



Ihr Experte in Sachen Fliesen und Naturstein

Spezialisierte Dienstleistung aus einer Hand

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

Aus einer Hand

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



Strategie und Planung

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

www.seifried-fliesen.de



BADSANIERUNG

BALKONSANIERUNG

TREPPENBAU

TERRASSEN

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

 seifried-fliesen.de

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



BUONGIORNO E SALUTE! WEINKAUF IST VERTRAUENSACHE

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

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

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 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



8



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, mittlere gereifter 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



9



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	22,90
1,5 l	47,90



BAROLO ROCCHES 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, 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



TENUTA LA PRESA

CAPRINO VERONESE, VENETO

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



NAPOLIONE 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



CAVALCHINA

CUSTOZA, VENETO

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



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 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	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



MONTE TONDO

SOAVE, VENETO

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



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, delikat, frisch, angenehme Säure, ausgeglichen
12,5 %
Garganega
Stahltank
Universell einsetzbar, als Aperitif, Fischgerichte, Büffelmozzarella, Austern, zum Brunch

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



FOSCARINO SOAVE CLASSICO D.O.C.

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

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



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, 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 %
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



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



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



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 Cilieggiolo
Tonneau und Stahl
Teigwaren, leichte Fleischgerichte, Aufschnitt

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



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



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



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



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



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.



72 Monate auf der Hefe
Dosage Zéro

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

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



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, 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



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





TENUTA CAVALIER PEPE

SANT'ANGELO ALL'ESCA, CAMPANIA

Innitten 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 her-
ausgestellt 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



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



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



REBSORTE: AGLIANICO

Die wohl beste Rotweinsorte Süditaliens ist Aglianico. Ihren Ursprung hat die spät-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



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



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



SANTO STEFANO CAMPI TAURASINI D.O.C.

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

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





VINICOLA MEDITERRANEA

SAN PIETRO VERNOTICO, PUGLIA

In der Nähe von San Pietro Vernotico, einem Dorf im Salento, befindet sich das Weingut Vinicola Mediterranea. Nie war ein Name besser geeignet für ein Weingut, das die besten Qualitäten und Eigenschaften des mediterranen Ökosystems nutzt. Dies ist eine Zone, die dank der warmen Sonne und der Meeresbrise, die von der Adria kommt, ein natürliches Geschenk für den Weinanbau ist. Das Unternehmen wurde 1997 von Giuseppe Marangio und Vito Epifani gegründet, beide bereits Experten auf diesem Gebiet, aber zum ersten Mal direkt mit der Absicht, etwas Eigenes zu schaffen. In den ersten Jahren wird ausschließlich Fasswein produziert, der sofort in ganz Italien geschätzt und vermarktet wird. Die Abfüllung beginnt im Jahr 2000 – eine große Auswahl wird in die ganze Welt exportiert: Negroamaro, Soraya, Donvito, um nur einige zu nennen.



SORAYA PRIMITIVO SALENTO I.G.P.

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

	Preis/FL/EUR
0,75 l	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



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



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



**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



**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



**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



**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



**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



**Montationswein
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, delikate
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, Mantónico
✗ 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

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



**AISITTÀ
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

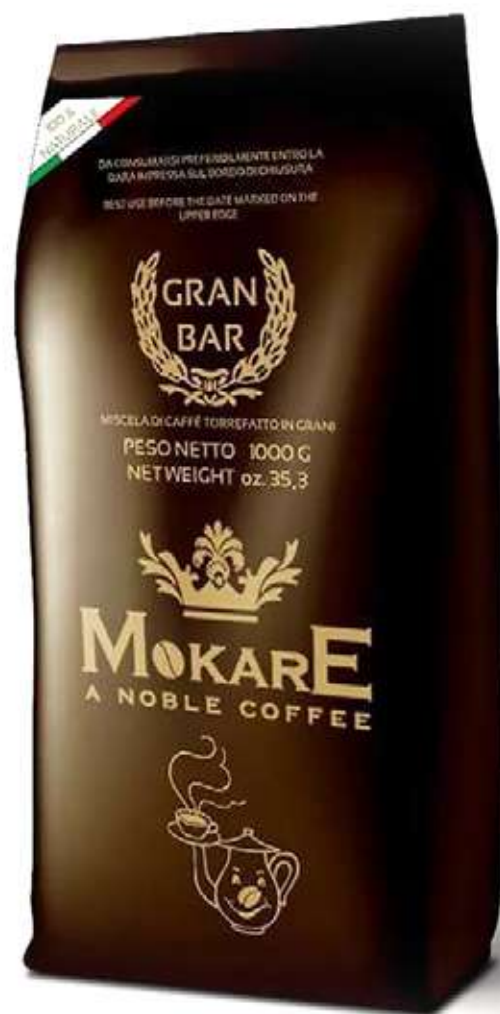




CAFFÈ MOKARE

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

38



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



39



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, TRENTO

Bereits in dritter Generation gibt es diese Brennerei, die zwischen September und Dezember täglich Zentner von frischen Trester 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 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



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 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.

	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.

	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.

	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 Tretern
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
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, 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 Seksteuer 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

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

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

