

il Panino

WEINDIREKTIMPORT

Weinkatalog 2023
www.ilpanino.de · www.vinaldo.de

Seit über
30 Jahren
il Panino



Ihr Experte in Sachen Fliesen und Naturstein

Spezialisierte Dienstleistung aus einer Hand

Seifried GmbH – unser Familien-Fliesenlegerbetrieb im Aichtal nahe Stuttgart ist seit fast 50 Jahren Ihr zuverlässiger und erfahrener Partner in Sachen Fliesen und Naturstein. Mit unserem motivierten Team aus hochqualifizierten Fliesenlegermeistern und Fachkräften realisieren wir gemeinsam mit Ihnen Ihr Traumprojekt.

Aus einer Hand

Was heißt das für Sie? Bis zur Baustellenabnahme müssen Sie sich um nichts kümmern! Nach ausführlicher Beratung, bei der wir uns Ihren Wünschen und Bedürfnissen bis ins Detail annehmen, kümmern wir uns um Materialbeschaffung und -kontrolle, Lieferüberwachung, Baustelleneinrichtung, Staubabdeckung und umweltgerechte Schuttentsorgung.



Strategie und Planung

Jeder Kunde ist einzigartig – deshalb passen wir unser Angebot genau Ihren Anforderungen an. Wir legen Wert auf hochwertige Arbeit und überzeugen durch unsere Kompetenz und Zuverlässigkeit. Bei uns finden Sie eine umfangreiche Auswahl an modernen Fliesen und Natursteinen, die sich perfekt in Ihr Zuhause oder in ein gewerblich genutztes Objekt integrieren lassen. Das Verlegen von Fliesen und die Kombination verschiedener Materialien gehören dazu, wie auch der Blick für Ästhetik und aktuelle Designs. Nach ausführlicher Planung und Beratung betreuen und koordinieren Tim und Ralph Seifried den Ablauf der Arbeiten auf der Baustelle vor Ort.

www.seifried-fliesen.de





- **BADSANIERUNG**
- **BALKONSANIERUNG**
- **TREPPENBAU**
- **TERRASSEN**

Aicher Straße 50 · 72631 Aichtal-Neuenhaus
Telefon: 07127/5369 · Mail: info@seifried-fliesen.de

seifried-fliesen.de [fliesenseifriedgmbh](https://www.instagram.com/fliesenseifriedgmbh)





BUONGIORNO E SALUTE!

WEINKAUF IST VERTRAUENSACHE

Zu meinem Sortiment gehören Weine von großen und bekannten Önologen genauso wie Weine von kleinen, aber außergewöhnlichen Weingütern, deren Besitzer mit viel Liebe und Leidenschaft großartige Weine herstellen, die sich ohne weiteres mit weit teureren Weinen messen können. Das Weinsortiment besteht aus einer feinen Auswahl an Weinen höchster Qualität und von bestem Geschmack bei einem unvergleichlichen Preis-Leistungsverhältnis. Bei meinen unzähligen Reisen in alle Weinregionen Italiens habe ich Direktkontakte zu den Winzern vor Ort geknüpft, ihre Weine verkostet und für meine Kundinnen und Kunden die besten ausgesucht. Weinkauf ist Vertrauenssache: ich vertraue meinen Winzern – schenk Du mir Dein Vertrauen.



Danke, Euer Aldo de Luca

INHALT

WEINE (Winzer von Nord nach Süd)

ZORZETTIG	4
RONCO DEI TASSI	6
COSSETTI	7
CASCINA CHICCO	8
PIONA	10
FONTANASSA	11
CAVALCHINA	12
TREVISIOL	13
MONTETONDO	14
TORRE D'ORTI	16
'L LAC	17
PRENDINA	18
TRE RÈ	20
MARTOCCIA	22
CROCE DI MEZZO	23
ROCCA DI CASTAGNOLI	24
CASTELLO DI SAN SANO	25
ZACCAGNINI	26
LA VALENTINA	29
TENUTA CAVALIER PEPE	30
VINICOLA MEDITERRANEA	32
MOCVERO	34
STATTI	36
VINALDO	38
CARUSO & MININI	40
SARAJA	42

KAFFEE / ESSIG / ÖL / DESTILLATE

MOKARE	43
BELLEI	44
STELLA	45
MARZADRO	46

KONTAKT / IMPRESSUM / AGB	48
WISSENSWERTES ZUM WEIN	49

ZORZETTIG SPESSA, FRIULI

„Unser Zuhause, unsere Zuneigung. Geschichte, Traditionen und Kultur des Friaul, verbunden mit dem Land, unserem wertvollsten Gut, das wir gerne pflegen und schützen. Die Myò-Linie stammt aus Weinbergen, die als Biodiversitätsreservate im Dienste des Ökosystems konzipiert sind. Ein neuer Ansatz für den Weinbau, für Weine, die in eine nachhaltige Zukunft blicken. Das Bekenntnis zu einem Territorium und seinen Menschen.“



SAUVIGNON COLLI ORIENTALI D.O.C.

Bukett: Grüner Paprika, Minze, Holunder
Geschmack: Würzig, fruchtig, frisch
13 %
🍷 Sauvignon
🍷 Stahl
✗ Spargel, Suppen, Vorspeisen, Omelettes

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



PINOT GRIGIO D.O.C. COLLI ORIENTALI

Bukett: Stachelbeeren, Ginster, Birnen, weißer Pfirsich
Geschmack: Mineralisch, persistent und frisch
13 %
🍷 Pinot Grigio
🍷 Stahl
✗ Kräftige Fleischgerichte, halbgereifte Käse, Schinken

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



PINOT NERO

Bukett: Nelke, Kirsche, Johannisbeere, Hagebutte
Geschmack: Weich, elegant und würzig
13 %
🍷 Pinot Nero
🍷 Stahl und Barrique
✗ Wild, Käse, Ravioli, Speck, Steinpilze

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



MYÒ SCHIOPETTINO D.O.C. COLLI ORIENTALI

Bukett: Reife Erdbeeren, Brombeeren, schwarzer Pfeffer
Geschmack: Sanfte Tannine, warm, breit und harmonisch
13 %
🍷 Schiopettino
🍷 Barrique, Tonneau, Große Holzfässer
✗ Trüffel, Käse, Fleisch

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



MYÒ I FIORI DI LEONIE D.O.C. COLLI ORIENTALI FRIULI

Bukett: Elegant und breit, Creme und reife Früchte
Geschmack: Vollmundig, langanhaltend, weich und intensiv
13,5 %
🍷 Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon
🍷 Stahl, Tonneau und Barrique
✗ Gereifter Käse, helle Fleischgerichte, Trüffel

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



MYÒ PINOT BIANCO D.O.C. COLLI ORIENTALI

Bukett: Äpfel, Pfirsich, Feldblumen
Geschmack: Cremig, weich, komplex
13 %
🍷 Pinot Bianco
🍷 Stahl und Barrique
✗ Fisch, Käse, helle Fleischgerichte

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

Dessertwein

PICOLIT COLLIO D.O.C.

Bukett: Mandeln, Aprikosen, exotische Früchte
Geschmack: Harmonisch, sanft, intensiv, süß
13,5 %
🍷 Picolit
🍷 Barrique, Trockenbeerenauslese
✗ Gänseleber, Desserts, Schimmelkäse

Preis/Fl./EUR
0,5 l **37,50**



REBSORTE: PICOLIT

Die Weißweinsorte Picolit Bianco ist eine autochthone Sort aus der Region Friaul-Julisch Venetien. Sie wurde schon im römischen Reich angebaut. Der Name wird abgeleitet von piccolo (klein), da die Beeren sehr klein sind. Die Picolit Bianco ergibt sehr selten zu findende und teure Dessertweine mit dem Namen Picolit. Die alkoholreichen Weine entstehen in der Denominazione di Origine Controllata-Region Colli Orientali del Friuli.





RONCO DEI TASSI

CORMONS, FRIULI

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 Firmename 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“.



SAUVIGNON COLLIO D.O.C.

Bukett: Feuerstein, Holunder, grüner Paprika, Minze
Geschmack: Würzig, fruchtig, vollmundig
13,5 %
4 verschiedene Sauvignons
Stahl
Spargel, Suppen, Vorspeisen, Omelettes

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



CJARANDON 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

Dessertwein



PICOLIT COLLIO D.O.C.

Bukett: Akazienblüten, getrocknete Aprikosen, Quitte, Orangenschalen
Geschmack: Harmonisch, sanft, intensiv, süß
14 %
Trockenbeerenauslese
Barrique
Gänseleber, Dessert

	Preis/Fl./EUR
0,375 l	24,90



COSSETTI

CASTELNUOVO BELBO, PIEMONTE

Bereits 1891 wurde das Weingut Cossetti aus dem Bauernhof der Familie erschaffen. Heute werden hier, vier Generationen später und unter der Leitung der Gräfin Cossetti, nur ausgewählte Trauben geerntet und hochwertige Qualitätsweine erzeugt. Das traditionsreiche Gebiet um Monferrato bietet mit seinen nährstoffreichen Tonböden beste Voraussetzungen, dass Rebsorten wie Barbera, Barolo und Cortese hervorragend gedeihen und wachsen können. Die optimale Lage im Piemont bietet Cossetti die Möglichkeit, die Weine in bestem Terrain zu kultivieren. Doch nicht nur die Lage zeichnet die Erzeugnisse des Familienunternehmens aus. Innovative Technik und moderne Produktionsprozesse verschaffen den Weinen von Cossetti eine einzigartige Charakteristik und Geschmacksstärke.



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	8,50



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	8,50



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, mittelgereifter Käse

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



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

Bukett: Blumige Noten, intensiv, erdig
Geschmack: Sanft, wenig Säure und Tannine, fruchtig
14 %
Ruchè
Stahl
Geröstete Maronen, Frischkäse

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



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	16,90





CASCINA CHICCO

CANALE, PIEMONTE

Die Familie Faccenda pflegt eine lange Weinbautradition in der Gemeinde Canale. Optimales Lesegut aus den besten Lagen wird heute in einer modernen, perfekt ausgestatteten Kellerei zu hervorragenden Weinen ausgebaut. Das Weingut Cascina Chicco schmiegte sich idyllisch an die Weinberge im Herzen des Roero Gebiets, umgeben von antiken Schlössern und Flüssen. Das Gut verfügt heute über 35 Hektar hervorragende Weinlagen im Roero. Auf den vorwiegend aus Sand bestehenden pliozänen Böden werden unter anderem autochtone Rebsorten wie Arneis, Brachetto und Nebbiolo angebaut. Diese und auch weitere für das Piemont typische Sorten wie der Barbera reifen in den besten Hanglagen. Nach der Handlese werden die edelsten Gewächse in Barrique Fässern ausgebaut, was zu besonderen Qualitäten und einer außergewöhnlichen Aromenvielfalt führt.



CUVÉE ZERO SPUMANTE EXTRA BRUT V.S.Q.

Bukett: Intensive, frische Noten nach Brotkruste und Blumen
Geschmack: Voll, persistent, mit Briochnachgeschmack, extra trocken 13%
 🍷 Nebbiolo
 🍷 Stahl und Flaschengärung, mehr als 30 Monate auf der Hefe
 ✗ Als Aperitif, zu Austern

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	22,95
1,5 l	49,90



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

Bukett: Feine Nuancen von Himbeeren und Alpenveilchen
Geschmack: Langanhaltend mit weichem 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	22,95
1,5 l	49,90



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	7,90
0,75 l	11,90
1,5 l	24,90



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

Bukett: Aromen von Wildkirschen und Brombeeren
Geschmack: Angenehme Säure, markanter Charakter, 14,5%
 🍷 Barbera
 🍷 Tonneau
 ✗ Fleisch, halbgereifter Käse

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



NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. MOMPIASSANO

Bukett: Feine Noten von Johannisbeeren, Heidelbeeren, Lakritze
Geschmack: Seidig warm, mit süßen Tanninen
14,5%
 🍷 Nebbiolo
 🍷 Tonneau
 ✗ Fleisch, gereifter Käse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	16,90
1,5 l	37,90
1,5 l (Holzkiste)	37,90



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	18,90
1,5 l	39,90
1,5 l (Holzkiste)	46,90



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

Bukett: Fruchtig, delikates, Vanille, Lakritze
Geschmack: Voller Körper, betonte Säure, harmonisch, trocken, 14,5%
 🍷 Barbera
 🍷 Barrique
 ✗ Trüffel, Wild, Geflügel, Käse

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

Dessertwein + Aperitif



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	11,90



ROERO D.O.C.G. MONTESPINATO

Bukett: Rosen, Himbeeren, Vanillearomen
Geschmack: Harmonisch sanfte Tannine
14,5%
 🍷 Nebbiolo
 🍷 Barrique
 ✗ Internationale Fleischgerichte, mittlereifere Käse

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



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	29,90
1,5 l	65,90
1,5 l (Holzkiste)	73,50



BAROLO RISERVA GINESTRA D.O.C.G.

Bukett: Frisch und elegant
Geschmack: Voll, weich, harmonisch
14,5%
 🍷 Nebbiolo
 🍷 Barrique
 ✗ Gehobene Küche

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

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, Eis, Schokolade

	Preis/Fl./EUR
0,375 l	18,90





PIONA

PIONA, PIEMONTE

Camilla und Silvana sind die Besitzerinnen von Piona, die in dieser Gegend des Piemont, wo die Beziehung zur Rebe die Volkskultur geprägt hat, ihre Leidenschaft in ein junges, feminines Unternehmen mit einer gut verwurzelten Philosophie und der Vereinigung von Moderne und Tradition stecken. Die Erzeugerinnen kümmern sich selbst um jedes Detail der gesamten Produktion von der Rebe bis zur Flasche und können die Veränderungen sehen und hören, die jeden Tag in der Natur der Pflanze, aber auch in der natürlichen Entwicklung des Weins auftreten. Piona ist ein historischer Ort von Cortese di Gavi, wo Ruhe und Frieden einen 360°-Blick freigeben auf eine Natur zwischen Weinreben und Ginster in der Sonne und einer Brise Meereswind.



GAVI D.O.C.G.
 Bukett: Grasig, Salbei, Minze und Limetten
 Geschmack: Leicht, trocken, frisch
 12,5 %
 Cortese di Gavi
 Stahl
 X Fisch, leichte Vorspeisen oder als Aperitif

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

GAVI DI GAVI BRICCO DELLE FARFALLE D.O.C.G.
 Bukett: Reife Pflaumen und weiße Früchte
 Geschmack: Komplex, mit angenehm langem Abgang
 12,5 %
 Cortese di Gavi
 Stahl
 X Zu exquisiten Vorspeisen und Fischgerichten

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



FONTANASSA

ROVERETO DI GAVI, PIEMONTE

Eingebettet zwischen Piemont und Ligurien liegt das berühmte D.O.C.G. Gebiet Gavi. Mit viel Leidenschaft für Tradition und Weinanbau werden hier mit großer Sorgfalt exzellente Erzeugnisse mit viel Respekt der Landschaft gegenüber hergestellt. Im Zentrum des historischen Gavi ist das Weingut Fontanassa angesiedelt. Dort, wo 1988 der erste Wein durch die Zusammenarbeit von Marco und Roberto Gemme und dem Önologen Gaspare Buscemi entstand, werden heute edle Tropfen von feinsten Qualität hergestellt.



GAVI CÀ ADUA D.O.C.G.
 Bukett: Nuancen von Gras, Salbei, Minze, Limetten
 Geschmack: Leicht, trocken, frisch
 12,5 %
 Cortese di Gavi
 Stahl
 X Fisch, Vorspeisen oder als Aperitif

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

GAVI DI GAVI D.O.C.G.
 Bukett: Aromen von reifen Pflaumen und weißen Früchten
 Geschmack: Komplex, mit angenehm langem Abgang
 12,5 %
 Cortese di Gavi
 Stahl
 X Exzellente Vorspeisen, Fischgerichte

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



REBSORTE: CORTESE

Die Cortese-Trauben oder auch Fernanda genannt bringen einen der besten und teuersten Weißweine Italiens hervor, den Gavi di Gavi. Ausschließlich Cortese-reben, die in und um die Stadt Gavi, im Osten des Piemont wachsen, dürfen diese Bezeichnung tragen.

In den Hügeln von Custoza liegt das Weingut Cavalchina, das von den Brüdern Piona geführt wird. Die Nähe des Gardasees, die perfekte Anbaulage von Custoza und der kalkhaltige Boden schaffen die optimalen Voraussetzungen für einen edlen Tropfen. Aber nicht nur die Lage zeichnet einen einzigartigen Wein aus. Qualität steht bei Cavalchina an oberster Stelle. Aus diesem Grund wird der Ertrag niedrig gehalten, um so sicherzustellen, dass die Trauben einen hohen Zuckergehalt besitzen. Nach der Weinlese werden dann nur die besten Trauben für die Verarbeitung ausgewählt. So wird die Qualität der Cavalchina-Weine hoch gehalten.



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



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



BARDOLINO CHIARETTO D.O.C.

Bukett: Frische Nuancen von Erdbeeren, Kirschen und dezenteren Gewürznoten
Geschmack: Elegant, leicht, harmonisch

12,5 %
 ☞ Corvina, Rondinella und Molinara
 ☑ Stahl
 ✗ Snacks, Aperitif, kleine Gerichte

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



Bereits 1939 erkannte die Trevisiol-Familie das Potenzial des Prosecco und begann die Herstellung ihrer Erzeugnisse in Selva del Montello, einer Provinz von Turin. 1939 verlagerten sie ihr Unternehmen nach Valdobbiadene, wo die Kinder der Familie, Mario, Eduardo und Maria, das Erbe ihres Vaters Liberale fortführten und kontinuierlich weiter entwickelten. Die Geschwister erwarben eine Anbaufläche im DOCG-Gebiet Collalto, um so die Qualität ihrer Weine sicherzustellen. Seit den 2000er Jahren ist Trevisiol nicht nur mehr ein Begriff in Europa, sondern besitzt zudem viele Anhänger in den Vereinigten Staaten und in Japan, die sich für den besonderen und edlen Geschmack der Schaumweine von Trevisiol begeistern.



BIANCO DEI COLLI TREVIGIANI FRIZZANTE 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	25,50



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



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

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

11,5 %
 ☞ Glera (Prosecco)
 ☑ Stahl (natürliche Fermentierung)
 ✗ Snacks, Muscheln, Aufschnitt

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	10,90
3,0 l	59,90
3,0 l (Holzkiste)	69,90



SPUMANTE ROSÉ BRUT CUVÉE EDOARDO

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

12 %
 ☞ Glera (Prosecco), Pinot nero, Chardonnay
 ☑ Stahl (natürliche Fermentierung)
 ✗ Aperitif, Snacks

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	10,90
1,5 l	25,50
3,0 l	59,90



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



MONTE TONDO

SOAVE, VENETO

In den sanften Hügeln von Soave, in der Nähe von Verona, liegt das Weingut Monte Tondo. Auf 32 Hektar werden hier ausschließlich feine Rebsorten auf den besten Parzellen, die die Soave-Zone zu bieten hat, kultiviert. Mit viel Sorgfalt und Hingabe stellt die Magnabosco Familie seit mehr als drei Generationen hochwertige Erzeugnisse her. Der überwiegend vulkanische Boden lässt die Trauben optimal wachsen. Besonders der Geschmack der hellen Trauben wird durch das Terrain intensiviert. Nur die besten Trauben werden bei der Auslese zur Herstellung der Weine verwendet, um so die Qualität und den feinen Geschmack der Weine von Monte Tondo zu garantieren.



Streng limitiert!!!

GARGANEGA SPUMANTE BRÜT METODO CLASSICO

Bukett: Cremig, weich, seidig
 Geschmack: Getrocknete Aprikosen, frische Brotkruste, mineralisch
 42 Monate auf der Hefe
 12 %
 Garganega
 Stahl, Flaschengärung
 Krustentiere, Antipasti, Fischgerichte, kräftiger Käse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	27,90



SOAVE CLASSICO D.O.C.

Bukett: Harmonisch, leicht, fruchtig, exotische Früchte, blumig, elegant
 Geschmack: Angenehmer Abgang, delikate, frisch, angenehme Säure, ausgeglichen
 12,5 %
 Garganega
 Stahltank
 Universell einsetzbar, als Aperitif, Fischgerichte, Büffelmozzarella, Austern, zum Brunch

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



FOSCARINO SOAVE CLASSICO D.O.C.

Bukett: Getrocknete Aprikosen, exotische Früchte, Vanille
 Geschmack: Vanille, mineralisch
 13,5 %
 Garganega und Trebbiano di Soave
 Barrique und Tonneau
 Gemüse, Fischsuppe, Antipasti, Fischgerichte, Käse

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



Mit Stoffetikett

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	15,95



Mit Holzetikett

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	15,95



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
 Wild, Schimmelkäse, Schokolade

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



Mit Metalletikett
 Meditationswein

ROMEO ROSSO VERONESE I.G.T.

Bukett: Brombeeren, bittere Schokolade
 Geschmack: Intensiv, lang und persistent
 16,5 %
 70% Corvina, 30% Rondinella
 5 Jahre Tonneau
 Wild, Schimmelkäse, Schokolade

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





TORRE D'ORTI

MARCELLISE, VENETO

Auf den Hügeln in der Nähe des Ortes Marcellise befindet sich ein alter Wachturm, der in früheren Zeiten als Aussichtspunkt galt. Umgeben war der Turm von Weinreben, Oliven und Getreide. Die Rebsorten wurden den klimatischen Bedingungen angepasst und die Ernten niedrig gehalten, um so den vollen und süßen Charakter der Trauben in die Flaschen transportieren zu können. Mit viel Liebe und Sorgfalt werden die Trauben gerntet, wobei nur die besten Früchte zur Herstellung der Torre d'Orti Weine verwendet werden.



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	9,90
1,5 l	24,90
3,0 l	55,00



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	14,50
1,5 l	34,90
3,0 l	75,00



Meditationswein

MORARI VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.

Bukett: Sehr intensiv, rote Früchte, Konfitüre
Geschmack: Voll, persistent, fruchtig
17 %
🍷 Corvina, Corvinone, Rondinella
🍷 Barrique
✗ Fleisch, gereifter Käse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	19,90
1,5 l	49,50
3,0 l	99,90



Meditationswein

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

Bukett: Intensiv, reife Früchte, aromatische Kräuter
Geschmack: Voll, warm, ausholend, langer Abgang
17 %
🍷 Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
🍷 Barrique
✗ Schokolade

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	33,90
1,5 l	79,90
3,0 l	169,00



'L LAC

SOMMACAMPAGNA, VENETO

Weine von großer Reinheit und Ausdruckskraft werden im kleinen Weingut Azienda Agricola 'L LAC am Ufer des Frassinosee hergestellt. Die optimale Lage im Herzen des Lukanagebiets sowie das herrschende Mikroklima bieten das Fundament, auf dem die Weine der Azienda Agricola 'L LAC angebaut werden können. Da ausschließlich Lukanawein hergestellt wird, erhält dieser einen einzigartigen Geschmack und eine außergewöhnliche Hochwertigkeit. Das kleine Weingut konzentriert sich ausschließlich auf die Verfeinerung eines Erzeugnisses, so entsteht ein besonderer Tropfen, der mit viel Hingabe und Sorgfalt produziert wird. Ein Geheimtipp für jeden Feinschmecker!



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	11,90
1,5 l	27,90
3,0 l	59,50



REBSORTE: TREBBIANO

Von Sizilien bis in die Lombardei wird die meistangebaute Rebsorte Italiens, Trebbiano, in Frankreich Ugni Blanc genannt, kultiviert und angebaut. Durch die hohe Zugänglichkeit bietet sich Trebbiano als Grundlage vieler hochwertiger Weine an und wird für ihren ausgewogenen, leichten Geschmack weltweit geschätzt.



PRENDINA

MONZAMBANO, LOMBARDIA

Auf dem alt ehrwürdigen Gelände La Prendina werden seit 1858 Reben angebaut. Der erste Wein, der den Namen La Prendina trug, wurde 1980 für den berühmten Koch Gualtiero Marchesi abgefüllt. Die Reben werden so gering wie nur möglich äußeren Einflüssen ausgesetzt, um den eigenen Geschmack der Früchte sowie des reichen Bodens nahezu vollständig zu erhalten und die besonderen Eigenschaften jeder einzelnen Sorte individuell hervorzuheben. Das Ziel, das La Prendina verfolgt, ist, mit ihren Erzeugnissen Genussmomente zu schaffen und edle Tropfen unter geringem Umwelteinfluss herzustellen.



VALBRUNA SAUVIGNON GARDA D.O.C.

Bukett: Exotische Früchte, Pfirsich, Minze, grüner Paprika
 Geschmack: Fruchtig, intensiv, würzig
 13 %
 🍷 Sauvignon
 🍷 Stahl und Barrique
 ✗ Spargel, Omelettes, Geflügel

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	11,50



PARONI RIESLING GARDA D.O.C.

Bukett: Fruchtig, mineralisch, weißer Pfirsich
 Geschmack: Gute Struktur, sehr angenehm im Abgang
 12,5 %
 🍷 Riesling Geisenheim
 🍷 Stahl
 ✗ Leichte Vorspeisen, Süßwasserfische, helle Fleischgerichte

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



PINOT BIANCO GARDA D.O.C.

Bukett: Leichte Noten von gelben Früchten und Blumen
 Geschmack: Sanft, delikater, fruchtig
 12,5 %
 🍷 Pinot Bianco
 🍷 Stahl
 ✗ Leichte Vorspeisen, Seezunge, Sommerwein

Preis/Fl./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 %
 🍷 Pinot Grigio
 🍷 Stahl
 ✗ Krustentiere, Muscheln, Tortellini

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



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	7,95



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



SANFT, WARM, WÜRZIG

Der sanfte Faial Merlot Garda D.O.C. des Weingutes Prendina besitzt einen warmen und würzigen Geschmack, der lange anhält. Für den gehaltvollen Wein wird die Hälfte der Trauben getrocknet. Durch den Trocknungsprozess werden besondere Aromen freigesetzt. Nach der Gärung reift der Faial Merlot Garda D.O.C. für 18 Monate in Barrique. Das Bouquet lässt Noten von fruchtigen Brombeeren und süßer Vanille sowie Schokolade erkennen. Durch den vollen Geschmack des Faial Merlot Garda D.O.C. eignet er sich bestens als Meditationswein und zu kräftigen Fleischgerichten. Bei einer Temperatur von 18 °C lässt er sich am besten genießen.

Meditationswein

FAIAL MERLOT GARDA D.O.C.

Bukett: Schokolade, Brombeeren, Vanille
 Geschmack: Warm, sanft, voll, würzig, sehr lang anhaltend
 16 %
 🍷 Merlot
 🍷 Barrique
 ✗ kräftige Fleischgerichte

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





TRERÈ

FAENZA, EMILIA ROMAGNA

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. Die Weine sind optisch und geschmacklich ein Genuss und haben einen einzigartigen und hohen Wiedererkennungswert.



RE BIANCO COLLI DI FAENZA D.O.C.

Bukett: Apfel, Zitrusfrüchte, aromatische Kräuter
Geschmack: Gute Struktur, ausgeglichen, intensiv
13 %
S Sauvignon und Chardonnay
Stahl
X Fisch, helles Fleisch, Suppen

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



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

Bukett: Elegant, fruchtig, Pfirsich, Feldblumen
Geschmack: Ausgeglichen und vollmundig
13,5 %
Albana
Stahl
X Vorspeisen, helles Fleisch, Risotto

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



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
X Wild und gebratenes Fleisch

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



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

Bukett: Vielfältig, intensiv, Beeren und Sauerkirschen
Geschmack: Weich, vollmundig
14 %
Sangiovese
Barrique
X Zu allen intensiven Nudel- und Fleischgerichten

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



RE FAMOSO RAVENNA I.G.T.

Bukett: Gelbe Früchte, Blumen
Geschmack: Sanft, säurearm, fruchtig
12,5 %
Famoso
Stahl
X Frischkäse, Aufschnitt, als Aperitif

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



CÀ MORE RAVENNA ROSSO I.G.T.

Bukett: Alpenveilchen, Kirschen, schwarze Beeren
Geschmack: Frisch, mit weichem tanninreichen Abgang
14 %
Sangiovese und Syrah
Stahl
X Nudelgerichte, halbgereifter Käse, Eintöpfe

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



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
X Fleischgerichte, gereifter Käse

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
X Gereifter Käse, Fleischgerichte

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





MARTOCCIA

MONTALCINO, TOSCANA

An einer Hügelkette gelegen erstrecken sich die Weinberge zwischen Siena im Norden und Monte Amiata im Süden der Toskana. Die Rebsorten Vino Brunello di Montalcino D.O.C.G. sind das Aushängeschild für das Weingut Martoccia. Dank bester Voraussetzungen und der liebevollen Hingabe der Familie Brunelli besitzen die Weine ein unverwechselbares Aroma und sind ein Beispiel für wahre Qualität.



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, Rindfleischgerichte

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	54,90



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



CHIANTI D.O.C.G.
Bukett: Leder, Pflaumen, Waldbeeren
Geschmack: Leichte, herbe Endnoten, angepasste Tannine
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



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	7,50



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	31,50



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



CROCE DI MEZZO

MONTALCINO, TOSCANA

In unserem Weinkeller, Juwel des Betriebs, ruhen und entwickeln sich unsere Weine, die wir persönlich mit viel Hingabe pflegen. Und all dies ohne je das optimale Preis-Leistungsverhältnis aus den Augen zu verlieren. Der Betrieb Croce di Mezzo hat sich seit seiner Gründung im Jahr 1971 durch sein hartnäckiges und ausdauerndes Bestreben zur besten Qualität unterschieden und hat in der faszinierenden Welt der Spitzenweine immer mehr wichtige internationale Anerkennungen geerntet. Dies ist uns ein Ansporn weiterhin diesen Weg zu gehen.



BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.
Bukett: Waldfrüchte und Konfitüre
Geschmack: Gute Struktur, angenehme Säure, frisch und ausgeglichen
13,5 %
Sangiovese grosso
Barrique und Tonneau
Wild, Rind, gereifte Käse

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	33,90



ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.
Bukett: Intensive Duftnoten nach Herbstblumen und Pflaumen
Geschmack: Voll, persistent mit markanten Tanninen
13,5 %
Sangiovese grosso
Barrique und Tonneau
Gegrilltes Fleisch, gereifte Salami und Schinken

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



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA D.O.C.G.
Bukett: Kirschen, getrocknete Himbeeren, Vanille
Geschmack: Würzig und balsamisch, sehr lang mit angenehmen Tanninen
13,5 %
Sangiovese grosso
Barrique und Tonneau
Wild und würzige Rindfleischgerichte

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



ROCCA DI CASTAGNOLI

GAIOLE IN CHIANTI, TOSCANA

Das Weingut, das bereits im 18. Jahrhundert existierte, war schon immer das wirtschaftliche Zentrum des Dorfes und zeichnete sich seit jeher durch seine hervorragende Produktionsqualität aus. 1924 wurde Rocca di Castagnoli Teil der landwirtschaftlichen Betriebe, die das Chianti Classico Wine Consortium ins Leben riefen. In den Kellern der mittelalterlichen Festung werden die Weine in Barrique aus bestem französischem Eichenholz ausgebaut. So entstehen edle Tropfen mit großer Persönlichkeit, Eleganz, Komplexität und Ausgewogenheit.



CHIANTI FATTORIA DI SCANNANO D.O.C.G.

Bukett: Weinig, rote Früchte, Gewürze
Geschmack: Ausgeglichen, frisch, leicht, fruchtig
13,5 %
Sangiovese und Ciliegliolo
Tonneau und Stahl
X Teigwaren, leichte Fleischgerichte, Aufschnitt

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



CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Bukett: Pflaumen, Pfeffer, Leder
Geschmack: Trocken mit herbem, langem Abgang
14 %
Sangiovese und Canaiolo und Colorino
Tonneau und Stahl
X Gereifter Käse, Rindfleisch

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



CHIANTI CLASSICO RISERVA POGGIO A FRATI D.O.C.G.

Bukett: Pfeffer, Tabak, intensive Gewürznoten
Geschmack: Voll, trocken, warm und langhaltend
14 %
Sangiovese und Canaiolo
Tonneau und Stahl
X Rind, Wild und gereifter Käse

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	21,90



PRATOLA TOSCANA I.G.T.

Bukett: Vanille, Johannisbeeren und Schokolade
Geschmack: Elegant, sanfte Tannine, delikate Restsäure, sehr ausgeglichen
14 %
Colorino
Barrique
X Internationale Edelküche

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



MOLINO DELLE BALZE CHARDONNAY I.G.T. TOSCANA

Bukett: Creme, Mandeln
Geschmack: Vollmundig, langer Abgang, sanft
13 %
Chardonnay
Barrique und Stahl
X Käse, helle Fleischgerichte

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	18,90



Castello
San
Sano

CASTELLO DI SAN SANO

GAIOLE IN CHIANTI, TOSCANA

Aus den Reben von Castello Di San Sano werden drei Weinsorten hergestellt. Ein Chianti Classico, der Riserva Guarnellotto sowie der aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon bestehende Borro al Fumo. Die Weinreben wachsen dank optimalem Mikroklima auf einer Anbaufläche von 230 Hektar, umgeben von Eichen- und Kastanienwäldern, unter idealen Bedingungen heran. Der diplomierte Agronom Daniele Pagni verwendet ausschließlich grobkörnige Filter. So werden die Aromen der Trauben nahezu vollständig in die Flaschen übertragen und der Geschmack unvergleichlich.



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

Bukett: Weinig, gemischte rote Früchte, Gewürze
Geschmack: Ausgeglichen, frisch, leicht, fruchtig
13 %
Sangiovese, Canaiolo, Merlot
Stahl
X Pasta, leichte Fleischgerichte, Aufschnitt

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



CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Bukett: Pflaumen, Pfeffer, Leder
Geschmack: Trocken, kräftiger und langer Abgang
14 %
Sangiovese, Canaiolo
Tonneau
X Gereifter Käse, Rindfleisch

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



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

Bukett: Pfeffer, Tabak, intensive Gewürznoten
Geschmack: Voll, trocken, warm, lang anhaltend
14 %
Sangiovese, Canaiolo
Tonneau
X Rind, Wild, gereifter Käse

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



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
X Internationale Edelküche

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



Die Azienda Agricola Zaccagnini wurde 1973 von Mario Zaccagnini gegründet. In den 90er Jahren haben Marios Tochter, Rosella Zaccagnini, und ihr Ehemann Franco ihn dabei unterstützt, das Unternehmen auszubauen. Mittlerweile hat Rosella ihre eigene Kellerei gegründet. Heute verfügt die Zaccagnini-Familie über 75 Hektar Rebfläche sowie einen Ferienbauernhof. Die Weinberge liegen in der Nähe von Staffolo, einem ruhigen Dorf in den Marken, 450 Meter über dem Meeresspiegel und profitieren von einem speziellen Mikroklima und besonderer Erde, was die Produktion von hochwertigen Weinen ermöglicht.



**PECORINO LINEA ZETA
I.G.T. TERRE DI CHIETI**

Bukett: Feldblumen, exotische Früchte, intensive Zitrusfrüchte
Geschmack: Weich, frisch, elegant
12,5 %
☞ Pecorino
☑ Stahl
✗ Risotto, Fischgerichte, helle Fleischgerichte

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



**VERDICCHIO LINEA ZETA
D.O.C. CASTELLI DI JESI**

Bukett: Weiße Blüten, Gras, Zitrusfrüchte
Geschmack: Frisch, trocken, grasig
13 %
☞ Verdicchio
☑ Stahl
✗ Leichte Fischvorspeisen, Muscheln, Pasta mit Meeresfrüchten, Austern, Risotti mit hellen Saucen, Fisch, helles Fleisch

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



**ROSSO CONERO
LINEA ZETA D.O.C.**

Bukett: Schattenmorellen, Brombeeren
Geschmack: Körperreich, samtig, weiche Tannine
14 %
☞ Montepulciano
☑ Barrique und Tonneau
✗ Pasta, Pizza, Fleisch, Käse

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



**ROSSO PICENO
LINEA ZETA D.O.C.**

Bukett: Johannisbeeren, Tabak
Geschmack: Sanft, voll und aromatisch
12,5 %
☞ Sangiovese, Montepulciano
☑ Tonneau und Stahltank
✗ Allrounder, perfekt zu Fleisch und würzigem Käse

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



**CHAMPENOISE
VERDICCHIO
CASTELLI DI JESI
SPUMANTE BRUT**

Bukett: Getrocknete Aprikosen, Brotkruste, delikat, frisch
Geschmack: Vollmundig, cremig
12,5 %
☞ Verdicchio
☑ Stahl
✗ Austern, Kaviar, besondere Anlässe

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

Mindestens 54 Monate auf der Hefe



**ARGONAUTA
VERDICCHIO CASTELLI DI
JESI SUPERIORE D.O.C.**

Bukett: Akazienblüten, Feldblumen
Geschmack: Ausgeglichene, sanft
13 %
☞ Verdicchio
☑ Stahl
✗ Fischgerichte, Gemüse, Risotto, Antipasti

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	11,50



**SALMAGINA
VERDICCHIO CASTELLI DI
JESI SUPERIORE D.O.C.**

Bukett: Sehr komplex, intensiver Blumen- und Blütenduft
Geschmack: Große Struktur, sehr persistent
14 %
☞ Verdicchio
☑ Barrique und Stahl
✗ Krustentiere, Käse

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



**VIGNA VESCOVI
MARCHE I.G.T.**

Bukett: Veilchen, Lakritze, grasig, Vanille
Geschmack: Körperreich, ausgewogen, persistent
14,5 %
☞ Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Montepulciano
☑ Barrique
✗ Rinderfilet, Fleischvorspeisen, Steinpilze, deftige Küche, Aufschnitte

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	17,50



**BOEZIO ROSSO
CONERO RISERVA D.O.C.**

Bukett: Brombeeren, Kaffee, Schokolade, Waldfrüchte, schwarze Kirschen
Geschmack: Vollmundig, persistent, ausgeglichen
14,5 %
☞ Montepulciano
☑ Barrique
✗ Kräftige Gerichte, gereifte Käse, Wild

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



REBSORTE: VERDICCHIO

Die Rebsorte Verdicchio Bianco darf zu den ältesten Weißweinsorten des Landes gezählt werden. Der in intensivem Gelb glänzende Wein besitzt eine kräftige Säure und ein gutes und rundes Bouquet, welches vor allem von Apfel, Pfirsich und Birne geprägt ist. Ergänzt wird dieses Aroma durch einen vollmundigen Geschmack. Ein guter Verdicchio Wein hinterlässt am Gaumen nussige oder nach Mandeln schmeckende Noten.



LA VALENTINA

LA VALENTINA

SPOLTORE, ABRUZZO

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.“ Dies wird sichtbar durch den nachhaltig fruchtbaren Boden sowie die Reben, die trotz des eingeschränkten Eingreifens eine ausgezeichnete Qualität erreichen.



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	10,90



BELLOVEDERE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Bukett: Kirschen und Waldfrüchte, Rosmarin- und Lakritzaromen
Geschmack: Voll, fruchtig, würzig, gut eingebundene Tannine. Abgang balsamisch
14 %
☞ Montepulciano
☞ Tonneau, Barrique
✗ Wild und Lamm, gereifter Pecorino

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	39,90
1,5 l	79,90
3,0 l	189,00



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	8,95



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	32,90
1,5 l	75,00
3,0 l	150,00



SPELT MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Bukett: Angenehm erdig, mineralisch, mediterrane Gewürze und ein Hauch Schokolade
Geschmack: Schwarze Johannisbeere, Maulbeere, feine Kaffee-, Balsamiconoten
13,5 %
☞ Montepulciano
☞ Tonneau, Barrique
✗ Saltimbocca, Rinderfilet mit leichter Soße, halbgereifter Käse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	18,90
1,5 l	39,90



Wir helfen Ihnen
in der Welt
der Versicherungen

Richtig versichert –
viel Geld gespart?

TARIFCHECK FÜR KUNDEN

Charisma führt eine Qualitätsbewertung Ihrer Alt- und Neuverträge nach den aktuellen Verbraucherschutzkriterien durch. Auf diese Erkenntnisse greifen wir zurück und geben Ihnen damit die Gewissheit, sich für Produkte zu entscheiden, die transparent, objektiv und nachvollziehbar ausgewählt wurden. ✓

BRUTTO VS. NETTO

Charisma bietet Ihnen Nettopolicen, die im Gegensatz zu Bruttopolicen (Provisionstarifen) stark reduzierte Kosten bei erheblich verbesserten Rahmenbedingungen haben. Dadurch besteht für Sie die Möglichkeit, von Anfang an eine höhere Rendite zu erzielen oder einen günstigeren Beitrag zu zahlen. ✓

PERSÖNLICH UND DIGITAL

Charisma berät Sie so, wie Sie es wünschen: persönlich, telefonisch oder online per Videoschaltung. Auf Wunsch erhalten Sie Ihren digitalen Versicherungsordner, der Ihre Verträge und Unterlagen so übersichtlich sortiert und verwaltet, dass Sie alles auf einen Blick sehen können. ✓

Ihr Ansprechpartner:

Josef Dieringer ☎ 0171 2234322

Charisma
VERSICHERUNGSMAKLER

www.charisma-finanz.de

Inn mitten 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 mit 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, delikant
13 %
Falanghina
Stahl
Schöner Sommerwein, Salate, Käse

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



ROSATO DEL VARO IRPINIA D.O.C.

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	8,50



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

Bukett: Komplexes Aroma nach weißen Früchten, Zitrusfrüchte mit einer Mineralnote
Geschmack: Ausgeglichene, voll, reich
13 %
Greco di Tufo
Stahl
Fisch, helles Fleisch, Trüffel- und Pilzvorspeisen

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



REBSORTE: AGLIANICO

Die wohl beste Rotweinsorte Süditaliens ist Aglianico. Ihren Ursprung hat die spätreifende Aglianico-Rebe in Griechenland. Aglianico bevorzugt trockene Gebiete mit viel Sonnenschein, besonders vulkanische Böden, wie sie in den Regionen Kampanien und Basilikata vorkommen. In Kampanien kommen die besten Aglianico-Weine aus der Gemeinde Taurasi, welche auch dem DOCG-Wein seinen Namen verleiht. Der Rotwein aus Aglianico-Trauben ist würzig, gehaltvoll und körperreich, zudem weist er einen hohen Anteil an Tannin und Säuren auf. Daher lässt er sich lange lagern und entfaltet sein volles Aroma erst nach einiger Reifezeit. Er lässt sich auch zum Rosé ausbauen.



TERRA DEL VARO IRPINIA AGLIANICO D.O.C.

Bukett: Amarenakirschen, Brombeeren, Johannisbeeren, Vanille
Geschmack: Strukturiert, weich, mit sanften Tanninen
13,5 %
Aglianico und Merlot
Stahl und Barrique
Braten, Wild, Hartkäse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	9,90
3,0 l	49,00



LOGGIA DEL CAVALIERE D.O.C.G.

Bukett: Reife rote Früchte, Pflaumen, Vanille
Geschmack: Sehr trockener und langer Abgang
14,5 %
Aglianico
Barrique
Wild, Rind, Hartkäse

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	39,90



OPERA MIA TAURASI D.O.C.G.

Bukett: Komplexes Aroma, eingelegte reife rote Früchte, Vanille, Gewürze, Rosinen
Geschmack: Vollmundig, anhaltender, intensiver Geschmack
14,5 %
Aglianico
Barrique
Wild, Rind, Hartkäse, Bitterschokolade

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	26,90
3,0 l	135,00



SANTO STEFANO CAMPI TAURASINI D.O.C.

Bukett: Lakritze, Amarenakirschen, Vanille, Waldfrüchte
Geschmack: Extrareich, persistent, trocken, mit reifen und eleganten Tanninen
14 %
Aglianico
Barrique
Fleischgerichte, Hartkäse

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





VINICOLA MEDITERRANEA

SAN PIETRO VERNOTICO, PUGLIA

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 ist. Das Unternehmen wurde 1997 von Giuseppe Marangio und Vito Epifani gegründet, beide bereits Experten auf diesem Gebiet, aber zum ersten Mal direkt mit der Absicht, etwas Eigenes zu schaffen. In den ersten Jahren wird ausschließlich Fasswein produziert, der sofort in ganz Italien geschätzt und vermarktet wird. Die Abfüllung beginnt im Jahr 2000 – eine große Auswahl wird in die ganze Welt exportiert: Negroamaro, Soraya, Donvito, um nur einige zu nennen.



SORAYA BIANCO SALENTO I.G.P.

Bukett: Blumig und frisch
Geschmack: Fein und delikates
11,5 %
☞ Malvasia und Trebbiano
☑ Stahl
✗ Vorspeisen, Fisch, idealer Sommerwein

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



SORAYA ROSATO SALENTO I.G.P.

Bukett: Fruchtig, leicht
Geschmack: Weich, frisch
14 %
☞ Malvasia nera und Negroamaro
☑ Stahl
✗ Fisch, Käse, kalte Speisen, Grillspeisen, Terrassenwein

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



SORAYA PRIMITIVO SALENTO I.G.P.

Bukett: Beerig und weinig
Geschmack: Rund und ausgeglichen
13 %
☞ 100 % Primitivo
☑ Stahl
✗ Pizza, Pasta, Grill

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



PASSO SALENTO I.G.P. APASSIMENTO

Bukett: Konfitüre, kandierte Früchte
Geschmack: Intensiv und vollmundig
14 %
☞ Negroamaro und Lambrusco
☑ Stahl
✗ Würzige Gerichte, halbgereifter Käse

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



MANI SALENTO I.G.P. SUSUMANIELLO

Bukett: Kirschen, Schattenmorellen, Vanille
Geschmack: Körperreich, weich, süßliche beerige Endnoten
14 %
☞ Susumaniello
☑ Stahl und Barrique
✗ Pasta, Fleisch, Käse

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



IL DUCA PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P.

Bukett: Elegant und typisch
Geschmack: Samtig, voll, aromatisch
14 %
☞ 100 % Primitivo
☑ Barrique
✗ Allrounder, perfekt zu Braten und würzigem Käse

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



PRIMODUCA PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P.

Bukett: Intensiv, fein und typisch
Geschmack: Ausgeglichen, samtig und voll
14 %
☞ 100 % Primitivo
☑ Barrique
✗ Zu gegrilltem Fleisch und gereiftem Käse

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



MIORE PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P.

Bukett: Sehr komplex, reife Waldfrüchte, Feigen und Kakao
Geschmack: Große Struktur, sehr persistent
14 %
☞ 100 % Primitivo
☑ Barrique
✗ Zu würzigem Fleisch oder Käse

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



L'ATTRAZIONE SALENTO I.G.P.

Bukett: Nussig, rote Früchte
Geschmack: Weich, samtig, vollmundig
15 %
☞ Malvasia nero, Primitivo
☑ Barrique
✗ Fleisch und Käse

Preis/Fl./EUR	0,75 l	23,90
---------------	--------	--------------



EMOZIONE SALENTO I.G.P. NEGROAMARO

Bukett: Brombeeren, Kaffee, Schokolade
Geschmack: Vollmundig, persistent, ausgeglichen
14,5 %
☞ 100 % Negroamaro
☑ Barrique
✗ Kräftige Gerichte

Preis/Fl./EUR	0,75 l	27,00
---------------	--------	--------------



Der Salento mit seinen Küsten, dem milden Klima und den warmen Strahlen der Sonne über Apulien ist der Sitz des Weingutes Mocavero. Seit 1950 entstehen dort Weine der besonderen Art. Die Familie Mocavero hält an alten Traditionen und Erfahrungen fest, ist dabei jedoch ständig dabei, neue Entwicklungen voranzutreiben und innovative Ideen umzusetzen. Alte Rezepte und Aromen geben den Weinen des Mocavero-Weingutes die gewisse Authentizität und sorgen für einen unvergleichlichen Geschmack. Francesco und Marco Mocavero entwickeln ihre Produkte zusammen mit ihrem Vater Pietro stetig weiter, ohne dabei die alten Gebräuche aus den Augen zu verlieren. Die sorgfältige Auslese der besten Trauben garantiert eine hohe Qualität, die weltweit Anerkennung erfährt.



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	7,95



SIRE NEGROAMARO ROSATO I.G.P. SALENTO
Bukett: Duft nach Kirschen und Erdbeeren
Geschmack: Warm, betörend, harmonisch
13,5 %
☞ Negroamaro
☑ Stahl
✗ Meeresfrüchte, Krustentiere, helles Fleisch, Pasta, Risotto, Weichkäsespezialitäten

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



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	8,50



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	7,95



CURTI RUSSI PRIMITIVO ROSATO I.G.P. SALENTO
Bukett: Kirschblüten und Erdbeerennoten
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	10,95



PRIMITIVO I.G.P. SALENTO
Bukett: Intensiver Duft mit Konfitürennoten
Geschmack: Gut ausbalanciertes Tanningerst
14 %
☞ Primitivo
☑ Stahl und Barrique
✗ Exquisit zu Braten, Wild, gereiftem Käse

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	9,95



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	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 %
☞ Negroamaro
☑ Tonneau
✗ Pasta, Fleisch, halbgereifter Käse

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



SANTUFILI PRIMITIVO I.G.T. SALENTO
Bukett: Trockenpflaumen, Vanille
Geschmack: Harmonisch, lang anhaltend, dezente Früchte
15 %
☞ Primitivo
☑ Barrique, Tonneau
✗ Bratengerichte, Wild, kräftiger Käse

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



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	10,95



TELA DI RAGNO I.G.P. SALENTO
Bukett: Intensiver, nachhaltiger, würziger Duft, aromenreich
Geschmack: Warm, ausgewogen tanninhaltig, schön ausbalanciert, persistent
15,5 %
☞ Aglianico, Cabernet Sauvignon
☑ Barrique
✗ Braten, Wild, pikante Gerichte, gereifter Käse, für besondere Anlässe

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



MONTEPETROSO PRIMITIVO DI MANDURLA D.O.P.
Bukett: Brombeeren, Schokolade, Vanille, Rosinen
Geschmack: Typischer Primitivo, ausgeglichener Abgang
15 %
☞ Primitivo
☑ Barrique
✗ Gereifter Käse, Wild

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

Meditationswein

„Land des Weines“, so lautet die alte Bezeichnung Kalabriens. In der Mitte dieser Region liegt das traditionsreiche Weingut Statti. Seit 1700 lebt die Familie auf diesem Boden und spielt seit jeher eine wichtige wirtschaftliche Rolle in Kalabrien. Alberto und Antonio Statti führen das Unternehmen mit der Verantwortung an die Geschichte und Tradition ihres Landes fort, behalten dabei jedoch immer Veränderung und Innovation im Auge und schaffen so eine Kombination, die sich bezahlt macht. Seit über 15 Jahren wird kontinuierlich vorangetrieben, verbessert und erneuert. Auf rund 100 Hektar baut Statti auf der Rückseite eines Hügels Weinreben an, um sie so vor dem rauen Meerwind zu schützen.

Streng limitiert!!!
Bitte vorbestellen

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA STATTI NOVELLO

Kalte Erstpressung aus Carolea-Oliven
Bukett: Fruchtig und frisch
Geschmack: Cremig, vollmundig, angenehm pikant
✗ Fisch, Salate, Vorspeisen

Preis/Fl./EUR	
1,0 l	18,50

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA STATTI

Kalte Erstpressung aus Carolea-Oliven
Bukett: Fruchtig und frisch
Geschmack: Cremig, vollmundig, angenehm pikant
✗ Fisch, Salate, Vorspeisen

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



LAMEZIA BIANCO 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	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/Fl./EUR	
0,75 l	10,90



Streng limitiert!!!
24 Monate auf der Hefe

DON FERDINANDO SPUMANTE BRUT ROSÉ CHAMPENOISE

Bukett: Himbeeren, Amarena
Geschmack: Angenehm trocken mit fruchtigem Abgang
13 %
☞ Greco nero
☑ Stahl
✗ Fisch, Snacks, als Aperitif, für besondere Anlässe

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



LAMEZIA ROSSO 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	10,90



GELSI BIANCO I.G.T. CALABRIA

Bukett: Zitrusfrüchte, gelbe Früchte, Blumen
Geschmack: Leichte Säure, frisch, delikat
13 %
☞ Greco und Chardonnay
☑ Stahl
✗ Sommerwein, leichte Vorspeisen, Fisch

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



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	6,90



GELSI ROSSO I.G.T. CALABRIA

Bukett: Weinig, rote Früchte.
Geschmack: Unkompliziert, leichte Säure, feine Tannine, fruchtig
13 %
☞ Gaglioppo, Cabernet Sauvignon, Merlot
☑ Stahl
✗ Aufschnitt, Pasta, Vorspeisen

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



BATASARRO GAGLIOPPO D.O.C.

Bukett: Beeren, Pflaumen, aromatisch, Sauerkirsche
Geschmack: Balanciert, dicht, fruchtig, gehaltvoll
13,5 %
☞ Gaglioppo
☑ Holzfass
✗ Gereifter Käse, Lamm, Fleischgerichte

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



GRECO BIANCO I.G.T. CALABRIA

Bukett: Zitrusfrüchte, Birnen, Blüten, grasig
Geschmack: Sehr trocken, Marzipan, füllig
13 %
☞ Greco
☑ Stahl und Barrique
✗ Fisch, Fleischvorspeisen

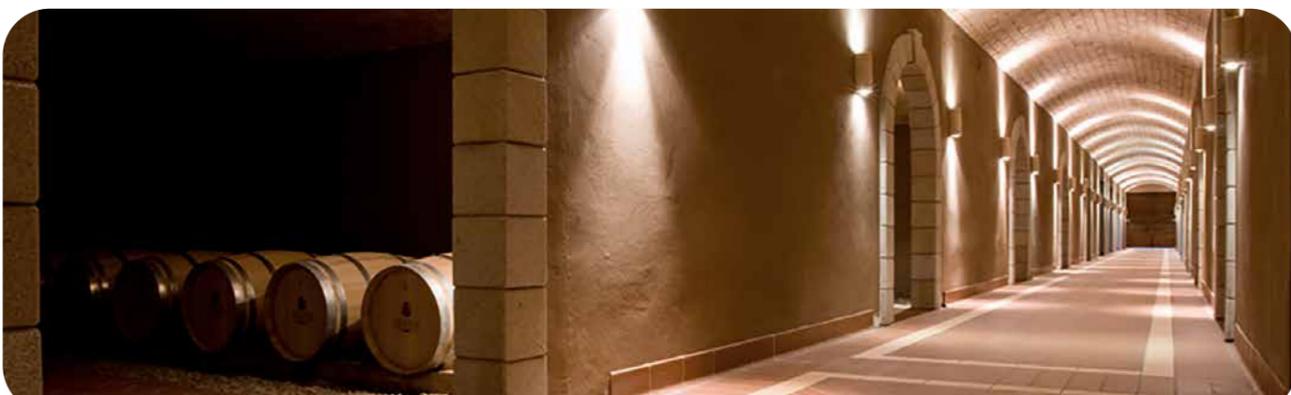
Preis/Fl./EUR	
0,75 l	10,90



CAURO I.G.T. CALABRIA

Bukett: Rote und schwarze Früchte, Kirsche, Pflaume
Geschmack: Elegant, ausgeglichen, persistent
13,5 %
☞ Gaglioppo, Cabernet Sauvignon
☑ Barrique
✗ Fleischgerichte, Schmorbraten, Eintöpfe

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	15,90
1,5 l (Holzkiste)	49,50



„Mit den VINALDO-Weinen haben wir einen lange gehegten Traum verwirklicht – Weine, die voll und ganz unseren Vorstellungen entsprechen. Von kompetenten Önologen haben wir unsere Ideen umsetzen und die Weine kreieren lassen, ihnen 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.“
Aldo de Luca mit Familie



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



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



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, Käse, Krustentiere

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



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



LELE
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



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



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



REBSORTE: CATARRATTO

Eine der dominierenden Weißweinsorten Siziliens ist die Catarratto-Rebe. Sie wird dort im großen Stil seit 1696 kultiviert und liefert charaktervolle Weine mit hohem Alkoholgehalt. Sie war lange vorrangig dazu bestimmt, die Grundlage für den Weinlikör Marsala zu bieten. Das süße Erzeugnis verlor jedoch mit der Zeit an Beliebtheit und die Winzer begannen Catarratto-Reben zu trockenen und fruchtigen Weißweinen zu keltern. Es wird zwischen Catarratto Comune und Catarratto Bianco Lucido unterschieden, die beides Klone der selben Sorte darstellen. Catarratto fühlt sich auf den trockenen Böden Siziliens und bei den dort herrschenden Temperaturen äußerst wohl und hat sich seiner Umgebung perfekt angepasst. Durch Ertragsbegrenzungen gehen aus Catarratto geschmacklich hochwertige und körperreiche Weine hervor. Sortenrein kultiviert verführen die daraus entstehenden Weine mit Aromen nach Zitrusfrüchten, Maracujas und Pfirsichen.





CARUSO & MININI

MARSALA, SICILIA

Das wunderschöne Marsala, eine Stadt im äußersten Westen Siziliens, war 2004 die Geburtsstätte des Weingutes Caruso & Minini. Die generationenübergreifende Winzertradition der Familie Caruso ergaben das Fundament, auf dem der renommierte Weinbetrieb heute aufgebaut ist. Die tatkräftige Unterstützung von Carusos Töchtern verleihen dem traditionsreichen Prozess der Weinherstellung eine innovative Note.



Eines der besten Olivenöle der Welt!

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

Kalte Erstpressung aus Nocellara-Oliven
 Bukett: Intensiv
 Geschmack: Angenehme frische, leicht bittere Note, sehr aromatisch
 ✗ Zum Verfeinern von hochwertigen Speisen und zum Dippen.

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	18,90



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	8,30



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	8,30



REBSORTE: NERELLO MASCALESE

Die Rebsorte Nerello Mascalese zeichnet eine wahre Besonderheit aus. Sie wird direkt an den fruchtbaren Hängen des Äthna kultiviert und herangezogen. Dort herrschen ideale Mikroklimatische Bedingungen, die die Nerello Mascalese-Rebe zu einer wirklichen Rarität werden lassen.



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

Bukett: Sehr würzig, aromatisch, Muskat und Stachelbeeren
 Geschmack: Trocken, langanhaltend
 12,5 %
 ✂ Zibibbo
 🍷 Stahl
 ✗ Aperitif, Antipasti, Fisch, Krustentiere

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	8,30



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	14,90
1,5 l (Holzkiste)	35,90
3 l (Holzkiste)	73,00



Meditationswein

NINO ROSSO I.G.T. SICILIA

Bukett: Balsamisch, intensiv, Vanillenoten, getrocknete Feigen, Rosinen, Brombeeren
 Geschmack: Gute Alternative zum Amarone Riserva, 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	42,50



DELIA NIVOLELLI SYRAH RISERVA D.O.C.

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	19,80
1,5 l (Holzkiste)	44,90
3 l (Holzkiste)	89,90





SARAJA

TEITI, SARDEGNA

SARAJA-Weine erzählen die Geschichte, die Bedeutung von Traditionen, Respekt und stimmen mit dem Territorium überein und malen seine Seele. „Schutz der Umwelt“ definiert eine Art zu denken, zu leben, zu arbeiten und die Dinge um sich herum zu betrachten. Für SARAJA bedeutet es, sich um den Weinberg und den Wein zu kümmern, aber schon vorher bedeutet es, dass alles, vom Unternehmen bis zu unserem Leben, von der Ethik des Respekts durchdrungen ist. Jede Geste, Entscheidung oder Initiative entspringt dieser Wurzel.



TARRA NOA VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G.

Bukett: Tropische Früchte, blumig und mit einem Hauch von Jod
Geschmack: Am Gaumen ist er vollmundig, mit guter Würze und angenehmer Frische
13,5 %
☞ Vermentino
☑ Stahl
✗ Roher Fisch, leichte Vorspeisen, Sommerwein

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



LIBALTAI ISOLA DEI NURAGHI I.G.T.

Bukett: Brombeeren, Heidelbeeren, reife Kirschen, mediterrane Macchia
Geschmack: Leichte herbe Endnoten mit frischen Tanninen
13,5 %
☞ Carignano
☑ Stahl
✗ Aufschnitt, Eintöpfe, Pasta

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



INKIBI CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

Bukett: Anklänge von mediterranen roten Früchten
Geschmack: Intensiv, fruchtig mit seidigen Tanninen
13,5 %
☞ Cannonau
☑ Stahl
✗ Passt hervorragend zu jedem Fleischgericht sowie Käse und Pasta

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



AISITTA CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. RISERVA

Bukett: Preisel- und Johannisbeeren, leicht rauchige Note, reife Kirschen, Kaffee
Geschmack: Ein samtiger Wein voller Komplexität
14 %
☞ Cannonau
☑ Tonneau und Stahl
✗ Wild, Lamm, gereifte Käse

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



CAFFÈ MOKARE

PESCARA

Der weltweit bekannte Kaffee von Mokare stammt aus der Region um Pescara, dem Geburtsort des Dichters Gabriele D'Annunzio. Die frische Meeresluft der Adria und das traditionelle Ambiente dort verleihen der Region und deren Erzeugnissen einen unvergleichlichen Flair.



MOKARE GRAN BAR

1 kg Bohnen
70% Arabica, 30% Robusta
2 Jahre lagerfähig

Die Gran Bar Kaffeeemischung von Mokare verspricht einen unverwechselbaren, kräftigen Geschmack. Die besonders vollmundige Mischung ist würzig und mild zugleich. Durch die schonende Langzeitröstung besticht der Kaffee mit einer harmonischen Zusammensetzung. Durch den einheitlich genussvollen Geschmack ist die Gran Bar Kaffeeemischung bestens für alle Kaffeespezialitäten geeignet.

Preis/EUR	
1 kg	19,90



MOKARE DOC

1 kg Bohnen
75% Arabica, 25% Robusta
2 Jahre lagerfähig

Die harmonisch sanfte Mokare D.O.C. Kaffeeemischung überzeugt mit einem milden Geschmack aus 75 % feinsten Arabica-Bohnen und 25 % Robusta-Bohnen. Der Kaffee für Genießer besitzt harmonische Komponenten und verspricht ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Das Gleichgewicht zwischen mild und würzig zeichnet das weiche Mundgefühl der D.O.C. Kaffeeemischung aus und verspricht ein spannendes, ausgewogenes Aroma. Als reiner Genuss oder als Grundlage für verschiedene Kaffeespezialitäten findet die Mokare D.O.C. Kaffeeemischung eine passende Anwendung.

Preis/EUR	
1 kg	19,90



Acetaia Bellei zeichnet sich als hochwertiger Produzent von Balsamico-Essig aus Modena aus, der sich der Herstellung eines einzigartigen und unnachahmlichen Produkts verschrieben hat. Die Familie Bellei war bereits im 19. Jahrhundert an der Kultivierung von Weinbergen und der Herstellung von traditionellem Balsamico-Essig beteiligt und hat sich zuerst auf italienischem und später auf internationalem Gebiet profiliert.



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

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

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



CONDIMENTO BIANCO VILLA EDDA

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

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



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

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



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

Mehr als 15 Jahre 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

An der Küste Kalabriens stellt Stella nach traditioneller Art ein hochwertiges Olivenöl her. Die Frucht des Olivenbaums heißt Minuta-Olive und ist durch die idealen Umwelteigenschaften von besonders hoher Qualität. Der Anbau dieser hochwertigen Frucht erfolgt in tieferen Lagen als andere Olivenarten und besitzt somit einen außergewöhnlich hohen Anteil an Nährstoffen und antioxidative Eigenschaften. Das einzigartige Olivenöl behält durch die traditionelle Herstellung seine besonders guten Inhaltsstoffe und ist somit ein anspruchsvolles Qualitätsprodukt.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Oliven: 80 % Olive dolci di Rossano, 20 % Carolea und andere autochthone Sorten, handgepflückt, kalte Erstpressung. Für alle feinen Salate und Vorspeisen, gegrilltes Fleisch oder Fisch. Universell einsetzbar. Auch zum Dippen mit Brot. Bukett: Frisch, intensiv, fruchtig, grasartige Noten
Geschmack: Fruchtig, vollmundig, leicht pikante Abgangsnote

	Preis/EUR
0,25 l (Flasche)	6,50
0,5 l (Flasche)	8,90
1,0 l (Flasche)	12,90
5,0 l (Kanister)	59,50



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIO

Kalte Erstpressung aus organischem Anbau. Exzellent für alle feinen Salate und Vorspeisen, gegrilltes Fleisch oder Fisch. Universell einsetzbar. Auch zum Dippen mit Brot. Bukett: Frisch, intensiv, fruchtig, grasartige Noten
Geschmack: Groß, aromatisch, delikates und fruchtig

	Preis/Fl./EUR
0,25 l	7,90



OLIO DI OLIVA E LIMONI

85 % Oliven und 15 % Bio Zitronen zusammen gepresst. Verfeinern Sie Salate mit diesem Limonen-Öl. Es gibt auch Fleisch und Fisch eine fruchtige Note. Auch für Plätzchen- und Kuchenteig.

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



OLIO DI OLIVA E CLEMENTINE

85 % Oliven und 15 % Bio Clementinen zusammen gepresst. Verfeinern Sie Salate mit diesem Clementinen-Öl. Es gibt auch Fleisch und Fisch eine fruchtige Note. Auch für Plätzchen- und Kuchenteig.

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





MARZADRO DISTILLERIE

NOGAREDO, TRENTO

Bereits in dritter Generation gibt es diese Brennerei, die zwischen September und Dezember täglich Zentner von frischen Trestern aus dem Trentino destilliert. Die Trester sind noch reich an Most, weshalb die Duftstoffe und Aromen bewahrt und durch leistungsstarke Lagerungssysteme zusätzlich verstärkt werden. Traditionelle Herstellungsverfahren in Kombination mit hoch entwickelten Technologien garantieren ein hohes Niveau der Produkte. Die Grappe der Distilleria Marzadro zeichnen sich durch Feinheit und Persönlichkeit sowie einer großen Geschmacks- und Aromavielfalt aus.



GRAPPA TRENTO TRADIZIONALE BIANCA

Bukett: Mild, fein, sauber, mit Aromen von Heu, Blumen und Holunder
Geschmack: Anfangs weich, dann kräftig würziger Abgang, 41 %
☞ Marzemino, Merlot, Teroldego
☑ Stahl

	Preis/Fl./EUR
0,5 l	26,90



ANFORA GRAPPA TRENTO

Bukett: Entschlossen, reichhaltig
Geschmack: Weich und elegant
43 %
☞ Teroldego, Marzemino und Merlot, Chardonnay, Müller Thurgau und Muskateller
☑ 10 Monate in 3001 Amphoren

	Preis/Fl./EUR
0,7 l	32,50



GRAPPA MONOVITIGNO MOSCATO

Bukett: Sehr aromatisch
Geschmack: Samtig und warm
41 %
☞ Trester von Moscato
☑ Stahltank

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



GRAPPA TRENTO MORBIDA

Bukett: Mild, fein, sauber
Geschmack: Intensiv, beständig, aromatisch, gehaltvoll
41 %
☞ Trester-Cuvée
☑ Barrique

	Preis/Fl./EUR
0,5 l	26,90



GRAPPA LE DICIOOTTO 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	29,90



GRAPPA GIARE DI AMARONE

Bukett: Rund, delikater, feine Aromen vom Amarone-Trester
Geschmack: Samtig, anhaltend, Duft nach Walnüssen und Kakao, 41 %
☞ Amarone-Trester
☑ Mehr als 3 Jahre Barrique

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



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 %

	Preis/Fl./EUR
0,7 l	16,90



AMARO MARZADRO

Bukett: Balsamisch und frisch
Geschmack: Würzig und komplex
30 %
☞ Aus Trentiner Kräutern
☑ Stahl

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



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	26,90



GRAPPA ESPRESSIONI FUTURA

Bukett: Fruchthafene Noten und intensive Finesse
Geschmack: Voll, warm, ausgeglichen, persistent
44 %
☞ Auslese von weißen und roten Trestern
☑ 4 Jahre Barrique + 1 Jahr Sherryfass + 1 Jahr Ton

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



Streng limitiert !!!

GRAPPA AFFINA RISERVA CILIEGIO

Bukett: Breitgefächerte Aromen, dabei rund und zart, weich und komplex
Geschmack: Vollmundiger Geschmack mit großem Charakter
43 %
☞ Pinot Noir und Lagrein
☑ 10 Jahre Barrique

	Preis/Fl./EUR
1,0 l	179,00



GRAPPA 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 Barrique

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



GRAPPA ESPRESSIONI BIANCA

Bukett: Traditionell
Geschmack: Intensiv, reich
43 %
☞ Moscato und Marzemino
☑ Stahl

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



GRAPPA ESPRESSIONI AROMATICA

Bukett: Aromatisch und fruchtig
Geschmack: Weich, elegant, angenehm fruchtig
43 %
☞ Trester von Gewürztraminer und Müller-Thurgau
☑ Barrique mit 225 l

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



DUDUQ Real Estate GmbH entwickelt und realisiert Immobilien in den Assetklassen Büro, Gewerbe, Logistik, Hospitality und Forschung. Aktuell laufen bei der DUDUQ Projekte in Höhe von ca. 200 Mio. € Investitionsvolumen. Die DUDUQ Real Estate West GmbH befindet sich seit 2007 in Schloss Rahe in Aachen. Die DUDUQ Real Estate Süd GmbH wurde im Jahr 2018 gegründet. Der Sitz befindet sich am Flughafen Stuttgart. Geschäftsführende Gesellschafterin ist Petra Kimmerle.

Diese Projekte stehen aktuell zum Verkauf/ Vermietung:

Steigenberger Maxx Hotel |
Aalen
Eröffnung Juli 2022



Bürogebäude |
Engen
Fertigstellung 2024



Bürogebäude „The Hub“ |
Walldorf
Fertigstellung 2024



Synergiepark |
Stuttgart
In Entwicklung



Ansprechpartnerin für
Investoren und
Mieter:

Petra Kimmerle
mit Ihrem Team



Die KRE Holding BV (vormals Kadans Vastgoed BV) tritt als Muttergesellschaft der DUDUQ auf und wurde im Jahr 1997 in den Niederlanden gegründet. Mittlerweile haben sich mehrere Gesellschafter an der KRE Holding BV beteiligt, sodass die Gesellschaft mit einem Family Office gleichzustellen ist. Innerhalb der letzten 20 Jahre Ihres Bestehens hat die KRE Holding BV in Deutschland und den Niederlanden ein Anlagevolumen von ca. 750 Mio. € entwickelt und realisiert.

Die DUDUQ geht über die normale Projektentwicklung hinaus, da wir den professionellen Anspruch haben, Arbeitsräume mit Nachhaltigkeit für die Zukunft zu schaffen und zu kreieren. Das interdisziplinäre und langjährig erfahrene Team der DUDUQ bildet alle Merkmale des Lebenszyklus einer Immobilie ab. Moderne Formensprache und nachhaltige, technische Infrastrukturen und Energiekonzepte sind für uns mitentscheidend für zukunftsorientierte Strukturkonzepte für die Nutzung einer Immobilie. Dies geht unserem Verständnis nach über eine Projektidee und ihre bloße Realisierung hinaus.

WISSENSWERTES ZUM WEIN

REBSORTEN IN ITALIEN

Die Benennung italienischer Weine richtet sich entweder nach der Traubensorte oder der Stadt, in deren Nähe die Trauben wachsen. Im Folgenden werden zuerst Anbaugebiete genannt und anschließend Weine dieser Regionen, die nach Trauben und Städten benannt sind.

Die wichtigsten Anbaugebiete sind:
Langhe (Nebbiolo, Barbera, Cortese, Arneis, Dolcetto)
Toskana (Sangiovese, Trebbiano, Vermentino)
Collio (Malvasia, Tocai, Pinot Grigio)
Franciacorta (Pinot Bianco, Pinot Nero)
Veneto (Corvina, Rondinella, Garganega)
Irpinia (Aglanico, Fiano, Falanghina)
Apulien (Primitivo, Negramaro)
Sizilien (Nero d'Avola, Catarratto)

TRINKTEMPERATUR

Die Temperatur eines Weins hat entscheidenden Einfluss auf seine geruchliche wie geschmackliche Wirkung. Als generelle Regel gilt dabei: „Die Blume des Weins blüht nicht im Eis“. Bereits ab 8° ist der Geruch der meisten Weine kaum mehr wahrnehmbar. Wer also seiner Nase möglichst viele angenehme – allerdings auch unangenehme – Nuancen zuführen möchte, sollte den Wein niemals zu kalt servieren, allerdings auch nicht zu warm. Die richtigen Trinktemperaturen sind wie folgt:

Holzausgebauter Weißwein mit mittlerem oder vollem Körper

leicht gekühlt bei 12°– 14° C

Weißwein mit leichtem oder mittlerem Körper

gekühlt bei 6°– 10° C

Schaumweine

gut gekühlt bei 4°– 6° C

Rosé

gut gekühlt bei 6°– 8° C

Rotwein mit leichtem Körper

leicht gekühlt bei 12° C

Rotwein mit mittlerem oder vollem Körper

niedrige Raumtemperatur, 17 – 18° C

Dessertweine

gekühlt bis temperiert, 8°– 16°

AUSSEHEN DES WEINES

Ein Wein sollte eine vollkommene Klarheit und eine gleichmäßige natürliche Farbe besitzen; ein guter Wein nimmt, selbst wenn er überall wird, niemals einen falschen Farbton an; obgleich man weder sagen darf noch kann, dass ein Wein schon gut ist, wenn er dem Auge schmeichelt, so kann man hingegen doch immer sagen, dass ein Wein nicht gut ist, oder sich doch wenigstens nicht im besten Zustand befindet, sobald seine Durchsichtigkeit und seine Färbung zweifelhaft sind. Frische Farbe und Klarheit

sind günstige Zeichen, aber noch keine entscheidenden Eigenschaften; das Gegenteil davon deutet aber einen wirklichen Fehler im Wein an.

GERUCH DES WEINES

Dem äußeren Geruch verkündet sich der Wein durch eine doppelte Art von Blume. Die erste ist der allgemeine und gewöhnliche Geruch, welcher allen Weinen insgesamt eigentümlich ist; er ist um so stärker, je jünger ein Wein ist; er findet sich bei jedem guten Wein und charakterisiert denselben, wenn er auch noch so alt ist. Dieses erste Aroma der Weine scheint in einer Verflüchtigung des Weingeistes zu beruhen, in welchem ein gewisser Teil eines mehr oder minder starken, mehr oder minder flüchtigen ätherischen Öles in Auflösung enthalten ist, welches bei jeder Weinsorte mehr oder minder charakteristisch auftritt; es ist ein Zeichen von der wirklichen Güte eines Weines; im Allgemeinen ist es während der ersten Jahre am stärksten und weitesten wahrnehmbar; je älter ein Wein wird, um so mehr konzentriert, verfeinert und vermindert es sich.

Die zweite Art des Aromas entwickelt sich hingegen immer mehr mit dem Alter und scheint die Folge einer Einwirkung der Weinsäuren auf den Alkohol zu sein, aus welcher Reaktion sich gewisse ätherische Verbindungen entwickeln; dieses Bouquet ist bei jedem Wein ein anderes und ist daher auch die eigentliche „Blume“, das besondere „Bouquet.“

GESCHMACK DES WEINES

Der Wein schmeckt am deutlichsten auf der Zunge, aber man nimmt seine Aromen auch im Rachenraum noch wahr. Die Geschmacksknospen der Zunge können lediglich die Geschmacksrichtungen süß, salzig, sauer und bitter unterscheiden. Nur aus der Flüssigkeit gelöste Aromamoleküle, die gemeinsam mit der eingeatmeten Luft bis ins Riechzentrum gelangen, können also zum Geschmackseindruck beitragen. Daher ist Schlürfen und Schmatzen beim Weingenuss kein schlechtes Benehmen, sondern absolute Notwendigkeit, um den Wein den Sinnen optimal zu erschließen.

Rotwein unterscheidet sich von Weißwein vor allem durch seine Tannine. Diese auch Gerbstoffe genannten Substanzen können aus den Kernen, Stielen und Beerenhäuten der Trauben stammen, sowie aus dem Ausbau im Holzfass. Gerbstoffe müssen im Mund begutachtet werden. Unangenehm bitter schmeckende Tannine, die als stark adstringierend empfunden werden, verweisen auf einen schlechten Jahrgang oder zu frühe Lese, Krankheiten, Fehler im Weinberg (zu hohe Erträge,...) oder schlechte Kellerarbeit (zu hohe Extraktion,...) Reife Tannine wirken dagegen seidig, sie vermitteln eine schwache Süße und tragen die Fruchtigkeit des Weins im Abgang.





IL PANINO

Öffnungszeiten:

Di, Mi, Fr, Sa 10:00 – 16:00 Uhr (Küche 11:30 – 15:00 Uhr)
Do 10:00 – 22:00 Uhr (Küche 11:30 – 21:30 Uhr)
Mo, So + Feiertag geschlossen

Historischer Gewölbekeller

Für Empfänge bei Degustationen und Feiern

Weinshop mit fachkundiger Beratung

Über 160 Weine aus ganz Italien

Italienische Delikatessen

Edle Destillate, Kaffee, Essige, Olivenöle, ...

Weindegustationen als Event

Für exklusive Firmenevents oder Privatfeiern

Geschlossene Gesellschaften

Firmenfeiern, Privatfeiern, etc. (für max. 56 Personen)



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



KONTAKT / IMPRESSUM / AGB

Il Panino GmbH, Geschäftsführer: Aldo de Luca
Albstr. 26, 72764 Reutlingen
Tel. 07121 321973, Fax 07121 371360
info@ilpanino.de, www.ilpanino.de

Bankverbindung
Vereinigter Volksbanken eG
IBAN: DE08 6039 0000 0418 9380 08
BIC: GENODE33BBV

Grafik: Susanne Wahl-Eder, St. Johann
Fotos: il Panino, Beate Armbruster, Fotolia, Shutterstock,
Adobe Stock
©2023 il Panino GmbH

Vereinbarung: Aufträge werden von der Firma il Panino GmbH 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.

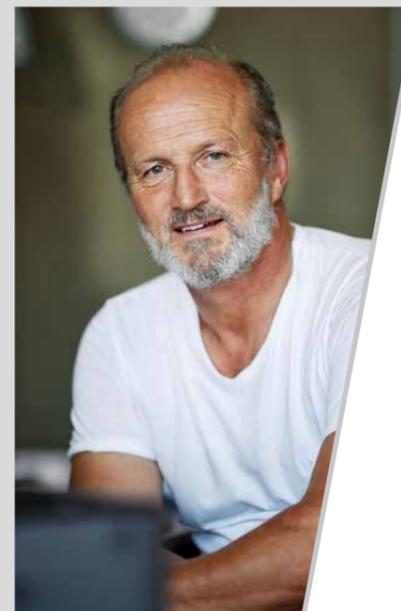
Lieferung: Die Lieferung erfolgt in Reutlingen kostenlos. Außerhalb Reutlingens nach Absprache. Die Ware ist bei Annahme

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 unserem Büro mitzuteilen. 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 inklusive 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:	
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



Thomas Kimmerle
Geschäftsführer

KIMMERLE Objekt Ausbau

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? VOLLENDER GENUSS IM STILVOLLEN AMBIENTE



WEIN HAT VIELE GESICHTER. JEDE VERANSTALTUNG AUCH.

In der Stadthalle Reutlingen werden Wein und 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



Wir arbeiten ressourcenschonend
www.stadthalle-reutlingen.de