

**il Panino**  
WEINDIREKTIMPORT

**Weinkatalog 2023/24**  
[www.ilpanino.de](http://www.ilpanino.de) · [www.vinaldo.de](http://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](http://www.seifried-fliesen.de)





# SEIFRIED

## GMBH

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

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

[seifried-fliesen.de](http://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
CAVALCHINA .....	12
TREVISIOL .....	13
MONTETONDO .....	14
TORRE D'ORTI .....	16
'L LAC .....	17
PRENDINA .....	18
TRERÈ .....	20
MARTOCCIA .....	22
CROCE DI MEZZO .....	23
ROCCA DI CASTAGNOLI .....	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

WISSENSWERTES ZUM WEIN .....	49
KONTAKT / IMPRESSUM / AGB .....	48

## 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	<b>11,90</b>



### 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	<b>11,90</b>



### PINOT NERO COLLI ORIENTALI D.O.C.

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	<b>14,90</b>



### MYÒ SCHIOPPETTINO D.O.C. COLLI ORIENTALI

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

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>25,90</b>



### 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	<b>35,90</b>



### 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	<b>19,50</b>

#### 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	<b>37,50</b>



#### 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 Firmennamen 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	<b>14,90</b>



### 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	<b>22,50</b>

#### 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	<b>24,90</b>



## 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 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	<b>8,50</b>



### 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, mittlereifere Käse

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>13,90</b>



### 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	<b>17,90</b>



### AMARTÉ ALBAROSSA D.O.C. PIEMONTE

Bukett: Wildrosen, Johannisbeeren, Brombeeren

Geschmack: Gute Balance zwischen Säure und Tanninen, langer Abgang

14 %

Albarossa

Stahl

Trüffel, halbgereifere Käse, helles Fleisch

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>16,90</b>





# 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 schmiegt 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 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	<b>22,95</b>
1,5 l	<b>49,90</b>



### 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	<b>22,95</b>
1,5 l	<b>49,90</b>

### ARNEIS RISERVA RENESIO INCISA D.O.C.G.

Bukett: Pfirsich, Zitrusfrüchte, aromatisch, blumig  
Geschmack: angenehme Säure, weich, voll, 14%  
🍷 Arneis  
🍷 Tonneau, Stahl  
✗ Nudelgerichte mit Meeresfrüchten, Fischgerichte, kräftiger Käse, Pasta, Risotto

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	<b>19,90</b>



### 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	<b>7,90</b>
0,75 l	<b>11,90</b>
1,5 l	<b>24,90</b>



### 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	<b>7,90</b>
0,75 l	<b>11,90</b>
1,5 l	<b>24,90</b>
1,5 l (Holzkiste)	<b>29,90</b>



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

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	<b>16,90</b>
1,5 l	<b>37,90</b>
1,5 l (Holzkiste)	<b>37,90</b>



### 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	<b>13,90</b>



### 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	<b>18,90</b>
1,5 l	<b>39,90</b>
1,5 l (Holzkiste)	<b>46,90</b>



### 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	<b>29,90</b>
1,5 l	<b>65,90</b>
1,5 l (Holzkiste)	<b>73,50</b>



### 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	<b>18,90</b>
1,5 l	<b>39,90</b>
1,5 l (Holzkiste)	<b>46,90</b>



### 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	<b>62,50</b>

#### 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	<b>11,90</b>

#### 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	<b>18,90</b>



## 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.



### 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.

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

Bukett: Grasig, Salbei, Minze und Limetten

Geschmack: Leicht, trocken, frisch

12,5 %

☞ Cortese di Gavi

☑ Stahl

✗ 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

✗ Zu exquisiten Vorspeisen und Fischgerichten

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



# VIN ALDO

*Sie brauchen nicht 1.000 verschiedene Weine,  
wenn wir bereits die richtigen für Sie ausgesucht haben.*

Aldo De Luca



Ein Besuch in unserem Onlineshop lohnt sich!

[www.vinaldo.de](http://www.vinaldo.de)



## CAVALCHINA CUSTOZA, VENETO

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.

12



### 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	<b>12,90</b>



### 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	<b>12,90</b>



### BARDOLINO CHIARETTO D.O.C.

Bukett: Frische Nuancen von Erdbeeren, Kirschen und dezente Gewürznoten

Geschmack: Elegant, leicht, harmonisch

12,5 %

☞ Corvina, Rondinella und Molinara

☑ Stahl

✗ Snacks, Aperitif, kleine Gerichte

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>8,90</b>



## TREVISIOL VALDOBBIADENE, VENETO

13

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	<b>6,90</b>



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

Bukett: Feine Noten von Feldblumen, Mandeln, Zitrusfrüchten

Geschmack: Persistent, lang anhaltend, angenehm prickelnd, 11,5 %

☞ Glera (Prosecco)

☑ Stahl (natürliche Fermentierung)

✗ Snacks, Muscheln, Aufschnitt

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



### 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	<b>9,90</b>
1,5 l	<b>25,50</b>



### SPUMANTE ROSÉ BRUT CUVÉE EDOARDO

Bukett: Johannisbeeren, Erdbeeren, Feldblumen

Geschmack: Ausgeglichen, sanft, lang anhaltend, 12 %

☞ Glera (Prosecco), Pinot nero, Chardonnay

☑ Stahl (natürliche Fermentierung)

✗ Aperitif, Snacks

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



### 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	<b>15,90</b>



### 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	<b>15,90</b>



# 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, delikat, 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 Metaletikett  
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	<b>9,90</b>
1,5 l	<b>24,90</b>
3,0 l	<b>55,00</b>



#### 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	<b>14,50</b>
1,5 l	<b>34,90</b>
3,0 l	<b>75,00</b>



#### 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	<b>19,90</b>
1,5 l	<b>49,50</b>
3,0 l	<b>99,90</b>



#### 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	<b>33,90</b>
1,5 l	<b>79,90</b>
3,0 l	<b>169,00</b>



## '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	<b>11,90</b>
1,5 l	<b>27,90</b>
3,0 l	<b>59,50</b>



#### 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	<b>11,50</b>



### 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	<b>11,90</b>



### 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	<b>7,95</b>



### 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	<b>7,95</b>



### 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	<b>7,95</b>



### 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	<b>18,90</b>
1,5 l	<b>43,00</b>



#### 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	<b>26,50</b>
1,5 l	<b>59,90</b>





# 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 %  
S 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 %  
S 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 %  
S 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 %  
S 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 %  
S 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 %  
S 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 %  
S 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.



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

Bukett: Feine Noten nach roten Früchten und Tabak  
Geschmack: Frisch, leichte Säure, mittelmäßiger Körper  
13,5 %  
Sangiovese  
Stahl  
X Aufschnitt, Käse, Pizza und Pasta

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>7,50</b>



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

Bukett: Leder, Pflaumen, Waldbeeren  
Geschmack: Leichte, herbe Endnoten, angepasste Tannine  
14 %  
Sangiovese, Canaiolo und Mammolo  
Stahl  
X Aufschnitt, Eintöpfe, Pasta

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>10,90</b>



#### 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  
X Würzige Pasta und Ossobuco

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>12,00</b>



#### 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  
X Wild, Rind, gereifter Käse

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>31,50</b>



#### 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  
X Gegrilltes Fleisch, gereifte Salami und Schinken

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>14,90</b>



## 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  
X Wild, Rind, gereifte Käse

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>33,90</b>



#### 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  
X Gegrilltes Fleisch, gereifte Salami und Schinken

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>15,90</b>



#### 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  
X Wild und würzige Rindfleischgerichte

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>59,90</b>





**D**UDUQ 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.



## 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 Cilieggiolo  
Tonneau und Stahl  
Teigwaren, leichte Fleisch-  
gerichte, Aufschnitt

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	<b>9,90</b>



#### 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  
Gereifter Käse, Rindfleisch

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	<b>14,90</b>



#### CHIANTI CLASSICO RISERVA POGGIO À FRATI D.O.C.G.

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

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	<b>21,90</b>



#### PRATOLA TOSCANA I.G.T.

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

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	<b>25,90</b>



#### MOLINO DELLE BALZE CHARDONNAY I.G.T. TOSCANA

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

	Preis/Fl./EUR
0,75 l	<b>18,90</b>



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	<b>8,90</b>



**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	<b>8,90</b>



**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	<b>8,90</b>



**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	<b>22,95</b>

Mindestens 54 Monate auf der Hefe



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

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

	Preis/FL/EUR
0,75 l	<b>11,50</b>



**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	<b>13,90</b>



**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	<b>17,50</b>



**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	<b>16,90</b>



**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.





*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](http://www.charisma-finanz.de)

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.



### 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	<b>8,95</b>



### 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	<b>39,90</b>
1,5 l	<b>79,90</b>



### Meditationswein

### 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	<b>32,90</b>
1,5 l	<b>75,00</b>



Inmitten der grünen Provinz Irpinia, knapp 30 Kilometer nordöstlich von Avellino, liegt die Tenuta Cavalier Pepe. Inhaberin Milena Pepe produziert ihre Qualitätsweine zusammen mit ihrer Familie und 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, delikats  
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 PRIMITIVO SALENTO I.G.P.

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

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>7,95</b>



### PASSO SALENTO I.G.P. APASSIMENTO

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

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>10,90</b>



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

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

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>12,90</b>



### MIORESI PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P.

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

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>15,90</b>



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

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

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>12,90</b>



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

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

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>9,90</b>



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

Bukett: Nussig, rote Früchte  
Geschmack: Weich, samtig, vollmundig  
15 %  
Malvasia nera, Primitivo  
Barrique  
X Fleisch und Käse

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>23,90</b>



### EMOZIONE SALENTO I.G.P. NEGROAMARO

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

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>27,00</b>



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	<b>7,95</b>



**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	<b>7,95</b>



**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	<b>8,50</b>



**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	<b>7,95</b>



**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	<b>10,95</b>



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

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>9,95</b>



**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	<b>8,90</b>



**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	<b>10,95</b>



**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	<b>17,90</b>
1,5 l	<b>45,00</b>
3,0 l	<b>95,00</b>



**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	<b>10,95</b>



**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	<b>21,95</b>
1,5 l	<b>49,90</b>



**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	<b>21,95</b>
1,5 l	<b>49,90</b>

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	<b>SAISONPREIS</b>

**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	<b>SAISONPREIS</b>



**LAMEZIA BIANCO D.O.C.**

Bukett: Zitrusfrüchte, Blumen  
Geschmack: Ausgewogen mineralisch, frisch, süffig  
13 %  
☞ Greco, Mantonico  
☑ Stahl  
✗ Ideal zu Krustentieren und Meeresfrüchten

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	<b>10,90</b>



**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	<b>10,90</b>



**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	<b>22,95</b>



**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	<b>10,90</b>



**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	<b>6,90</b>



**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	<b>6,90</b>



**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	<b>6,90</b>



**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	<b>19,50</b>



**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	<b>10,90</b>



**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	<b>15,90</b>
1,5 l (Holzkiste)	<b>49,50</b>



„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	<b>7,95</b>



**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	<b>7,95</b>



**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	<b>7,95</b>



**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	<b>12,90</b>



**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	<b>12,90</b>



**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	<b>12,90</b>



**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	<b>SAISONPREIS</b>



### 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	<b>8,30</b>



### 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	<b>8,30</b>



### 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	<b>8,30</b>



### 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	<b>14,90</b>
1,5 l (Holzkiste)	<b>35,90</b>
3 l (Holzkiste)	<b>73,00</b>



### 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	<b>42,50</b>



### 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	<b>19,80</b>
1,5 l (Holzkiste)	<b>44,90</b>
3 l (Holzkiste)	<b>89,90</b>





## SARAJA

TEITI, SARDEGNA

42

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	<b>11,90</b>



### 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	<b>14,90</b>



### 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	<b>11,90</b>



### 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	<b>23,90</b>



## CAFFÈ MOKARE

PESCARA

43

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	<b>19,90</b>



### 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	<b>19,90</b>



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	<b>2,30</b>
5 l	<b>11,90</b>



**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	<b>3,90</b>



**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	<b>8,90</b>



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

Mehr als 15 Jahren reift er in einer Reihe aus verschiedenen Holzfässern, ohne Zusatz von Aromastoffen. Er ist von dunkelbrauner, kräftiger und leuchtender Farbe und äußert seine Dichte in einer tadellosen, gleitenden Dickflüssigkeit. Eignet sich perfekt für Risotto, Fleischfilets und Käse.

	Preis/Fl./EUR
0,25 l	<b>15,90</b>



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)	<b>SAISONPREIS</b>
0,5 l (Flasche)	<b>SAISONPREIS</b>
1,0 l (Flasche)	<b>SAISONPREIS</b>
5,0 l (Kanister)	<b>SAISONPREIS</b>



**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
0,75 l	<b>SAISONPREIS</b>



**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	<b>8,90</b>



**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	<b>8,90</b>





# 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	<b>26,90</b>
0,7 l	<b>29,95</b>



## ANFORA GRAPPA TRENTO

Bukett: Entschlossen, reichhaltig  
Geschmack: Weich und elegant  
43 %  
☞ Teroldego, Marzemino und Merlot, Chardonnay, Müller Thurgau und Muskateller  
☛ 10 Monate in 300l Amphoren

	Preis/Fl./EUR
0,7 l	<b>32,50</b>



## GRAPPA MONOVITIGNO MOSCATO

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

	Preis/Fl./EUR
0,5 l	<b>25,90</b>



## GRAPPA TRENTO MORBIDA

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

	Preis/Fl./EUR
0,5 l	<b>26,90</b>
0,7 l	<b>29,95</b>



## 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	<b>16,90</b>



## CREMA ALPINA PISTACCHIO

Mild, cremig, weich, fruchtig ...  
Der Crema Alpina Pistacchio vereint die cremige Textur von aus frischer Trentiner Alpenmilch gewonnener Sahne mit dem intensiven Aroma von handverlesenen Pistazien. Pur genießen oder auf Eis, auch in Cocktails.  
17 %

	Preis/Fl./EUR
0,7 l	<b>24,50</b>



## AMARO MARZADRO

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

	Preis/Fl./EUR
0,7 l	<b>29,90</b>



## GRAPPA ESPRESSIONI SOLERA

Bukett: Entschlossen, reichhaltig  
Geschmack: Trocken und rund  
42 %  
☞ Trester von Teroldego, Marzemino und Cabernet  
☛ 5 Jahre „Methode solera“ in 225l und 500l Barrique

	Preis/Fl./EUR
0,7 l	<b>79,90</b>



## 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	<b>29,90</b>



## GRAPPA GIARE DI AMARONE

Bukett: Rund, delikat, 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	<b>44,50</b>
0,7 l in Holzkiste mit 2 Gläsern	<b>59,90</b>



### 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	<b>26,90</b>



### GRAPPA ESPRESSIONI BIANCA

Bukett: Traditionell

Geschmack: Intensiv, reich

43 %

- ☞ Moscato und Marzemino
- ☞ Stahl

Preis/FL/EUR	
0,7 l	<b>59,90</b>



### 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	<b>79,90</b>



### GRAPPA ESPRESSIONI FUTURA

Bukett: Fruchttige 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	<b>79,90</b>



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	<b>179,00</b>

## 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)  
Irp inia (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**  
Vereinte 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 Brantweinsteuer.

**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.

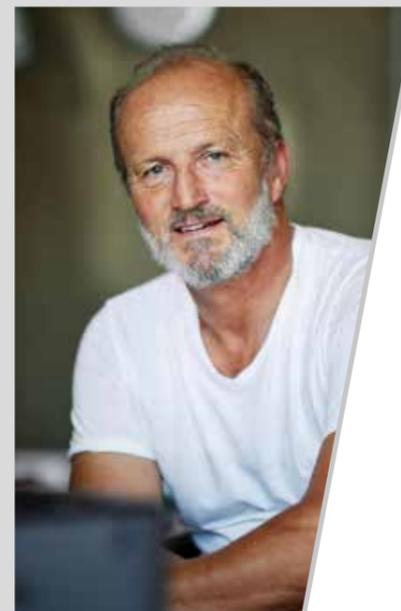
**Lieferung:** Die Lieferung erfolgt in Reutlingen kostenlos. Außerhalb Reutlingens nach Absprache. Die Ware ist bei Annahme

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](http://www.stadthalle-reutlingen.de)