il Panino
WEINDIREKTIMPORT

VINALDO

# Weinkatalog 2024/25

**www.ilpanino.de · www.vinaldo.de**

Anzeige

# 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 verschiedenster 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**

# BUONGIORNO E SALUTE!

## WEINKAUF IST VERTRAUENSSACHE

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
TENUTA LA PRESA ..... 6
CASCINA CHICCO ..... 7
PIONA ..... 10
CAVALCHINA ..... 11
TREVISIOL ..... 13
MONTETONDO ..... 14
TORRE D'ORTI ..... 16
'L LAC ..... 17
PRENDINA ..... 18
TRERÈ ..... 20
CROCE DI MEZZO ..... 22
ROCCA DI CASTAGNOLI ..... 23
ZACCAGNINI ..... 24
LA VALENTINA ..... 27
TENUTA CAVALIER PEPE ..... 28
VINICOLA MEDITERRANEA ..... 30
MOCAVERO ..... 32
STATTI ..... 34
CARUSO & MININI ..... 36
VINALDO ..... 38
SARAJA ..... 39

### KAFFEE / ESSIG / ÖL / DESTILLATE

MOKARE ..... 40
BELLEI ..... 41
MARZADRO ..... 43

KONTAKT / IMPRESSUM / AGB ..... 46

# 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** |

neu im SORTIMENT

### CHARDONNAY FRIULI D.O.C.

Bukett: Brotkruste, Apfel
Geschmack: Elegant, trocken
13 %
Chardonnay
Stahl
Käse, Krustentiere, Antipasti, helle Fleischgerichte, auch als Aperitif

| | Preis/FL/EUR |
|---|---|
| 0,75 l | **11,90** |

### 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 | **14,90** |

### 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 | **26,90** |

Gambero Rosso

### 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 | **39,90** |

Gambero Rosso

### 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 | **21,50** |

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 alkohol-reichen Weine entstehen in der Denominazione di Origine Controllata-Region Colli Orientali del Friuli.

# TENUTA LA PRESA

## CAPRINO VERONESE, PIEMONTE

neu IM SORTIMENT

Tenuta La Presa ist das Ergebnis eines Traums der Familie Dei Micheli. Im Jahr 1955 war die mutige und aufwändige Entscheidung, in Caprino Veronese ein großes Landgut von 30 Hektar des Namens „La Presa“ zu erwerben, der Ausgangspunkt für das, was heute daraus geworden ist. Mit seinen 100 Hektar und den beiden Weinkellern zur Erzeugung und Veredelung des Weins ist die Tenuta La Presa eines der schönsten Weinbauunternehmen im Veroneser Umfeld. Adelino, Marilena, Fabio und Serena teilen Tag für Tag diese große Begeisterung mit der Absicht, auf diesem einzigartigen Gebiet große Weine herzustellen.

### LUGANA LA PRESA

Bukett: Birne, Zitrusfrüchte
Geschmack: Frisch und weich
13 %
Turbiana
Stahl
Antipasti, Fischgerichte, Käse, helles Fleisch

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

### NAPOLEONE ROSSO I.G.P. - I.G.T. VERONA

Bukett: Rote Früchte, würzig, Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen
Geschmack: Warm, gute Tanninstruktur, intensiv
14,5 %
Corvina, Merlot, Cabernet
Stahl
Fleischgerichte, Wild, Hartkäse

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,75 l | **22,90** |

### SALASSÁ ROSSO I.G.P. - I.G.T. VERONA

Bukett: Schwarzkirsche, rote Früchte
Geschmack: Intensiv, angenehme Tannine, weicher Abgang
14 %
Rondinella, Corvina
Holzfass, Tonneau
Grillfleisch, Meditationswein, gereifter Käse,

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

# 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 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 Briochenachgeschmack, 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** |

### 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 | **19,90** |

### 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** |

Mehr Weine aus dem Sortiment von Cascina Chicco >>>

# CASCINA CHICCO
CANALE, PIEMONTE

## 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. MOMPISSANO
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. MONTESPINATO
Bukett: Rosen, Himbeeren, Vanillearomen
Geschmack: Harmonisch sanfte Tannine
14,5 %
Nebbiolo
Barrique
Internationale Fleischgerichte, mittelgereifter Käse

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,75 l | **13,90** |

## 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, delikat, 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** |

## BAROLO
## ROCCHE 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** |

Dessertwein + Aperitif

## BIRBET BRACHETTO V.D.T.
Bukett: Rosen, Erdbeeren, Frühlingsblüten
Geschmack: Süß, weich, delikat, leicht, prickelnde Schäumung
5,5 %
Brachetto, teilvergorener Most
Stahl
Gebäck, Maroni, Obst, Konfekt

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

## 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 | **62,50** |

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** |

## BARBARESCO NOCE GRANDE D.O.C.G.
Bukett: Süße Gewürze, Veilchen, Kirschen
Geschmack: Körperreich, ausgewogen, seidig, weich
14,5 %
Nebbiolo
Barrique
Fleischragout, kräftiger Käse, kräftige Fleischgerichte, Trüffel, Wild

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,75 l | **32,50** |

# 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 Cortesereben, 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 | **12,90** |

### 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 | **14,90** |

# 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 beste Trauben für die Verarbeitung ausgewählt. So wird die Qualität der Cavalchina-Weine hoch gehalten.

### 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 | **13,90** |

### 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 | **13,90** |

### BARDOLINO CHIARETTO D.O.C.

Bukett: Frische Nuancen von Erdbeeren, Kirschen und dezenten Gewürznoten
Geschmack: Elegant, leicht, harmonisch
12,5 %
Corvina, Rondinella und Molinara
Stahl
Snacks, Aperitif, kleine Gerichte

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,75 l | **9,50** |

# TREVISIOL

VALDOBBIADENE, VENETO

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** |

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

Bukett: Feine Noten von Feldblumen, Mandeln, Zitrusfrüchten
Geschmack: Persistent, lang anhaltend, angenehm prickelnd, 11,5 %
Glera (Prosecco)
Stahl (natürliche Fermentierung)
Snacks, Muscheln, Aufschnitt

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

## 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** |

## SPUMANTE ROSÉ BRUT CUVÉE EDOARDO

Bukett: Johannisbeeren, Erdbeeren, Feldblumen
Geschmack: Ausgeglichen, sanft, lang anhaltend, 12 %
Glera (Prosecco), Pinot nero, Chardonnay
Stahl (natürliche Fermentierung)
Aperitif, Snacks

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

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

Bukett: Grüne Äpfel, Pfirsiche, Feldblumen
Geschmack: Elegant, ausgeglichen, sehr komplex und langanhaltend
11 %
Glera (Prosecco)
Stahl
Austern, Jakobsmuscheln

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

## ZERO PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Bukett: Mandeln, Zitronen und Äpfel
Geschmack: Trocken und vollmundig
11,5 %
Glera (Prosecco)
Stahl
Sushi, Sashimi, Fisch-Carpaccio

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

# MONTE TONDO

SOAVE, VENETO

In den sanften Hügel 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.

## 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** |

Streng limitiert!!!

## GARGANEGA SPUMANTE BRÚT 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** |

## 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 geerntet, 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 | **10,50** |
| 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 | **15,90** |
| 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 | **21,90** |
| 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 | **35,90** |
| 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 Luganagebiets sowie das herrschende Mikroklima bieten das Fundament, auf dem die Weine der Azienda Agricola 'L LAC angebaut werden können. Da ausschließlich Luganawein 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 (Trebbiano di Lugana)
Stahl
Zu Fisch oder Frischkäse

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,75 l | **12,50** |
| 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 | **11,90** |

## 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 | **12,90** |

## PINOT BIANCO GARDA D.O.C.

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

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,75 l | **8,50** |

## 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 | **8,50** |

## 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 | **8,50** |

## 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 | **19,90** |
| 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 | **27,90** |
| 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 %
Sauvignon und Chardonnay
Stahl
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
Vorspeisen, helles Fleisch, Risotto

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,75 l | **12,50** |

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

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

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,75 l | **8,90** |

## CÀ MORE
## RAVENNA ROSSO I.G.T.

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

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,75 l | **8,90** |

## SPERONE
## ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C.

Bukett: Balsamische Noten nach schwarzen und roten Früchten
Geschmack: Gehaltvoll, ausgeglichen, angenehm trocken
13 %
Sangiovese, Merlot, Syrah
Stahl
Wild und gebratenes Fleisch

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

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

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

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,75 l | **13,90** |

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

Bukett: Konfitüre, Waldboden, Kirschen, Schokolade
Geschmack: Voll, persistent, fruchtig
14,5 %
Sangiovese und Cabernet Sauvignon
Barrique
Fleischgerichte, gereifter Käse

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,75 l | **16,90** |

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

Bukett: Heidelbeeren, Schokolade, Vanille, geröösteter Kaffee
Geschmack: Langanhaltend, warm, vollmundig, würzig
14,5 %
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Barrique
Gereifter Käse, Fleischgerichte

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

# 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 | **35,90** |

### 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 | **17,90** |

### 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 Ciliegiolo
Tonneau und Stahl
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
Gereifter Käse, Rindfleisch

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

### CHIANTI CLASSICO RISERVA POGGIO Á 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 | **21,90** |

### 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 | **29,90** |

### 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 | **20,90** |

Einführungspreis!!!

### BURIANO TOSCANA CABERNET SAUVIGNON I.G.T.

Bukett: Intensiv, Pfeffer, Schokolade, Kaffee, Leder, rote Früchte
Geschmack: Langer Abgang, fleischig, kräftig, vollmundig
13,5 %
Cabernet Sauvignon
Barrique und Stahl
Risotto, Braten, gereifter Käse, Wild, Pilze

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,75 l | **35,90** |

# ZACCAGNINI

## STAFFOLO, MARCHE

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 | **9,50** |

### 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 | **9,50** |

### 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 | **12,50** |

### 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 | **14,90** |

**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.

Mindestens 54 Monate auf der Hefe

### 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 | **23,95** |

### SPUMANTE BRÚT ROSÉ

Bukett: Getrocknete Aprikosen, Brotkruste, delikat, frisch
Geschmack: Kirschblüten, halbgereifte Erdbeeren, vollmundig, frisch
12,5 %
Pinot Noir
Stahl (natürliche Fermentierung)
Ideal als Aperitiv, passend zu Austern und Meeresfrüchten

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

### 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 | **9,50** |

### 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 | **18,50** |

### 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** |

Anzeige

Ihr Geld kann mehr als Sie denken

FRAGEN SIE UNS!
WIR HELFEN IHNEN IN DER WELT DER VERSICHERUNGEN.

**Ihr Ansprechpartner:**
Josef Dieringer 0171 2234322

Charisma
VERSICHERUNGSMAKLER

www.charisma-finanz.de



# 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.

## 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 | **43,90** |

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 | **35,90** |

# TENUTA CAVALIER PEPE

SANT'ANGELO ALL'ESCA, CAMPANIA

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, delikat
13 %
Falanghina
Stahl
Schöner Sommerwein, Salate, Käse

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,75 l | **9,50** |

## ROSATO IRPINIA D.O.C. VELA VENTO VULCANO

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 | **9,50** |

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

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

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

**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 | **11,50** |
| 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
Pizza, Pasta, Grill

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

## SORAYA SALENTO I.G.P ROSATO

Bukett: Fruchtig, blumig
Geschmack: Frisch, weich, leicht
11,5 %
Malvasia Nera, Negroamaro
Stahl
Kalte Speisen, Grillspeisen, als Terrassenwein, Fischgerichte, Käse

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

## 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** |

## APPASSIMENTO SORAYA SALENTO I.G.P.

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** |

## 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** |

## MIORÉ 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 | **16,90** |

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

Bukett: Nussig, rote Früchte
Geschmack: Weich, samtig, vollmundig
15 %
Malvasia nera, 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 | **27,90** |

# MOCAVERO
ARNESANO, PUGLIA

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 Erdbeernoten
Geschmack: Frischer und intensiver Geschmack, angenehm säuerlich, gut ausgewogen
13 %
Primitivo
Stahl
Meeresfrüchte, Krebstiere, Pasta, Risotto, weißes Fleisch, Weichkäse

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,75 l | **10,95** |

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

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,75 l | **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** |

Meditationswein

## 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** |

# STATTI

LAMEZIA TERME, CALABRIA

„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 | SAISONPREIS |

## 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 |
|---|---|
| 0,25 l | SAISONPREIS |
| 0,75 l | SAISONPREIS |
| 5,0 l Kan. | SAISONPREIS |

## 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 | 7,50 |

## GELSI ROSÉ I.G.T. CALABRIA

Bukett: Kirschblüten, Erdbeeren, Rosen
Geschmack: Frisch, angenehm fruchtig
12,5 %
Gaglioppo
Stahl
✕ Pizza, Pasta, Frischkäse

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

## 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 | 7,50 |

## 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 | 11,90 |

## 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 | 11,90 |

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 | 27,90 |

## 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 | 11,90 |

## 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 | 11,90 |

## 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 |

# 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 | **SAISONPREIS** |

### 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 | **8,50** |

### 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 | **8,50** |

**REBSORTE: NERELLO MASCALESE**

Die Rebsorte Nerello Mascalese zeichnet eine wahre Besonderheit aus. Sie wird direkt an den fruchtbaren Hängen des Ätna 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 | **8,50** |

### CUTAJA SICILIA D.O.C.

Bukett: Tabak, Leder, Kaffee, Waldbeeren
Geschmack: Sehr trocken, guter Ausgleich von Säure und Tanninen, Fülle und Persistenz
14 %
Nero d'Avola
Barrique, Tonneau
✕ Gereifter Käse, Fleischgerichte

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,75 l | **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 | **43,90** |

### 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 | **21,90** |
| 1,5 l (Holzkiste) | **44,90** |
| 3 l (Holzkiste) | **89,90** |

# VINALDO
## MARSALA, SICILIA

„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 s anften Tanninen
12,5 %
Syrah
Stahl
Risotto, leichte Pasta, helle Fleischgerichte und Aufschnitt

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

### LELÉ NERO D’AVOLA SICILIA D.O.C.
Bukett: Feine Kirschnoten und Waldfrüchte
Geschmack: Weinig, fruchtig, frisch
13 %
Nero d’Avola und Merlot
Stahl
Gereifter Käse, gegrilltes Fleisch, Pizza und Pasta

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

### 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 NERO D’AVOLA 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** |

# SARAJA
## TELTI, 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 | **14,90** |

### 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 | **16,90** |

### 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 | **14,90** |

### AISITTÁ CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. RISERVA
Bukett: Preisel-und Johannisbeeren, leicht rauchige Note, reife Kirschen, Kaffee
Geschmack: Ein samtiger Wein voller Komplexizität
14 %
Cannonau
Tonneau und Stahl
Wild, Lamm, gereifte Käse

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

# 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
90 % Arabica, 10 % Robusta
2 Jahre lagerfähig

Die Gran Bar Kaffeemischung 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 Kaffeemischung bestens für alle Kaffeespezialitäten geeignet.

| | Preis/EUR |
|---|---|
| 1 kg | **19,90** |

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

Die harmonisch sanfte Mokare D.O.C. Kaffeemischung 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. Kaffeemischung aus und verspricht ein spannendes, ausgewogenes Aroma. Als reiner Genuss oder als Grundlage für verschiedene Kaffeespezialitäten findet die Mokare D.O.C. Kaffeemischung eine passende Anwendung.

| | Preis/EUR |
|---|---|
| 1 kg | **19,90** |

# BELLEI · ACETI
MODENA, EMILIA ROMAGNA

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, süßsauren Geschmack, würzig mit samtigen Nuancen. Für Salate und zum Würzen.

| | Preis/EUR |
|---|---|
| 0,25 l | **2,30** |

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

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

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,25 l | **15,90** |

Tagungszentrum
check.point X

**Top Lage | Flexible Schulungsräume | Seminar Ausstattung | Catering**

LOCATION: Junghansring 52 | 72108 Rottenburg a.N. - Ergenzingen | +49 7457 9438600 | info@checkpointx-tagung.de



**trockene Keller**

MIT SICHERHEIT DICHT

Kellerabdichtung ohne Aufgraben
Bauwerkssanierung
Rissverpressung
20 Jahre Fachkompetenz
Sauberkeit & Qualität

Mehr Wohnqualität.
Mit uns bleibt's trocken.

Eine Marke der an.kox Firmengruppe

aridco
BAU.WERK.DICHT

Ihr direkter Draht zu uns Tel. +49(0)7457 93 495 25 I info@aridco.de I www.aridco.de
aridco GmbH I Junghansring 52 I 72108 Rottenburg a. N.


MARZADRO
Distillatori per passione dal 1949

# MARZADRO DISTILLERIE

NOGAREDO, TRENTINO

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 Grape der Distilleria Marzadro zeichnen sich durch Feinheit und Personalität sowie einer großen Geschmacks- und Aromavielfalt aus.

## GRAPPA TRENTINA 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** |
| 0,7 l | **29,95** |

## ANFORA GRAPPA TRENTINA

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

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

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,5 l | **26,90** |
| 0,7 l | **29,95** |

## CREMA ALPINA MELONE

Mild, cremig, weich, fruchtig ...
Köstliche Creme aus den Bergen mit einem weichen und delikaten Geschmack, bei dem sich das Aroma der Melone mit dem Weiß der Sahne vermischt, hergestellt aus frischer Milch aus dem Trentino.
Pur genießen oder auf Eis, auch in Cocktails.
17 %

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,7 l | **24,50** |

## 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 | **24,50** |

## 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** |

## 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 | **79,90** |

## GRAPPA LE DICIOTTO LUNE

Bukett: Intensiv, ätherisch, harmonisch
Geschmack: Vollmundig, ätherisch, rund, mit Vanillenoten
41 %
Auswahl bester Trentiner Trester
Mehr als 2 Jahre im Barrique

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,5 l | **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 BIANCA

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

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,7 l | **59,90** |

## 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 | **44,50** |
| 0,7 l in Holzkiste mit 2 Gläsern | **79,90** |

## 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** |

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 FUTURA

Bukett: Fruchtige Noten, intensive Finesse
Geschmack: Voll, warm, ausgeglichen, persistent
44 %
Auslese von weißen und rotenTrestern
4 Jahre Barrique + 1 Jahr Sherryfass + 1 Jahr Ton

| | Preis/Fl./EUR |
|---|---|
| 0,7 l | **79,90** |

il Panino
WEINDIREKTIMPORT

VIN ALDO

## 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**
Vereinigte Volksbanken eG
IBAN: DE08 6039 0000 0418 9380 08
BIC: GENODES1BBV

Grafik: Susanne Wahl-Eder, St. Johann
Fotos: il Panino, Beate Armbruster, Fotolia, Shutterstock, Adobe Stock
©2024 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 |

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

### 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)

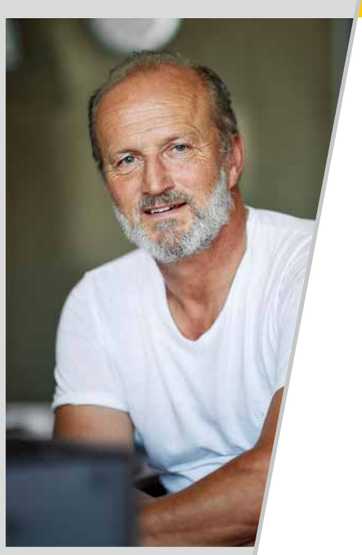
### Geschenkeservice
Geschenkideen für Weinliebhaber

**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 – 21:00 Uhr) |
| Mo, So + Feiertag | geschlossen |

Anzeige

KIMMERLE
Objekt
Ausbau



Thomas Kimmerle
*Geschäftsführer*

## Wohn- und Lebensqualität

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

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

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

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

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

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

**KIMMERLE OBJEKT-AUSBAU GMBH**
Halskestraße 26
72766 Reutlingen
Telefon 0 71 21/43 30 83-0
www.ausbau-kimmerle.de

STADTHALLE REUTLINGEN

# LIEBLICH ODER FRUCHTIG?
## VOLLENDETER GENUSS IM STILVOLLEN AMBIENTE

**WEIN HAT VIELE GESICHTER.
JEDE VERANSTALTUNG AUCH.**

In der Stadthalle Reutlingen werden Wein und Kulinarisches zum 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**

HITRADIO antenne 1 · RSM EBNER STOLZ · EISZEIT Quell · FairEnergie · WSD SECURITY · gastwerk CATERING SERVICE

myclimate shape our future · fairpflichtet · GREEN GLOBE CERTIFIED 2024

Wir arbeiten ressourcenschonend

www.stadthalle-reutlingen.de