**Vini bianchi/Weißweine 0,75.l.**

**Südtirol/Alto Adige**

**Sauvignons DOC.**  **€ 28,50**

Der feinfruchtige Sauvignon Blanc ist ein hocheleganter Wein der Kellerei Nals Margreid, die in Südtirol an der Spitze steht. Dieser herrliche Weißwein ist ein typischer Sauvignon Blanc aus Italien, der sich strohgelb im Glas zeigt. 100% Sauvignon mit sehr typischer Frucht, saftig, ausdruckstark und mineralisch.

**Chardonnay : € 35,00**

Das Weingut Tiefenbrunner – Schlosskellerei Turmhof in Entiklar beweist dies seit Generationen. Als eines der ältesten Weingüter Südtirols verknüpfen wir die Winzerkunst mit Traditionsbewusstsein und Innovation, sind stets in Bewegung und doch beständig, geehrt und geerdet – ein Garant für Qualität und Eleganz.

Kellerei Tiefbrunnen 100% Chardonnay , sein Licht ist Hellgelb mit Grüner

Reflexen,. Das Angenehmen sortentypische Aroma mit Wiesenblumennoten

Erinnert an exotische Früchte. Leicht würzig, gut strukturiert und voll im

Mund gibt er sich im Abgang nachhaltig.

**Chardonnay Riserva „ Baron Salvadori „ DOC. € 65,00**

Kellerei Nals Mangreid . Sein fruchtig-blumiger Duft verbreitet Aromen von

 reifer Marille und Ananas. Herangewachsen im warmen Margreid, besticht der

Chardonnay Baron Salvadori mit Struktur bei gleichzeitiger Frische, harmonischer

Fülle und Eleganz, um am Gaumen lange nachzuhallen. Dieser Chardonnay

harmoniert mit raffinierten Gerichten der gehobenen Gastronomie, mit kräftigen

Vorspeisen, weißem Fleisch und gegrillten Fischspeisen.

**Friuli/Friaul**

**Sauvignons : Kellerei Luisa € 32,00**

Alles begann im Jahr 1907 mit unserem Urgroßvater Francesco Luisa und seinem kleinen Winzerhof mit fünf Hektar Land. Es folgte Großvater Delciso, der als einziger von sechs Kindern noch sehr jung den Familienbetrieb weiterführte. Und dann kam Eddi, unser Vater, der im Alter von nur dreizehn Jahren damit begann, sich dem Weinbau und der Kellerei zu widmen und den Betrieb in unermüdlicher und harter Arbeit zu dem machte, was Tenuta Luisa heute ist. Zusammen mit unserer Mutter Nella hilft er uns auch heute noch im Betrieb: Seine Unterstützung ist immer noch wesentlichGoldgelbe Farbe, es hat ein sehr feines und typisches Bukett, das an Salbei, Pfeffer und Tomatenblatt erinnert, Ein Wein von großer Struktur undgleichzeitig Mit ausgezeichneter säure

**Ribolla gialla : Kellerei Luisa € 32,00**

Strohgelbe Farbe mit Grünlichen Reflexen, charakteristischer Geschmack,

Trocken, leicht citrinrot. Es präsentiert ein angenehmes und zartes Bouquet

mit blumigen Noten, die an Akazien erinnern

Es ist das wahre Symbol von friaul Julich Venetien zusammen mit Friulano

Die Herkunft von Ribolla gialla ist ungewiss: Einige Autoren identifizieren

Den Vorfahren von Ribolla mit Rebsorte, die von den Römern Während ihrer

Herrschaft im fraulichen Gebet eingeführt wurde vor allem in Kefalonia, das

vielleicht zur Zeit der venezianische Herrschaft in ferial eintraf, als die

Handelsbahn der Serenissima der östliche Mittelmeerraum umfasste.

 **Friulano ( Tokaij ) : Kellerei Luisa € 32,00**

Weißwein mit Abstand der repräsentativste Vertreter der Weinkunde und des

 Weinbaus in Friaul. Intensive strohgelbe Farbe; es hat ein blumiges und fruchtiges

Aroma mit einer typischen Note, die an den charakteristischen Bittermandel-Duft

Erinnert, Al streng trockner Geschmack, aber die moderate Säure, die ihn auszeichnet

Lässt ihn immer rund, reichlich und samtig

Die Herkunft der Tocai-Traube ist nicht mit Sicherheit bekannt. Aus Dokumenten,

die der Historiker Dalmasso 1937 zitierte, geht der Anbau von Tocai auf das Jahr 1771 zurück. Bereit 1632 wurde er erwähnt, als die Gräfin Aurora Formentini den Weinstock

 von San Floriano mitbrachte, der Formint hieß dann wurde Tokaij. Neure Studien zeigen, dass die Herkunft von Tocai aus Savignonasse stammt, eine Rebsorte aus der Region Bordeaux, die Mitte des 19. Jahrhunderts aus Frankreich nach Friaul kam.

 **Trentino/Trentin**

**Nosiola DOc € 26,50**

**Kellerei La-Vis** .Die einzige einheimische weiße Rebsorte des Trentino, die Nosiola, befindet sich auf den Hügeln von Pressano und im Valle di Cembra, ihrem Wahlort. Im historischen Anbaugebiet auf den marmornen Böden von Pressano nimmt die Nosiola einzigartige Bedeutungen für Aromatizität und Struktur an. Diese äußere Nosiola hat eine hellstrohgelbe Farbe mit pastellgrünen Reflexen, florale Noten von Rosenblättern, Litschi und Jasmin sowie eine merkwürdige Note von Haselnüssen. Am Gaumen ist der Wein voll und anhaltend mit der richtigen Säure.

**Müller Thurgau DOC** **€ 26,50**

**Kellerei La Vis** :Der Mitte des letzten Jahrhunderts im Trentino angekommene Müller-Thurgau fand auf den Porphyr-Böden des Valle di Cembra und des Meano-Hügels den idealen "Lebensraum". Durch den Einsatz modernster Technologien, die den Kontakt mit Sauerstoff in allen Phasen des Weinherstellungsprozesses ausschließen, kann die aromatische Komponente erhalten und der Wert dieser Sorte gesteigert werden. Müller Thurgau La Vis hat eine leuchtend strohgelbe Farbe. In der Nase finden sich fruchtige Aromen von grünem Apfel und Litschi sowie Blütenessenzen von Maiglöckchen und Jasmin. Am Gaumen ist es reich und harmonisch, besonders schmackhaft und von guter Struktur.

**Risling**  **Doc**  **€ 26,50**

**Kellerei La-Vis** Der im Renotal beheimatete Riesling Rhein wird seit Jahrzehnten in den Weinbergen des Cembra-Tals angebaut. Auf den nach Süden ausgerichteten Hängen bilden die von der Sonne beleuchteten Trauben Aromen, die bei den wichtigen thermischen Exkursionen der Alpentäler erhalten bleiben. Der Riesling La Vis hat eine strohgelbe, leicht grünliche Farbe und einen zarten Duft mit charakteristischen Aromen von kandierten Früchten und Johannisbrot. Mit einem wohlschmeckenden, fruchtigen und angenehm säuerlichen Geschmack kommt er am besten nach einigen Monaten Lagerung in der Flasche zur Geltung.

**Veneto/Venetien**

**Pinot Grigio: € 26,50**

**Kellerei La Marca**, 100% Pinot Grigio (Grau Burgunder).Herz und Seele von La Marca sind die 9 Weingenossenschaften in der Provinz Treviso, eine gefestigte Bereicherung, die jeden Tag durch Leidenschaft und Engagement gehegt und gepflegt wird Marca, gegründet 1968, zeichnet sich durch ihr Streben nach hervorragender Qualität aus. Indem sie die eigenen Wurzeln unerschütterlich bewahrt, gleichzeitig jedoch mit bedeutsamen technologischen Investitionen in die Zukunft schaut, hat sie die Vision der Gründer umgesetzt und Weine von überragender Qualität geschaffen, die in der ganzen Welt anerkannt sind, und somit zur “Botschafterin” des Prosecco in der Welt wurden.Der Pinot Grigio, Inbegriff für den italienischen Stil, drückt seine komplette Persönlichkeit in den mineralienhaltigen Böden der Marca Trevigiana aus. Der Geruch ist intensiv und vielschichtig mit Andeutungen von reifer Birne, Wildblumen und einer leichten Spur von Brotkruste. Ein Weißwein von großer Feinheit, angenehm im Mund, frisch, schmackhaft und erfüllend, mit aromatischem Abgang.

**Pinot Grigio € 26,50**

**Kellerei De Stefani.** 100% Pinot Grigio(Grau Burgunder) 1866-1957:Valeriano De Stefani, der Vertreter der ersten Generation, widmet sich dem Weinbau und der Weinproduktion in Refrontolo, in dem Hügelgebiet zwischen Conegliano und Valdobbiadene. In der Folgezeit steht ihm dein gleichnamiger Sohn, Valeriano, Vertreter der zweiten Generation, zur Seite. Ihr Augenmerk richtet sich vor allem auf die Trockenbeerenauslese, sie pflanzen besondere Rebsorten in Zonen, die sie dazu für geeignet halten und sie bevorzugen die autochthone Varietät des Marzemino und des Prosecco. Organoleptische Eigenschaften: strohgelbe Färbung mit kupfernen Farbnuancen; feiner und fruchtiger Duft; sehr zart und vollmundig im Geschmack, erinnert an Nüsse und geröstete Mandeln.

**Piemonte/Piemont**

**Roero Arneis „ Occhetti „ DOC. € 32,50**

**Kellerei Marziano Abbona** Die weiße Rebsorte stammt aus [Italien](https://glossar.wein-plus.eu/italien). Synonyme sind Bianchetta, Bianchetta di Alba, Bianchetto, Bianchetto di Verzuolo und Nebbiolo Bianco (es gibt aber keine genetische Beziehung zur roten Sorte [Nebbiolo](https://glossar.wein-plus.eu/nebbiolo)). Der Name bedeutet „kleine Schwierige“ und bezeichnet im alten piemonteschischen Dialekt eine Person mit mürrischem, unzuverlässigem und jähzornigem Charakter (dies hat jedoch keinen Zusammenhang mit den Eigenschaften von Arneis). Die Sorte wurde möglicherweise bereits im Jahre 1432 unter den Namen Ranaysii in der Provinz Torino im Piemont erwähnt. Unter dem Namen Arneis erfolgte dies aber erst im Jahre 1877 durch den Ampelographen Giuseppe di Rovasenda. Beschreibung:Etwas kräuterig-würzige und zart nussige Duft mit verhaltener

Gelb fruchtigen Noten. Auch im Mund eher zurückhaltende Frucht mit Vegetabilen und

Nussigen bis holzigen Aromen, sehr feine Säure, Moderater Gerbstoff, etwas

Nachhaltigkeit, hefige Töne, Ein Venig speckig und auch erdig in Hintergrund, gute

Abgang

**Gavi di Gavi „ Magda Pedrini“ DOCG. € 25,50**

**Kellere Magda Pedrini**, 100% Cortese, Ein leuchtendes Strohgelb mit grünen

Reflexen fließt der **Gavi di Gavi**  ins Glas. Verlockende Aromen Bittermandel,

Aprikose und Zitrus entströmen diesen feinen, leicht-mineralischen tropfen mit

gut abgerundete Tannine und langem Abgang.trocken und rassig,

**Viognier „ Cinerino“ DOC. € 45,00**

**Kellerei Marziano** Abbona. 100% Viognier im Barrique fermentiert.

Il Cinerino wurde aus dem Zusammentreffen der Familien Abbona mit Viogniers

Geboren. Seitdem hat der Wunsch, diese Vorzüglichkeit zu reproduzieren, im unserem

Hügeln Wurzeln geschlagen. Der Name leitet sich von dem Reiher ab, der ab und zu

Einem halt in dem See macht, auf den die Weinberge blicken. Die Herausforderung,

Viognier auf den Hügel der Region, hat Früchte getragen. Il Cenerino überzeugt jedes

Jahr durch die Aromen von Honig, weißer Blüten und Zitrusfrüchten von seltener

Charme. Der Mund ist Reichhaltig, umhüllend, weich und von außergewöhnliche

Frische.

**Lombardia/Lombardei**

**Lugana „ Zamichele » € 27,50**

**Kellerei Zamichele ,** 100% Trebiano, zart, hefig-nussiger, vegetabiler Duft mit

Kernobstnoten, einem Hauch Speck und erdig-mineralischen Tönen. Klare,

feinsaftige, recht fest gewirkte Frucht mit vegetabilen und hefigen Noten,

zart Floral, gute Nachhaltigkeit, etwas Griff, im Hintergrund, etwas Kandis,

Sehr guter, fester, recht saftiger Abgang

**Toscana/Toskana**

**Vernaccia di San Gimignano DOCG: € 27,50**

Toskanische Weißweinikone

Der stilprägende "Vernaccia die San Gimignano" ist der Bestseller des Hauses

[**Teruzzi & Puthod**](http://www.ludwig-von-kapff.de/teruzzi-puthod-kultweine-aus-san-gimignano/) und geschmackliches Vorbild für eine ganze Generation

von [toskanischen](https://www.club-of-wine.de/weine.html?lvk_winemaker_region=133) Weißweinerzeugern. Mit ihm markiert Teruzzi & Puthod

einen der ganz großen Höhepunkte der Geschichte des Vernaccia di San Gimignano.

Anfang des 13. Jahrhunderts wurde die Rebsorte als „vernaculus“ (zu Deutsch etwa: „

vom Ort stammend“) erstmals urkundlich erwähnt.

1966 erhielt er als erster Weißwein [Italiens](https://www.club-of-wine.de/weine.html?country_of_manufacture=7384) das DOC-Prädikat und wurde 1993 sogar zu einer DOCG aufgewertet. Er präsentiert sich dem Auge mit einer strohgelben Färbung, verströmt einen Duft nach reifen Ananas- und Zitrusfrüchten und überzeugt am Gaumen mit feiner Mineralität, schöner Frucht und einem zarten Mandelton. Genießen Sie diesen harmonisch-leichten und italienisch beschwingten [Weißwein](http://www.ludwig-von-kapff.de/weisswein.html) zu leichten Vorspeisen und zartcremigen Käsesorten

**Bianco Toscano „ Terre di Tufi „IGT. € 45,00**

**Der Teruzzi & Puthod** Terre di Tufi leuchtet strohgelb mit einem Duft nach exotischen Früchten und blumigen Anklängen. Am Gaumen ist der Teruzzi & Puthod Terre di Tufi voll mit mineralischen Noten und Aromen von gerösteten Mandeln. Der dezente Ausbau im Barrique verleiht dem Terre di Tufi Struktur und Finesse.

Die Trauben für den Terre di Tufi werden sanft gepresst und bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten Hefen in Edelstahltanks vergoren. Nach der Gärung wird er für etwa 4-5 Monate in Barriquefässern ausgebaut.

Der Teruzzi & Puthod Terre di Tufi ist eine ausgeprägte, trockene Weißwein-Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon Blanc und Vernaccia aus Italien und gilt als der erste „White Supertuscan“. Im Glas erscheint dieser Italiener mit seltener Strahlkraft in klarem, leuchtendem Strohgelb. Herrlich duftend versprüht er eine aromatische markante Fülle, die durch eine angenehme Holznote sehr komplex und langanhaltend wirkt. Geschmacklich ist der Terre di Tufi sehr lebendig und frisch mit Nuancen von Vanille und angenehmen Röstaromen. Eine feine Würze und ein betörender Schmelz bereiten ihm ein delikates, langes Finale.

**Vermentino Tenuta Guarda al Tasso € 45,00**

**Kellerei Bolgeri.** Kellerei Bolgeri.- Begonnen hat alles mit dem Sassicaia: Als Marchese Incisa della Rocchetta 1968 seinen nach dem Vorbild des Bordeaux aus Cabernet produzierten Wein auf den Markt brachte, trat er – mit etwas Verzögerung – eine Lawine los: In den 1980er Jahren wurde Bolgheri – eine Fraktion des Ortes Castagneto Carducci an der toskanischen Küste – zu einem Inbegriff für modernen Weinbau in Italien. Namen wie Ornella, Sassicaia oder Le Macchiole trugen das Ihre dazu beiCabernet Sauvignon , Sangiovese , Malbec.D er Vermentino von der Tenuta al Tasso wurde im Edelstahltank ausgebaut. Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Mango, Grapefruit, Apfel, Johannisbeeren, Mandeln, Brioche, Kräuter und Frühlingsblumen. Am Gaumen füllig, saftig, sehr ausgewogen, elegant, schöne Frucht, mineralisch, toller Schmelz und ein sehr langer Nachhall

**Marke/Marchen**

**Falerio: € 23,50**

**Kellerei Saladini Pilastri.** Die Geschichte der Grafen Saladini Pilastri, einer Adelsfamilie aus Ascoli Piceno, reicht zwar mehr als tausend Jahre zurück, doch erst seit rund 300 Jahren beschäftigt sich die Familie mit der Weinerzeugung. Der Sitz ihrer 320 Hektar großen Kellerei befindet sich ganz im Süden der Marken im Herzen der Produktionszone des Rosso Piceno nahe der Gemeinde Spinetoli, nur rund acht Kilometer von der Adria entfernt. Im Jahr 1970 wurde neben dem ursprünglich als Produktionsstätte dienenden und aus dem 15. Jahrhundert stammenden herrlichen Landhaus eine zweite Cantina gebaut. In der Folgezeit wurden auf dem landwirtschaftlichen Besitz auch neue Reben gepflanzt. Ein Meilenstein war die im Jahr 1994 begonnene Umstellung auf biologischen Anbau nach europäischen Richtlinien.Kuvée aus: 60% Trebbiano, 15% Passerina, 15% Pecorino, 10% Chardonnay Faszinierende Aromen von Melone, grünem Apfel und reifer Birne, ist am Gaumen unkompliziert, süffig und säurearm, dennoch mit genügend Frische

**Sardegna/Sardinien**

**Vermentino di Sardegna Costamolinos DOC € 27,50**

**Kellerei Argiolas .**Antonio Argiolas, ist ein Winzer in Sardinien, der sich mit seinen exzellenten Weißweinen und Rotweinen international einen Namen gemacht hat. Die Geschichte des Weinguts beginnt Anfang des 20. Jahrhundert, als Antonio Argiolas sich entscheidet, in der südlichen Mitte Sardiniens Wein anzubauen. Über die Jahre gelang es ihm, sich als einer der bedeutendsten Winzern auf Sardinien und in ganz Italien zu etablieren. Der Argiolas Costamolino Vermentino DOC präsentiert sich in der Nase mit Aromen von Mango und Melone, reifen Zitronen, und leichte Pfingstrosennuancen. Am Gaumen ist der Argiolas Costamolino Vermentino DOC vollmundig und Präsent mit einer angenehmen Frische und Mineralität. Der Argiolas Costamolino Vermentino DOC ist sehr schön ausgeglichen mit passender Struktur, einer vielfältigen und tollen Gaumenaromatik mit einem aromatischen Abgang.

**Umbria/Umbrien**

**Umbria bianco Brezza € 24,50**

 **Kellerei Lungarotti** . Wer Torgiano sagt meint Lungarotti, denn Torgiano ist die Region, die den Wein aus Umbrien berühmt gemacht hat. Dies ist die Leistung von Giorgio Lungarotti der in den 60iger Jahren die Kellerei Lungarotti gegründet hat. Heute wird das Weingut von den Schwestern Chiara Lungarotti und Teresa Severini geführt. Ihr Leitspruch ist, herausragend und für Innovationen offen zu sein. Lungarottis Brezza ist ein frischer, umbrischer Weißwein, der jung getrunken wird. Der Brezza entsteht aus Pinot Grigio, Grechetto und Chardonnay-Trauben. Er ist schlank, bietet ein intensives und blumiges Bouquet und erinnert an frisch gepresste Trauben. Leicht, schmackhaft und mit nur 11,5 Vol.%, ist es der ideale Wein für heiße Tage oder um das Jahr leicht und frisch zu beginnen. Der Brezza gehört zu den jüngsten Weinen und kommt meist schon im Dezember des gleichen Jahres auf den Markt.

**Campania/Kampanien**

**Falanghina DOC: € 29,50**

**Kellerei Feudi di San Gregorio** . 100% Falanghina Traube Die Geschichte von Irpinia ist die Geschichte eines fortdauerndenden Kampfes zwischen Mensch und Natur. Das Gebiet wird geprägt durch ein Windsystem, das eine gute Regenwasserversorgung garantiert und ein besonderes Mikroklima entstehen lässt, das diese Region von anderen in Kampanien unterscheidet. Die kurzen Winter sind hart und schneereich, während die Sommer warm und von langer Dauer sind. Die klimatischen Eigenschaften und die besondere Bodenbeschaffenheit - eine fruchtbare Kombination aus sedimentären und vulkanischen Elementen - sind geradezu ideal für den Weinanbau.  Der Wein zeigt sich in einem hellen Strohgelb mit aquamarinfarbenen Reflexen. Sein intensives und aromatisches Bouquet enthüllt den Duft weißer Früchte und Meer. Der ausgewogene Geschmack, leicht und verspielt beeindruckt durch Intensität und Frische, und durch sein klares, aromenreiches Finish.

**Greco di Tufo DOC:**  **€ 35,50**

**Kellerei Feudi di San Gregorio !**00 % Greco Traube Die Geschichte von Irpinia ist die Geschichte eines fortdauerndenden Kampfes zwischen Mensch und Natur. Das Gebiet wird geprägt durch ein Windsystem, das eine gute Regenwasserversorgung garantiert und ein besonderes Mikroklima entstehen lässt, das diese Region von anderen in Kampanien unterscheidet. Die kurzen Winter sind hart und schneereich, während die Sommer warm und von langer Dauer sind. Die klimatischen Eigenschaften und die besondere Bodenbeschaffenheit - eine fruchtbare Kombination aus sedimentären und vulkanischen Elementen - sind geradezu ideal für den Weinanbau. Sein ausgeprägtes und nachhaltiges Aromenspektrum reicht vom zarten Duft weißer Früchte bis hin zu Noten von Vanille, Farnkraut und Minze. Am Gaumen überzeugt er durch seinen reichen und gleichzeitig frischen Geschmack und durch seine beeindruckend Anhaltende Eleganz, ausgewogene und mineralische Struktur.

**Puglia/Apulien**

**Chardonnay Tormaresca IGT. € 26,50**

Wir begannen 1998 in der Region Apulien unter dem Label **Tormaresca** in den Regionen Murgia und Alto Salento zu arbeiten. Ein weiterer Fall - vielleicht sogar das beste Beispiel -, wie man ein wunderbares Terroir einlösen kann. Wein wird seit der Zeit der alten Griechen auf den Hochebenen des "Absatzes" des italienischen Stiefels hergestellt. Bis vor wenigen Jahren war diese Region der größte Weintraubenproduzent im ganzen Land. Die meisten Trauben wurden jedoch exportiert. Sobald sie von den Reben geschnitten wurden, fühlten sie sich in Italien und auf der ganzen Welt anders, wo sie zur Herstellung von Tafelwein verwendet wurden.Kellerei Tormaresca, Dieser reinsortige Chardonnay ist ein lebhafter, erfrischender Wein, mit einem Bouquet von reifen Birnen und Äpfeln. Nur Minimal mit Eichenholz in Berührung gekommen, zeigt dieser ausdruckvolle, Weißwein seienm mittlerem Körper mit honigtönigen, vanilligen Nuancen und einem unaufdringlichen Stil.

**Edda : € 29,50**

**Kellerei San MarzanoSan** Marzano ist eine kleine Ortschaft mitten im Anbaugebiet des DOC Primitivo di Manduria, ein Streifen Erde zwischen den beiden Meeren des Salento, dem Ionischen Meer und der Adria. Im Jahr 1962 gibt es die Bezeichnung DOC noch nicht und der Primitivo di Manduria ist weit davon entfernt, der Kultwein zu sein, zu dem er später für Weinliebhaber werden sollte. Und dennoch schließen sich 19 Winzer zusammen, um einen Traum zu verwirklichen: Sie gründen die Kellereien San Marzano. Die Trauben werden abgebeert es erfolgt eine mehrstündige Cryomazeration. Auf das sanfte Pressen des Tresters bei der nächsten Phase folgt ein statisches, kaltes und daher natürliches Dekantieren. Die alkoholische Gärung erfolgt in Barriques aus französischer Eiche.Weinbereitung: Die Trauben werden abgebeert es erfolgt eine mehrstündige Cryomazeration. Auf das sanfte Pressen des Tresters bei der nächsten Phase folgt ein statisches, kaltes und daher natürliches Dekantieren. Die alkoholische Gärung erfolgt in Barriques aus französischer Eiche.

 Vorwiegend Chardonnay mit kleine Anteil von Moscatella. Ausbau: 4 Monate lang auf Hefen in Barriques aus französischer Eiche mit wöchentlicher Bâtonnage.

.

**Calabria/Kalabrien**

**Ciro Bianco (Greco Bianco) € 25,50**

**Kellerei Baroni Capoano.** dieFamilieDie antike Capoano-Familie kann seit über dreizehJahrhunderten auf bedeutende Persönlichkeiten im wissenschaftlichen, historischen, juristischen, künstlerischen und kirchlichen Bereich verweisen. Die Weinleidenschaft ist gleichermaßen uralt, um den Gaumen und den der Gäste zu erfreuen.: In den Familienarchiven ist es einen alten Brief , in dem Kardinal d'Amalfi Capoano Peter schrieb an seinen Bruder Raffaele erhalten „Bruder, ich werde diesen Nektar für seine Heiligkeit verlangt , dass ich Kommission gefragt“ .Im Jahr 1997 begann der Chirurg Dr. BR Capoano, diesen "Nektar" in Flaschen zu füllen, wobei er die alten bäuerlichen Traditionen aufrechterhielt und sie mit modernen Weinbautechnologien koexistierte, wobei er auf international anerkannte Önologen zurückgriff und ein über die Jahrhunderte hinweg unverändertes Prinzip aufstellte: Konzentrieren Sie sich nur auf Qualität und niemals auf Quantität.Gebiet :Die Tenuta dei Baroni Capoano erhebt sich auf den Hügeln oberhalb von Cirò Marina, einer Stadt in der Provinz Crotone, im Herzen der Produktion von Cirò DOC. Die Provinz Crotone überragt das Ionische Meer und erstreckt sich über ein Gebiet, dessen geomorphologische Beschaffenheit durch die Koexistenz von Berg-, Hügel- und Flachlandschaften auf wenigen Kilometern charakterisiert ist.

Grundrebe: 100% griechisches Weiß
Alkoholgehalt: 12,5% Vol.
Rebsorte: Weiße Trauben. Name der normalerweise edlen weißen Trauben griechischen Ursprungs, die heute in Süditalien angebaut werden.Eigenschaften: leuchtend strohgelbe Farbe, angenehm trocken, frisch, zart, lebendig und charakteristisch im Geschmack, weinig und angenehm im Geruch

**Donna Giovanna Greco Spätlese € 45,00**

**Kellerei iuzzolini.** .Bereits seit den ersten Jahren des 15. Jahrhunderts existiert die kalabresische Familie in Cirò, als der grosse Mathematiker und Astrologe Luigi Lilio den gregoranischen Kalender im Jahre 1582 reformierte. Viele reiche Landherren in Cirò wurden im 15. Jahrhundert geboren, und erschufen im Laufe der Zeit Grundbesitze, die später Geschichte des Landes wurden, unter diesen auch das alte Landgut der Familie Iuzzolini.Die Familie Juzzolini wird unter den Familien und Landherren im 15. Jahrhundert genannt, ganz besonders ihr Vorahne Luigi Juzzolini, geboren im Jahre 1514. Auch im 16. Jahrhundert findet man einige bekannte Persönlichkeiten, darunter auch der Notar Carlo Juzzolini, der im Jahre 1698 geboren wurde. Im 17 Jahrhundert tritt das erste Mal an Stelle des Buchstaben „J „, der Buchstabe „I “ auf. Im letzten Jahrhundert finden wir den Namen Don Fortunato Iuzzolini der sich damals Donna Vittoria Liotti zur

Fraunahm.Aus dieser Ehe erblickte Don Diego Iuzzolini, im Jahr 1906 das Licht der Welt, Vater von Fortunato Iuzzolini, heutiger Besitzer des Betriebs. Herr Fortunato Iuzzolini fing zusammen mit seiner Frau Giovanna Colicchio und den Kindern Diego, Pasquale, Antonio und Rosa im Jahre 2005 mit der Verarbeitung der Trauben an. Dazu nutzen Sie eine moderne und gut eingerichtete Weinkellerei. Somit haben Sie einen lang ersehnten Traum realisiert. Der Tenuta Iuzzolini "Donna Giovanna" Calabria [IGT](https://www.belvini.de/lexikon/IGT.html) leuchtet in einer satten, strohgelben [Farbe](https://www.belvini.de/lexikon/Farbe.html)im Glas. Der Duft erinnert an frisch gepflückte Blumen geschmückt mit saftigen Aprikosenaromen.Sein [Geschmack](https://www.belvini.de/lexikon/Geschmack.html) fasziniert mit feinsten Noten von frischen Orangen- und Passionsfrüchtchen und lässt das Weinherz höher schlagen. Einfach Frucht pur bis zum Umfallen! Für 6 Monate wird der Weißwein in französischen Barriques gelagert. Danach reift der Wein für zwei Monate in der Flasche bei kontrollierter Temperatur weiter (Barrique)

**Sicilia/Sizilien**

**Regaleali Bianco „ Tosca D´Almarita” € 25,50**

**Kellerei Regaleali Tasca D´Almerita** .Seit nunmehr 59 Weinlesen verkörpert dieser Wein das Weingut, dessen Namen er trägt und übermittelt in besonderer Weise das aromatische Potential seines Anbau-Gebietes. Er ist ein klassischer, immer passender Wein, unverwechselbar mit seiner Riesling-Flasche. Er ist eine Cuvée aus drei autochtonen Rebsorten, die in hoher Hügellage angebaut werden.**Rebsorte:**Inzolia (47%), Grecanico (22%), Catarratto (25%), Chardonnay (6%). Die Farbe des Regaleali Bianco ist strohgelb, mit grünlichen Reflexen. Im Glass entfaltet dieser Wein ein angenehmes fruchtiges Aroma, das an frische Früchte erinnert, mit trockenem, sehr wenigem, spritzig elegantem Geschmack.

**Leone € 27,50**

Kellerei Regaleali Tasca DÁlmerita.
Dieser Wein ist Ausdruck der aromatischen Frische von weißen Trauben aus aus der Höhenlage der Hügel, die ihm Struktur, Aromen und Säure geben. Hauptsächlich sind es Cataratto, Pinot Bianco, Sauvignon und Traminer-Trauben, die zu dem Wein ‘Leone’ werden: Der Löwe Symbol (und Wappen) der Familien-Geschicht Rebsorte: Catarratto (58%), Pinot Bianco (16%), Sauvignon (15%) e Gewürztraminer (11%)
Weinberg: Auswahl von Trauben aus Höhenlagen zwischen 500 und 900 m ü.d.M.

**Prio Catarratto Doc € 27,50**

**Kellerei donna fugata**. Donnafugata hat seine Weinberge auf Sizilien, wo das mediterrane Klima von trockenen und windigen Sommern und starken Temperaturschwankungen gekennzeichnet ist. In den Weinbergen des Betriebs ist alles auf die Produktion perfekter Trauben ausgerichtet. Mit diesem Projekt will das Unternehmen die Exzellenz des sizilianischen Weins aus unterschiedlichen Gegenden mit einzigartigem Potential zum Ausdruck bringen. Der Prio 2018 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb. Sein Duft umfasst ein Bouquet, das von Zitrusfrucht, vor allem von Grapefruit und Zeder geprägt wird und durch Nuancen von Holunderblüte unterstreicht wird. Im Geschmack ist er frisch und entspricht perfekt seinem Duft.

**Moscato din noto Secco € 35,00**

**Kellerei Planeta**. Goldgelb, frischer, aromatischer Muskateller-Zitrus-Duft, am Gaumen trocken und ausgewogen, mit feinen Noten von Holunderblüten und belebender Säure. Ein betörend runder Wein mit langem Finale und perfekten Säurespiel - für uns einer der besten trockenen Moscati Italiens.

**Vini Rosati/Rose´ Wein**

 **Piemonte/Piemont 0,75l.**

**Gavi Rosato „ La Scolca „ € 39,00**

**Kellerei la Scolca** , Cortese di Gavi, Pinot Nero. Von einer Farbe, die an Erdbeeren und Korallen erinnert, präsentiert sich dieses Cuvée im Glas. Mit seinen Aromen von Orangenblüten und Hagenbutten, sowie dem harmonischen und sanften Geschmack, ist der Vino rosato ein ideale Begleiter zu gegrilltem Fleisch.

 **Sicilia/Sizilien**

**Regaleali “ Tasca D´Almerita” € 26,50**

**Kellerei Tasca D Almerita :**Seit nunmehr 59 Weinlese verkörpert dieser Wein das Weingut, dessen Namen er Trägt und übermittelt in besonderer Weise das Aromatische Potential seine Anbau-Gebiet. Er ist ein Klassischer, immer Passender Wein, unverwechselbar mit seiner

Riesling-Flache. Er ist eine Cuvée aus drei autochthone Rebsorten, die in hoher Hügellage angebaut werden; Inzolia, Grecanico und Catarratto mit einem kleinen Chardonnei-

Anteil. In der Nase zeigt er Noten von Pfirsich und tropischen Früchten. Der Geschmack ist frisch und duf

 **Vini Rossi/Rotweine 0,75l.**

**Südtirol/Alto Adige**

**Lagrein DOC „ aus Gries „ DOC. € 31,50**

**Kellerei Nals-Mangreid.** 100% Lagrein

Aus dem klassischen Lagrein-Anbaugebiet in Gries bei Bozen stammen die Trauben für diesen [Wein](https://www.genuss7.de/). Der Ausbau erfolgte im großen Holzfass und zum Teil in kleinen Eichenfässern für einen Zeitraum von 10 bis 11 Monate. Das fruchtbetonte Bukett zeigt Aromen von Kirschen, Brombeeren, Schokolade, Vanille, mineralische Noten und Veilchen. Am Gaumen ist der Wein vollmundig, ausgewogen, sehr samtig, frisch, mit viel Frucht, mineralischen Akzenten und einem langen Nachhall. Ein Charmeur wie er im Buche steht.

**Trentino/Trentin**

**Pinot Nero IGT.**  **€ 35,00**

"**Pojer & Sandri"** wurde 1975 von Mario Pojer und Fiorentino Sandri gegründet. Das Ziel der beiden quirligen Menschen war, hochwertige Weine aus dem Trentino zu entwickeln. Damals war dies noch eine gewagte Idee. Es ist ihnen jedoch meisterlich gelungen. Die beiden zeigen dies jedes Jahr aufs Neue. Ihre Weine erhalten höchste Auszeichnungen im Gambero Rosso.
Gewissenhafte Kellerarbeit, die schon an Perfektionismus grenzt, verbunden mit Phantasie und Experimentierfreude und vor allem die Hingabe zu ihren Produkten zeichnet die beiden aus. Ihr Angebot umfaßt eine Palette von zwölf Weinen, zehn Grappe, fünfzehn Obstbränden sowie einen trockenen Sekt und einen zehn Jahre im Faß gereiften Weinbrand. Trotz dieser Vielfalt ist jedes einzelne Produkt ein Spitzenerzeugnis.100% Pinot Nero, helltönig mit typischer Himbeerfrucht und floralen Noten, dabei würzig ausgewogen und fein.

**Veneto/Venetien**

**Bardolino classico € 25,50**

**Die Kellerei Lenotti** befindet sich 25 km von Verona entfernt in Bardolino (Veneto) am Ostufer des Gardasees. Der Gardasee und die Provinz Verona bilden die besten Standortvoraussetzungen für einen, Betrieb wie unseren, der an der Erzeugung qualitativ hochwertiger Weine orientiert ist. Der Gardasee ist der größte See Italiens, weltberühmt für das milde Klima sowie die Natur- und Kunstschätze, die zu jeder Jahreszeit zahlreiche Besucher anziehen. Der ausgleichende Einfluss, den der See auf das Klima ausübt; sowie die geomorphologischen Charakteristika der Hügelgebiete längs des Seeufers haben die Entwicklung einer blühenden, fast ausschließlich auf Wein- und Olivenanbau beruhenden Landwirtschaft begünstigt, die gemeinsam mit dem Tourismus einen wichtigen Wirtschaftsfaktor der Region darstell

aus Corvina , Rondinella und Molionara Trauben. Leichte

Bekömmlicher Rotwein, Harmonisch ausgewogen

**Solèr : € 35,00**

**Kellerei de Stefani**

Der Ausdruck **Solèr** stammt aus dem venetianischen Dialekt und bedeutet soviel wie Dachboden. Dies war der Ort an dem die Bauern in früheren Zeiten ihre Besten Trauben getrocknet haben. Soler leitet sich vom Begriff für die Sonne ab, die zur Trocknung der Trauben unabdingbar ist. Alessandro De Stefani hat diese alte Tradition wieder aufgegriffen und für seinen Rotwein **De Stefani Solèr** die Refosco- und Marzemino-**Trauben getrocknet.** Beides sind alte im Veneto beheimatete Rebsorten. Merlot, Cabernet Sauvignon sowie Carmenere werden klassisch verarbeitet und zusammen mit den getrockneten Trauben ensteht nach 12 monatiger Barrique Reifung sowie weiteren 12 Monaten auf der Flasche ein vollmundiger und beeindruckender Wein. Cuvée aus 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Carmenere, 20% Refosco, 20% Marzemino

**Verkostungsnotizen:** Intensive rubinrote Farbe, fruchtiges Bouquet nach reifen Früchten, eingelegten Pflaumen und Veilchen, ausgeprägte aetherische und würzige Noten. Am Gaumen vollmundig, umhüllend, sehr weich mit komplexen Tertiär-Aromen

**Amarone della valpolicella € 59,00**

**Kelleri Riondo.** Die Cantine Riondo wurde erst im Jahr 2008 gegründet und zählt trotzdem schon zu den größten und wichtigsten Weinproduzenten in Venetien. Beheimatet ist sie im Herzen des Soave-Gebietes.Rund 3000 Winzer bewirtschaften über 6000 Hektar Rebfläche in den wichtigsten Anbaugebieten der Region. In sechs Kellereien werden die einzelnen Rebsorten mit Hilfe modernster Technik verarbeitet. Hier findet sich die Kompetenz, welche sich in den folgenden Weinen wiederspiegelt. Der Riondo [Amarone](https://www.belvini.de/lexikon/Amarone.html) della [Valpolicella](https://www.belvini.de/lexikon/Valpolicella.html) [DOCG](https://www.belvini.de/lexikon/DOCG.html)kommt mit einem dunklen Kirschrot ins Glas. Das fulminante [Aroma](https://www.belvini.de/lexikon/Aroma.html) von Sauerkirschmarmelade, Zimtstangen und Nougat macht Lust auf diesen Klassiker.Auch am Gaumen zeigt sich der Amarone betont rotfruchtig, mit zarten Vanille-Anklängen und Mokka. Ein Amarone der robusten Art, der nicht auf ausladende [Restsüße](https://www.belvini.de/lexikon/Rests%26uuml%3B%26szlig%3Be.html) setzt, sondern elegant und straff gebündelt ein echter Genuss ist.

**Capitel della Corsara- Valpolicella Ripasso DOC. € 35,50**

**Kellerei Montresor**. Die Familie Giacomo Montresor hat Ihre Wurzeln in Frankreich - Graf Claude de Montresor hatte eine wichtige Position während der Ära Cardinal Richelieu inne. Er wanderte nach Italien aus, um Weinbau zu betreiben. Die Casa Vinicola Montresor verfügt über 150 ha Rebflächen und erzeugt ca 3,5 Millionen Flaschen im Jahr und zählt damit zu den großen Weingütern in Italien. Es werden auschließlich eigene Trauben verwendet Corvina, Rondinella, Molinara. In der Farbe von intensivem Rubinrot entwickelt er einem spezifischen Duft nach kandierten Früchten mit einem Hauch Vanille. Im Geschmack ist er leicht bitter mit einem Hauch von Veilchen, Lakritze und Himbeernoten. Weich, trocken und leicht bitter im Abgang.

**Teroldego IGT. € 69,00**

**Kellerei Marion.**Die Wiedereinführung des Teroldego im veroneser Gebiet gilt als kreative Neuinterpretation einer Lokalrebsorte: Dichte, konzentrierte karmesinrote Färbung mit leuchtenden violetten Reflexen. Im Duft nach Brombeeren, Veilchen und Gewürzkräutern. Voll und reichhaltig der Geschmack mit erstaunlicher Mineralität und hochdichter Tanninstruktur. Anhaltend der Abgang. - Gerardo
*Die Entscheidung für den Anbau der Teroldego-Rebe geschah mehr oder weniger zufällig, nicht aber die Beschaffung von selektionierten Klonen aus dem Hause von Elisabetta Foradori, der 'Schutzgöttin' dieser Sorte. Heute überzeugt dieser Wein jedenfalls durch aromatische Fülle und soliden Geschmack.*

**Amarone Classico di Valpolicella DOCG. € 85,00**

**Kellerei Flli. Speri.** Aus Corvina,Rondinella und Molinara, opulent und reich an Frucht und Gewürzen mit viel Struktur und bleibendem Finale.Die Ernte erfolgt ausschließlich von Hand und sieht eine sorgfältige Auslese vor. Es werden nur Trauben mit wenigen Beeren ausgewählt, also jene, die sich aufgrund ihrer Eigenschaften am besten für die lange natürliche Trocknung auf den Gittern eignen.**Der Betrieb verfügt über drei Trockenräume, die im Hügelbereich oder am Fuße der Hügel liegen,** mit einer guten natürlichen Belüftung, was eine Trocknung ohne Schimmelbefall und unter Beibehaltung der organoleptischen Eigenschaften der Trauben ermöglicht

 **Lombardia/Lombardei**

**Nero per Sempre: Bio €55,00**

**Kellerei Pratello.** Padenghe sul Garda, ein kleiner mittelalterlicher Ort am Gardasee - dort steht das traditionsreiche aber auch fortschrittliche Weingut Pratello. Erste Hinweise von Pratello als Betriebseinheit stammen vom Jahre 1860. Der Vorzeigebetrieb produziert Bio-Spitzenweine auf höchstem Qualitätsniveau und widerspiegelt damit zweifellos, wie viel schöner doch Wein aus biologischem Anbau ist! Vincenzo Bertola, ambitionierter Inhaber und leidenschaftlicher Weinbauer, liebt es über seine Weine zu sprechen und verfolgt das Ziel, mit jeder Flasche Wein ein "Schluck Gardasee" anzubieten. Er lebt seine Philosophie, indem er auch aussergewöhnliche Ideen umsetzt und auf ungewöhnliche Rebstöcke sowie komplexe Weine setzt. Sein Erfolg wird bestätigt durch die inzwischen weltweit grosse und wachsende Nachfrage für seine Produkte. Farbe: dieser Wein präsentiert sich mit einem tiefen Rubin/Granatrot mit violetten Reflexen . Sauber und mit einem großzügigen Körper zeigt er seine Extrakte mit einer engen und kräftigen Glycerinmasse, die aus dem Glas zu tropfen scheint. Die Nase nimmt eine Invasion von Aromen roter, reifer Früchten wahr, Muskatnuss, Chinawurzel, frische Trester, gefolgt von dem Gefühl von Trauben, Brombeeren und Pflaumenmarmelade; alles ist sauber, alles ist intakt und kein falscher Geruch dringt in die Mundhöhle, die mit einem Aroma von Kirschen, dunkler Schokolade und Rhabarber, auch im Nachgeschmack, schließt. Im Mund ist er ein einzigartiger Genuss, wir finden zunächst den Nachgeschmack von Trauben, dann Kirsche, Brombeere, Johannisbeere; mit Macht kommt die moränische Erdbeere mit einem Finale von seidiger Süße. Sein Gleichgewicht ist ausgeprägt (süß, salzig, sauer, bitter), so auch die Integrität der Frucht, die kein fremdartiges Mund/Nase-Gefühl der Traube aufkommen lässt Ganz leichter und unmerklicher Holzgeruch.

**Sfursat Valtellina Fruttaio Ca´Rizzieri € 95,00**

**Kellerei Rainoldi.** In Chiuro ist der Übergang zwischen dem Weinkeller – als physischen Produktionsort – und menschlichen Angelegenheiten fließend. Besonders wenn man daran erinnert, dass während des zweiten Weltkriegs das Gebäude, in dem sich die Kellereien von Rainoldi befinden, von Nazitruppen besetzt war und dass der eigentliche Weinkeller der Zufluchtsort für die gesamte Familie war. Für den Rotwein Fruttaio Ca Rizzieri Sforzato della Valtellina DOCG des Weinguts Aldo Rainoldi werden ausschließlich Nebbiolo-Trauben bester Qualität verwendet. Das Land, in dem sich die Reben befinden, ist etwa 500 Meter hoch und liegt auf mineralhaltigen Böden im Herzen des Veltlins. dieser wein steht voll und ganz für den heroischen weinbau: die weinberge werden buchstäblich auf den abschüssigeren und unzugänglicheren hängen der rätischen seite bestiegen und thronten. Die besonderen klimatischen Bedingungen sorgen dafür, dass die Pflanzen Trauben von erheblichem Wert liefern. Das Weingut hat auch eine lange Tradition in der Herstellung von erlesenen Weinen, die Leidenschaft und Arbeit verbinden. Sforzato della Valtellina folgt einem präzisen Produktionsprozess. Es ist der einzige Wein, zusammen mit Amarone di Valpolicella, mit getrockneten Trauben hergestellt werden und ein trockener Wein sein. Die Ernte beginnt erst, wenn die Trauben einen hohen Zuckergehalt erreicht haben, der sich mit einer längeren Trockenzeit in den trockenen Böden des Veltlins, den so genannten dichten Früchten, weiter erhöht. Nach der Gärung reift der Wein in französischen Eichenfässern, bevor er in der Flasche verfeinert wird. Das Ergebnis ist ein wichtiger Wein, robust, aber elegant, gut strukturiert. Ein warmes Rot, überzeugend, kraftvoll, intensiv, streng, voll und harmonisch. Ein Rotwein, der perfekt zu Wild und gereiftem Käse passt, aber auch als Meditationswein verkostet werden kann.

**Sfursat Cinque stelle € 95,00**

**Kellerei Negri**. In der italienischen Weinwirtschaft ist die historische Kellerei Nino Negri ein Bezugspunkt für das gesamte Veltlin. Nachdem der Namensgeber den Betrieb im Jahr 1897 gegründet hatte, ging es mit der weinbaulichen und önologischen Entwicklung des Valtellina, von dessen Weinen bereits der berühmte Universalgelehrte Leonardo da Vinci schwärmte, voran. Den richtungsweisenden Impuls für den großen Erfolg des vor rund 120 Jahren entstandenen Winzerbetriebs gab jedoch Ninos Sohn Carluccio, als er ihn konsequent erneuerte, die Weinberge schrittweise renovierte und die Kellertechnik verbesserte. Carluccio Negri gelang es auch, ferne Märkte wie Amerika und Australien zu erobern. Dem modern und gut durchorganisierten Weinerzeuger aus der Gemeinde Chiuro in der Provinz Sondrio nördlich des Comer Sees gelingt es, die Moderne mit der Tradition außergewöhnlich gut zu verbinden. Nino Negri ist wegen der sehr hohen Zuverlässigkeit zum Synonym für Veltliner Top-Weine geworden. Die Trauben für den Nino Negri Sfursat Cinque Stelle Valtellina 5stelle bestehen reinsortig aus der Rebsorte Chiavannasca, wie Nebbiolo hier genannt wird und stammen aus den besten Einzellagen bei Ernte Erträgen von nur sechshundert Gramm Trauben je Quadratmeter. Diese werden dann bis Januar angetrocknet und dann schonend verarbeitet. So wird der Wein nach der malolaktischen Gärung für sechzehn Monate in Barrique ausgebaut und reift vor dem Verkauf für weitere sechs Monate auf der Flasche. Die Qualität dieses Nino Negri Valtellina Sfursat Cinque Stelle 5 stelle ist so hoch, dass ich selbst ihn den meisten Barolo Rotweinen aus dem benachbarten Piemont vorziehe.
Und so präsentiet sich der Nino Negri Sfursat Cinque Stelle Valtellina 5 stelle auch in einer tiefdunklen rubinroten Farbe, feiner eleganter Frucht, mit hervorragender Fülle und Struktur, rundem warmen und weichen Geschmack bei exzellenter Länge und Nachall. Dieser Wein ist eine wahre Meisterleistung und für uns einer der beeindruckendsten Rotweine aus Italien.

**Piemonte/Piemont**

**Langhe rosso (i due ricu) € 45,00**

**Kellerei Marziano Abbona.** Marziono Abbona baut seine berühmten Weine auf 52 Hekter Weinbergen an, also in einer durchaus großzügigen Menge, die bekanntesten Cru Lagen des Piemont sind bei ihm vetreten:Doriolo (Dolcetto), Rinaldi (Barbera), Bricco Barone (Nebbiolo), Pressenda (Barolo), Terlo Ravera (Barolo), Cerviano (Barolo), Occhetti (Arneis) and San Luigi (Dolcetto, Viogner). Hochgelobt sind sein moderner Stil mit dem Ausbau in Barrique, die Weine haben eine aussergewöhnlich schöne Fülle und Länge. Dieser Wein ist den beiden Ricu ("Enrico") der Familie (Onkel und Bruder von Marziano) gewidmet und zeugt von der glücklichen Verbindung zweier klassischer Rebsorten der Region, Nebbiolo und Barbera, mit Pinot Noir. Ein wichtiger und seltener Wein, weil er in wenigen tausend Exemplaren hergestellt wird. Intensive rubinrote Farbe, die Nase offenbart Aromen von Pflaumen und Schokolade. Im Mund ist er breit und vollmundig, mit einer frischen Säure und einem langen und anhaltenden Abgang

**Barbera „ Casaret „ DOC: € 27,50**

**Kellerei Marziano Abbona**. 100% Barbera . Erstes Produktionsjahr 1990.

Destemming-Crushing mit anschließende alkoholische Gärung, spontan mittels

Einheimische Hefen, in Kontakt mit den Schalen in Stahltank bei kontrollierte

Temperatur. Trockenziehen und Abfüllen mit Abfüllen in Stahltank. Kaltstabilisierung

Die die Verwendung von Klärungsprodukten vermeidet, Filtration mit einem 0,45-Mikron-Stahlpatronengehäuse. Casaret Zeichnet sich durch eine bemerkenswerte Frische aus,

die durch eine Verfeinerung Ausschließich in Stahl verstärkt wird, der einige Monate

im Tank gehalten hat. Leicht am Tisch zu essen, aber auch als Aperitif geeignet,

Schmeckt. Beeriger und würzig, mit gut eigebundener Säure. Robust.

**Dolcetto D´Alda „ Papa Celso „ DOCG: € 35,00**

**Kellerei Marziano Abbona** . 100% Dolcetto.Der Papa´Celso ist das Symbol der Firma

Und erinnert an Celso Abbona, den Vater von Marziano, der nacheinander die Weitriebe

Des Weibergs Doriolo geplanzt hat, aus denen seine Traube stammen. Es ist unsere wichtigster Dogliani, der aus über 60 Jahre alten Reben gewonnen wird und dem wein eine

Glückliche Balance zwiechen Eleganz, Kraft und harmonie verleiht. Reich und strukturiert,

mit Aromen von roten und schwarze Früchten, ist es ein harmonische und Hausgewogener

Wein am Gaumen, indem eine Leichte Säure und Eine diskrete Tanninkomponente in

Ein Fruchtiges Fruchtfleisch gehüllt ist. Es Kann sich mehrere Jahre in der Flasche

Entwickeln.

**Barolo „ Terlo Ravera „ DOCG. € 79,00**

**Kellerei Marziano Abbona**. 100% Nebiolo:Destemming-Crushing mit anschließender

Mazeration der haut. Beginn der spontanen alkoholischen Gärung mittels einheimische

Hefen in Kontakt mit den Schale in Stahltanks bei Kontrollierte Temperatur mit

Tägliche Umpumpen, Trokenzien, Abfüllen und Abfüllen in fässer.Die Trauben, aus

Denen dieser Wein hergestellt wird, verlein ihn Struktur, große Geruchsfeinheit und

Einen Alkoholgehalt von durchschnittlich 15°. Sobald es frische und unmittelbare als

Unserem Pressenda und Ravera ist, kann es bereit in den erste Jahre der Flasche genippt

Werden.

 **Toscana/Toskana**

**Rosso Toscano „ Peperino“ IGT. € 28,50**

**Kellerei Teruzzi & Puthod.** Als der ehemalige Rennfahrer und Jockey Enrico Teruzzi  gemeinsam mit seiner Frau Carmen Puthod, ihres Zeichens Primaballerina an der Mailänder Scala, 1974 ihre Kellerei Teruzzi & Puthod gründeten, konnte man nicht ahnen, dass sie die toskanischen Weine weltweit berühmt machen würden. Tatsächlich zählt Teruzzi & Puthod heute zu den bekanntesten Weißweinerzeugern Italiens. Insbesondere um den Vernaccia di San Gimignano hat das Weingut sich weltweit verdient gemacht.Der Teruzzi & Puthod Peperino ist eine traumhaft zugängliche [Cuvée](https://www.belvini.de/lexikon/Cuv%26eacute%3Be.html) aus dem [Toskana](https://www.belvini.de/lexikon/Toskana.html)-Klassiker [Sangiovese](https://www.belvini.de/lexikon/Sangiovese.html) und der Bordeaux-Traube [Merlot](https://www.belvini.de/lexikon/Merlot.html). Nach ca. acht Monaten im [Barrique](https://www.belvini.de/lexikon/Barrique.html) kommt er in die Flasche und anschließend ins Glas.Hier überzeugt der Teruzzi & Puthod Peperino durch seine kräftige, rubinrote [Farbe](https://www.belvini.de/lexikon/Farbe.html) und seinen Duft nach Blaubeeren und [Cassis](https://www.belvini.de/lexikon/Cassis.html). Feine Veilchennoten und zarte Eichenholzaromen vom Barrique ergänzenAm Gaumen bezaubert der Peperino mit geschmeidigen Tanninen und seiner wunderbar fruchtigen Art. Eine vitale Fruchtsäure sorgt für angenehm frische Eindrücke. Ein fröhlich-beschwingter [Rotwein](https://www.belvini.de/lexikon/Rotwein.html) aus der Toskana,

**Chianti „ Montespertoli „ DOCG.**  **€ 26,50**

**Kellerei Parri.**Montespertoli liegt südwestlich von Florenz in dem Gebiet zwischen Val di Pesa und Val d'Elsa. Die besonderen geologischen Gegebenheiten und das spezielle Mikroklima waren ausschlaggebend, dass diese Zone 1997 die eigene DOCG Chianti Montespertoli bzw. Vin Santo del Chianti Montespertoli zuerkannt bekam.Dieser [Sangiovese](http://euroweinkontor.de/de/shop/nach-rebsorten/sangiovese/)  wird nur in guten Jahren aus selektierten Trauben gekeltert. Im Glas fließt er in einem intensiven Rot mit granatroten Reflexen. Das anhaltende Bouquet duftet nach Pflaumen, Kirschen, Johannisbeeren, Kräutern, etwas Tabak und etwas Leder. Am Gaumen sehr harmonisch und samtig mit einer gewissen jugendlichen Frische.

**Chianti Classico DOCG. € 36,50**

**Kellerei San Vincenti.** Die Tenuta San Vincenti befindet sich im Herzender historischen Chianti-Zone, in der kleinenGemeinde Gaiole in Chianti, etwa 30 Kilometervon Siena entfernt. Eine Gegend, dieper se dazu prädestiniert ist außergewöhnliche und hochwertige Weine zu erzeugen.80% Sangiovese grosso, 20% Merlot, Noten von Leder, Nelken getr. Kräutern .

**Cabernet Sauvignon „ Le Bronche „ IGT. € 45,00**

**Kellerei Parri.** 25 km südlich von Florenz, entlang der antiken Via Volterra, liegt die jüngste DOCG Zone der Toskana, Montespertoli, mit liebevoll erhaltenen Bauernhäusern, alten Kirchen und Burgen. Hier ist seit vier Generationen auch der Sitz der Fattorie Parri, die mehrere Weingüter mit insgesamt 60 Hektar Rebfläche und 35 Hektar Olivenhainen besitzt. Heute leitet Paola Cantini zusammen mit ihrer Mutter Wilma Parri und dem langjährigen Önologen Giorgio das Gut. Die Kellertechnik ist mittlerweile modern geworden, aber der Stil der Weine bleibt im Prinzip seit Jahren gleich, anspruchsvoll, aber zugleich auch schon in der Jugend zugänglich.100% Cabernet Sauvignon, mit Barrique ausbau, Noten von getr. Kräutern und Gewürzen begleitet von reifen weichen Tanninen. Anhaltende Eleganz.

**Lucente . € 72,00**

**Kellerei Frescobaldi**. Sangiovese und Merlot. In der dichten purpurnen Farbe des Lucente spiegeln sich rubinrote Reflexe. Das Bukett ist intensiv und fruchtig.Am Gaumen entfaltet sich der Geschmack von reifen Kirscharomen, schwarzen Beeren , delikaten Gewürzen mit einem Hauch von Minze, abgerundet durch seinem ausgewogenen Abgang.

**Rosso di Montalcino Campo ai Sassi DOC € 38,50**

**Kellerei Frescobaldi**

Campo ai Sassi Sangiovese 100% präsentiert sich in einem kräftigen, glänzenden

Rubinrot.Sein Bouquet überrascht mit einer deutlichen Veilchennote, angereichert mit r

oten und schwarzen Beeren wie Johannisbeere und Brombeere.
Am Gaumen zeigt er sich ebenso reichhaltig und großzügig mit deutlichen, aber nicht übermäßigen Tanninen. Der frische, minzige Abgang macht den Wein ausgewogen und gefällig.

**Tommaso Morellino riserva € 39,50**

**Kellerei Azienda Agricola Poggio Nibiale**

100% Sangiovese Traube, Sie werden von Hand gelesen und speziell selektiert.

Das von der Nähe zum Tyrrhenischen Meer geprägte Terroir auf Poggio Nibbiale

kommt hier klar und unverfälscht zur Geltung. Der Tommaso wird für mindestens

24 Monate in Eichenfässern(Tannoux Franzosische Eiche) ausgebaut und zeigt

mit karger Eleganz, Intensiv Rubinrot farbe, ausgeglichener Säure und seinen

weichen Tanninen den Charakter und die Einzigartigkeit dieser klassischen

italienischen Rebsorte.Die dichte Aromenstruktur(Cassis, Kirsche, Pflaume, Röstaromen, taback, Vanille) des Tommaso macht ihn zu einem exzellenten Begleiter von Wild, rotem Fleisch und reifem Käse.

**Pomino Rosso € 49,00**

**Kellerei Frescobaldi.** Die tausendjäftrige Gescfticftte der Familie Frescobaldi ist mit den Höftepunkten der toskaniscften Gescfticftte verwoben. Als Florenz im Mittelalter Bedeutung erlangte, wurden die Frescobaldi zu den einflussreicftsten Bankiers und Protagonisten der Stadt und zu Scftatzmeistern der engliscften Krone ernannt. Zur Blütezeit der Renaissance in Florenz wurden die Frescobaldi zu Mäzenen so bemerkenswerter Werke wie der Ponte Santa Trinita und der
Basilica di Santo Spirito,Nach der Lese gärt der Pinot Noir in 60 hl großen, konischen Eichenfässern bei kontrollierter Temperatur. Dabei wird die Maische manuell umgewälzt. Dies ist insbesondere in der Anfangsphase nötig, bei der die Extraktion der Anthocyane und Polyphenole aus den Traubenschalen erfolgt. Die Mazeration dauert ca. 23 Tage.
Nach der alkoholischen Gärung erfolgt die malolaktische Gärung in französischen Barriques. Der Pinot Noir wird weitere 12 Monate in Barriques ausgebaut. Nach 4 Monaten in der Flasche ist die gewünschte Qualität erzielt. Der Wein ist bereit zur Degustation.
NOTE DI DEGUSTAZIONEPomino Pinot Nero 2016 beeindruckt durch sein elegantes, glänzendes Rubinrot mit leichten Granatreflexen. Das Bukett ist eine Explosion kleiner roter Beeren und süßer Gewürze wie Zimt, aber auch Ingwer und Wacholder. Mit der Zeit übernehmen die balsamischen Noten die Führung und münden in Aromen von Leder, Kaffeebohne und Kakaopulver.
Nach der Degustation offenbaren sich Fruchtnoten und Lakritze begleitet von samtigen Tanninen. Frische und Alkohol sind perfekt ausgewogen. Der Abgang ist lang und nachhaltig.

**Linda € 49,00**

**Kellerei Bolgeri.-** Begonnen hat alles mit dem Sassicaia: Als Marchese Incisa della Rocchetta 1968 seinen nach dem Vorbild des Bordeaux aus Cabernet produzierten Wein auf den Markt brachte, trat er – mit etwas Verzögerung – eine Lawine los: In den 1980er Jahren wurde Bolgheri – eine Fraktion des Ortes Castagneto Carducci an der toskanischen Küste – zu einem Inbegriff für modernen Weinbau in Italien. Namen wie Ornella

Sassicaia oder Le Macchiole trugen das Ihre dazu beiCabernet Sauvignon , Sangiovese , Malbec. Von eingekochten roten und dunklen Früchten in der Nase geprägt, dazu Schokolade und ein Hauch Vanille. Vollmundiger, eleganter Eindruck am Gaumen, leicht anhaftendes Tannin und schönen Abgang.

**Brunello di Montalcino DOCG. € 95,00**

**Kellerei Fuligni**

Die Geschichte des Weinguts in Montalcino begann Anfang des 20. Jahrhunderts. Damals ließ sich Giovanni Maria Fuligni in der toskanischen Anbauregion nieder, um dort nach dem Vorbild seiner venezianischen Familie Weinbau zu betreiben. Seine Angehörigen hatten in der Nähe von Scansano in der Maremma ihre Leidenschaft für die Weinproduktion entdeckt. Die Kellerei Fuligni liegt im Landgebiet des Dorfes Cottimelli und erstreckt sich über rund hundert Hektar. Zehn Hektar sind in 380 bis 450 Metern Höhe mit Reben bestanden. Der Boden ist tonarm und somit recht locker. Auf später zum Gut hinzu gekommenen Flächen wurden Rebstöcke gepflanzt, die heute im Schnitt rund zwölf Jahre alt sind. In den älteren Pflanzungen, die schon seit mehr als drei Jahrzehnten bestehen, waren von der Familie noch alte Sangiovese-Klone bei geringerer Stockdichte verwendet worden.Die Rebhügel des Winzerbetriebs Fuligni mit den Namen S. Giovanni, Il Piano, Ginestreto und La Bandita werden getrennt abgeerntet. Anschließend werden die Trauben unter Berücksichtigung der verschiedenen Weinsorten zusammengestellt. Der Weinkeller bei Cottimelli, etwa drei Kilometer von Montalcino in Richtung Siena entfernt, befindet sich in einer noch im 18. Jahrhundert von den Großherzögen des Hauses Medici genutzten Residenz. Tatsächlich stammt er jedoch bereits aus dem 16. Jahrhundert. Unter der Erdoberfläche lagern Tonneaus im Volumen von fünf und siebeneinhalb Hektolitern, aber auch um ein Mehrfaches größere slawonische Eichenfässer. In den Kellern des Palazzo Medici, der dem Winzerbetrieb zugleich als Hauptsitz dient, reifen der berühmte Brunello sowie der Rosso und der IGT San Jacopo.Große Riserva aus Jahrhundertjahrgang: tiefe rubinrote Farbe, klarer, beeriger Duft, dazu ein wenig Tabakaromen. Von geschmeidiger Natur, gut strukturiert und komplex, voll und intensiv nach reifen Früchten und einem verhaltenen Vanilleton. Im langen Abgang findet sich die betörende Aromenvielfalt der Sangiovese-Traube wieder

**Le Volte €49,00**

**Le Volte dell’Ornellaia** Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignons Trauben

präsentiert sich in seiner gewohnt intensiven, rubinroten Färbung. In der Nase

bestechen angenehme Aromen von reifen Beerenfrüchten und Gewürznoten,

die am Gaumen von einer knackigen Säure sowie einer ausgewogenen und samtigen

Tannin Struktur unterstützt werden.“

**Le Difese € 49,00**

**Kellerei Bolgeri. Die Tenuta San Guido** hat ihren Namen von San Guido della Gherardesca, die im dreizehnten Jahrhundert lebte. Es liegt an der etruskischen Küste zwischen Livorno und Grosseto in der Maremma, die durch die Verse von Giosuè Carducci berühmt wurde und erstreckt sich über 13 Kilometer vom Meer bis hinter die Hügel. Es enthält drei Vorzüge. Rubinrot, in der Nase saftige rote Ribisel, reife schwarze Kirschen, getrocknete Früchte und feine Kräuteranklänge, am Gaumen harmonisch balanciert zwischen Frucht und Würze, fein verwobenes Tannin.Ausbau: Gärung und Mazeration im Stahltank (12 Tage). Danach Ausbau für 12 Monate im französischen und amerikanischen Barrique und nach der Füllung lagerte der Wein weitere 3 Monate in der Flasche.

**Donnaolimpia 1898 € 45,00**

**Lellerei Bolgeri. Kellerei Bolgeri**.- Begonnen hat alles mit dem Sassicaia: Als Marchese Incisa della Rocchetta 1968 seinen nach dem Vorbild des Bordeaux aus Cabernet produzierten Wein auf den Markt brachte, trat er – mit etwas Verzögerung – eine Lawine los: In den 1980er Jahren wurde Bolgheri – eine Fraktion des Ortes Castagneto Carducci an der toskanischen Küste – zu einem Inbegriff für modernen Weinbau in Italien. Dieses einzigartige Landgut an der toskanischen Küste, wurde im Jahre 1898 zu Ehren von Olimpia Alliata, Prinzessin von Biserno und Gemahlin von Gherardo della Gherardesca, an deren 25stem Hochzeitstag, auf den Namen Donna Olimpia 1898 umbenannt. .Trauben:Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc . Sehr intensives Rubinrot mit deutlichem, violettem Glanz. In der Nase breit und klar, mit Noten von Zimt, Maul- und Heidelbeeren, Peperoni, Kakao und Lakritze. Im Gaumen sehr harmonisch, mit guter Struktur. Das Finale ist sehr langanhaltend mit angenehmen Noten von KonfitüreSehr intensives Rubinrot mit deutlichem, violettem Glanz. In der Nase breit und klar, mit Noten von Zimt, Maul- und Heidelbeeren, Peperoni, Kakao und Lakritze. Im Gaumen sehr harmonisch, mit guter Struktur. Das Finale ist sehr langanhaltend mit angenehmen Noten von

**Guado al Tasso DOC. € 190,00**

**Kellerei Antinori.** Guado al Tasso ist Antinoris samtigster Wein. Ein Blend aus Cabernet Sauvignon, Merlot sowie etwas Syrah und Petit Verdot, der über 14 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut wurde. Seine Finesse erreicht der Wein auch, weil er vor Freigabe fast ein weiteres Jahr in der Flasche reift. Eine Art Sassicaia mit leicht animalischem Biss, ein Hauch Kalifornien und Pauillac als Assoziation. Einfach ein perfekter und kompromissloser Botschafter der DOC Bolgheri Superiore. 95+/10feine Röstnoten und Gewürze bestimmen die Blume, von voller und großer Struktur. Warm.

**Tignanello IGT € 190,00**

**Kellerei Antinori.**

Wer feinmundige und aromatische Rotweine mit kräftigem Körper sowie dichtem und wagemutigem Bouquet sucht, dessen Suche ist hier von Erfolg gekrönt. Er gilt als Festtagswein und ist ein brillanter Rotwein aus der Toskana. Er zeigt eine wohltuende Frische. Charakterlich ist er wunderbar frisch. Im Duft des Rosso di Toscana IGT zeigen sich Preiselbeere, Brombeere und Kirsche. Und noch mehr offeriert er: So fügen sich Aromen wie Kräuter, Wacholderbeere und Leder ins Geschmacksbild. Die Farbe des Weines ist ein mittleres Rubinrot. Das Exklusive an diesem Jahrgang: Er zeigt eine hohe Intensität und bleibt damit lange am Gaumen. Während 12-monatigem Ausbau im Fass ist er wunderbar rund geworden und hat zarte Röstaromen erhalten. Ein Wein für ehrwürdige Momente, den man bei 16 °C am besten zu Bistecca Fiorentina, Arrosto di Vitello oder zu Kaninchen in Balsamico kombiniert. Der Rotwein bietet ein sehr gutes Lagerpotenzial. Hergestellt wird der Rotwein von Tenuta Tignanello. Superlative sind definitiv zu verwenden, wenn man die Weine dieses Guts beschreibt. Legendär, individuell und hochwertig!

Sangiovese, Cabernet Frank und Cabernet Sauvignon,

**Ornellaia. € 220,00**

**Kellerei Tenuta Dell´Ornellaia.** Der Erstwein, [Ornellaia](https://www.gute-weine.de/produkt/26426h-ornellaia/), behauptet sich regelmäßig in Blindverkostungen mit den feinsten Bordelaiser Erzeugnissen. Er ist das Wahrzeichen des Weingutes. 1985 war die Initialzündung für weitere legendäre Weine. Die Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und einem geringen Anteil Petit Verdot steht als klassische Bordeaux-Cuvée da, behält aber ihr italienisches Temperament. Die Trauben für den Ornellaia werden von Hand gelesen und in kleinen Kisten sortiert. Danach wird nochmals am Auswahltisch kontrolliert, so dass nur makelloses Lesegut vinifiziert wird. Nach der Gärung in Stahltanks folgt eine Maischestandzeit von 1-2 Wochen. Der Wein reift in Barriques mit hohem Anteil neuer Fässer und geringem Anteil an Barriques aus Zweitbelegung. Erst dann wird die finale Cuvée abgestimmt und nochmals ins Barrique gelegt. Nach einem Jahr Flaschenreife kommt ein makelloser Wein auf den Markt, der das Endprodukt einer strengen und lückenlosen Qualitätskontrolle Eine besonders dunkle und junge Farbe ist das Vorspiel für einen komplexen Duft von schwarzen Beeren, Gewürzen und Zedernholz. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und intensiv und wird durch seine feine und kräftige Tannisstruktur und seine saftige und brillante Säure ausgeglichen

**Marchen/Marken**

**Rosso Piceno DOC, aus Biologische anbau. € 25,50**

**Kellerei Saladini**

Dieses Weingut hat einen fulminanten Aufstieg hinter sich. Es verfügt über erstklassige Lagen, die sich in südlicher Ausrichtung über dem Tal des Tronto erstrecken - direkt im Zentrum der Produktionszone des Rosso Piceno. Mittlerweile erobern die Weine Spitzenpositionen.Im italienischen Führer für Weine aus biologischem Anbau wurde Saladini Pilastri ausgezeichnet als eines der **besten biologischen Weingüter Italiens**.Kellerei Saladini. Sangiovese und Montepulciano, charakteristisches Bukett mit intensiven Geschmack nach vollreifen Trauben insgesamt harmonisch und Trocken.Ein köstlicher  Alltagswein, ausgewogen, mit einem reifen Bouquet. Aromen wie Kirsche und Pflaume zeichnen diesen einfachen Roten aus. Reifte 6 Monate in großen Holzfässern. Ein toller Wein zu einem unschlagbar günstigen Preis. Paßt sowohl zum einfachen Spaghettigericht wie auch zu Käse. Von Deutschlands renommiertester Fachzeitschrift für Wein "Alles über Wein" (2/05) mit der Goldmedallie für herausragendes Preis/Genußverhältnis ausgezeichnet! **89 Parker-Punkte (Jg. 2007)!**

**Sardegna/Sardinien**

**Cannonau di Sardegna „ Costera „ DOC. € 29,50**

**Kellerei Agiolas**. 100% Cannonau.

Serdiana liegt ca. 18 km nordöstlich von Cagliari, der Hauptstadt Sardiniens. An der Küste mit ihren vielen Feuchtgebieten und Lagunen durchseihen hunderte rosafarbene Flamingos die seichten Gewässer nach Plankton. Nördlich davon beginnt ein sehr fruchtbarer hügeliger Landstrich. Das Weingut, kurz nach dem ersten Weltkrieg von Antonio Argiolas gegründet, begann 1938 mit der Weinproduktion, füllt aber erst seit den 1980er Jahren selbst ab. Die beiden Söhne Franco und Giuseppe investierten viel in die Modernisierung von Keller und Weinbergen und holten sich den großen Oenologen Giacomo Tachis als Berater. Heute wird das Weingut in der dritten Generation von Valentina, Francesca und Antonio geführt, die es mit großem Geschick und Professionalität schaffen, die Bearbeitung der 230 Hektar zu koordinieren und dabei immer weiter zu verbessern

Mit reifem Beeren –Aroma, dicht und von guter Fülle und kraftvollem Finale.

Rubinrot, Bukett mit kräutrigen Anklängen, Zwetschken, Schokolade, gehaltvoll, ausgewogene warme Struktur, kräftiger Alkohol, bestens integriert, weiches Tannin, sehr typisch für Grenache.

**Turriga Rosso di Sardegna Barrique IGT € 95,00**

**Kellerei Agiolas.** Antonio Argiolas gründete das Weingut Ende der dreißiger Jahre. Jahrzehntelang ließ er es wachsen, und er blieb auch dann präsent, wenn er den Stab an seine Kinder weitergab. Heute arbeiten hier seine Enkel, die dritte Generation der Familie. Wir sind geboren und arbeiten in einem wertvollen Gebiet. Es ist mitten im Mittelmeer, das das Klima zwischen Sonne und Wind mildert, mit Landschaften und Böden, die perfekt für die Rebe und die Weinberge sind. All dies zu bewahren und aufrechtzuerhalten ist eine Verantwortung, eine tägliche Verpflichtung, die uns bei jeder Entscheidung leitet. zuSorgfältige Auswahl der Trauben. Gärung bei kontrollierter Temperatur 28-32 ° C Mazeration für ca. 16-18 Tage bei guter Anwendung der Delestage-Technik. Flaschenalterung für 12-14 Monate. 18-24 Monate in neuen französischen Eichenfässern. Farbe: intensiv rot.
Geruch: reiches und komplexes Bukett.
Geschmack: von großer Struktur, ausgewogen, fein und anhaltend. Sehr hoher "Souplesse" -Index.Traube Cannonau.

**Iselis Monica Rosso di Sardegna IGT € 39,00**

**Kellerei Agiolas.** Farbe: Rubinrot.
Geruch: intensiv und einhüllend, rote Marasca-Früchte und Zwetschgen, sanft begleitet von Noten von Vanille und Zimt.
Geschmack: harmonisch und samtig mit sehr süßen Tanninen, roten Früchten und Gewürzen in perfekter Balance, sehr langer und angenehmer Abgang.Verfeinerung in der Flasche für ca. 6 Monate.ALTERN 12 Monate Barrique-Passage.WEINBEREITUNG Mazeration bei kontrollierter Temperatur von 28-30 ° C für ca. 10-12 Tage. Malolaktische Gärung in Steinzementtanks für 10-15 Tage.

**Campagna/Kampanie**

**Taurasi DOCG € 65,00**

**Kellerei Feudi di San gregorio**. DOCG-Bereich für Rotwein in der italienischen Region [Kampanien](https://weinfuehrer.wein-plus.eu/weinregion/kampanien). Die Zone wurde 1970 als DOC und 1993 als DOCG klassifiziert. Die Zone umfasst komplett die Gemeinden Bonito, Castelfranci, Castelvetere sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, Sant’Angelo all’Esca, San Mango sul Calore, Taurasi, Torre le Nocelle und Venticano. Die Weinberge umfassen 420 Hektar Rebfläche nordöstlich von Avellino an vulkanischen Berghängen in 17 Gemeinden. Als beste Lagen gelten Castelfranci, Jampenne, Radici und Torre, die sich alle in etwa 400 Meter Seehöhe befinden. Der Wein wird aus zumindest 85% [Aglianico](https://glossar.wein-plus.eu/aglianico), sowie maximal 15% anderen zugelassenen Sorten wie [Barbera](https://glossar.wein-plus.eu/barbera), [Piedirosso](https://glossar.wein-plus.eu/piedirosso)und [Sangiovese](https://glossar.wein-plus.eu/sangiovese) gekeltert. Die führenden Produzenten erzeugen ihn [sortenrein](https://glossar.wein-plus.eu/sortenrein). Der [tannin-](https://glossar.wein-plus.eu/tannine) und extraktreiche Rotwein mit Aromen nach dunklen Früchten, Papaya, Pflaumen, Gewürzen und Vanille ist 20 Jahre und länger lagerfähig. Die Farbe wechselt von rubinrot in der Jugend zu Mahagonitönen Im Alter. Der Mindestalkohol-Gehalt beträgt 12% vol. Er muss drei Jahre reifen, davon zumindest ein Jahr im Fass und zwei Jahre in der Flasche. Mit vier Jahren Reifung, davon 18 Monate im Fass und 12,5% vol Alkoholgehalt darf er sich [Riserva](https://glossar.wein-plus.eu/riserva) nennen. Der Taurasi zählt zu besten Rotweinen Italiens und wird dem [Barolo](https://weinfuehrer.wein-plus.eu/weinregion/barolo-docg) (Piemont) und dem [Brunello di Montalcino](https://weinfuehrer.wein-plus.eu/weinregion/brunello-di-montalcino-docg)(Toskana) gleichgesetzt. Ein Großteil der Produktion stammt vom berühmten Weingut [Mastroberardino](https://weinfuehrer.wein-plus.eu/mastroberardino-s-p-a), dessen Taurasi Radici Riserva Jahrgang 1968 als legendär gilt. Weitere bekannte Produzenten sind Caggiano, Caputo, Feudi di San Gregorio, Molettieri, Struzziero und Villa Raiano.

**Abbruzzo/Abruzzen**

**Montepulciano Riserva „ Cerdena“ DOC. € 31,50**

**Kellerei Italo Pietrantonj.** Der Anbau der 60 Hektar ist begrenzt auf die traditionelle Rebsorte, jetzt Montepulciano genannt. Was sich natürlich auch besser anhört und die dank strenger Mengenbegrenzung des Hektarertrages, die weit unter der für diese DOC erlaubten Mengen liegen, um eben bessere, gehaltvollere Weine, in einem sonst doch sehr auf Menge ausgerichteten Gebiet, zu produzieren.100% Montepulciano Barrique. Intensive würzige Beerenaromen, tief und samtig mit pikantem warmem Finale.

**Bucaro Montepulciano D´Abruzzo DOC (Bio) € 28,50**

**Kellerei Volpi.**

Im Herzen der Euganeischen Hügel liegt die Azienda Agricola Le Volpi.

Sie entstand aus einer Intuition der Familie Rossi Luciani und ihrer Leidenschaft und der engen Beziehung zu dem Land. Diese Realität stellt heute eine der interessantesten önogastronomischen Neuheiten in dem Gebiet dar. Sie ist der Ort, an dem sich Tradition und Innovation verbinden, aus dem eine neue Art Natur und Genuss zu erleben, entsteht. Die Euganeischen Hügel sind ein Naturjuwel, das durch den Nationalpark geschützt ist und wo jede Jahreszeit kostbare Früchte hervorbringt: Köstliche Waldfrüchte, Kirschen, Erdbeeren, Brombeeren, Jujuben, Granatäpfel, Feigen, zarte Wildkräuter, Trauben und feinster Honig. Durch diese Gegend schlängelt sich die Strada dei Vini dei Colli Euganei, die Weinstraße der Euganeischen Hügel, ein önogastronomisches Paradies, wo Weine un

d lokale Tradition mit den besten saisonalen Produkten aus dem Garten, von den Feldern, von Hof und Rebgarten verschmelzen. Trockener, schwerer, gehaltvoller Barrique wein, Bouquet von roten Beeren, Gewürzen und Vanille, herzhaft-üppige Frucht, feines Holz und Schmelz, 12 Monate im Barrique gereift, gut eingebundene, samtig-weiche Tannine

**Edizione Cinque Autoctoni € 49,00**

**Kellerei farnese**

 Farnese Vini ist nicht nur ein Synonym für besten Wein aus Italien. Der Name "Farnese" ist mit einer bewegten Geschichte verbunden. Man schrieb das Jahr 1534, als Alessandro Farnese als Paul III. zum Papst gekürt wurde. Immer wieder geriet die Familie in den Fokus politischer Auseinandersetzungen oder Intrigen. Doch nebenbei gelang der Familie eine Errungenschaft, die die Machtspiele ihrer männlichen Erben weit überdauerte. Unter der Bezeichnung Farnese Vini etablierte die Familie ein Weinanbaugebiet, das bis heute für seine großartigen Weinkreationen bekannt ist.Alles begann im Jahr 1582, als unter der Führung von Margarethe von Österreich und einem Familienmitglied aus dem Hause Farnese die Stadt Ortono in Abruzzen entstand. Inspiriert von der fantastischen Landschaft, hier lebenden Menschen sowie Weinen aus der Region, ließ die Adelige einen Palazzo an der Küste errichten. Das Ehepaar betrieb Landflucht, um sich fernab aller Machtkämpfe ein Refugium zu errichten. Bei diesem Vorhaben spielte ihre Liebe zum Wein jedoch eine wichtige Rolle. Es dauerte nicht lange, bis die Weine von Farnese Vini großen Anklang fanden. Schnell fanden europäische Herrscherhöfe an den Getränken Gefallen. Ein erster wichtiger Grundstein war gelegt.Der EDIZIONE Cinque Autoctoni gilt in der Weinszene als Ikone der Weinwelt Süditaliens und verkörpert die Essenz über 1000-jähriger Weinbau Traditione, fast undurchdringliches Schwarzrot hüllt das Glas ein. Bereits

>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>

der Duft weniger Tropfen des EDIZIONE präsentiert eine schier überlaufende Aromen Vielfalt und Dichte. Cassis, Zwetschgen, Brombeeren, Holunder, Pfeffer, Karamell, Bitterschokolade, Kaffee und Zedernholz verschmelzen in hinreißender Harmonie miteinander. Am Gaumen treten noch delikate Noten von Kakao, Zimt und Lakritz hinzu, um den unglaublichen Genuss abzurunden. Im Nachklang strömen noch einmal süßlicheNuancen von eingekochten Beeren, feinen Tanninen, Vanille und Espresso in ihrer Pracht dem Genießer entgegen

**Puglia/Apulien**

**Montepulciano Poggio ai Santi.**  **€ 23,50**

**Kellerei Tinazzi/**

Cantina Tinazzi liegt im Landkreis Verona, in Lazise am Gardasee. Die heute Einrichtung, in der auch der Firmensitz, die Handelsbüros und die Logistik der Gruppe Tinazzi untergebracht sind, entstand 2000, nachdem das Unternehmen vom historischen Firmensitz in Cavaion Veronese dorthin verlegt wurde, um dem steten Firmenwachstum und den Verwaltungs- und Kontrollansprüchen der Produktion in einem technologisch fortschrittlichen Umfeld gerecht zu werden

 100% Montepulciano. Ein Wein von intensivem Rubinrot , weich im Geschmack mit Duftnoten von roten Früchten.

**Primitivo „ Devinis“ di Salento IGT. € 23,50**

**Kellerei Francesco Candido**.

Apulien ist mit Sizilien die größte Wein produzierende Region Italiens. Die im langgezogenen Stiefelabsatz Italiens gelegene Region ist bekannt für gehaltvolle und hochwertige Rotweine, die insbesondere in den letzten Jahren eine beeindruckende Konstanz hinsichtlich ihrer Qualität erfahren haben. **Weine aus Apulien** sind im Wesentlichen aus den Sorten **Primitivo**, international auch unter dem Namen **Zinfandel** bekannt, **Negroamaro**, Sangiovese und Malvasia Nera

100% Primitivo. Angenehm würzig und beerig, trocken und kraftvoll, aber nicht schwer.

**Rosso del Salento „ Duca d´Aragona“ IGT. € 45,00**

**Kellerei Francesco Candido**. 80% Negroamaro,20% Montepulciano, harmonisch duftiges Bukett, trocken und kräftig mit Röst-Aroma und Eichenholz Sicher einer der besten Rotweine Apuliens.

**Rosso del Salento 2 Cappello di Prete“ IGT. € 27,50**

**Kellerei Francesco Candido**.

Es war im Jahr 1929 als Francesco Candido seinen ersten Wein kelterte. Der Anfang einer Geschichte die noch heute, dank der harten Arbeit und Leidenschaft, von der dritten Generation Alessandro und Giacomo lebendig ist.
Alessandro und Giacomo bauten den Weinkeller aus und nutzen neue und alte Kellertechniken, um besonders schöne Weine entstehen zu lassen.
Die Weine von Candido haben heute bei nationalen wie auch internationalen Weinkennern einen hohen Stellenwert erreicht.

100% Negroamaro. Im Bouquet Vanille und Gewürze , vollmundig und samtig, ausgewogen. Ein intensives schönes Apulien-Erlebnis mit bleibendem Nachhall.

**Primitivo di Manduria LXXIV Feudi Santa Croce € 49,00**

**Cantina Tinazzi** liegt im Landkreis Verona, in Lazise am Gardasee. Die heute Einrichtung, in der auch der Firmensitz, die Handelsbüros und die Logistik der Gruppe Tinazzi untergebracht sind, entstand 2000, nachdem das Unternehmen vom historischen Firmensitz in Cavaion Veronese dorthin verlegt wurde, um dem steten Firmenwachstum und den Verwaltungs- und Kontrollansprüchen der Produktion in einem technologisch fortschrittlichen Umfeld gerecht zu werden. Im Glas präsentiert sich der Wein in einem intensiven Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. In seinem Bukett ist er besonders vielschichtig, komplex und intensiven mit Anklängen von reifen roten Früchten, Konfitüre sowie einem Hauch von gerösteten Mandeln. In seinem Geschmack ist er trocken, elegant und besonders würzig mit einem langen und intensiven Finale. Besonders gut passt er zu Vorspeisen mit Gemüse, Wild, gereiftem Käse oder rotem Fleisch

**Calabria/Kalabrien**

**Principe Spinelli € 32,00**

**Kellere Iuzzolini**. Der Tenuta Iuzzolini "Principe Spinelli" Rosso Calabria [IGT](https://www.belvini.de/lexikon/IGT.html) präsentiert sich in einem aussagekräftigen Rubinrot. Die Nase zeigt Nuancen von saftigen Beeren und reifen Kirschen. Am Gaumen begeistert der [Rotwein](https://www.belvini.de/lexikon/Rotwein.html) mit seiner intensiven und anhaltenden Struktur. Auch die gut eingebundenen und sehr weichen [Tannine](https://www.belvini.de/lexikon/Tannine.html)sind erwähnenswert. Preis-Leistungsverhältnis ist einfach unschlagbar! Für 8-12 Tage wird der Wein mazeriert. Anschließend findet die Reifung für 6 Monate in französischen Barriques statt. Bei kontrollierter Temperatur wird er danach noch für zwei Monate gelagert.Traube gaglioppo

**Neruda Rosso Ciro´ € 27,50**

**Kellerei Baroni Capoano.** dieFamilieDie antike Capoano-Familie kann seit über dreizehn Jahrhunderten auf bedeutende Persönlichkeiten im wissenschaftlichen, historischen, juristischen, künstlerischen und kirchlichen Bereich verweisen. Die Weinleidenschaft ist gleichermaßen uralt, um den Gaumen und den der Gäste zu erfreuen.: In den Familienarchiven ist es einen alten Brief , in dem Kardinal d'Amalfi Capoano Peter schrieb an seinen Bruder Raffaele erhalten „Bruder, ich werde diesen Nektar für seine Heiligkeit verlangt , dass ich Kommission gefragt“ .Im Jahr 1997 begann der Chirurg Dr. BR Capoano, diesen "Nektar" in Flaschen zu füllen, wobei er die alten bäuerlichen Traditionen aufrechterhielt und sie mit modernen Weinbautechnologien koexistierte, wobei er auf international anerkannte Önologen zurückgriff und ein über die Jahrhunderte hinweg unverändertes Prinzip aufstellte: Konzentrieren Sie sich nur auf Qualität und niemals auf Quantität. Quantität.Gebiet :Die Tenuta dei Baroni Capoano erhebt sich auf den Hügeln oberhalb von Cirò Marina, einer Stadt in der Provinz Crotone, im Herzen der Produktion von Cirò DOC. Die Provinz Crotone überragt das Ionische Meer und erstreckt sich über ein Gebiet, dessen geomorphologische Beschaffenheit durch die Koexistenz von Berg-, Hügel- und Flachlandschaften auf wenigen Kilometern charakterisiert ist. Rebsorte: 90% Gaglioppo und 10% Merlot

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Produktionstechnik: Es folgt eine manuelle Weinlese

Vereinigung alter bäuerlicher Traditionen und moderner Weinbautechniken.

Besonderheiten: Rubinrot, das zu Granat neigt, mit einem Geruchston von überragender Eleganz, voller typischer Düfte, leuchtender Farbe, trockenem und anhaltendem Geschmack.

Tipp: Besonders geeignet für aufwändige Vorspeisen, Braten, Wild und Hartkäse.

Trinktemperatur: 16/18 ° C

**Duca San Felice € 35,00**

**Kellerei Librandi.** Reinsortiger Gaglioppo von Rebbergen in Cirò und Cirò Marina. Die Trauben werden am Alberello (Buschbäumchen) auf lehmig-kalkhaltigen Böden gezogen und Anfang Oktober gelesen. Der Wein reift drei Jahre in Stahl, bevor er auf den Markt kommt: duftet nach kleinen roten Früchten und Blüten, am Gaumen kompakt mit belebender Säure, elegant-ausgewogenes Finale

**Maradea Riserva Ciro´Superiore € 49,00**

**Kellerei Iuzzolini.** Bereits seit den ersten Jahren des 15. Jahrhunderts existiert die kalabresische Familie in Cirò, als der grosse Mathematiker und Astrologe Luigi Lilio den gregoranischen Kalender im Jahre 1582 reformierte. Viele reiche Landherren in Cirò wurden im 15. Jahrhundert geboren, und erschufen im Laufe der Zeit Grundbesitze, die später Geschichte des Landes wurden, unter diesen auch das alte Landgut der Familie Iuzzolini.Die Familie Juzzolini wird unter den Familien und Landherren im 15. Jahrhundert genannt, ganz besonders ihr Vorahne Luigi Juzzolini, geboren im Jahre 1514. Auch im 16. Jahrhundert findet man einige bekannte Persönlichkeiten, darunter auch der Notar Carlo Juzzolini, der im Jahre 1698 geboren wurde. Im 17 Jahrhundert tritt das erste Mal an Stelle des Buchstaben „J „, der Buchstabe „I “ auf. Im letzten Jahrhundert finden wir den Namen Don Fortunato Iuzzolini der sich damals Donna Vittoria Liotti zur Frau nahm.Aus dieser Ehe erblickte Don Diego Iuzzolini, im Jahr 1906 das Licht der Welt, Vater von Fortunato Iuzzolini, heutiger Besitzer des Betriebs. Herr Fortunato Iuzzolini fing zusammen mit seiner Frau Giovanna Colicchio und den Kindern Diego, Pasquale, Antonio und Rosa im Jahre 2005 mit der Verarbeitung der Trauben an. Dazu nutzen Sie eine moderne und gut eingerichtete Weinkellerei. Somit haben Sie einen lang ersehnten Traum realisiert. Traube Gaglioppo. Die [Farbe](https://www.belvini.de/lexikon/Farbe.html) des Tenuta Iuzzolini "Maradea" Rosso [Classico](https://www.belvini.de/lexikon/Classico.html) [Superiore](https://www.belvini.de/lexikon/Superiore.html) [Riserva](https://www.belvini.de/lexikon/Riserva.html) Cirò [DOC](https://www.belvini.de/lexikon/DOC.html) erstrahlt in einem satten Rubinrot im Glas. Sein [Bukett](https://www.belvini.de/lexikon/Bukett.html)verwöhnt mit intensiven Aromen von getrockneten Früchtche, gepaart mit Tabak sowie Vanille. Im Mund fühlt sich der [Wein](https://www.belvini.de/wein) angenehm [trocken](https://www.belvini.de/lexikon/trocken.html)an. Die herausragenden [Tannine](https://www.belvini.de/lexikon/Tannine.html) zeigen sich in hervorragender Menge. Der Nachhall ist lang und [ausgewogen](https://www.belvini.de/lexikon/ausgewogen.html). Die Mazertionszeit beträgt 15 Tage. Der Wein reift in Kastanienholz für 12-14 Monate. Bei kontrollierter Temperatur wird er noch für 4 Monate in der Flasche gelagert.

**Paternum Rosso Magliocco € 120,00**

**Kellerei Iuzzolini.**

Trauben Magliocco. Weinlese: erfolgt manuell Ende Oktober.Quantität der Trauben pro Hektar: Zwischen 2.500 und 3.000 kg.Herstellung: Traditioneller Gärungsverfahren mit Mazeration für 15 bis 20 Tage, Abstich des Mostes, leichtes Pressen.Reife:Wird in französischen barriques für 24 Monate gelagert.Verfeinerung: 24 Monate in Flaschen gelagert bei kontrollierter Temperatur.: Farbe – purpurrot, besonders stark, und leicht violet. Duft – intensiv, fein und versprüht eine Note aus Waldfrüchten, um dann sein starkes und vielfältiges Gewürz- und Vanillearoma auszubreiten. Geschmack – sehr warm und angenehm für den Gaumen,vielfältig, komplex, lang und ausdauernd. Es ist ein sehr gut strukturierter Wein mit Langlebigheit. **Eine der meistern ausgezeichnete wein Kalabrien 91 Punkte auf Parker Wein Führer**

**Gravello Rosso € 59,00**

# Kellerei Librandi. Im Herzen mediterran

Sanft wiegen sich die Weinblätter im Wind, dahinter schimmert das Ionische Meer: Rebberge reichen in Cirò Marina in Kalabrien bis an den Meeresstrand. Die rote Gaglioppo ist die ureigenste Traube dieses traditionsreichen Weinanbaugebietes. Aus dieser gerbstoffreichen, säurearmen Traube wird seit Jahrzehnten der frisch-fruchtige Cirò Rosso gewonnen, benannt nach der Stadt seiner Geburt und lange Zeit der einzige Wein, der über die Grenzen Kalabriens hinaus bekannt wurde. Ein Pionier des Weinbaus in Kalabrien ist die Kellerei Librandi in Cirò Marina: 1953, als Antonio Librandi in den Betrieb eintrat, wurde bereits mit der Flaschenabfüllung begonnen, 1974 folgte ihm sein 13 Jahre jüngerer Bruder Nicodemo nach. Antonio kümmerte sich um die Administration, Nicodemo – damals noch im Hauptberuf Mathematikprofessor – um Weinbau und Verkauf. Librandi war bald einer der ersten Betriebe, der mit dem Gravello – einer Cuvée aus Gaglioppo und Cabernet Sauvignon – einen Super-Kalabreser schuf. Und rechtzeitig erkannten die Gebrüder Librandi später auch, dass die Stärke Kalabriens in seinem grossen Erbe an eigenständigen Rebsorten besteht, die in keinem anderen Teil Italiens zu finden sind. Gaglioppo ist nur eine davon: Mit dem Duca Sanfelice produziert die Kellerei einen eleganten, langlebigen Cirò Riserva aus dieser Traube. Von Rebbergen in Strongoli und Rocca di Neto stammen die Trauben (Gaglioppo 60 Prozent, Cabernet Sauvignon 40 Prozent) für diesen Wein. Der Gravello mazeriert in Holz und bleibt anschliessend noch zwölf Monate in der Barrique, um sich abzurunden. Dunkelbeerig-würziges Bouquet, auch Rauch und Tabaknoten; am Gaumen kraftvoll und doch mit schöner Eleganz, Aromen von Cassis und mediterraner Macchia dominieren den Abgang.

**Sicilia/Sizilien**

**Cabernet Sauvignon € 79,00**

**Kellerei Tasca D´Almerita** .1200 Hektar werden von den Brüdern Lucio und Carmelo Mastrogiovanni Tasca in der contrada Regaleali erworben, die die modernsten landwirtschaftlichen Technologien im sizilianischen Hinterland einführen. Zur Aussteuer der Frau von Lucio, Beatrice Lanza, gehört auch Villa Camastra – heute Villa Tasca – palermitanischer Wohnsitz der Familie Tasca d’Almerita.Der Cabernet Sauvignon und auch der Chardonnay waren als Rebsorten von den damaligen Weinbergs-Regularien nicht anerkannt und wurden im Jahr 1985 auf der Tenuta Regaleali zum erstenmal in Sizilien angebaut. Die Trauben stammen aus einem einzigen Weinberg im oberen Teil des Hügels San Francesco in 570 Metern Höhe ca. mit der Ausrichtung Süd-Westen und der mittelschwere Böden aus Sand, Lehm und Kreide hat. Der Wein reift 18 Monate in Barriques von 225 Litern feiner und mittlerer Körnung. Der Wein ist mächtig und streng und zeigt die typische Frische unterschiedlicher Breitengrade

**Nero d`Avola „ Respiro“ IGT, aus biologische Anbau € 27,50**

**Der Cooperativa Valdibella** Respiro Nero d’Avola DOC Sicilia senza solfiti aggiunti 2017 stammt von Weingärten, die speziell für die Profuktion dieses natürlichen Weins ausgesucht wurden. Die trockene Hitze des Landes, kühlen Winde des Meeres und ein penibles Weinbergsmanagment des Winzers sorgen für Trauben bester Gesundheit. Die Nero d’Avola-Reben bringen hier besonders lockerbeerige und kleine Trauben hervor, welche selektiv-händisch in kleine Boxen gelesen werden und unbeschadet zur Kellerei gebracht werdenKellerei Valdibella. 100% Nero d´Avola. Der Respiro Nero d’Avola von Valdibella erscheint in einem dunklen Granat mit fast schwarzem Kern und hoher Dichte im Glas. Sein Aroma wird von Eindrücken dunkler Stein- und Beerenfrüchten geprägt und durch balsamische Noten ergänzt. Am Gaumen gibt er sich warm und voll mit feiner Säure und präsenten, aber gut eingebundenen Tannin. Der Nachhall ist von mittlerer Länge und macht Lust auf mehr. Dieser Natural Nero d’Avola ist ein ausgezeichneter Einstieg in die Welt der Naturals - unkompliziert und dennoch mit Anspruch. Man sollte ihm eine kurze Weile in der Karaffe Luft geben und nicht zu warm zur italienschen Landküche servieren. Ohne Sulfite in Stahl ausgebaut, intensive rote Fruchtaromen begleitet von balsamischen Noten, feurig und gleichzeitig weich mit präsenten Tanninen.

**Agnelli Merlot-Cabernet Sauvignon € 45,50**

**Kellerei Donna Fugata.** Donnafugata entsteht auf Sizilien auf Initiative einer Familie, die mit Leidenschaft den Stil und die Wahrnehmung des sizilianischen Weins auf der Welt revolutioniert hatDer Name Donnafugata nimmt Bezug auf den Roman „Der Leopard“ von Tomasi di Lampedusa. Ein Name,der „Frau auf der Flucht“ bedeutet und an die Geschichte einer Königin erinnert, die in diesem Teil Siziliens, in dem heute die Weinberge des Betriebs liegen, Zuflucht fand. Diese Geschichte inspirierte das Unternehmenslogo, das auf jeder Flasche zu sehen ist: Das Bild eines Frauenkopfes mit Haaren im Wind. Wir wollen der Welt Weine bieten, die durch ihre Anmut und ihre Komplexität bestechen; Weine, die überzeugen und alle glücklich machen, die sie probieren.Wir wollen die Exzellenz des Made in Italy sowie den Dialog zwischen Kunst, Wein und Nachhaltigkeit repräsentieren. Der Angheli 2015 zeigt sich in einem Rubinrot und wird von einem faszinierenden Bouquet mit Noten von rotem Obst, Brombeeren und Pflaumen in Kombination mit intensiven balsamischen und würzigen Noten von Schokolade und Lakritze. Er schmeichelt dem Gaumen mit einem weichen Tannin und schließt mit einer langen Persistenz ab. Ein Rotwein von internationalem Geschmack mit einem großartigen Gleichgewicht von Struktur und Lieblichkeit.

**Cabernet Sauvignon € 27,50**

:Kellerei Principi di Butera. Principi di Butera befindet sich in der Provinz Caltanissetta im Herzen Siziliens und ist aufgrund seines Potenzials im Weinsektor, insbesondere dank der Produktion von großen und prestigeträchtigen Rotweinen, als eine der interessantesten Regionen Italiens anerkannt . Das Weingut erstreckt sich in die alten Gebiete der Feud Deliella und umfasst 320 Hektar Land, von denen über 170 mit neuen Pflanzen bepflanzt sind, in einem exklusiven Terroir , das durch ein warmes und trockenes Klima, das die Entwicklung und die perfekte Reifung der Trauben optimiert , aus der Meeresbrise, die den Weinbergen einen wohltuenden Einfluss verleihtund schließlich vom warmen und starken Licht, das typisch für den Süden der Insel ist. Trauben100% Cabernet SauvignonFarbe: dunkles und konzentriertes Rubinrot.Bouquet: Intensive Düfte von reifen roten Beeren, fast Marmelade, verbunden mit angenehmen blumigen Noten, einem Hauch Vanille und starken würzigen Noten.Geschmack: Voller Geschmack, reich anExtrakt, der die gleichen würzigen Noten zeigt, die in der Nase wahrgenommen werden

**La Segreta DOC: € 27,50**

**Kellerei Planeta**. Der La Segreta Rosso ist bei uns der beliebteste Wein aus dem Hause Planeta. Bringt er einem doch die Erinnerungen an schöne Stunden in Sizilien zurück. Seinen Namen (ital. "Geheimnis") erhält der Wein von den Wäldern, die die Rebgärten umgeben. Bei der Produktion des Weines gibt es aber keine Geheimnisse! La Segreta ist eine Cuvée aus den internationalen Rebsorten Merlot, Syrah und Cabernet Franc sowie der sizilianischen Rebsorte Nero d'Avola gekeltert. Der Wein vereint also Bordelaiser Struktur mit südlicher Würze und Weichheit. Im Glas leuchtet der Wein in reizendem Rubinrot mit purpurnen Reflexen, das Bouquet verströmt Aromen von frischen Maulbeeren, Pflaumen, Kakao, Tabak sowie eine ganz dezente Minznote. Am Gaumen präsentiert sich der Segreta Rosso gut ausbalanciert mit angenehmer Frucht und ausgewogener Frische. Hallt nach. Richtig guter Alltagswein.

**Syrah „ Marroccoli“ IGT. € 65,00**

Alessio und Santi **Planeta** gründeten ihr Weingut 1985 gemeinsam mit ihrer Cousine Francesca. Nur zehn Jahre später brachten sie ihre ersten Weine hervor. Sie bilden die 17. Generation einer sehr alten Familie mit spanischen Wurzeln, die seit langem in der sizilianischen Landwirtschaft präsent ist. Die Liegenschaften der Winzerfamilie umfasst sechs Kellereien. Der Ursprung liegt in Ulmo in Sambuca di Sicilia. In den folgenden Jahren kamen die Cantina Piccola und die Cantina Grande in Menfi, Dorilli in Vittoria, Buonvini in Noto und die Cantina Sciara Nuova in Castiglione di Sicilia am Vulkan Ätna hin.Kellerei Planeta. 100% Sirah. Barrique ausbau , eindringliches rote Beeren und Feigen- Bouquet, begleitet von Vanille und Rostnoten mit weichen Tanninen.

**Rosso di Sicilia „ Bordese“ Doc € 65,00**

Der Burdese Rosso Sicilia DOCvon **Planeta**zeigt sich in klarem, strahlendem Rubinrot mit granatfarben schimmernden Reflexen.

In der Nase entfaltet dieser italienische Rotwein aus Sizilien ein dichtes, facettenreiches und harmonisches Bouquet mit Noten von roten Waldbeeren, Kirschen und Johannisbeeren sowie subtilen Nuancen von Leder, Unterholz und dunkler Schokolade.Am Gaumen wirkt der Wein vollmundig, seidig und elegant, mit gut strukturierten und perfekt integrierten Tanninen. Das lange und angenehme Finale wird von einer angenehm saftigen Säure getragen. 70% Cabernet-Sauvignon, 30% Cabernet-Frank, aus dem Barrique mit dunkeltönigen Fruchtnoten und weichen Tanninen. Volmundig dicht und persistent.

**Germania/Deutschland**

**Bianco/Weißwein 0,75l.**

**Mosel –Saar-Ruwer Weißburgunder „Sur Lie“ Bio € 27,50**

**Kellerei Bastgen**. Mona Bastgen und Armin Vogel schrieben uns: »Unsere Reben stehen in steilen Hängen, auf kleinen Felsformationen, gestützt von primitivem Mauerwerk. Besonders dort ist der warme Verwitterungsboden durchsetzt vom Schiefergestein. Wir verzichten auf systemischen Pflanzenschutz und Düngersalze, fördern stattdessen mit Stallmist und abhärtenden, traditionellen Mitteln die Gesundheit von Boden und Reben.« Die Weine der beiden studierten Önologen belegen, wie gut es den Reben mit dieser Bewirtschaftung geht: Die 16er Spätlese toppt sogar ihr zehn Jahre altes Gegenstück. im Weinberg betreiben wir eine aufwändige Qualitätsarbeit, geringer Anschnitt, intensive Laubarbeit, um durch wenige und locker strukturierte Trauben optimales Material für den Ausbau eines transparenten Burgundertyps zu erhalten. Je nach Jahrgang wird ein gewisser Anteil ( 20 –30 %) aber auch im traditionellen 1000 l Fuderfasss mit malolaktischer Gärung ausgebaut. Im Cuvée sehen wir eine gute Möglichkeit Komplexität und Transparenz zusammenzuführen. Ein diskreter Wein, eher nordisch-nobel, als barock. Idealer Speisenbegleiter

**Riesling „Blauschifer“ Bio € 29,00**

**Kellerei Bastgen** . Die Trauben für diesen Wein ernten wir in den unteren Gewannen des Kestener Paulinsberg, die zum Ort und steil zur Mosel hin abfallen. Nach einer Vorlese werden hierfür ausschließlich gesunde, jedoch nicht überreife Trauben verarbeitet, was eine klare Aromatik und eine präzise Struktur zur Folge hat. In diesem Wein meint man das „Schiefrige“, das Mineralische in der Rieslingfrucht zu schmecken. Die gewünschte säurebetonte Art lässt den Blauschiefer im Sommer nach der Lese prägnant und straff erscheinen; eine Reifezeit von 1-2 Jahren glättet die Wogen. Ein mineralischer, trockener Wein, vom Terroir geprägt.

**Riesling Paulinshofberg GG (Große Gewächs) € 49,00**

**Kellerei Bastgen.** In Klassifizierungen von Weinlagen der Mosel ist der steile PAULINSHOFBERG stets auf den vordersten Plätzen zu finden. Mit lediglich 9 Hektar ist er zugleich eine der individuellsten Lagen. Die mächtige Schiefer-Verwitterungsauflage verleiht den Weinen feinwürzige und mineralische Noten. In Trockenperioden zehrt die Rebe von ihrem hier besonders tiefreichenden Wurzelsystem. Die Weine wirken nachhaltig und zeichnen sich durch hohe Lagerfähigkeit aus. Wir vergären mit der nativen Hefeflora „spontan“ mit viel Zeit bis ins Frühjahr. Neben fruchtigen Spätlesen vinifizieren wir hier aus den besten gesunden und reifen Trauben das  „Grosse Gewächs“, den nachhaltigsten trockenen Riesling des Jahrgang. Grosser Fluss. Schwerelose, ruhige Kraft, fliesst, üppige, süsse gelbe und exotische Frucht, Schiefer und herbe, markante Töne. Fliesst am Gaumen weich und geschmeidig, klar und dicht, wie ein Fluss in der Ebene, mit viel sanfter Kraft, süsse, üppige Frucht, dann ungestümer, tosend, Schiefer, herb, schliesslich wieder besänftigt und schwerelos weiterfliessend. Wunderbar!

**Vini da Dessert e Meditazione**

**Dessertweine /Meditation Weine**

**Moscato D´Asti „ Monteolivo“ 0,1 l. 5,90 – Fl. € 28,50**

**Kellerei Bersano**, Piemont.Cortes. Mit dem sortentypischen Bouquet der Moscato-Traube präsentiert sich delikat, zart und weich. Intensiv duftige Aromen von Orangenblüten und Hönig werden ergänzt durch zarte Noten von Gebäck.

**Moscato Dolce. Fl. € 28,50**

**Kellerei Riondo**. Fruchtiger Spumante aus der Moscato Traube mit Aromen von Apprikose, Pfirsich und feine Honignote im Nachklang. Belebende Säure, feiner Duft, feine, lange Perlage. Temperaturgesteuerte Gärung, natürlich fermentiert bei 0°. In Edelstahltank ausgebaut nachdem der Zuckergehaltwert erreicht ist

**Pantelleria Passito Liquoroso. 0,1l. 8,50 - Fl. € 35,00**

**Kellerei Duca di Castelmonte/Carlo Pellegrini.** Moscati di Alessandria. Eine goldgelbe Farbe mit dunklen Reflexen. Im Bukett intensiv und lang, anhaltend mit Anklängen von getrockneten Feigen. Aprikosen und Honig mit einem warmen und harmonischen Geschmack.

**Vini Aperti/Offene Weine**

 **Vini Bianchi/Weißweine**

**Catarratto „ Sicilien“ Bio.**

Robuster kraftvoller Typ mit Zitrusnoten und Mineralien.

0,2l. € 5,50 --- 0,5l. € 12,50 --- 1 l. € 21,50

**Pinot Grigio. IGT. Venetien.**

Schmeichlerisch trocken fruchtige Wein, ausgewogen.

0,2l. € 5,50 --- 0,5l. € 12,50 ---- 1 l. € 21,50

**Vini Rossi/ Rotweine**

**Nero d´Avola IGT. Bio. Sizilien.**

Kraftvoller würziger Süditaliener.

0,2l. € 5,50 --- 0,5l. € 12,50 ---- 1 l. € 21,50

**Merlot IGT. Trentin.**

Harmonische weicher Merlot aus den Dolomiten.

0,2l. € 5,50 --- 0,5l. € 12,50 ---- 1 l. € 21,50

 **Prosecco/Schaumwein o,75L.**

**Prosecco Spumante di Conegliano extra Dry DOC, € 28,50**

**La Marca. LA MARCA** vereinigt 10 Genossenschaften mit mehr als 5.000 Winzern, die 9.000 Hektar Rebflächen in den Hügeln und in der Ebene von der Provinz Treviso anbauen. LA MARCA; anerkannt und geschätzt sowohl in Italien als auch im Ausland, hebt die starke Verbindung mit dem Gebiet, mit der Kultur, mit der Geschichte und den örtlichen Traditionen hervor. Wir fördern ständig unsere Weine, indem wir ihre Qualität behalten und verbessern, um unser Image sowohl in Italien als auch im Ausland zu festigen. Jährlich produzieren wir mehr als 3 Millionen Flaschen.Vino Spumante aus der Prosecco-Traube , fruchtig,erfrischend und typisch wie er regional geliebt und getrunken wird. volles Bukett, feiner Duft, der an Früchte und Blumen erinnert, enthält die typische Duftnote des Proseccosschöne Schmackhaftigkeit und Ausgewogenheit, sanfter und angenehmer Geschmack, mit delikaten Fruchtnoten. zartes strohgelb

**Berlucchi Cuvee Imperiale Brut € 59,00**

**Kellerei Franciacorta.**Der Berlucchi [Cuvée](https://www.belvini.de/lexikon/Cuv%26eacute%3Be.html) Imperiale [Brut](https://www.belvini.de/lexikon/Brut.html) [Spumante](https://www.belvini.de/lexikon/Spumante.html)[DOCG](https://www.belvini.de/lexikon/DOCG.html) zeigt sich strohgelb mit subtilen grünlichen Reflexen. Der Spumante hat ein reiches und andauerndes [Bukett](https://www.belvini.de/lexikon/Bukett.html) mit fruchtigen und floralen Noten, zarte Aromen nach [Hefe](https://www.belvini.de/lexikon/Hefe.html) und frischer Brotkruste. Der [Wein](https://www.belvini.de/wein) vollmundig, klar mit angenehmer und deutlicher Fruchtigkeit und fein animierender Säure. Rebsorte: 60% Chardonnay | 40% Pinot Nero

**Berlucchi Brut Rose´ € 69,00**

**Kellerei Franciacorta**. Der Berlucchi '61 Franciacorta [Brut](https://www.belvini.de/lexikon/Brut.html) Rosé ist eine herzhafte Schaumweincuvée aus 50% [Chardonnay](https://www.belvini.de/lexikon/Chardonnay.html) und 50% [Pinot Noir](https://www.belvini.de/lexikon/Pinot%2BNoir.html). Sein schönes intensives Rosa, das von einer Ernte zu anderen leicht variieren kann, offenbart einen herrlichen weichen Schaum. Der Franciacorte [Rose](https://www.belvini.de/lexikon/Rose.html) Brut ist samtig, andauernd mit zartem Moussex und hat eine feine und beständige [Perlage](https://www.belvini.de/lexikon/Perlage.html). Elegante Noten von Waldbeeren und reifen Früchten, gut eingebunden in einen zarten Duft nach [Hefe](https://www.belvini.de/lexikon/Hefe.html) und Brotkruste. Angenehm weinig durch die kurze Maischestandzeit des Spätburgunders in der Weinbereitungsphase. Am Gaumen fein und elegant, mit gutem [Körper](https://www.belvini.de/lexikon/K%26ouml%3Brper.html) und ausgezeichneter Frische. Die mittel bis hohe [Dosage](https://www.belvini.de/lexikon/Dosage.html) gleicht die spritzige Säure hervorragend aus.Franciacorta (Brescia), aus eigenen Rebanlagen vorwiegend in der Gemeinde Corte Franca.
Der Wein wird im Frühling nach der Ernte in Flaschen gefüllt (Tirage) und reift im Kontakt mit den Hefen für mindestens 24 Monate nach der Enthefung (Dégorgement) ruhen die Flaschen noch wenigstens weitere 2 Monate im Keller.

 **Millee´ Fraciacorta Brut € 52,00**

'Millè' ist ein moderner, nach der Blanc de blancs Methode vinifizierter **Franciacorta**: Der hochwertige Grundwein wird länger ausgebaut um dessen Qualität zu erhöhen, die anschliessende Flaschengärung erweitert die Komplexität zusätzlich. Helle, ansprechend strohgelbe Farbe im Glas mit extrem feiner und anhaltender Perlage. Am Gaumen frisch und klar strukturiert, mit dezent floralen Noten. - Gerardo

**Agriverde Cuvee´Prestige 830 € 32,00**

Die Geschichte der **Kellerei Agriverde** deckt sich mit der Geschichte einer der ältesten Winzerfamilien in den Abruzzen: der Familie Di Carlo. Die Di Carlo´s sind seit vielen Jahrzehnten stolze Weinbauern und hartnäckig mit dem Geist ihres Landes verbunden. Man überliefert die Leidenschaft für den Weinbau vom Vater zum Sohn. Ein menschliches und professionelles Erbe, das auch noch in unserer Zeit ein wertvolles Zeugnis für zukünftige Generationen darstellt. Der Betrieb, der im Jahr 1834 gegründet wurde, befindet sich in der Kleinstadt Caldari, unweit von Ortona und eine Autostunde entfernt von der nördlich gelegenen lebhaften Adriastadt Pescara. Die Weinberge von Agriverde befinden sich in einem der Herzstücke der Weinproduktion der Abruzzen und man zählt inzwischen mehr als 70 Hektar Rebfläche. Giannicola und seine Frau Fania di Carlo führen das biologisch zertifizierte Weingut zusammen mit ihren Familien mit dem nötigen Herzblut, umsichtig, innovativ und mit großem Fachwissen. Alle packen mit an und sind in unterschiedlichen Bereichen in das tägliche Schaffen des modernen Weingutes integriert. Seit dem Jahr 1991 ist der Betrieb der Familie Di Carlo zertifiziert. Man arbeitet seitdem nach den strengen Richtlinien des ökologischen Landbaus und bewirtschaftet die Rebflächen nach entsprechenden Vorgaben. Der sehr dynamische Betrieb ist fortschrittlich und die Familie hat erst kürzlich Keller und Weinlager neu errichtet. Dabei wurden auch in der Bauweise ökologische Aspekte berücksichtigt, um ein ganzheitliches Denken zu praktizieren und zu präsentieren. Die Weine von Agriverde sind auf der ganzen Welt zu finden und man freut sich besonders über Kunden wie zum Beispiel die Top-Autohäuser Maserati und Ferrari. Strohgelb, hell, leuchtend. In der Nase duftet es nach Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich, Bienenwachs und Besen. Die sehr dünnen Noten von Dill und Lavendel drücken den typischen Charakter der Sorte Pecorino voll aus. Am Gaumen ist es erfrischend, vollmundig und ausgeglichen.

**Alma Gran Cuvée Brut Bellavista € 85,00**

Auf den Hügeln der **Franciacorta** hat der Anbau von Reben uralte Wurzeln, wie die Funde von Traubenkernen aus prähistorischen Epochen und die Schriften von klassischen Autoren wie Plinius, Columella und Virgil belegen. Das reichhaltige archäologische Material aus prähistorischer Zeit, wie zum Beispiel die aufgefundenen Reste von Pfahlbauten im Bereich der Torfmoore des Iseosees, erzählt wie sich hier primitive Völker ansiedelten, die nach und nach von den gallisch-keltischen Cenomanen, Römern und Langobarden abgelöst wurden.
In der Franciacorta wurden schon immer Weinreben angebaut. Dort wuchsen von der Römerzeit zur Spätantike bis ins Hochmittelalter Weinberge auch aufgrund der günstigen klimatischen und pedologischen Bedingungen. Trotz Höhen und Tiefen hat der Weinbau in diesen Gebieten nie aufgehörtEine Geschichte, deren Wurzeln weit zurück reichen. In der Franciacorta kelterte man bereits im 16. Jahrhundert Weine „mit Biss“ und Stillweine, jedoch nur für den lokalen Verbrauch. Wechselhafte Ereignisse beim Weinbau und bei der Vermarktung verliehen ihnen jedoch keinen Glanz. Die Neugeburt der Önologie in der Franciacorta findet in den späten 50er Jahren statt, als man das Potenzial der Region erkannte und begann, geeignete Grundweine zur Schaumweinherstellung zu produzieren. Im Jahr '67 kam es zur Anerkennung der Ursprungsbezeichnung Franciacorta, gefordert von einer kleinen Gruppe von Winzern, die durch die neuen italienischen Gesetze in Sachen Ursprungsbezeichnung ermutigt worden waren. Der „Pinot di Franciacorta“ DOC wurde aus Weißburgunder-Trauben mit der Möglichkeit der Zugabe von Grau- und Spätburgunder gekeltert, mit natürlicher zweiter Gärung in der Flasche oder im Tank. Der Anfang der 70er Jahre war Schauplatz einer großen Erneuerung in der italienischen Önologie. Die Franciacorta hatte bereits ihre solide Grundlage aufgebaut, um mit der Herstellung von qualitativ hochwertigen Erzeugnissen zu startenDer Bellavista Franciacorta ist eine Cuvée aus 80 % Chardonnay und 20 % Pinot Nero und Pinot Bianco. Die goldene Farbe mit grünlichen Reflexen wird durch die anhaltende, feine Perlage schön zur Geltung gebracht. Das Bouquet ist üppig und einladend, wird durch Aromen von weißen Blüten und reifen Früchte geprägt und durch leichte grüne Noten und Vanille ergänzt. Eleganz und eine beeindruckende Harmonie prägen diese Cuvée.
Die Region Franciacorta liegt in der Lombardei nahe Mailand. Die Weine für diese Cuvée kommen aus 10 verschiedenen Gemeinden des Anbaugebietes und sind damit ein hervorragender Botschafter der Vielfalt dieser Region. Ein erheblicher Teil der Weine wird 7 Monate in Eichenfässern ausgebaut. Als ganz besondere Finesse darf man die Veredelung der Cuvée durch Zugabe von Reserva Weinen früherer Jahrgänge ansehen. Dadurch erhält diese Cuvée ihren ganz speziellen und unverwechselbaren Charakt

**Valdo Rose` 28,50**

**Kellerei Valdo.** D Die Geschichte des Prosecco Valdo hat ihren Ursprung im Jahr 1926, als eine Gruppe geschäftstüchtiger Winzer aus Valdobbiadene beschloss, sich zusammenzuschließen und die Società Anonima Vini Superiori gründete, ein Unternehmen, das sich hauptsächlich der Schaumweingärung von Valdobbiadene Prosecco Superiore und Cartizze verschrieben hatte.Der große Qualitätssprung kam zu Beginn der zwanziger Jahre, als das Unternehmen von der Veroneser Familie Bolla gekauft und umbenannt wurde in Valdo Spumanti. Valdo ROSE’ ist ein junger, spritziger und eleganter Schaumwein, der ganz im Trend der Zeit liegt und aus sorgfältig ausgewählten, hochwertigen Trauben gekeltert wird. Mit seiner starken Persönlichkeit und der ansprechenden Farbe eignet er sich hervorragend als Aperitiv. Ein junger, spritziger, eleganter und trendiger Schaumweinder

**Champagner/Méthode Champenois 0,75 l.**

**„Tridentum“ Rose´ Metodo Tradizionale DOC. € 75,00**

**Die kellerei Cesarini Sforza** Sekt beginnt ein ehrgeiziges programm für die auswahl der besten gegenden des Trentino, die für die produktion von chardonnay-trauben basis sekt, anregen, die am Ende der neunziger jahre im "projekt weinbaus "Trentodoc". Eine gelungene suche nach wein-und eine starke leidenschaft für das leben geben, die 1976 zum ersten Cesarini Sforza spumante verarbeitet nach der klassischen methode, die ermöglicht es dem Unternehmen, sich bekannt zu machen in der welt der etiketten aus dem trentino und aus ganz italien. Leicht strohgelbe Farbe mit grünlichen Nuancen.Brotrinde und Tabak werden sofort von der Nase gespürt. Sehr leichter Duft von Feldblumen, Pfirsich und herber Nektarine, sowie von Mandarinenschale.Am Gaumen erweist er sich als frisch wie sein Perlen, entschlossen und schmackhaft. Nachgeschmack mit Noten von Feinbäckerei, Anklängen von Melone und Südfrüchten.

**Pojerin & Sandri Cuvée Extra Brut, DOC. € 75,00**

**Kellerei Pojer e Sandri.** Das Weingut "Pojer & Sandri" wurde 1975 von Mario Pojer und Fiorentino Sandri gegründet, mit der Vision, qualitativ hochwertige Weine aus traditionellen, einheimischen Rebsorten zu bereiten.
Die beiden Tüftler waren die ersten, die im Trentino kompromisslos auf Qualität setzten und sich damit nach kurzer Zeit auch international einen hervorragenden Ruf erarbeitet haben. Die zwei experimentierfreudigen Perfektionisten setzen vor allem auf ihren Ideenreichtum, Innovation und gewissenhafteste Kellerarbeit.Jahrgang-Cuvée Flaschengärung aus Chardonnay und Pinot Nero, Frucht von Holunder und weisen Blüten begleited von zarter Brotkruste, sehr feiner anhaltenderPerlage.

**Moet & Chandon Brut Imperial**  **€ 95,00**

**Moët & Chandon** steht seit 1743 für Glamour, Luxus und Extravaganz. Mit Champagner höchster Qualität hat sich der Marktführer auf der ganzen Welt einen Namen gemacht. Wo glamouröse Parties gefeiert werden, darf Champagner der Luxusmarke nicht fehlen. Die Trauben für den prickelnden Wein werden laut Ursprungsbezeichnung in der französischen Champagne – und nur dort – angebaut. Dort gehören Moët & Chandon etwa 1000 ha Rebfläche in 200 Weinbaugemeinden. Darunter befinden sich zahlreiche Gemeinden, die sich mit den Bezeichnungen Grand Cru und Premier Cru schmücken dürfen. Dieser Champagner überzeugt durch fruchtige Noten von frischen Früchten und Blüten, eine beeindruckende Reife und ein traumhaftes Gesamtaroma.Klares Strohgelb und gleichmäßige Perlenbildung im Glas. In der Nase subtile Geschmackseindrücke mit intensiven Noten von verschmolzenen Honig- und Fruchtdüfte. Mit ein bis zwei Jahren Reife erinnert er an Brioche. Lang anhaltend im Abgang.Vollkommen, großzügig und dynamisch dank der Harmonie der drei Rebsorten.

**Veuve Clicquot € 95,00**

**Madame Clicquot** wurde im Jahre 1777 in Reims geboren. Als Tochter Baron Nicolas Ponsardin genoss sie eine ihrem sozialen Status entsprechende hervorragende Ausbildung auf der Grundlage traditioneller Moral und der Werte der damaligen Zeit.

Im Jahr 1798 heiratete sie François Clicquot, Sohn des Gründers des Hauses Clicquot. François teilte seine Leidenschaft und sein Wissen über Champagnerproduktion und -vermarktung mit seiner jungen Frau. Diese Zeit an der Seite ihres Mannes versetzte Madame Clicquot nach dem frühen Tod François' im Jahr 1805 in die Lage, die Zügel in der Familie zu übernehmen.

In einer Zeit, in der Frauen in der Wirtschaft keine Rolle spielten, wagte sie es, die Leitung des Unternehmens an sich zu ziehen, eine Rolle, die sie mit Leidenschaft und Entschlossenheit ausfüllte.

Madame Clicquots Charakter lässt sich mit zwei Worten zusammenfassen: kühn und klug. Sie nutzte jede neu sich bietende Gelegenheit, nahm Risiken in Kauf und konnte dadurch ihr Geschäft weltweit ausdehnen. Kompromisslos, wenn es um die Qualität ihrer Weine ging, perfektionierte sie neue Produktionstechniken. Sie erfand die "table de remuage" (den Rütteltisch), um Champagner zu klären, und kreierte die allererste Mischung von Rosé-Champagner. Innerhalb von nur wenigen Jahren machte sie aus ihrem Namen eine Spitzenmarke, die noch heute in der ganzen Welt berühmt ist. Schon damals erkannten ihre Kollegen ihre hervorragenden Beiträge an und bezeichneten sie als die "Grande Dame des Champagners".

Champagner ist ein legendärer Wein. Die gesamte Geschichte des Hauses Veuve Clicquot Haus wird von legendären Weinen geprägt, die allesamt dem Verlangen nach Qualität entsprechen, die Madame Clicquots lebenslanger Antrieb war. Getreu diesem Erbe ist das Haus stolz auf sein Motto: "Nur eine Qualität, die beste". Eine kurze Reihe von nur 10 Kellermeistern hat dieses Streben nach Qualität angeleitet und damit die Kontinuität des Veuve-Clicquot-Stils gesichert: Kraft und Komplexität. Veuve Clicquot bevorzugt Exzellenz und Qualität. Nur Saft aus der Cuvée (der ersten – und edelsten – Pressung) wird verwendet.