



VINUM & OLEUM

Dr. Martin Zierhut und Matthias Dondl

Sommerstr. 33, 81543 München
 Lipowskystr. 12a, 81373 München
 Tel.: 089/771661 oder 089/6516657
 Handy: 0160/97920138
 E-Mail: kontakt@vinumoleum.de
 Internet: www.vinumoleum.de

Sortiment & Preise

gültig ab 01.01.2011, alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

Stand: November 2011

- Bestellungen sind in beliebiger Zusammenstellung und ohne Mindestmengen möglich, am einfachsten per Email oder telefonisch.
- Bestellungen ab 75,- € liefern wir im Münchner Kerngebiet nach Vereinbarung kostenlos ins Haus.
- In unserer Probierstube in der Lipowskystr. 12a können Sie ab Lager einkaufen und Bestellungen abholen. Nach telefonischer Vereinbarung (0160/97920138) sind wir jederzeit für Sie da, auch abends und am Wochenende.
- Auf Wunsch versenden wir Bestellungen auch per Post (DHL). Die Versandkosten betragen 6,90 € bei Kartons zu 3 oder 6 Flaschen bzw. 10,90 € bei Kartons zu 12 Flaschen.

Rotweine

Region Friaul - Weingut Paolo Riz

R1	Merlot IGT 2010 - Paolo Riz, Friaul Trauben: 100% Merlot; Alkohol: 13%; Kombikorken Der Merlot von Paolo Riz ist sehr mild und wegen seiner hervorragenden Verträglichkeit auch bei Personen mit empfindlichem Magen sehr beliebt. Er passt gut zu Gerichten mit leichten Saucen und Pasta.	6,20
R2	Refosco IGT 2010 - Paolo Riz, Friaul Trauben: 100% Refosco; Alkohol: 12,5%; Kombikorken Refosco dal peduncolo rosso ("mit dem roten Stiel") ist eine traditionelle, autochthone Traubensorte des Friaul, die in letzter Zeit wieder an Wertschätzung gewinnt. Der Refosco vom Weingut Riz ist unverwechselbar würzig und erdig, ein echter Friulaner!	6,20
R3	Il Rosso, Vino da Tavola 2010 - Paolo Riz, Friaul Trauben: Merlot, Schioppettino, Cabernet Franc; Alkohol: 13,5%; Kombikorken Seine urwüchsigen Aromen verdankt diese aus drei Rebsorten bestehende Neukreation der Gebrüder Riz nicht nur dem Cabernet Franc, sondern auch dem Schioppettino, einer im Friaul heimischen Rotweinsorte, die auch als Ribolla Nera bekannt ist. Der Merlot sorgt für die nötige Harmonie.	6,90

Region Friaul - Weingut Thomas Kitzmüller

R4	Cabernet Franc "Corte Marie" IGT 2010, Thomas Kitzmüller, Friaul Trauben: 100% Cabernet Franc; Alkohol: 12,5% Der Cabernet Franc von Thomas Kitzmüller entfaltet ein feines Kräuterbouquet und den typisch erdig-würzigen Geschmack dieses Weins. Der reinsortige Ausbau dieser Traube ist im Friaul weit verbreitet, während sie in anderen Weinbaugebieten meist für Cuvées verwendet wird, in Frankreich zum Beispiel als Bestandteil des berühmten Bordeaux. Der "Corte Marie" reift im Stahltank und passt hervorragend zu Fleisch, Wurst, Schinken und Käse.	6,70
----	--	------

R5	<p>Rosso IGT 2009, Thomas Kitzmüller, Friaul Trauben: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon; Alkohol: 12,5% Eine Rotwein-Cuvée (Vinaggio) vom Allerfeinsten. Der Cabernet Sauvignon ist im Barrique ausgebaut, der Merlot klassisch. Die Weichheit des Merlot und die urwüchsige Kraft des Cabernet Sauvignon verbinden sich in optimaler Harmonie. Der Wein ist noch jung und besitzt großes Lagerpotenzial. Wir empfehlen ihn besonders zu Schinken, Wurst und würzigem Käse. Derzeit leider ausverkauft.</p>	8,50
-----------	--	-------------

Region Latium - Weingut Sergio Mottura

R6	<p>Rosso da Tavola, 3 Liter Bag-in-Box - Sergio Mottura, Latium Trauben: 80% Merlot, 20% Montepulciano; 14,0% Vol.; <u>aus biologischem Weinbau</u> Die "Stachelschwein-Bomben" von Sergio Mottura sind von exzellenter Qualität. Die 3-Liter-Bag-in-Box-Abfüllung spart viel Verpackungsmaterial und macht den Wein aus diesem Grunde günstiger im Preis. Da die geniale Ventilkonstruktion praktisch keine Luft an den Wein lässt, eignet sich die "Bombe" nicht nur für Anlässe mit hohem Weinverbrauch, sondern auch für das allmähliche Zuendepicheln über Tage und Wochen.</p>	18,00
R7	<p>Civitella Rosso IGT 2009/10 - Sergio Mottura, Latium Trauben: 80% Merlot, 20% Montepulciano; 14,0% Vol.; <u>aus biologischem Weinbau</u> Der bewährte Civitella Rosso reift 6 Monate im Stahltank, danach mindestens zwei weitere Monate in der Flasche. Im Duft entfaltet er Noten von Tabak und Minze, im Nachklang von Lakritze, Pfeffer und gerösteten Kaffeebohnen. Durch seine eleganten Tannine schmeckt er harmonisch und mild. Trinken Sie ihn nicht zu warm (14-16°C), zum Beispiel zu Fleischgerichten wie Lammbraten oder Wildschweinragout.</p>	7,80
R8	<p>Nenfro IGT 2007 - Sergio Mottura, Latium Trauben: 60% Merlot, 40% Montepulciano; Alkohol: 14 %; <u>aus biologischem Weinbau</u> Der Nenfro reift 12 Monate in Eichenholzfässern, danach 12 Monate auf der Flasche. Er duftet nach Sauerkirschen und Brombeeren mit Anklängen von Lakritze, er schmeckt gehaltvoll und ist reich an Tanninen und Mineralien. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 16-18°C. Wie der Civitella Rosso braucht auch der Nenfro eine Zeitlang Luftkontakt vor dem Servieren. Wir empfehlen ihn zu Fleischgerichten wie Lammbraten, Huhn aus der Pfanne mit Oliven oder Roastbeef. Natürlich passt dieser Wein auch zu würzigem Käse.</p>	14,30
R9	<p>Magone IGT 2005 - Sergio Mottura, Latium Trauben: 100% Pinot Nero; Alkohol: 14 %; <u>aus biologischem Weinbau</u> Die Pinot-Nero-Traube ist eine der ältesten Rebsorten der Welt und stammt aus dem Burgund (franz. Pinot Noir), in Deutschland wird sie Blauer Burgunder oder Spätburgunder genannt. Sergio Mottura keltert daraus einen Wein von großer Eleganz, der etwa ein Jahr lang im Holzfass reift. Im Duft überwiegen Waldfrüchte und eine feine Holznote, im Geschmack ist der Magone harmonisch, würzig und tanninreich. Bei Zimmertemperatur und dekantiert servieren, zum Beispiel zu Geflügel oder Lammgerichten.</p>	14,50
R10	<p>Civitella Rosato IGT 2010 - Sergio Mottura, Latium Trauben: 100% Montepulciano; Alkohol: 14 %; <u>aus biologischem Weinbau</u> Dieser traumhafte, völlig trocken ausgebaute Roséwein wird aus der regionalen Rotweintrabe Montepulciano d'Abruzzo gewonnen. Ein Schluck von diesem wunderbar erfrischenden, in der Nase zitrusfruchtigen Tropfen genügt, um all die hellroten Zumutungen, die den Ruf des Rosé bei vielen von uns vor langer Zeit nachhaltig ruiniert haben, für immer zu vergessen. Genießen Sie ihn gut gekühlt, z. B. zu einem leichten Nudelgericht mit Olivenöl und Tomaten.</p>	7,20

Region Latium - Weingut Trappolini

R11	<p>Cenereto IGT 2009 - Trappolini, Latium Trauben: Sangiovese und Montepulciano; Alkohol: 13,5% Der Cenereto ist ein geschmeidiger, samtiger Rotwein mit schönem Beerenduft und einem Hauch Rest-süße. Ein preiswerter Wein für jeden Tag, den man am besten zum Essen trinkt. Das Weingut Trappolini befindet sich im Örtchen Castiglione in Teverina im Grenzgebiet zu Umbrien. Die Trauben reifen an den Hängen des Tibertals.</p>	6,10
R12	<p>Paterno IGT 2007 - Trappolini, Latium Trauben: 100% Sangiovese; Alkohol: 13,5% Der Paterno reift 2 Jahre im Holz und danach noch einige Zeit auf der Flasche. Mit seinem intensiven Beerenduft und seinem vollen, harmonischen Geschmack gehört er unserer Meinung nach zu den besten Sangiovese-Weinen Italiens. Das Dekantieren von Weinen ist ja bekanntermaßen umstritten. Bei diesem kraftvollen und lagerfähigen Wein würden wir es empfehlen. Genießen Sie ihn zu deftigen Fleischspeisen und aromatischem Käse.</p>	12,60

Region Toskana - Weingut Casali in Val di Chio

R14	<p>Arrone Valdichiana DOC 2008 - Casali in Val di Chio, Toskana Trauben: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera; Alkohol: 12,5% Der Arrone reift 5 Monate im Stahltank und 2 Monate auf der Flasche. Ein sehr ausgewogener, weicher Wein, gewonnen aus den typischen Chianti-Trauben, mit leichtem Duft nach Kirschen. Er passt zum Beispiel zu Vorspeisen, Fischsuppen und jungem Käse. Serviertemperatur: ca. 16°C.</p>	6,50
R15	<p>Poventa Valdichiana DOC 2006 - Casali in Val di Chio, Toskana Trauben: Sangiovese, Syrah, Merlot; Alkohol: 13,5% Der Poventa ist ein körperreicher und tanninstarker Wein, der sich hervorragend lagern lässt. Im Duft erinnert er an Sauerkirsche und Zwetschgen. Er reift 8 Monate im Tonneau (mittelgroßes Holzfass) und 6 Monate auf der Flasche. Wir empfehlen ihn zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten sowie zu würzigem Käse. Trinktemperatur: ca. 18°C.</p>	8,70
R16	<p>Merigge IGT 2006 - Casali in Val di Chio, Toskana Trauben: 100% Merlot; 13,5% Vol. Ein gelungener Merlot mit feiner Tannin-Struktur und typischem Beerenduft, über mehrere Monate im Tonneau (mittelgroßes Holzfass) gereift. "Merigge" bezeichnet einen schattigen Ort, an dem der Bauer vor der sommerlichen Mittagshitze Zuflucht sucht, um Körper und Geist zu entspannen. Höchst entspannend wirkt auch der Genuss dieses weichen, ausgewogenen Weins, der gut zu Fleisch- und Wildgerichten passt, aber auch "pur" für ein Glas nach dem Essen sehr empfehlenswert ist. Trinktemperatur: ca. 18°C.</p>	8,90

Region Toskana - Weingut Tiberio

R19	<p>Sangiovese IGT 2008 - Tiberio, Toskana Trauben: 100% Sangiovese; Alkohol: 13,5% Eine Offenbarung für Sangiovese-Freunde! Purer Johannisbeerduft, kraftvolle Tannine, kompromisslos trocken und blitzsauber durch die sorgfältige Lese von Hand. Durch die schonende Fassreifung in mehrfach verwendeten Barriques gesellen sich nur ganz dezente Holznoten zur prägenden Frucht. Ein Wein für jeden Tag, der zu allen Fleisch- und Pastagerichten und natürlich zu Käse passt. Enzo Nocentini empfiehlt ihn besonders zu fettreichen Fleischgerichten wie Schweinsbraten. Trinktemperatur: ca. 18°C.</p>	7,50
R21	<p>Malvasia Nera IGT 2008 - Tiberio, Toskana Trauben: 100% Malvasia Nera; Alkohol: 13,5% Die Traubensorte Malvasia Nera wird gewöhnlich für Verschnitte verwendet, Enzo Nocentini dagegen macht daraus einen reinsortigen, wunderbar weichen Wein, der vor allem zum Essen getrunken werden sollte. Der Malvasia Nera reift mehrere Monate in Barriques. Wie übrigens auch der Sangiovese barri-cato wurde er aufgrund seiner herausragenden Qualität in die permanente Weinausstellung der Enoteca Italiana di Siena aufgenommen. Trinktemperatur: ca. 18°C. Derzeit leider ausverkauft.</p>	12,50

R22	<p>Canaiolo IGT 2008 - Tiberio, Toskana Trauben: 100% Canaiolo; Alkohol: 13,5% Nicht ohne Stolz hat uns Enzo Nocentini erzählt, dass er italienweit der einzige Weinbauer ist, der aus Canaiolo und Malvasia Nera reinsortige Weine herstellt. Und was für Weine! Der Canaiolo duftet fein nach Eichenholz und Früchten mit Anklängen von Vanille, am Gaumen ist er außergewöhnlich weich und harmonisch. Servieren Sie ihn bei ca. 18°C zum Beispiel zu Braten oder Steak.</p>	12,50
R23	<p>Nocens IGT 2005/6 - Tiberio, Toskana Trauben: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Canaiolo; Alkohol: 13% Mit diesem Wein lässt Enzo Nocentini eine alte Tradition in der toskanischen Weinherstellung wieder aufleben, das sogenannte "Governo alla Toscana". Dabei werden bei der Lese ca. 10% der Trauben separiert und für einige Wochen zur Trocknung ausgelegt. Nach der Vergärung des Hauptteils des Weins wird der Most aus den angetrockneten Trauben zugesetzt und so eine zweite, sehr langsame Gärung ausgelöst. Auf diese Weise wird der Wein besonders fruchtig. Zur Abrundung verbringt der Wein dann noch einige Monate in Barriques.</p>	12,50

Region Toskana - Weingut Santo Stefano

R24	<p>Zoccoli Valdichiana DOC 2007 - Santo Stefano, Toskana Trauben: vorw. Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo; Alkohol: 12,5%; Kunststoffkorken Dieser Rotwein enthält neben den regionaltypischen Traubensorten Sangiovese und Canaiolo auch eine geringe Menge der Ciliegiolo-Traube, die ihm eine würzige Note verleiht. Ein klassisch ausgebauter, charakterstarker und sehr eleganter Sangiovese-Wein. Wir empfehlen den Zoccoli z.B. zu Pasta-Gerichten mit Tomatensaucen und zu gebratenem Schweinefleisch.</p>	6,50
R25	<p>Senaia, Valdichiana DOC 2007 - Santo Stefano, Toskana Trauben: Sangiovese, Canaiolo, dazu Ciliegiolo, Merlot; Alkohol: 13%; Kunststoffkorken Der Senaia reift ca. ein Jahr lang in kleinen französischen Eichenholzfässern. Ein ausgesprochen preiswerter und gelungener Barrique-Wein mit dem für viele Weine aus dieser Region typischen Beerenduft. Er passt ausgezeichnet zu deftigen Fleischgerichten und würzigem Käse.</p>	8,50

Region Burgenland - Weingut Remushof

R30	<p>Blaufränkisch 2008 - Remushof, Burgenland Trauben: 100% Blaufränkisch; 13% Vol.; Schrauber Der exzellente Blaufränkisch vom Remushof ist ein vielschichtiger Wein mit Aromen Schwarzer Johannisbeere, wuchtig und samtig im Abgang. Blaufränkisch ist neben dem Zweigelt die Hauptrotweinsorte des Burgenlandes.</p>	6,40
R31	<p>Zweigelt 2007/8 - Remushof, Burgenland Trauben: 100% Zweigelt; 13% Vol.; Schrauber Ein blitzsauberer Zweigelt mit zarten Kirschnoten und vollem Körper, der die meisten seiner österreichischen Konkurrenten in den Schatten stellt.</p>	6,40
R32	<p>Žena 2008 - Remushof, Burgenland Trauben: 100% Zweigelt; 13% Vol.; Schrauber Der Žena reift zu 50% für ca. 6 Monate lang im Barriquefass. Das Holz bleibt daher dezent im Hintergrund, ohne die Weichselaromen zu überdecken, verleiht dem Wein aber eine fantastische Dichte: tief dunkelrot mit schwarzem Kern, extrem runder samtiger Körper mit sanfter Länge, äußerst filigran und von hochkomplexer Struktur. "Žena" ist das kroatische Wort für Frau - jetzt nochmal die Beschreibung lesen ...</p>	7,80

R33	<p>Cuvée Mersy 2006 - Remushof, Burgenland Trauben: Merlot und Syrah; 13,5% Vol.; Diese etwa 9 Monate lang im Barrique ausgebaute Traubencuvée aus Merlot und Syrah besticht durch einen einzigartigen Brombeerduft, der umso bemerkenswerter ist, als es sich bei diesem Jahrgang um eine Jungferlese handelt.</p>	13,50
R34	<p>Cabernet Sauvignon Rosé 2007/8, Remushof, Burgenland Trauben: 100% Cabernet Sauvignon; 12,5% Vol.; Schrauber Hochwertige Cabernet Sauvignon Reben liefern die Trauben für diesen fruchtigen, zarten Rosé. Angenehme Aromen nach grünen Paprikaschoten bilden die Grundlage für diesen sortentypischen Wein. Er zeigt sich fein und frisch in Geruch und Geschmack nach wilden Beeren. Im Abgang entwickelt sich ein stark anhaltendes Aroma. Er eignet sich als Aperitif und ist zudem ein idealer Speisenbegleiter. Speziell leichte Vorspeisen, Salate und Fisch harmonisieren hervorragend mit Roséweinen.</p>	6,50
R35	<p>Pinot Noir 2007, Remushof, Burgenland Trauben: 100% Pinot Noir; 12,5% Vol.; Schrauber Der 2007er Pinot Noir vom Remushof präsentiert sich schon jung sehr ausgewogen und fruchtig. Seine kräftige Tanninstruktur macht ihn schön samtig am Gaumen und verspricht noch weiteres Entwicklungspotential. Empfehlenswert zu Fleischgerichten, Wurst und Käse.</p>	8,00
R36	<p>Cuvée Ines Mönchenäcker Reserve 2007, Remushof, Burgenland Trauben: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Blaufränkisch; 13,5% Vol. Dieser elegante Barrique-Wein entfaltet feine schokoladige Noten. Seine Schöpfer beschreiben ihn so: "Unterlegte Dörrzweitschken, ein Hauch von Marzipan und Nougat, blättrige Würze, Weichseln im Abgang." Man genießt ihn am besten zum Dessert oder nach dem Essen.</p>	9,80

Region Burgenland - Weingut Köllerhaus

R38	<p>Blaufränkisch Classic 2009 - Köllerhaus, Burgenland Trauben: 100% Blaufränkisch; 12,0% Vol.; 1,0 g/l RZ; 4,7 g/l Säure, trocken; Schrauber Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase dunkles Beerenkonfit, feine Würze, am Gaumen angenehm süße Beerenfrucht, satt und rund, etwas Nougat, gute Balance, süffig.</p>	6,30
R39	<p>Zweigelt Classic 2009 - Köllerhaus, Burgenland Trauben: 100% Zweigelt; 12,0% Vol.; 1,1 g/l RZ; 5,6 g/l Säure, trocken; Schrauber Kompromisslose Ertragsbegrenzung und Auslese sind die Grundvoraussetzungen für einen wirklich guten Zweigelt. Dunkles Rubin, intensives Duft- und Aromaspiel nach Beeren, dichte, komplexe Frucht, würzig, harmonischer Ausklang.</p>	6,30
R40	<p>Cabernet Sauvignon 2007 - Köllerhaus, Burgenland Trauben: 100% Cabernet Sauvignon; 13,0% Vol.; 1,4 g/l RZ; 4,9 g/l Säure; Schrauber Dunkles Rubin, kräftige Nase nach dunklen Beeren, voll und dicht am Gaumen, hoher Extraktrest, harmonisch, runder Ausklang. Cabernet Sauvignon in Reinkultur: kein Holz, keine Vanille, kleiner Preis!</p>	6,90
R41	<p>Syrah 2006 - Köllerhaus, Burgenland Trauben: 100% Syrah; 12,0% Vol.; 0,7 g/l RZ; 4,7 g/l Säure; Schrauber Im Gegensatz zu den bekannten australischen Alkoholbomben aus dieser Traube überzeugt der Syrah von Ronald Köller durch seine Eleganz und Ausgewogenheit: kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase stark tabakig unterlegt, Zwetschkenfrucht, rotbeeriger Rückgeschmack; eine bemerkenswerte Erstabfüllung.</p>	8,00
R42	<p>Blaufränkisch Langerrain Reserve 2009 - Köllerhaus, Burgenland Trauben: 100% Blaufränkisch; 13,0% Vol.; 1,0 g/l RZ; 4,7 g/l Säure, trocken; Naturkorken Alte Reben, gebrauchtes Barrique, dunkles Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase frische Beerenfrucht, zart nach Mandarinenschalen, Vanille, am Gaumen delikate rotbeerige Frucht, frische Struktur, süffig.</p>	9,60

R43	<p>Cuvée Rossgraben Barrique 2006 - Köllerhaus, Burgenland Trauben: Cuvée 2:1:1:1:1; 1,0 g/l RZ, 5,1 g/l Säure; 13,0% Vol. Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Syrah und Merlot verbinden sich in dieser genialen Weincuvée im Verhältnis 2:1:1:1:1; dunkles Rubin, Bouquet nach Brombeeren und schwarzem Hollunder, zarte Vanille, komplex, buchtig, beerig im Abgang, langes Lagerpotenzial!</p>	11,80
R44	<p>Cuvée Ganessler 2009 - Köllerhaus, Burgenland Trauben: Syrah, Cabernet Sauvignon im Verhältnis 2:1; 13,0% Vol.; 1,0 g/l RZ; 5,6 g/l Säure, trocken; Schrauber Fassausbau, dunkles Rubin, Duft nach schwarzem Hollunder, zarte Vanille, komplex, wuchtig, beerig im Abgang, langes Lagerpotenzial. Unser Urteil: ein großartiger Wein! Neu im Sortiment!</p>	15,00
R45	<p>Blafränkisch Leithaberg DAC 2009 - Köllerhaus, Burgenland Trauben: 100% Blaufränkisch; 13,0% Vol.; 1,0 g/l RZ; 4,9 g/l Säure, trocken; Schrauber 18 Monate kleines, altes Eichenfass, Weichsel- und Beerenfrüchte in der Nase, kräutrig, komplex, mineralisch, balanciert, nussig, hohe Reife, feine Tannine, langes Lagerpotenzial. Dieser edle Blaufränkisch ist der erste Wein, den Ronald Köller unter der neu geschaffenen Herkunftsbezeichnung DAC Leithaberg abgefüllt hat. Die DAC ("Districtus Austriae Controllatus") steht für regionaltypische Weine mit strenger Qualitätskontrolle. Neu im Sortiment!</p>	15,00

Le Terre del Catapano SPQT, Apulien

R48	<p>Divino di Troia IGT 2006 - SPQT, Apulien Trauben: 100% Uva di Troia; 13% Vol. Dieser faszinierende Wein wird aus der autochtonen Traubensorte Uva di Troia - im Volksmund Summarrel - genannt, gewonnen. Die Betreiber des Weinguts in der apulischen Stadt Troia haben es sich zur Aufgabe gemacht, dieser vergessenen Traube zur einer Renaissance zu verhelfen. Der Divino di Troia 2006 reift 12 Monate in 2000-Liter-Fässern aus slawonischer Eiche und danach weitere 8 Monate auf der Flasche. In die Nase strömt ein feiner Beerenduft und am Gaumen spürt man seine mächtige Struktur, die er aus reicher Säure und kräftigen Tanninen schöpft</p>	8,20
-----	--	------

Weißweine

Region Friaul - Weingut Paolo Riz

W1	<p>Malvasia Istriana IGT, 2010 - Azienda Agricola Paolo Riz, Friaul Trauben: 100% Malvasia Istriana; Alkohol: 13%; Kombikorken Die Malvasia istriana ist uralte, wohl aus Griechenland stammende Rebsorte, deren Spuren in Istrien und im Friaul bis ins Mittelalter zurückreichen. Unsere Freunde vom Weingut Riz haben daraus einen bemerkenswerten Tropfen gezaubert!</p>	6,20
W2	<p>Bianco (=Tocai!) IGT, 2010 - Azienda Agricola Paolo Riz, Friaul Trauben: 100% Tocai Friulano; Alkohol: 13%; Kombikorken Wegen eines unsinnigen EU-Rechtsstreits zwischen Ungarn und Italien heißt der Tocai jetzt nur noch "Friulano" oder „Bianco“. Der Tocai Friulano ist eine charakteristische Traubensorte des Friaul, die nur dort angebaut wird und mit seinem ungarischen Namensvetter nichts zu tun hat. Der Tocai von Paolo Riz ist ein typischer Vertreter seiner Art. Er schmeckt würzig, feinherb und gehaltvoll. Am Weingut von Paolo Riz ist der Tocai der Weißwein für jede Gelegenheit. Er passt hervorragend zu Nudelgerichten, Fischgerichten, milden Käsesorten und natürlich zu Pasta fredda.</p>	6,20

W3	<p>Chardonnay IGT, 2010 - Azienda Agricola Paolo Riz, Friaul Trauben: 100% Chardonnay; Alkohol: 13%; Kombikorken Die weltweit sehr beliebte Chardonnay-Traube ist ein wichtiger Bestandteil vieler Schaumweine, insbesondere des Champagners. Der Chardonnay von Paolo Riz ist still angebaut und hat ein feines, ausgewogenes Aroma. Er passt allgemein zu leichten Gerichten. Persönlich können wir ihn besonders als Begleitwein zu Huhn empfehlen: Garen Sie das Huhn bei niedrigen Temperaturen im Ofen und setzen Sie die Sauce mit diesem Chardonnay an, den Sie dann auch zum fertigen Gericht genießen.</p>	6,20
W4	<p>Sauvignon IGT, 2010 - Azienda Agricola Paolo Riz, Friaul Trauben: 100% Sauvignon; Alkohol: 13%; Kombikorken Der 2007er Sauvignon Blanc ist eine Spur leichter wie der Vorgängerjahrgang, beeindruckt aber wie gewohnt durch eine vehemente Aromafülle. Wir empfehlen ihn besonders zu Krustentieren, weißem Fleisch und kräftigem Käse. Ausprobiert haben wir ihn zum Beispiel zu Huhn aus dem Ofen.</p>	6,20
W5	<p>Pinot Grigio IGT, 2010 - Azienda Agricola Paolo Riz, Friaul Trauben: 100% Pinot Grigio; Alkohol: 13%; Kombikorken Die Pinot-Grigio-Traube, in Deutschland auch als Grauburgunder oder Ruhländer bekannt, stammt vom Pinot Noir (Blauburgunder) ab. Der Pinot Grigio von Paolo Riz ist trotz seines Alkoholgehalts ein leichter, duftiger Sommerwein, der gut gekühlt schon vor dem Essen, aber auch zu Salaten, leichten Vorspeisen und Fischgerichten zu empfehlen ist.</p>	6,20

Region Friaul - Weingut Thomas Kitzmüller

W6	<p>Traminer Aromatico Collio DOC, 2009 - A.A. Th. Kitzmüller, Friaul Trauben: 100% Traminer aromatico; Alkohol: 13,5% Der Traminer Aromatico (Gewürztraminer) gehörte früher zu den berühmtesten und beliebtesten Weinen überhaupt. In letzter Zeit geriet er wegen des niedrigen und unsicheren Ertrags der Rebstöcke fast in Vergessenheit. Zu Unrecht, wie wir meinen. Der gehaltvolle und außergewöhnlich würzige Wein entfaltet ein Aroma von Rosen und Zitrusfrüchten. Probieren Sie ihn zum Beispiel zu Gewürzkuchen und weihnachtlichem Gebäck; aber auch mit einem kräftigen Camembert nimmt der Traminer es locker auf.</p>	8,20
W7	<p>Ribolla Gialla Collio DOC, 2009/10 - A. A. Th. Kitzmüller, Friaul Trauben: 100% Ribolla gialla; Alkohol: 12% Die Traubensorte Ribolla Gialla wird nur im Friaul angebaut und ergibt relativ leichte, rassige Weißweine. Ein erfrischender und eleganter Weißwein, den man sich ohne Weiteres auch schon vor dem Essen schmecken lassen kann.</p>	8,20
W8	<p>Friulano Collio DOC, 2010 - A. A. Th. Kitzmüller, Friaul Trauben: 100% Tocai Friulano; Alkohol: 13,5% Tocai Friulano in seiner edelsten Form: kräftig, fruchtig, fein-hefig, extrem dicht. Der Wein bleibt nach Abschluss der Gärung bis ins Frühjahr hinein auf den Hefen, wodurch er eine ganz besondere Intensität und Fülle erlangt. Ein Weißwein der absoluten Spitzenklasse, nichts zum Picheln, aber zum Genießen!</p>	8,20
W28	<p>Sauvignon Blanc Collio DOC, 2010 - A. A. Th. Kitzmüller, Friaul Trauben: 100% Sauvignon Blanc; Alkohol: 13% Der Sauvignon Blanc ist im deutschsprachigen Raum auch als Muskat-Sylvaner bekannt und gehört zu den edelsten Rebsorten. Reinsortig angebaut zeichnet er sich durch schöne Holunder- und Stachelbeernoten, kräftige Säurestruktur und einen typischen Mineralton aus. Der Sauvignon Blanc von Thomas Kitzmüller wächst auf den sanften Hügeln des Collio und entfaltet eine beeindruckende Aromafülle, die ihresgleichen sucht.</p>	8,20

Region Latium - Weingut Sergio Mottura

W9	<p>Orvieto secco DOC, 2009 - Sergio Mottura, Latium Trauben: 50% Procanico, 25% Verdello, 25% Grechetto; Alkohol: 13%; <u>aus biologischem Weinbau</u>; mit Schraubverschluss Für diesen exzellenten Orvieto werden traditionelle regionale Traubensorten verwendet. Jede Sorte wird zunächst einzeln vinifiziert, im Januar erfolgt dann der Verschnitt zum Orvieto secco. Er schmeckt wunderbar fruchtig mit feinherbem Nachklang am Gaumen. Man trinkt ihn jung und gut gekühlt (ca. 8°C) zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten oder einfach pur.</p>	6,30
W13	<p>Bianco da Tavola, Bag-in-Box, 3 Liter - Sergio Mottura, Latium Trauben: Procanico, Verdello, Grechetto; Alkohol: 13%; <u>aus biologischem Weinbau</u>; Der Bianco da Tavola ist in der Qualität dem ausgezeichneten Orvieto secco aus der Flasche gleichwertig - das Schreckgespenst vom minderwertigen Kartonwein hat hier also nichts verloren. Die praktische Verpackung in der 3-Liter-"Bombe" bietet sich wegen des günstigen Preises an, wenn bei Festen oder sonstigen erfreulichen Anlässen erhöhter Konsum ins Haus steht. Dank des Ventils, das keine Luft an den Wein lässt, ist die Bombe auch geöffnet etliche Tage ohne Qualitätsverlust haltbar.</p>	18,00
W10	<p>Poggio della Costa IGT, 2009 - Sergio Mottura, Latium Trauben: 100% Grechetto; Alkohol: 14%; <u>aus biologischem Weinbau</u>; mit Schraubverschluss Der Grechetto ist zweifellos die besondere Spezialität des Weinguts von Sergio Mottura und begeistert mit seinen Aromen exotischer Früchte. Sicher einer der besten Weißweine Italiens zu einem fantastischen Preis! Genießen Sie den Poggio della Costa zu etwas deftigeren Gerichten wie Kartoffelauflauf und Schinken, Lasagne und Spaghetti carbonara oder all'amatricana.</p>	7,80
W11	<p>Latour a Civitella IGT 2007 - Sergio Mottura, Latium Trauben: 100% Grechetto; Alkohol: 14%; <u>aus biologischem Weinbau</u>; mit Schrauber und Naturkorken erhältlich Diesen großartigen Grechetto hat Sergio Mottura nach seinem französischen Freund und Winzerkollegen Louis Latour aus dem Burgund benannt. Im tiefen Tuffsteinkeller unter dem Hauptplatz von Civitella reift der edle Wein elf Monate lang in französischen Barriques. Jung ist er fruchtig und entfaltet nach einigen Monaten komplexe Kräuteraromen. Sergio Mottura empfiehlt den Latour a Civitella zum Beispiel zu Zwiebelsuppe, Baccalà (Stockfisch) alla Livornese, Gänsebraten und Papardelle mit Wildschweinsauce. Trinktemperatur ca. 12°C. 3 Gläser im Gambero Rosso!</p>	13,50

Region Burgenland - Weingut Remushof

W20	<p>Welschriesling 2010 - Remushof, Burgenland Trauben: 100% Welschriesling; 11,5% Vol.; Schrauber Halbtrocken, citrusduftig, ein typischer Welsch für Freunde von Weinen mit einem Schuss Süße. Der Welschriesling ist im Burgenland sehr verbreitet und wird dort auch gerne für den legendären „Spritzer“ verwendet.</p>	6,10
W21	<p>Grüner Veltliner 2010 - Remushof, Burgenland Trauben: 100% Grüner Veltliner; 11% Vol.; Schrauber Trocken, frisch, mit lebhafter Säure, dezente Grapefrüittöne. Ein Schmankerl für die Freunde eher leichter, spritziger Weißweine.</p>	6,10
W22	<p>Sauvignon Blanc 2010 - Remushof, Burgenland Trauben: 100% Sauvignon; 12% Vol.; Schrauber Ein feines Holunderblüten-Aroma ist der Clou dieses filigranen Sauvignon-Weins. Im Vergleich zu seinen beiden Pendanten aus dem Friaul fällt er viel schlanker aus und setzt dessen unübertroffener Wucht und Aromafülle eine ausgefeilte Eleganz entgegen. Wir sind sicher, dass alle drei ihre Freunde finden werden.</p>	6,90

Region Burgenland - Weingut Köllerhaus

W25	<p>Riesling 2007 - Köllerhaus, Burgenland Trauben: 100% Rheinriesling; 12% Vol.; Schrauber Im Burgenland wird der Riesling häufig "Rheinriesling" genannt, womit betont wird, dass es sich um die berühmte, vor allem aus dem Rheintal bekannte Traubensorte handelt, im Gegensatz zum im Burgenland stärker verbreiteten Welschriesling. Der Rheinriesling vom Weingut Köllerhaus gefällt durch seine wunderbare Frische, lebhaft Säure und fruchtige Aromen.</p>	5,90
W26	<p>Chardonnay „Tatschler“ 2006 - Köllerhaus, Burgenland Trauben: 100% Chardonnay; 14% Vol. Strohgelb in der Farbe, in der Nase sehr dicht nach Bananen und Mandeln, weich und schmelzig am Gaumen, langer harmonischer Abgang. Ein Chardonnay-Barrique vom Allerfeinsten und sehr günstig im Preis. Zur Entfaltung des vollen Aromas sollte dieser Weißwein nicht zu kalt serviert werden (ca. 12°C).</p>	8,20

Dessertwein

D1	<p>Vin Santo del Chianti DOC 2002 - Tiberio, Toskana Alkohol: 15%; 0,5 Liter-Flasche Traditioneller toskanischer Dessertwein, der aus vorgetrockneten Weißweinträuben gewonnen und in kleinen Holzfässern veredelt wird. Er kann sowohl als Aperitiv als auch als Dessertwein serviert werden. Man verwendet ihn gerne zum Eintunken von Mandelgebäck (Cantuccini).</p>	16,40
D2	<p>Passum 2004 - Santo Stefano, Toskana Dessertwein; 500 ml; 15% Vol. Die Trauben für diesen Wein werden spät geerntet und besonders sorgfältig verlesen. Vor dem Keltern lässt man sie eine Zeit lang antrocknen, um den Zuckergehalt zu erhöhen. Der fertige Wein reift dann für 8 Monate in kleinen Eichenholzfässern. Ein lieblicher, aber nicht zu süßer Dessertwein mit blumigem Duft, der auch zu mildem Käse sehr zu empfehlen ist.</p>	12,40
D3	<p>Muffo IGT 2006 - Sergio Mottura, Latium Dessertwein; 375 ml; 13,5% Vol.; aus biologischem Weinbau Wenn im Herbst Nebelschwaden vom Alviano-See im Tibertal aufsteigen, steigen die Chancen, dass Sergio Mottura eines seiner Meisterwerke, den Muffo, gewinnen kann. Denn dann entwickelt sich auf den dafür vorgesehenen Grechetto-Trauben der Edelfäulepilz (<i>Botrytis cinerea</i>), der den Trauben Wasser entzieht und ihren Gehalt an Zucker und Aromastoffen konzentriert. Nach der Vinifikation reift der Muffo noch ein Jahr lang in kleinen Eichenholzfässern. Der Lohn für den erheblichen Aufwand ist ein unglaublich dichter Dessertwein mit Aromen von Aprikosen, exotischen Früchten und Honig.</p>	17,80

Spumante, Frizzante

S1	<p>Vino Spumante, Jahrgang 2005, 0,75 l-Flasche - Sergio Mottura, Latium Trauben: 100% Chardonnay; 12% Vol.; Brut oder Nature Dieser edle Spumante wird nach der klassischen Champagner-Methode hergestellt. Die Gärung findet also in der Flasche statt, die Hefen werden beim "Degorgieren" in Handarbeit entfernt. Seine perfekte Eleganz gewinnt dieser Sekt während der langjährigen Reifung in den Tuffsteinkellern unter dem Hauptplatz von Civitella d'Agliano bei einer konstanten Temperatur von 12°C. Im Glas entfaltet er eine feine Perlage, einen typischen Duft nach frisch gebackenem Brot und schmeckt wunderbar weich, trocken und frisch. Ein Tropfen für besondere Anlässe und eine echte Konkurrenz für französischen Champagner!</p>	19,90
S2	<p>Frizzante 2008 - Remushof, Burgenland Perlwein; Trauben: 100% Chardonnay, 11,5% Vol.; Schraubverschluss Markante Citrus- und Holunderblütennoten. Prickelnd und erfrischend, cremig geschmeidiger Abgang mit einem Schuss zarter Süße. Bestens geeignet z.B. als Aperitif zu einem schönen Abendessen.</p>	8,90

Grappa

G1	<p>Grappa Caluvvia, 0,5 l-Flasche - Casali in Val di Chio, Toskana aus frischem Trester, in der Destillerie Nannoni gebrannt; 42% Vol. Zur Herstellung dieser erstklassigen Grappa wird der frische Trester des Weinguts unverzüglich zur Destillerie des legendären toskanischen Brennmeisters Gioacchino Nannoni verbracht, wo er innerhalb von 12 Stunden in einem aromaschonenden Verfahren zur Grappa Calluvia gebrannt wird. Wenn Ihnen der wunderbar fruchtige Duft dieser Grappa entgegenströmt, wird Ihnen sofort klar, warum Weingüter, die etwas auf sich halten, ihre eigene Grappa herstellen und ihren Trester nicht an Destillieren liefern, die namenlosen Trester mischen, monatelang in Silos lagern und daraus nichtssagende, zuckergeschönte Massenware für den Supermarkt herstellen.</p>	18,50
----	--	-------

Olivenöl

O1	<p>OLEUM, Olio Extra Vergine di Oliva St. Stefano, Toskana, aus biologischem Anbau</p> <p>Dieses erstklassige Olivenöl aus dem Chio-Tal in der Toskana ist wunderbar fruchtig und dabei völlig mild. Deswegen eignet es sich besonders für den Rohgenuss mit Weißbrot und ein paar Körnern Salz: eine einfache und gesunde Delikatesse!</p>	<p>0,75 Liter, Best.-Nr. O-1a 0,5 Liter, Best.-Nr. O-1b</p>	<p>14,40 10,20</p>
O2	<p>OLIVOLO, Olio Extra Vergine di Oliva Casali in Val di Chio, Toskana, aus biologischem Anbau</p> <p>Kaltgepresstes Olivenöl allerhöchster Qualität. Besonders fruchtig, feinherb, mit edlen Geschmacksnoten, die an Artischocken erinnern. Das Öl wird nicht mechanisch gefiltert, um all seine wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten. Ideal als Salatöl.</p>	<p>1,0 Liter, Best.-Nr. O-2a 0,5 Liter, Best.-Nr. O-2b 3,0 L-Kanister, Best.-Nr. 2c</p>	<p>16,90 10,20 40,00</p>

Beerenausleseessig

E1	Beerenausleseessig, 0,25 l-Flasche - Remushof, Burgenland 6,4% Essigsäure, reiner Gärungessig Ein edler Prädikatswein ist die Basis für diesen Beerenausleseessig. Vielschichtige Aromen verschmelzen mit der weich am Gaumen wirkenden Essigsäure zu einem wahren Geschmackserlebnis. Das zarte Bukett nach Honig, Propolis sowie angenehme Zitrusnuancen vollenden den Eindruck an Eleganz und fruchtig würziger Finesse. Perfekt ausgewogener Abgang: Lang und ungemein köstlich.	8,00
-----------	--	-------------

Honigspezialitäten aus biologischer Bienenhaltung ***Region Toskana - A.A. Santo Stefano***

Die Honigspezialitäten, die Antonio und Marinella Bernardini in den herrlichen Landschaften um das Chio-Tal herstellen, sind von einzigartiger Vielfalt und Qualität!

H3	Miele di Melata – Waldhonig	500 g, Best.-Nr. H-3a 275 g, Best.-Nr. H-3b	6,00 4,70
H4	Miele di Castagno – Edelkastanienhonig	500 g	5,50
H6	Miele di Rosa canina – Wildrosenhonig	275 g	5,30
H7	Miele e Lamponi, Limone, Mela – Honig mit Himbeeren, Zitrone oder grünem Apfel	275 g	5,30

Kurzinfos zu unseren Lieferanten

Azienda Agricola Paolo Riz, Friaul

Weingut der Familie unseres Freundes Fabiano Riz in Brazzano/Cormons nahe der Grenze zu Slowenien.

Wir schätzen diese reinsortigen, einfach und sauber produzierten typisch friaulischen Weine. Weinproben bei der Familie Riz sind nur schwer nüchtern zu überstehen ...

Azienda Agricola Thomas Kitzmueller, Friaul

Winziges Weingut eines Freundes von Fabiano Riz, quasi in der Nachbarschaft gelegen. Der Traminer aromatico von Thomas war der erste Wein, den wir als Händler verkostet haben, ein guter Start! Bei unseren Besuchen im Friaul übernachteten wir immer in einem der Appartements der Familie Kitzmueller.

Trappolini, Latium

Weingut in Castiglione in Teverina, das an der Grenze zu Umbrien nicht weit von Orivieto entfernt liegt. Von den netten Leuten und den vernünftigen Preisen waren wir sehr angetan, ganz zu schweigen von der beeindruckenden Qualität des „Paterno“.

Sergio Mottura, Latium

Das Weingut von Sergio Mottura befindet sich in Civitella d'Agliano, über dem Tibertal an der Grenze zu Umbrien gelegen. Die Weine werden allesamt biologisch angebaut, die Holzfässer und der Spumante lagern in einem 20 m in die Tiefe reichenden Tuffsteinkeller im alten Ortskern

von Civitella. Für seinen „Latour a Civitella“ 2004, einen in französischen Eichenholzfässern ausgebauten Grechetto, hat Sergio Mottura mehrfach drei Gläser, die höchste Auszeichnung in der italienischen Weinbibel „Gambero Rosso“, eingeheimst.

Casali in Val di Chio, Toskana

Das Gut wird von zwei tatkräftigen Frauen geführt, die den Betrieb seit 1996 völlig umgekrempelt haben. Die Wein- und Olivenölproduktion wurde auf den modernsten Stand gebracht und mehrere Bauernhäuser wurden für Urlaubsgäste renoviert. Wer seine Ferien gerne in der Toskana verbringt, kann sich auf der Homepage der Familie Buccelletti (www.casaliinvaldichio.com) über die wirklich wunderschönen Häuser und Appartements informieren.

Das Weingut liegt in der Nähe von Castiglion Fiorentino in einem zauberhaften Seitental des Flusses Chiana, dem Chio-Tal. Etwa drei Hektar Weinreben und 15 Hektar Olivenplantagen bilden die Grundlage für die hervorragenden Produkte des Guts, deren Qualität uns sofort überzeugt hat. Die Weine sind ausgewogen und ausgesprochen edel, obwohl seit der Neustrukturierung des Betriebs noch nicht allzu viele Jahre ins Land gegangen sind. Das biologisch erzeugte Olivenöl "Olivolo" sucht ohnehin seinesgleichen!

Santo Stefano, Toskana

Antonio und Marinella Bernardini gehen auf ihrem Gut Santo Stefano sehr vielseitigen Tätigkeiten nach. Sie erzeugen Wein, Olivenöl, Honig und Kräuter, daneben vermieten sie auch Ferienwohnungen und betreiben ein Restaurant. Bei der Herstellung der Lebensmittel setzt das Gut ganz auf die biologische Landwirtschaft, Honig und Olivenöl sind bereits zertifiziert, die Weine sind noch in Konversion und erhalten mit dem Jahrgang 2007 ihr Biosiegel.

Wie die "Casali in Val di Chio" befindet sich das Landgut im Chio-Tal nicht weit von Arezzo. Die Gäste des Agriturismo genießen einen wunderbaren Ausblick über die Landschaft. In ihrem Restaurant hat uns Marinella einige Male mit ihren fantastischen Kochkünsten verwöhnt. Dabei haben wir zum Beispiel gelernt, wie wunderbar mit Honig bestrichener Schafskäse schmeckt.

Weingut Tiberio, Toskana

Seit fünf Generationen erzeugt die Familie Nocentini Wein im Chianti-Gebiet. Das Weingut liegt im Arnotal zwischen Florenz und Arezzo am Fuße des gewaltigen Pratomagno-Massivs und umfasst ca. 40 ha Gesamtfläche. Davon sind 5 ha mit Wein und 4 ha mit Olivenbäumen bepflanzt. Für den Wein wird der Tradition entsprechend hauptsächlich (90%) die Sangiovese-Traube angebaut, der Rest verteilt sich auf Canaiolo, Malvasia Nera, Cabernet Sauvignon und Trebbiano. Enzo Nocentini legt viel Wert auf den reinsortigen Ausbau seiner Weine, deshalb findet dieser Umstand auch besondere Erwähnung auf dem Etikett ("cento per cento").

Weingut Remushof, Burgenland

Der Remushof liegt in der Ortschaft Oslip in der Nähe von Eisenstadt im Weinbaugebiet Neusiedlersee-Hügelland. Durch die klimausgleichende Wirkung des Neusiedler Sees und die große Vielfalt an Bodenarten herrschen hier optimale Bedingungen für die Produktion einer breiten Palette von Spitzenweinen. Die Familie Jagschitz gehört zur burgenlandkroatischen Bevölkerungsgruppe, die neben Deutsch auch Kroatisch spricht. Grundlage des Remushof-Mottos "Mit Tradition in die Zukunft" ist die seit sechs Generationen andauernde Pflege burgenländisch-kroatischer Weinkultur in Verbindung mit innovativem Weinbau und modernster Kellerwirtschaft

Weingut Köllerhaus, Burgenland

Die seit 1895 im Besitz der Familie Köller befindlichen Weingärten erstrecken sich auf ca. 5,5 ha Anbaufläche an den Hängen des Leithagebirges im vom pannonischen Klima begünstigten Weinbaugebiet Neusiedlersee-Hügelland. Ronald Köller ist Weinbauer mit Leib und Seele; durch seine akribische Arbeit in Weinberg und Keller entstehen handgemachte Weine auf höchstem Niveau.

Die Rotweine werden im offenen Eichenbottich vergoren. Biologischer Säureabbau und viel Zeit führen zu samtig milden Weinen mit harmonischem Tanningehalt und dichter Sortencharakteristik.