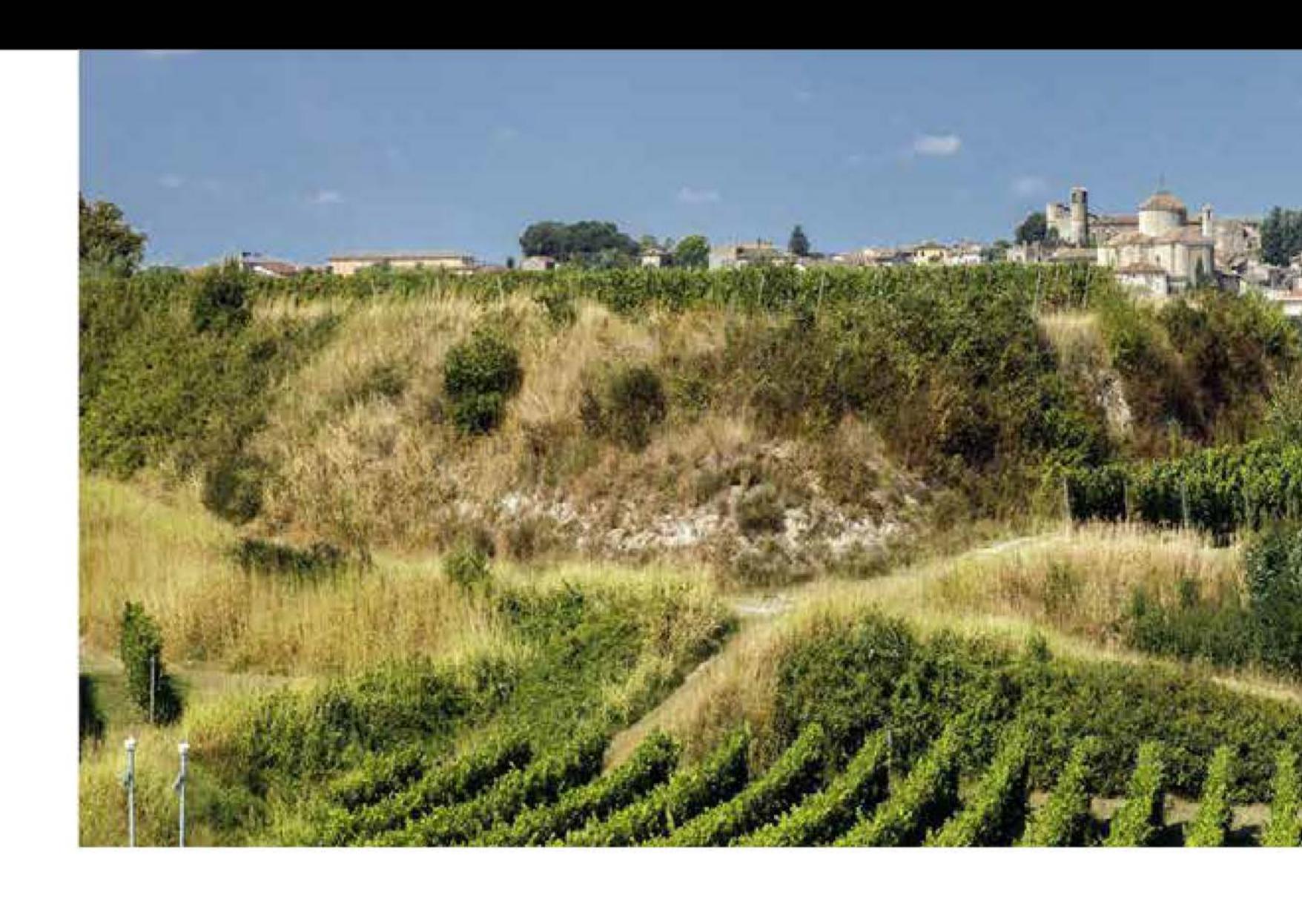






Menige Kilometer südwestlich des Garda-sees liegt im Umfeld von Mozambano das Weingut Azienda Agricola Prendina. La Prendina wurde im Jahr 1958 mit dem Ankauf der ersten Rebflächen durch die Familie Piona gegründet. Doch die Geschichte der Weinbergsflächen lässt sich lange zurückverfolgen bis in die Herrschaftszeit der Gonzaga Familie, Markgrafen und Herzöge von Mantua ab dem 14. Jahrhundert. Die gesamte Rebfläche erstreckt sich über rund 50 Hektar. Der Schwerpunkt liegt beim Ausbau der Weine somit eindeutig in Richtung der großen Bordeaux. Der Ausbau erfolgt dementsprechend je nach Sorte im französischen Barrique oder auch zeitweise im Edelstahltank. Bei Weinkennern steht mittlerweile der Name La Prendina synonym für hochwertige italienische Weine aus der Lombardei mit erkennbarem französischem Charakter.







#### VALBRUNA SAUVIGNON GARDA D.O.C.

Bukett: Exotische Früchte, Pfirsich, Minze, grüner Paprika.

Geschmack: Fruchtig, intensiv, würzig. 13 %.

8 Sauvignon

Stahl und Barrique

Spargel, Omelettes, Geflügel

	Preis/FI./EUR
0,75 l	10.90



#### PINOT BIANCO GARDA D.O.C.

Bukett: Leichte Noten von gelben Früchten und Blumen.

Geschmack: Sanft, delikat, fruchtig. 12,5 %.

8 Pinot Bianco

Stahl

Leichte Vorspeisen, Seezunge, Sommerwein

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



#### PINOT GRIGIO GARDA D.O.C.

Bukett: Noten von roten Früchten und zartem Blütenduft.

Geschmack: Trocken, persistent und leicht. 12,5 %.

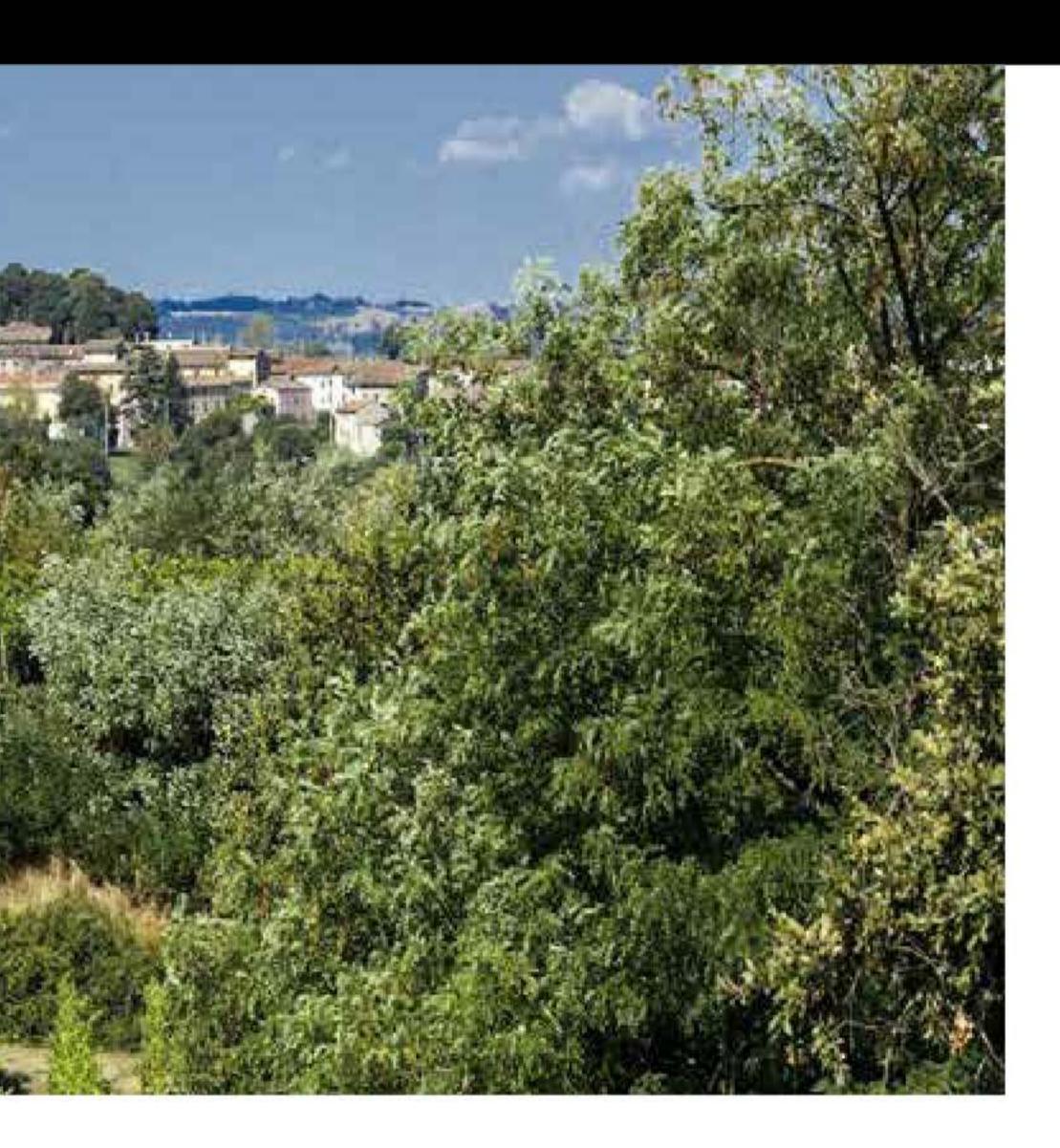
8 Pinot Grigio

Stahl

Rrustentiere, Muscheln, Tortellini

	Preis/FI./EUR
0,75	7,95

### PRENDINA





# PARONI RIESLING GARDA D.O.C.

Bukett: Schöne typische Frucht, mineralisch, Noten von weißem Pfirsich.

Geschmack: Gute Struktur, sehr angenehm im Abgang. 12,5 %

8 Riesling Geisenheim

🛢 Stahl

Leichte Vorspeisen, Süßwasserfische, helle Fleischgerichte

	Preis/FI./EUR
0,75	11,90



#### ROSATO MANTOVA I.G.T.

<u>Bukett:</u> Frisch, Nuancen von roten Früchten, Blüten.

Geschmack: Leicht, delikat, fruchtig. 12,5 %.

8 Rondinella, Merlot

Stahl

P Snacks, Salzgebäck, Sommerwein

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



#### MERLOT GARDA D.O.C.

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

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

	Preis/FI./EUR
0,75	7,95



# IL FALCONE CABERNET SAUVIGNON GARDA D.O.C.

<u>Bukett:</u> Pfeffernoten, rote Waldfrüchte, Vanille.

<u>Geschmack:</u> Elegant, komplex, lang anhaltend. 13,5 %.

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

	Preis/FI./EUR
0,75 l	18,90
1,5	43,00



#### FAIAL MERLOT GARDA D.O.C.

<u>Bukett:</u> Schokolade, Brombeeren, Vanille.

<u>Geschmack:</u> Warm, sanft, voll, würzig, sehr lang anhaltend. 16 %.

8 Merlot

Barrique

Rräftige Fleischgerichte Meditationswein

	Preis/FI./EUR	tíor
0,75 l	26,50	líta
1,5	59,90	Med



### 'L LAC

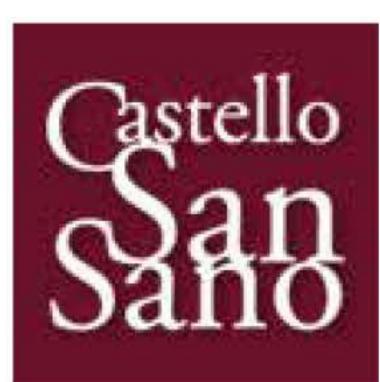


# Grüne Äpfel und feine Gewürze





### CASTELLO DI SAN SANO





#### SANZANO CHARDONNAY TOSCANA I.G.T.

<u>Bukett:</u> Vanillecreme, Blumen, reife gelbe Früchte.

Geschmack: Ausgeglichen, persistent, vollmundig, mineralisch. 13,5 %.

8 Chardonnay

Barrique

Helle Fleischgerichte, intensiv gewürzter Fisch

	Preis/FI./EUR
0,751	15 90



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

<u>Bukett:</u> Weinig, gemischte rote Früchte, Gewürze.

<u>Geschmack:</u> Ausgeglichen, frisch, leicht, fruchtig. 13 %.

Sangiovese, Canaiolo, Merlot

Stahl

Pasta, leichte Fleischgerichte, Aufschnitt

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



#### CHIANTI CLASSICO D.O.C.G

<u>Bukett:</u> Pflaumen, Pfeffer, Leder. <u>Geschmack:</u> Trocken, kräftiger und langer Abgang. 14 %.

Sangiovese, Canaiolo

Tonneau

Gereifter Käse, Rindfleisch

***********	Preis/FI./EUR
0,75 l	13,90





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

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

Sangiovese, Canaiolo

Tonneau

Rind, Wild, gereifter Käse

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



#### BORRO AL FUMO TOSCANA I.G.T.

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

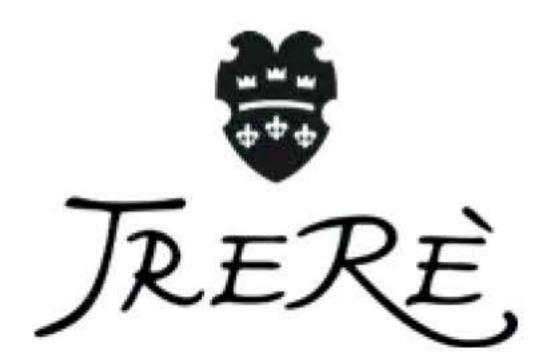
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Barrique

Internationale Edelküche

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





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.

<u>Bukett:</u> Apfel, Zitrusfrüchte, aromatische Kräuter.

<u>Geschmack:</u> Gute Struktur, ausgeglichen, intensiv. 13 %.

Sauvignon und Chardonnay

**Stahl** 

Fisch, helles Fleisch, Suppen

0,75 I **9,90** 



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

<u>Bukett:</u> Elegant, fruchtig, Pfirsich, Feldblumen. <u>Geschmack:</u> Ausgeglichen und vollmundig. 13,5 %.

8 Albana

Stahl

Worspeisen, helles Fleisch, Risotto

0,75 I 12,50



## TRERÈ



#### RE FAMOSO RAVENNA I.G.T.

<u>Bukett:</u> Gelbe Früchte, Blumen. <u>Geschmack:</u> Sanft, säurearm, fruchtig. 12,5 %.

Frischkäse, Aufschnitt, als Aperitif





#### CÀ MORE Ravenna rosso i.g.t.

<u>Bukett:</u> Alpenveilchen, Kirschen, schwarze Beeren.

Geschmack: Frisch, mit weichem tannischem Abgang. 14 %.

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

	Preis/FI./EUR
0,75	7,95



# SPERONE ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C.

Bukett: Balsamische Noten nach schwarzen und roten Früchten.

<u>Geschmack:</u> Gehaltvoll, ausgeglichen, angenehm trocken. 13 %.

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

	Preis/FI./EUR
0,75	10,90



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

<u>Bukett:</u> Vielfältig, intensiv, Beeren und Sauerkirschen.

- Geschmack: Weich, vollmundig. 14 %.
- 8 Sangiovese
- Barrique
- Zu allen intensiven Nudel- und Fleischgerichten

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



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

<u>Bukett:</u> Konfitüre, Waldboden, Kirschen, Schokolade.

Geschmack: Voll, persistent, fruchtig. 14,5 %.

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

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



#### MONTE CORALLO COLLI DI Faenza rosso riserva d.o.c.

<u>Bukett:</u> Heidelbeeren, Schokolade, Vanille, gerösteter Kaffee.

Geschmack: Langanhaltend, warm, vollmundig, würzig. 14,5 %.

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

	Preis/FI./EUR
0,75	18,50
1,5 l	38,90







# KARCHER

**KÄRCHER CENTER**PFLÜMA

#### BERATUNG - VERKAUF -KUNDENDIENST - MIETPARK

KÄRCHER CENTER PFLÜMA In Laisen 31, 72766 Reutlingen

**C** 07121/4900990

info@pfluema.de

www.pfluema.de

Wir haben unser Hygienekonzept für euch nochmals optimiert mit neuen Luftreinigern von Kärcher!





... zurück zur Normalität ... positiv nach vorne schauen

#### IAVALENTINA

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."

### LAVALENTINA



#### PECORINO BIANCO COLLINE PESCARESI I.G.T.

<u>Bukett:</u> Noten von Weißdornblüten und exotischen Früchten. <u>Geschmack:</u> Frisch, trocken und herrlich

fruchtig. 13 %.

8 Pecorino €

**S**tahl

Worspeisen und Nudeln mit Meeresfrüchten, helles Fleisch und halbgereifter Käse

	Preis/FI./EUR	
0,75	10,90	





9

#### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

<u>Bukett:</u> Klar, intensiv und anhaltend, mit Noten von roten Früchten, Brombeeren und Sauerkirschen.

<u>Geschmack:</u> Rote Früchte, Tabak, Lakritze, voll im Abgang. 13 %.

8 Montepulciano

Stahl, Barrique

Pizza, Nudelgerichte, gegrilltes Fleisch

	Preis/FI./EUR
0,75	8,95



PARLESTICE

Terre dei Vestini riserva

#### BELLOVEDERE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

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

8 Montepulciano

Tonneau, Barrique

Wild- u. Lammgerichte, gereifter Pecorino

	Preis/FI./EUR
0,75	39,90
1,5	75,00
3,01	189,00



# SPELT MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

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

8 Montepulciano

Tonneau, Barrique

Saltimbocca, Rinderfilet mit leicher Soße, halbgereifter Käse

		Sambero Ros
Spell		Preis/FI./EUR
OVOLENBESK 65	0,75 l	18,90
	1,5	39,50



#### BINOMIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Bukett: Sehr intensiv, Schattenmorellen, Schokolade und Kaffee.

Geschmack: Balsamisch, reife Tannine, voller, aus-geglichener Abgang. 14,5 %.

8 Montepulciano

**B**arrique

Stark gewürzte Gerichte, Bitterschokolade

reis/FI./E
32,9
69,0
150,0







nmitten 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.

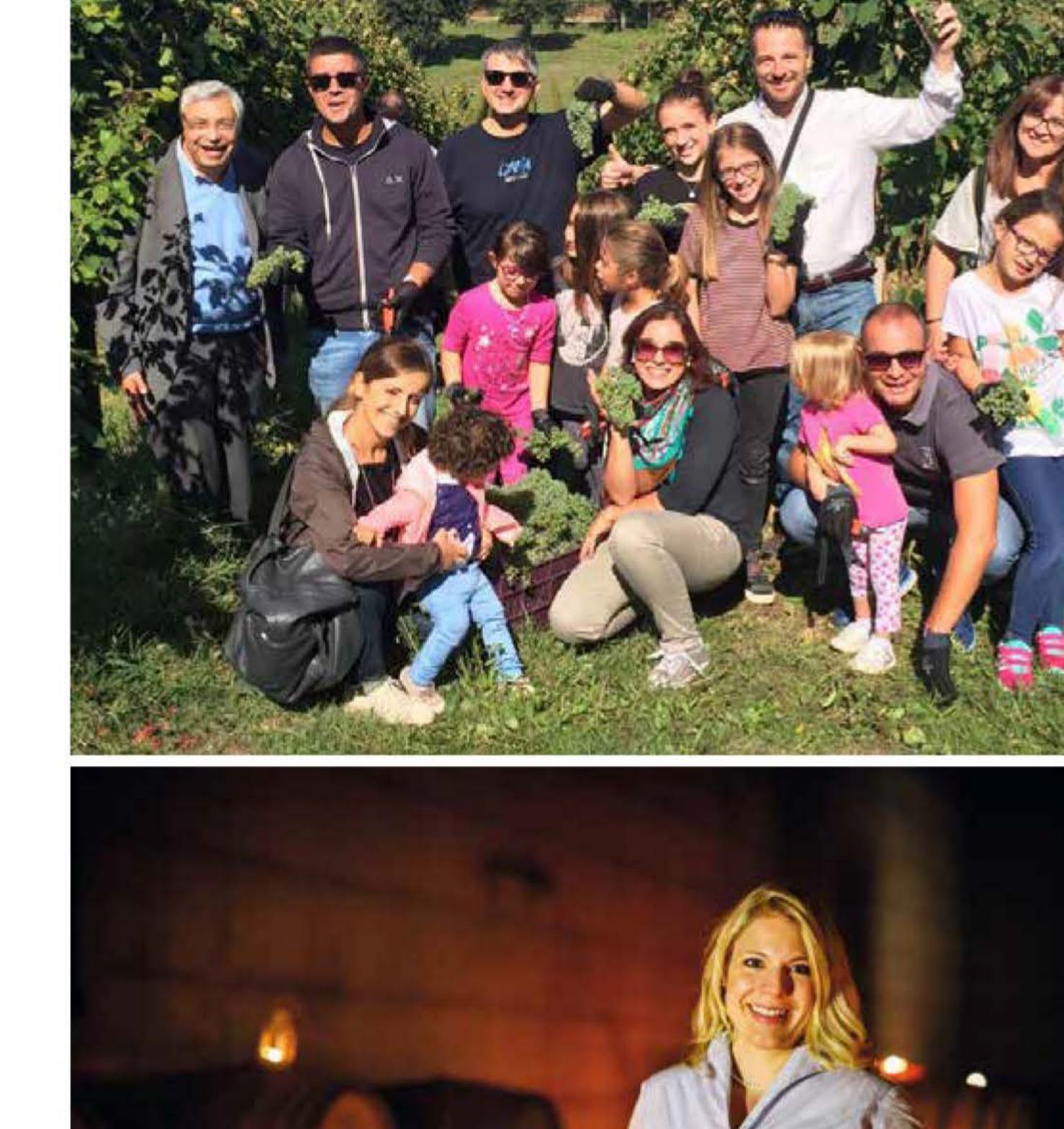


#### LILA FALANGHINA IRPINIA D.O.C.

Bukett: Maisnote, Blumen, exotische Früchte. Geschmack: Leicht, fruchtig, delikat. 13 %.

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

	Preis/FI./EUR
0,75	7,90





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

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

Geschmack: Voll, reich, ausgeglichen. 13 %.

- 8 Greco di Tufo
- Stahl

PLPL

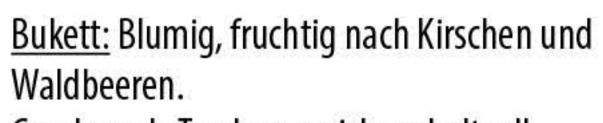
NE TOR

MICORITA

Fisch, helles Fleisch, Trüffel- und Pilzvorspeisen

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	11,90

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



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

- 8 Aglianico
- **Stahl**
- W Vorspeisen, leichte Pasta, Meeresfrüchte und Hülsenfrüchte

	Preis/FI./EUR	
0,75	7.90	



### TENUTA CAVALIER PEPE



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

Bukett: Amarenakirschen, Brombeeren, Johannisbeeren, Vanille.

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

- 8 Aglianico und Merlot
- Stahl und Barrique
- Braten, Wild, Hartkäse

	Preis/FI./EUR
0,75 l	9,90
3,0 l	44,00



#### LOGGIA DEL CAVALIERE D.O.C.G.

<u>Bukett:</u> Reife rote Früchte, Pflaumen, Vanille.

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

- 8 Aglianico
- Barrique
- Wild, Rind, Hartkäse

	Preis/FI./EUR	
0,75	38.90	



#### OPERA MIA TAURASI D.O.C.G.

<u>Bukett:</u> Komplexes Aroma, eingelegte reife rote Früchte, Vanille, Gewürze, Rosinen. <u>Geschmack:</u> Vollmundig, lang anhaltender, intensiver Geschmack. 14,5 %.

- 8 Aglianico
- Barrique
- Wild, Rind, Hartkäse, Bitterschokolade

	Preis/FI./EUR
0,75	26,90
3,01	120,00



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

<u>Bukett:</u> Lakritze, Amarenakirschen, Vanille, Waldfrüchte.

<u>Geschmack:</u> Extrareich, persistent, trocken, mit reifen und eleganten Tanninen. 14 %.

- 8 Aglianico
- Barrique
- Fleischgerichte, Hartkäse

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





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 MOCAVERO. Die Tugenden Tradition, Leidenschaft, Qualität, Engagement und Selbstlosigkeit bescherten MOCAVERO 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.







#### SIRE CHARDONNAY I.G.P. SALENTO

Bukett: Eleganz und Finesse, grasiger Duft, delikate Fruchtnoten. Geschmack: Herzhaft, rund und nuancenreich. 12,5 %.

8 Chardonnay

Stahl

Aperitif, leichte Antipasti, Meeresfrüchte und Fisch

	Preis/FI./EUR
0,75	7,95



#### 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 %.

8 Negroamaro

Stahl

Meeresfrüchte, Krustentiere, helles Fleisch, Pasta, Risotto, Weichkäsespezialitäten

	Preis/FI./EUR
0,75	7,95



#### SIRE PRIMITIVO I.G.P. SALENTO

<u>Bukett:</u> Schattenmorellen, süße Gewürze.

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

8 Primitivo

Stahl

Pasta, Eintöpfe

8,50 0,751



#### SIRE NEGROAMARO I.G.P. SALENTO

**Bukett:** Intensive Waldbeerennoten. Geschmack: Harmonische Tanninstruktur. 13 %.

8 Negroamaro

Stahl

 Braten und gereifter Käse, Pasta mit Fleischsauce

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





### **CURTI RUSSI PRIMITIVO ROSATO** I.G.P. SALENTO

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

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

	Preis/FI./EUR
0,75	10,95



### **PRIMITIVO** I.G.P. SALENTO

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

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

	Preis/FI./EUR	
0,75	9,95	



### SALICE SALENTINO D.O.P.

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

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

	Preis/FI./EUR
0,75	8,90



### **CURTI RUSSI NEGROAMARO** I.G.P. SALENTO

Bukett: Noten von Rosen, Kirschen, Schwarzkirschen.

Geschmack: Gute Balance zwischen Säure, Frucht und Tanninen. 13,5 %.

- 8 Negroamaro
- Tonneau
- Pasta, Fleisch, halbgereifter Käse

	Preis/FI./EUR	
0,75	10,95	



MOCAVERO



### PRIMITIVO SANTUFILI I.G.T. SALENTO

Bukett: Trockenpflaumen, leichte Nuancen von Vanille.

Geschmack: Harmonisch, lang anhaltend, dezente Früchte. 15 %.

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

	Preis/FI./EUR
0,75 l	17,90
1,5	45,00
3,01	95,00



### PUTEUS SALICE SALENTINO RISERVA D.O.C.

Bukett: Intensiv, reife, rote Früchte, Schwarztee.

Geschmack: Ausgewogen, weiche Tannine, langes Finale 13,5 %.

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

	Preis/FI./EUR
0,75 l	10,95



### 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/FI./EUR
0,75 l	21,95
1,5	49,90



### **MONTEPETROSO** PRIMITIVO DI MANDURLA D.O.P.

Bukett: Brombeeren, Schokolade, Vanille, Rosinen.

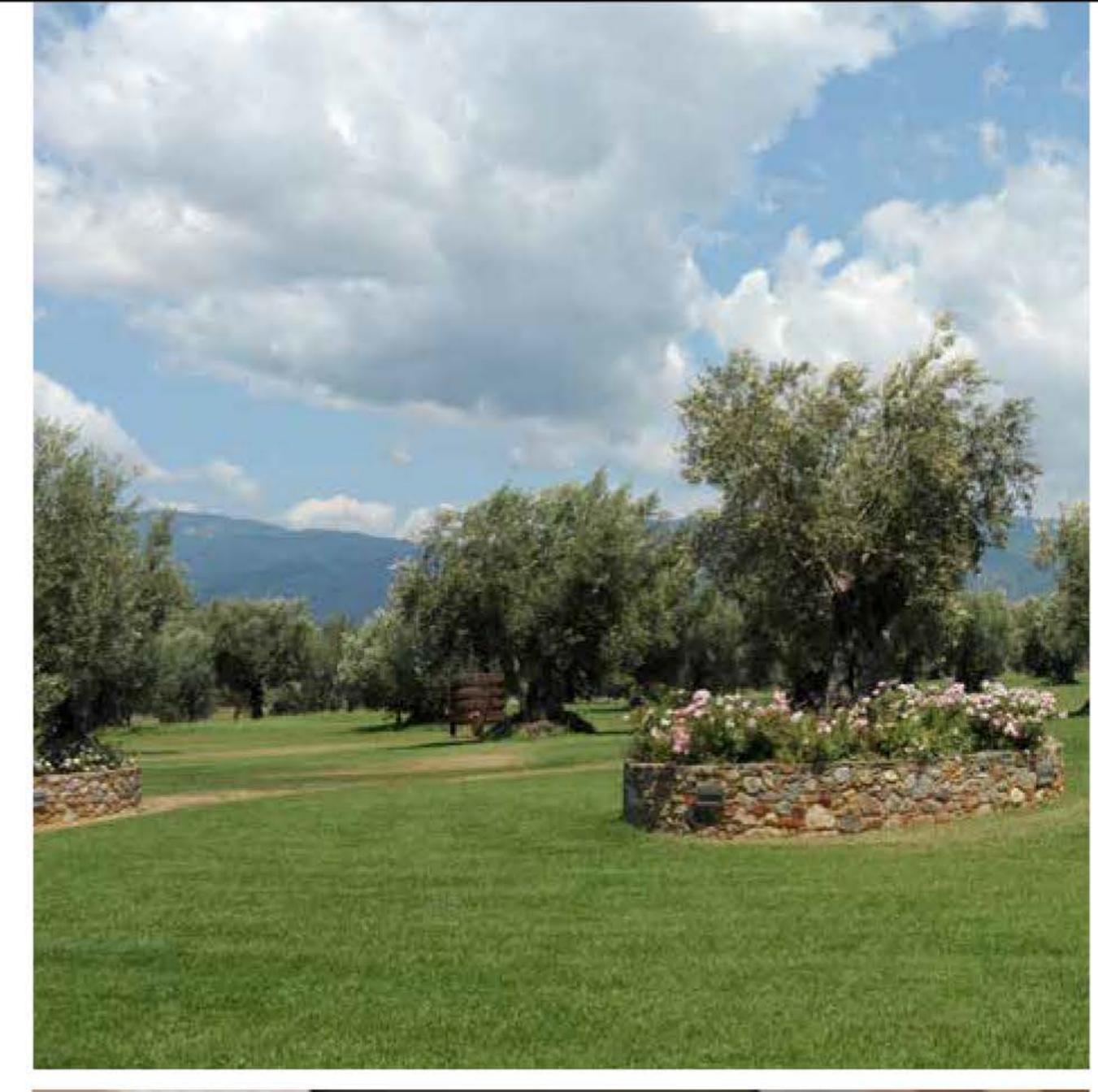
Geschmack: Typischer Primitivo mit ausgeglichenem Abgang. 15 %.

- 8 Primitivo
- Barrique
- Gereifter Käse, Wild

	Preis/FI./EUR	
0,75 l	21,95	
1,5	49,90	



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.











### GELSI BIANCO I.G.T. CALABRIA

Bukett: Zitrusfrüchte, gelbe Früchte, Blumen.

Geschmack: Leichte Säure, frisch, delikat. 13 %.

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

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



### GELSI ROSÉ I.G.T. CALABRIA

<u>Bukett:</u> Kirschblüten, Erdbeeren, Rosen. <u>Geschmack:</u> Frisch, angenehm fruchtig. 12,5 %.

- 88 Gaglioppo
- Stahl

0,751

Pizza, Pasta, Frischkäse



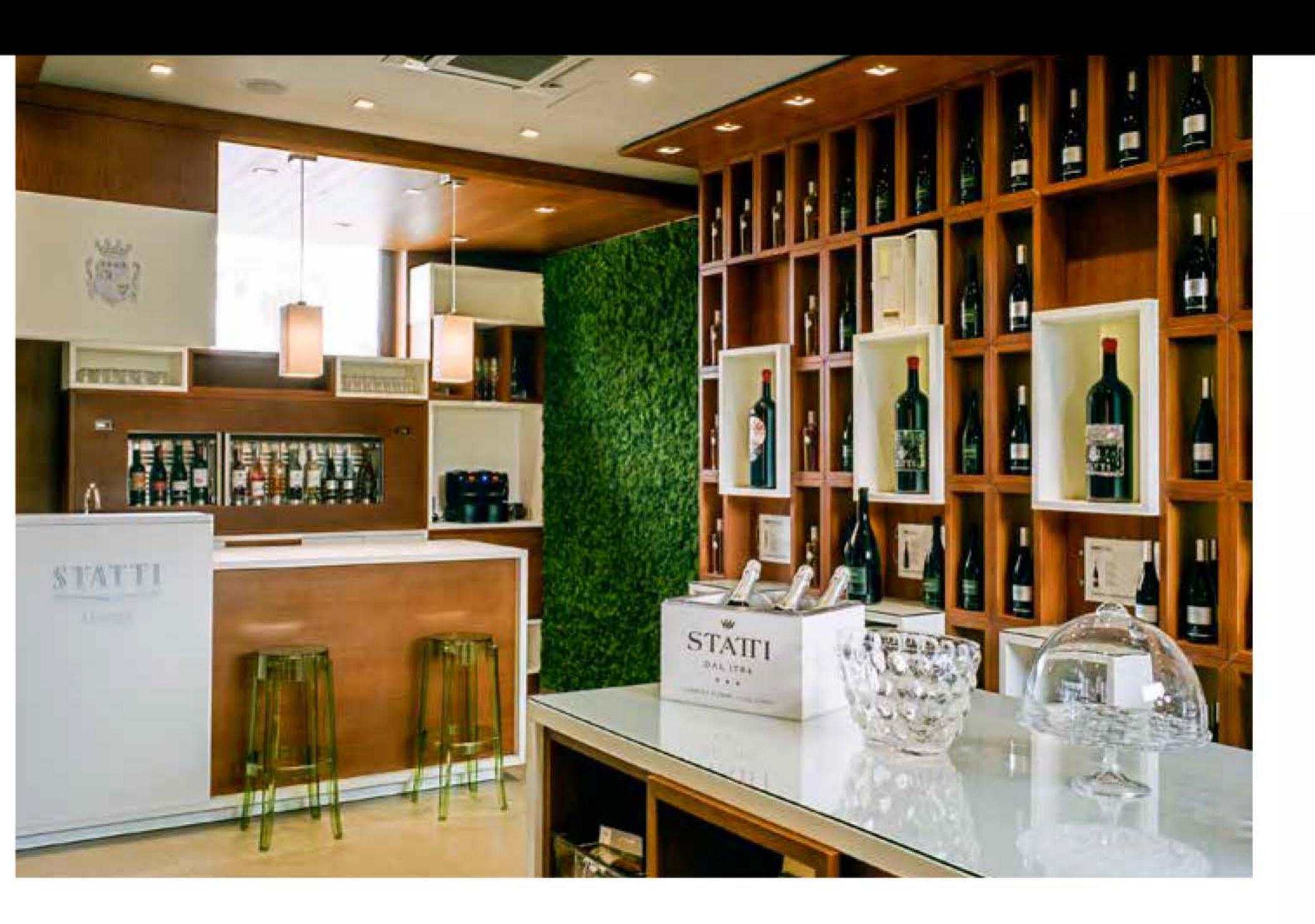
### GELSI ROSSO I.G.T. CALABRIA

Bukett: Weinig, rote Früchte.

Geschmack: Unkompliziert, leichte
Säure, angenehme Tannine, fruchtig.
13 %.

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

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





### DON FERDINANDO **SPUMANTE BRUT** CHAMPENOISE

Bukett: Himbeeren, Amarena. Geschmack: Angenehm trocken mit fruchtigem Abgang. 13 %.

- 8 Greco nero
- Stahl
- Fisch, Snacks, als Aperitif, für besondere Anlässe

	Preis/FI./EUR	
0,75 l	22,95	



### LAMEZIA BIANCO D.O.C.

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

- 8 Greco, Mantonico
- Stahl
- Ideal zu Krustentieren und Meeresfrüchten.

	Preis/FI./EUR	
0,75	10,90	



### 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/FI./EUR
0,75	10,90



### LAMEZIA ROSSO D.O.C.

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

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

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



### BATASARRO GAGLIOPPO LAMEZIA D.O.C. RISERVA

Bukett: Beeren, Pflaumen, aromatisch, Sauerkirschen. Geschmack: Balanciert, dicht, fruchtig,

- 88 Gaglioppo
- Holzfass
- Gereifter Käse, Lamm, Fleischgerichte

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



### GRECO BIANCO I.G.T. CALABRIA

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

- 88 Greco
- Stahl und Barrique
- Fisch, Fleischvorspeisen

	Preis/FI./EUR
0,75	10,90



### CAURO I.G.T. CALABRIA

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

- 8 Gaglioppo, Cabernet Sauvignon und Magliocco
- Barrique
- Fleischgerichte, Schmorbraten, kräftige Eintöpfe

	Preis/FI./EUR
0,75 l	15,90
1,5 I Holzkiste	49,50







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.

CABERNET SAUVIGNON

PINAMONTE

<u>Bukett:</u> Schwarzer Pfeffer, grüner Paprika, Johannisbeere.

<u>Geschmack:</u> Ausgeglichene Tannine, lang und balanciert. 13,5 %.

S Cabernet Sauvignon

Barrique

Gereifter Käse, Kalb- und Rindfleisch

	Preis/FI./EUR
0,75	12,90

## VINALDO







### ALICE TERRE SICILIANE I.G.P.

<u>Bukett:</u> Frisch, blumig, Noten von gelben Früchten.

Geschmack: Leicht fruchtig, sanft, harmonisch. 12 %.

8 Catarratto

Stahl

Fischgerichte, leichte Vorspeisen

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



### ROSINA TERRE SICILIANE I.G.P.

<u>Bukett:</u> Erdbeer, Johannisbeere, Amarena. <u>Geschmack:</u> Fruchtig, mit sanften

88 Syrah

Tanninen. 12,5 %.

Stahl

Risotto, leichte Pasta, helle Fleischgerichte und Aufschnitt

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







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

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

8 Catarratto Bio

Stahl

Persistent, angenehme Säure, balanciert

	Preis/FI./EUR
0,75	12.90



# JUGALE CHARDONNAY SICILIA D.O.C.

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

8 Chardonnay

Barrique und Tonneau

Helle Fleischgerichte, Krustentiere, Käse

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



### LELÉ NERO D'AVOLA SICILIA D.O.C.

<u>Bukett:</u> Feine Kirschnoten und Waldfrüchte.

Geschmack: Weinig, fruchtig, frisch. 13 %.

8 Nero d'Avola und Merlot

**S**tahl

Gereifter Käse, gegrilltes Fleisch, Pizza und Pasta

	Preis/FI./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 %.

8 Nero d'Avola und Merlot

Stahl

Rinderfilet, internationale Küche

	Preis/FI./EUR	
0,75	12,90	



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.







### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P VALLE DEL BELICE

Kalte Erstpressung aus Nocellara-Oliven.

<u>Bukett:</u> Intensiv

<u>Geschmack:</u> Angenehme frische, leicht bittere Note, sehr aromatisch

Zum Verfeinern von hochwertigen Speisen. Zum Dippen.

	Preis/FI./EUR
0,75	17,90





# CARUSO & MININ







### NERO D'AVOLA TERRE DI GIUMARA D.O.C. SICILIA

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

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

	Preis/FI./EUR
0,75	7,50



### CUTAJA SICILIA D.O.C.

<u>Bukett:</u> Tabak, Leder, Kaffee, Waldbeeren.

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

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

Preis/FI./EUR
13,90
32,50
69,00



### NINO ROSSO I.G.T. SICILIA

<u>Bukett:</u> 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/FI./EUR
0,75	42,50



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

Bukett: Beerenaromatik kombiniert mit Rosenblüten.

Geschmack: Vollmundig, saftig, elegant, langes feines Finale. 13,5 %.

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

	Preis/FI./EUR
0,75	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 %.

- 88 Syrah
- Tonneau
- Rinderfilet, internationale Küche

	Preis/FI./EUR
0,75 l	18,90
1,5   (Holzkiste)	43,50
3   (Holzkiste)	89,00



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

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

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

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







# haus der küche

IHR Küchentraum - von Anfang an!

Statistisch betrachtet
erlebt eine gute Küche
Hochzeiten, Taufen und
nicht selten die bestandene
Führerscheinprüfung.
Aber vor allem die vielen
wunderbaren Tage
dazwischen.

Persönlich betrachtet spricht also einiges dafür, die Planung Ihrer neuen Küche als das zu sehen, was sie ist: ein Stück Lebensplanung.

# ANTA BANTA B

### Reutlingen

Listplatz 1 72764 Reutlingen

### Nürtingen

Metzinger Straße 47 72622 Nürtingen

### Öffnungszeiten:

Montag-Freitag: 10:00 – 19:00 Uhr Samstag: 10:00 – 18:00 Uhr

### Termin unter:

Tel. 07121 696626-0

www.HausDerKueche.com

Jörg Niemann

Geschäftsführer

Lin hervorragendes Essen oder ein besonderer Moment im Leben wird zu einem noch größeren Genuss, wenn Du das passende Getränk dazu servierst.

Ich habe für Dich hier eine kleine Auswahl zusammengestellt, mit der Du auf jeden Fall auf der geschmackssicheren Seite stehst bei Deinen Gästen. Zusätzlich berate ich Dich gerne aber auch persönlich oder Du probierst den Wein vorab im il Panino.

Aldo de Luca

# ALDOS EMPFEHLUNGEN



Aperitif oder kleine Snacks FERDINANDO SPUMANTE STATTI (Seite 39)



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)



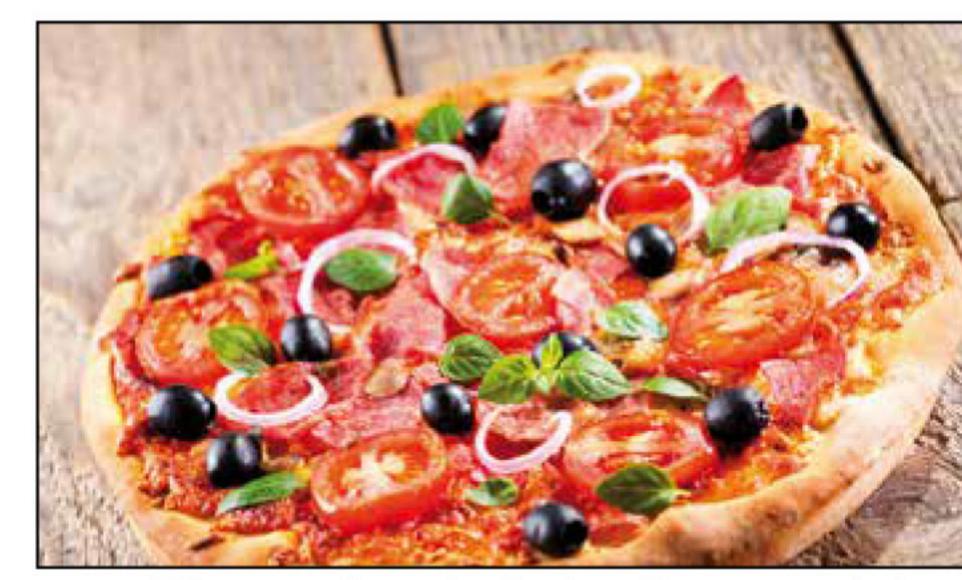
Helle Fleischgerichte **CAURO** (Seite 39)



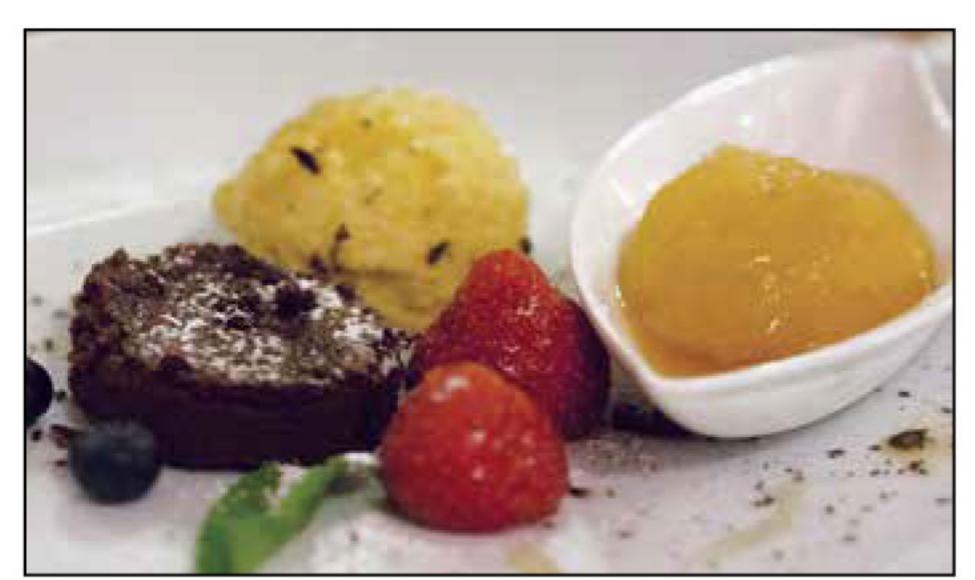
Kräftige Fleischgerichte **SPELT LA VALENTINA** (Seite 33)



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 AMARONE RISERVA MONTE TONDO (Seite 17)





### Öffnungszeiten:

Di, MI, FR, SA 10:00 – 16:00 Uhr (Küche 11:30 – 15:00 Uhr) 10:00 - 22:00 Uhr (Küche 11:30 - 21:30 Uhr) DO 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 Sektsteuer 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. ZAHLUNG: 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.

ERFÜLLUNGSORT 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:

Faktor für den Literprei
2,66
2
1,33
0,66
0,33
0,16

### KONTAKT

il Panino GmbH Geschäftsführer: Aldo de Luca Albstr. 26 72764 Reutlingen 07121.321973

Fax info@ilpanino.de www.ilpanino.de www.vinaldo.de

07121.371360

### **IMPRESSUM**

GRAFIK WAHL Büro für Gestaltung www.wahl-gestaltung.de

> FOTOS il Panino, Beate Armbruster, Fotolia, Shutterstock, istock,

Adobe Stock ©2022 IL PANINO GMBH

BANKVERBINDUNG

BIC: GENODES1BBV

Vereinigte Volksbanken eG IBAN: DE08 6039 0000 0418 9380 08

# 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







Kulinarisches zum genüsslichen 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!

**Unsere Partner** 















