



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



SEIFRIED

■■■■■ GMBH

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

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

seifried-fliesen.de

[fliesenseifriedgmbh](https://www.instagram.com/fliesenseifriedgmbh)

BUONGIORNO E SALUTE!

WEINKAUF IST VERTRAUENSACHE

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



Aldo de Luca

INHALT

WEINE (Winzer von Nord nach Süd)

ZORZETTIG	4
PIONA	6
CASCINA CHICCO	7
TENUTA LA PRESA	10
CAVALCHINA	11
TREVISIOL	12
MONTETONDO	14
TORRE D'ORTI	16
'L LAC	17
PRENDINA	18
TREERÈ	20
CROCE DI MEZZO	22
ROCCA DI CASTAGNOLI	23
ZACCAGNINI	24
TENUTA CAVALIER PEPE	26
VINICOLA MEDITERRANEA	28
MOCABERO	30
STATTI	32
CARUSO & MININI	34
VINALDO	36
SARAJA	37

KAFFEE / ESSIG / ÖL / DESTILLATE

MOKARE	38
BELLEI	39
MARZADRO	41

KONTAKT / IMPRESSUM / AGB..... 44



„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	12,40



**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	12,40



**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	12,40



**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



**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



**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 C.O.F. D.O.C.G.

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 Sorte 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.



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



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 autochthone 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



**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	17,90
1,5 l	39,90



**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	22,90
1,5 l	47,90



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

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

	Preis/FL/EUR
0,75 l	22,90
1,5 l	47,90



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

Bukett: Intensive Gewürznoten, Wildrosen
Geschmack: Sehr trocken, tanninreich
14,5 %
☞ Nebbiolo
☑ Tonneau
✗ Rinderfilet, Lamm, Wild

	Preis/FL/EUR
0,75 l	30,90
1,5 l	68,90



Dessertwein + Aperitif

BIRBET BRACHETTO V.D.T.

Bukett: Rosen, Erdbeeren, Frühlingsblüten
Geschmack: Süß, weich, delikater, 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

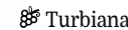

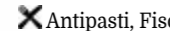
	Preis/FL/EUR
0,75 l	32,50



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 D.O.C.

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

	Preis/FL/EUR
0,75 l	12,90





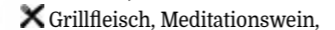
NAPOLEONE ROSSO I.G.P. - I.G.T. VERONA

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

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






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

Bukett: Intensiv, Äpfel, Birnen, Creme, gelbe Früchte
Geschmack: Voll, ausgeglichen, lang und würzig
13,5 %
 Garganega, Trebbiano, Trebbianello und Bianca Fernanda
 Stahl und Barrique
 Geflügel, Spargel, Steinpilze

	Preis/FL/EUR
0,75 l	14,50






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

Bukett: Intensiv, reife rote Früchte und Gewürze
Geschmack: Warm, voll, sanft, wenig Säure
13 %
 Corvina, Rondinella, Marzemino und Barbera
 Tonneau
 Ossobuco, Spezzatino, Pasta

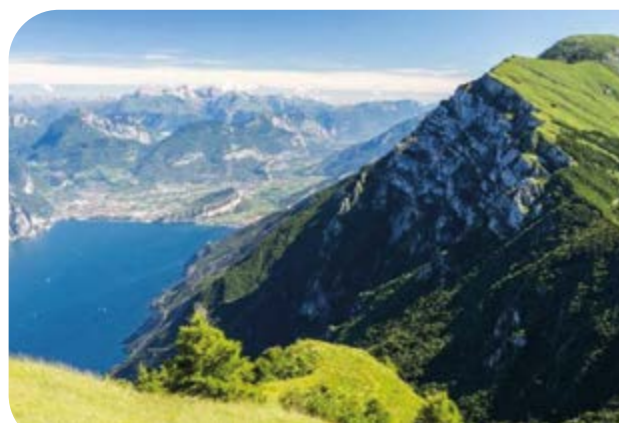
	Preis/FL/EUR
0,75 l	14,50



BARDOLINO CHIARETTO D.O.C.

Bukett: Frische Nuancen von Erdbeeren, Kirschen und dezenter 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	11,90
1,5 l	25,50
3,0 l	75,00
6,0 l	280,00



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



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	75,00



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

Zeit, Reife, Verantwortung

WAS GROSSE WEINE UND DIE SICHERUNG VON
LEBENSWERKEN VERBINDET



Ein großer Wein entsteht nicht im Augenblick seines Genusses. Er beginnt im Boden, reift über Jahre und entfaltet seine Qualität erst durch Geduld, Erfahrung und sorgfältige Begleitung.

In einer Enoteca con Osteria wie dem Il Panino wird Wein nicht einfach serviert – er wird verstanden. Herkunft, Reife und Charakter stehen im Mittelpunkt. Jede Flasche trägt Geschichte in sich.

Auch Lebenswerke verdienen eine solche Aufmerksamkeit. Die KIDOQ GmbH begleitet seit Jahren komplexe Vorhaben mit Struktur, Diskretion und Weitblick. Dabei zeigt sich zunehmend ein Bereich, der weit über klassische Projektentwicklung hinausgeht: die nachhaltige Sicherung von Vermögen, Verantwortung und persönlichen Angelegenheiten – für Menschen, die ihre Angelegenheiten geordnet wissen möchten, ohne ihre Selbstbestimmung aus der Hand zu geben.

Viele Gäste dieses Hauses haben über Jahrzehnte Werte aufgebaut – Unternehmen, Immobilien, Sammlungen oder Kapital. Mit zunehmendem Alter, wachsender Komplexität oder fehlender familiärer Unterstützung entsteht häufig der Wunsch nach verlässlicher Struktur und kontinuierlicher Begleitung. Im Mittelpunkt stehen dabei die Organisation finanzieller und persönlicher Angelegenheiten sowie die langfristige Sicherung von Entscheidungen – freiwillig, individuell und auf Augenhöhe. Wie beim Wein entsteht echter Wert nicht durch Geschwindigkeit, sondern durch sorgfältige Pflege über lange Zeit.

Il Panino ist ein Ort für Genuss und für Gespräche, die über den Abend hinausreichen. Zwischen gereiften Baroli und Brunelli entstehen Begegnungen, Erinnerungen und manchmal auch der Wunsch, das Geschaffene in gute Hände zu wissen.

Unternehmen wie KIDOQ schaffen im Hintergrund Strukturen, die Lebenswerke sichern und Zukunft ordnen können – leise, zuverlässig und mit Respekt vor dem Erreichten.

www.kidoq.de
Development & Opportunities

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.



HEART BIANCO GARGANEGA I.G.T.

Bukett: Feldblumen und Zitrusfrüchte
Geschmack: Fein, sanft und frisch
13 %
☞ Garganega
☑ Stahl
✗ Als Aperitif und zu Fischgerichten

Etikett aus Stoff

Preis/FL/EUR	
0,75 l	15,95



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

Etikett aus Holz

Preis/FL/EUR	
0,75 l	15,95



SOAVE CLASSICO D.O.C.

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

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



FOSCARINO SOAVE CLASSICO D.O.C.

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

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



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

Etikett aus Samt

Preis/FL/EUR	
0,75 l	47,50



Meditationswein

ROMEO ROSSO VERONESE I.G.T.

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

Etikett aus Metall

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
16 %
 ☞ 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
16 %
 ☞ 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 (Trebiano 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, delikater, 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 %
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	8,90



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	8,90



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





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 A 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 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



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



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.



72 Monate auf der Hefe
Dosage Zéro

METODO CLASSICO DI VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C.

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

Preis/Fl./EUR	
0,75 l	23,95



neu
im Sortiment

36 Monate auf der Hefe
Dosage Zéro

METODO CLASSICO DI PINOT NOIR ROSÉ

Bukett: Himbeeren, Kirschen
Geschmack: Langanhaltend, vollmundig, frisch 12,5 %
☞ Pinot Noir
☑ Stahl
(natürliche Fermentierung)
✗ Ideal als Aperitiv, passend zu Austern und Meeresfrüchten, Risotto

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



SPUMANTE BRÛT ROSÉ

Bukett: Getrocknete Aprikosen, Brotkruste, delikate, 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



FALERIO PECORINO D.O.C. LINEA ZETA

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 DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO 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 DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE D.O.C. CRU

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



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 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

FRANCO CONERO RISERVA D.O.C.G.

Bukett: Schwarze Waldfrüchte, Schokolade, Kaffee, Maulbeeren
Geschmack: persistent, trocken, balanciert, langer Abgang 14,5 %
☞ Montepulciano
☑ Barrique
✗ Kräftige Gerichte, gereifte Käse, Wild, Trüffel

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



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 späte-reifende 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



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	7,95



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	9,90



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	12,90



MIORE PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P.

Bukett: 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	16,90



APPASIMENTO SORAYA SALENTO I.G.P.

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

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



MANI SALENTO I.G.P. SUSUMANIELLO

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

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



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	23,90



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	27,90

Anbaugebiet: Das Epizentrum ist die Region Apulien in Süditalien, insbesondere um Manduria (DOC-Zone „Primitivo di Manduria“).
Genetik: Primitivo ist genetisch identisch mit der US-amerikanischen Rebsorte Zinfandel.
Aromen: Dunkle Früchte (Brombeere, Kirsche, Pflaume), würzige Noten (Zimt, Nelken, schwarzer Pfeffer), oft Schokolade oder Kakao.
Stil: Kräftig, vollmundig, oft mit einem höheren Restzuckergehalt, was ihn sehr zugänglich macht.



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



SIRE CHARDONNAY I.G.P. SALENTO
Bukett: Eleganz und Finesse, grasiger Duft, delikate Fruchtnoten
Geschmack: Herzhaft, rund und nuancenreich
12,5 %
☞ Chardonnay
☑ Stahl
✗ Aperitif, leichte Antipasti, Meeresfrüchte und Fisch

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



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

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



SIRE PRIMITIVO I.G.P. SALENTO
Bukett: Schattenmorellen, süße Gewürze
Geschmack: Gehaltvoll, kräftig, dichte erdige Aromen
14 %
☞ Primitivo
☑ Stahl
✗ Pasta, Eintöpfe

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



SIRE NEGROAMARO I.G.P. SALENTO
Bukett: Intensive Waldbeerennoten
Geschmack: Harmonische Tanninstruktur
13 %
☞ Negroamaro
☑ Stahl
✗ Braten und gereifter Käse, Pasta mit Fleischsauce

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



CURTI RUSSI PRIMITIVO ROSATO I.G.P. SALENTO
Bukett: Kirschblüten und Erdbeerennoten
Geschmack: Frischer und intensiver Geschmack, angenehm säuerlich, gut ausgewogen
13 %
☞ Primitivo
☑ Stahl
✗ Meeresfrüchte, Krebstiere, Pasta, Risotto, weißes Fleisch, Weichkäse

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



PRIMITIVO I.G.P. SALENTO
Bukett: Intensiver Duft mit Konfitürennoten
Geschmack: Gut ausbalanciertes 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



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

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

Meditationswein



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, delikant
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 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

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 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

GRECO BIANCO I.G.T. CALABRIA

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



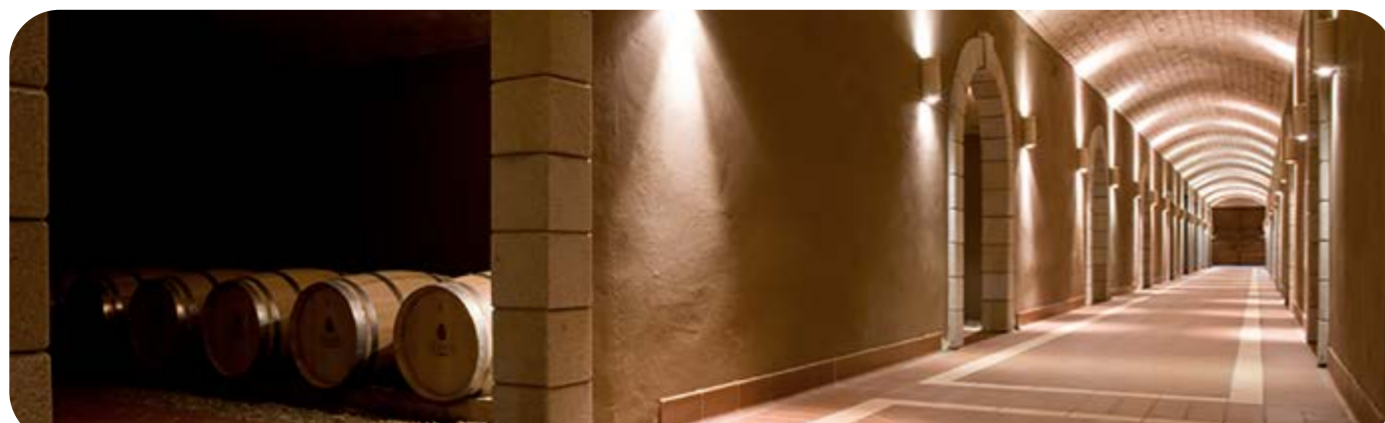
Preis/Fl./EUR	
0,75 l	11,90

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





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 Äthna kultiviert und herangezogen. Dort herrschen ideale Mikroklimatische Bedingungen, die die Nerello Mascalese-Rebe zu einer wirklichen Rarität werden lassen.



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

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

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



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	41,90



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)	41,90
3 l (Holzkiste)	83,80



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)	47,90
3 l (Holzkiste)	95,00



„Mit den VINALDO-Weinen haben wir einen lange gehegten Traum verwirklicht – Weine, die voll und ganz unseren Vorstellungen entsprechen. Von kompetenten Önologen haben wir unsere Ideen umsetzen und die Weine kreieren lassen, ihnen Namen unserer Lieben und Lieblingsplätze gegeben und Etiketten mit Kunstwerken unserer Familie gestaltet. Diese Weine verkörpern unsere individuelle Weinphilosophie: Reell, authentisch, kreativ und von bester Qualität.“
Aldo de Luca mit Familie



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

Bukett: Frisch, blumig, Noten von gelben Früchten
Geschmack: Leicht, fruchtig, sanft, harmonisch
12 %
☞ Catarratto
☑ Stahl
✗ Fischgerichte, leichte Vorspeisen

Preis/FL/EUR	
0,75 l	7,95



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

Bukett: Erdbeer, Johannisbeere, Amarena
Geschmack: Fruchtig, mit sanften Tanninen
12,5 %
☞ Syrah
☑ Stahl
✗ Risotto, leichte Pasta, helle Fleischgerichte und Aufschnitt

Preis/FL/EUR	
0,75 l	7,95



**LELE
NERO D'AVOLA SICILIA
D.O.C.**

Bukett: Feine Kirschnoten und Waldfrüchte
Geschmack: Weinig, fruchtig, frisch
13 %
☞ Nero d'Avola und Merlot
☑ Stahl
✗ Gereifter Käse, gegrilltes Fleisch, Pizza und Pasta

Preis/FL/EUR	
0,75 l	7,95

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 GALLURI
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 Komplexität
14 %
☞ Cannonau
☑ Tonneau und Stahl
✗ Wild, Lamm, gereifte Käse

Preis/FL/EUR	
0,75 l	25,90

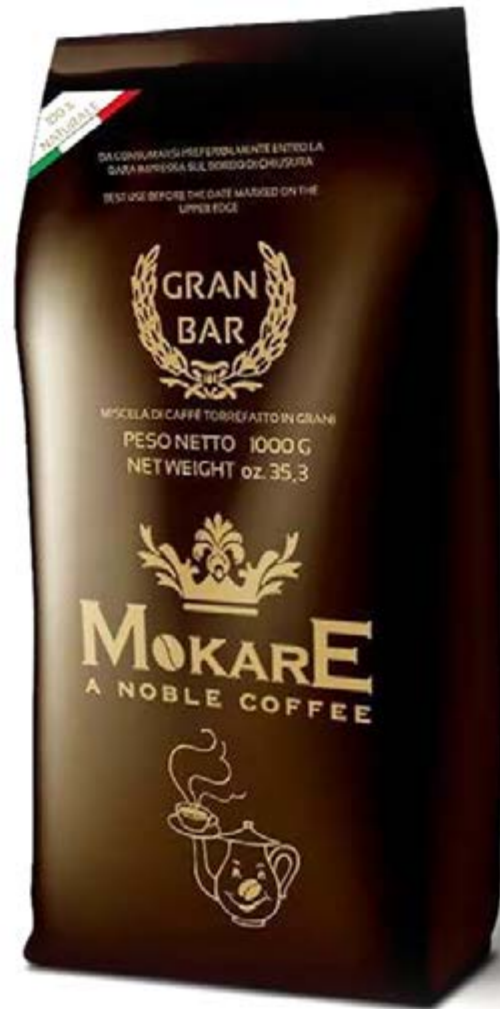




CAFFÈ MOKARE

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	27,90



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 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 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



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





Eine Marke der
an.kox
Eventmanagement

Tagungszentrum
check.point X

Event- und Tagungszentrum in Rottenburg Ergenzingen

Platz für Ihr Event | Raum für Ihre Ideen

Tagungen | Workshops | Firmenfeiern | Hochzeiten

Top Lage • moderne Tagungstechnik • individuelle Raumgestaltung • lichtdurchflutete Räume • moderne Gestaltung und Einrichtung • regionale Partner • vollausgestattete Catering-Küche • keine Catererbindung • Parkmöglichkeiten am Gebäude



Junghansring 52, 72108 Rottenburg am Neckar

Tel.: +49(0)7457 94 386-12, E-Mail: info@checkpointx-tagung.de



Instagram: [checkpointx_eventlocation](https://www.instagram.com/checkpointx_eventlocation)



Web: [checkpointx-tagung.de](https://www.checkpointx-tagung.de)



MARZADRO DISTILLERIE NOGAREDO, TRENINO

Bereits in dritter Generation gibt es diese Brennerei, die zwischen September und Dezember täglich Zentner von frischen Treestern 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 Persönlichkeit sowie einer großen Geschmacks- und Aromavielfalt aus.



GRAPPA TRENINA 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



GRAPPA LE DICHIOTTO LUNE

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

	Preis/Fl./EUR
0,5 l	29,90



GRAPPA MONOVITIGNO MOSCATO

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

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



GRAPPA TRENINA 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



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



AMARO MARZADRO

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

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



LA MIA GRAPPA AFFINATA

Bukett: Würzig, intensiv und harmonisch
Geschmack: Weich und samtig.
40 %
☞ Trester von Valpolicella, Bardolino, Amarone
☛ Barrique

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



GRAPPA ESPRESSIONI 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 roten Trester
☛ 4 Jahre Barrique + 1 Jahr Sherryfass + 1 Jahr Ton

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





VIN ALDO

KONTAKT / IMPRESSUM / AGB

Il Panino GmbH, Geschäftsführer: Aldo de Luca
 Albr. 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: GENODE33BBV

Grafik: Susanne Wahl-Eder, St. Johann
 Fotos: il Panino, Beate Armbruster, Fotolia, Shutterstock,
 Adobe Stock, Stephanie Trenz
 ©2026 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



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 100 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. 62 Personen)

Geschenkeservice

Geschenkeideen 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

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





Suchen Sie ein Geschenk?

Bei uns werden Sie bestimmt fündig.
Wir haben tolle Geschenkideen für
Weinliebhaber sowie Gutscheine
und vieles mehr ...

Besuchen Sie auch
unseren Onlineshop
www.vinaldo.de





STADTHALLE REUTLINGEN



VERANSTALTUNGEN MIT ZUKUNFT – NACHHALTIG BEEINDRUCKEND

Unsere Partner



Wir arbeiten ressourcenschonend
www.stadthalle-reutlingen.de

