



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 01.01.2017, alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

Stand: September 2017

- Bestellungen sind in beliebiger Zusammenstellung und ohne Mindestmengen möglich, am einfachsten per Email oder telefonisch.
- Bestellungen ab 75,- € liefern wir in Münchner Stadtgebiet 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.
- Der Versand per DPD erfolgt deutschlandweit in der Regel innerhalb von 2-3 Tagen ab Bestelldatum. Die Versandkosten betragen einheitlich € 6,90 pro Karton zu 6 oder 12 Flaschen. Ab 24 Flaschen mit einem Bestellwert von über € 150,- liefern wir innerhalb Deutschlands versandkostenfrei.

Rotweine

Region Friaul - Weingut Paolo Riz

R1	Merlot IGT 2016 - Paolo Riz, Friaul Trauben: 100% Merlot; Alkohol: 13,5%; Kunststoffkorken Ein blitzsauberer, unverfälschter Merlot mit schönem Rosen- und Beerenduft, mild und gut verträglich dank geringem Gerbstoffgehalt. Seit über zehn Jahren ein Renner in unserem Sortiment und ein perfekter Begleiter von Gerichten der "Jeden-Tag-Küche" wie Pasta oder Pizza.	6,90
R2	Refosco IGT 2015 - Paolo Riz, Friaul Trauben: 100% Refosco; Alkohol: 13%; Kunststoffkorken 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, trotzdem geschmeidig und rund!	6,90
R4	Il Rosso, Vino da Tavola 2015 - Paolo Riz, Friaul Trauben: Merlot, Schioppettino, Cabernet Franc; Alkohol: 12%; Kunststoffkorken Seine würzigen Aromen verdankt diese aus drei Rebsorten bestehende Kreation 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 perfekte geschmackliche Abrundung dieses besonders milden (wenig Tannin) Weins.	7,60

Region Friaul - Weingut Thomas Kitzmüller

R6	<p>Cabernet Franc "Corte Marie" DOC 2016, Thomas Kitzmüller, Friaul Trauben: 100% Cabernet Franc; 12% Vol.; Naturkorken (Granulat, gereinigt) Typisch für die Traubensorte Cabernet Franc sind die grasig-würzigen Aromen, die auch ein wenig an den Duft von Tannennadeln erinnern. Der reinsortige Ausbau des Cabernet Franc ist im Friaul weit verbreitet, während er in anderen Weinbaugebieten meist für Cuvées verwendet wird, in Frankreich zum Beispiel als Bestandteil des berühmten Bordeaux. Dieser im Stahltank ausgebaute, milde und wenig alkoholschwere Rotwein passt zum Beispiel zu tomatigen Nudelgerichten.</p>	7,70
R7	<p>Merlot Friuli Isonzo DOC 2015, Thomas Kitzmüller, Friaul Trauben: 100% Merlot; Alkohol: 12,5%; Naturkork (Granulat, gereinigt) Die innere Ruhe und Akribie, mit der Thomas Kitzmüller seiner Arbeit nachgeht, spiegelt sich in diesem grandiosen Merlot. Im Glas entfaltet er einen wundervollen Himbeerduft, der für den Merlot typisch, aber selten so intensiv ausgeprägt ist. Wie bei seinem Vorgänger, dem legendären Il Rosso, wird die Hälfte des Weins im Holzfass ausgebaut. Dabei kommen französische Barriques in zweiter Belegung zum Einsatz. Dies verleiht dem Merlot Samtigkeit und Eleganz.</p>	10,40

Region Piemont Weingut La Biòca

R80	<p>Riccinnebbia, Langhe DOC Nebbiolo 2012 - La Biòca, Piemont Trauben: 100% Nebbiolo; Alkohol: 14,5%; Naturkorken Auf Lehmböden bringt der Nebbiolo tendenziell kraftvolle, körperreiche Weine mit fruchtigem Charakter hervor. Der "Igel im Nebel" (Riccinnebbia) entfaltet feine Erdbeernoten im Duft. 15 Monate Reifung in großen und kleinen Eichenholzfässern verleihen ihm Tiefe und Komplexität. Das Team von La Biòca stellt sehr liebevolle und detaillierte Beschreibungen zu seinen Weinen zur Verfügung, weshalb wir sie auf den Hauptseiten der Weine nahezu unverändert übernehmen. Noch 2 Flaschen auf Lager</p>	14,50
R81	<p>Stèrmà Langhe DOC Nebbiolo 2013 - La Biòca, Piemont Trauben: 100% Nebbiolo; Alkohol: 13,5%; Naturkorken Der Stèrmà reift 14 Monate in großen Fässern aus slawonischer und bulgarischer Eiche. Im piemontesischen Dialekt bedeutet stèrmà „versteckt“. Und in der Tat ist dieser Wein ein verkappter Barolo, der in einer Blindverkostung leicht mit seinem berühmten Verwandten verwechselt werden könnte. Eine andere verbreitete Redewendung beinhaltet auch das Wort „nebbia“ (Nebel): Vâte stèrmè 'nt la nèbia, was so viel heißt wie „geh dich im Nebel verstecken“ oder auf gut bairisch: „Schleich di!“</p>	13,50
R82	<p>Barolo Aculei DOCG 2013 - La Biòca, Piemont Trauben: 100% Nebbiolo; Alkohol: 13,5%; Naturkorken Dieser Barolo reift 30 Monate in großen Fässern (40 hl) aus französischer Eiche sowie Tonneaus (500 l) aus französischer und amerikanische Eiche in zweiter Belegung. Bei der rigorosen Schlussauslese vor der Abfüllung wurde das Team von La Biòca von seinem neuen Berater, dem international anerkannte Önologen Franco Bernabei, unterstützt. "Aculei" sind die Stacheln des Igels, des Markenzeichens des Weinguts</p>	28,00

Region Latium - Weingut Sergio Mottura

R8	<p>Rosso da Tavola, 3 Liter Bag-in-Box - Sergio Mottura, Latium Trauben: 80% Merlot, 20% Montepulciano; 13,5% 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>	18,50
----	--	-------

R9	<p>Civitella Rosso IGT 2013 - Sergio Mottura, Latium Trauben: 80% Merlot, 20% Montepulciano; 13,0% Vol.; <u>aus biologischem Weinbau</u> Der klassisch ausgebaute Civitella Rosso entfaltet neben dem dem Beerenduft des Merlot Aromen von Tabak und Minze, im Nachklang von Lakritze und gerösteten Kaffeebohnen. Die kräftigen Tannine der Montepulciano-Traube verleihen diesem Wein einen wunderbar samtigen Körper. Trinken Sie ihn nicht zu warm (ca. 16-18°C), zum Beispiel zu Fleischgerichten wie Lammbraten oder Wildschweinragout.</p>	8,50
R10	<p>Nenfro IGT 2011 - Sergio Mottura, Latium Trauben: 100% Montepulciano; Alkohol: 13,5 %; <u>aus biologischem Weinbau</u> Ausbau: 12 Monate im kleinen Eichenholz. Aromen: Sauerkirschen und Brombeeren mit Anklängen von Lakritze. Kräftiger Körper, reich an Tanninen und Mineralien. Trinktemperatur 16-18°C. Ein fantastischer Montepulciano mit großem Lagerpotenzial. Sergio Mottura empfiehlt ihn zu Lammgerichten, Huhn aus der Pfanne und Wildschweinragout.</p>	16,80
R11	<p>Magone IGT 2011 - Sergio Mottura, Latium Trauben: 100% Pinot Nero; Alkohol: 13,5 %; <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 Spitzenwein von großer Eleganz und enormem Lagerpotential, der ein Jahr lang im Eichenholzfass reift. Schwarze Johannisbeere, Waldbeeren, harmonisch und tanninreich. Bei 16-18°C und dekantiert servieren. Sergio Mottura empfiehlt den Magone zum Beispiel zu Gans, Ente und Lammgerichten.</p>	18,00
R12	<p>Syracide IGT 2010 - Sergio Mottura, Latium Trauben: 100% Syrah; Alkohol: 13,5 %; <u>aus biologischem Weinbau</u> Ein Gustostückerl für die Freunde der Stachelschwein-Weine: Sergio Mottura keltert seit einigen Jahren reinsortigen Syrah! Die Rebstöcke wurden 1999 gepflanzt. Der Syracide wird wie Magone und Nenfro 12 Monate im Barrique ausgebaut. Ein dichter, kraftvoller Wein, der üppige Aromen von Brombeere und Zwetschge verströmt. Großes Lagerpotenzial.</p>	18,00

Region Toskana - Weingut Agricola Buccelletti

R16	<p>Arrone Valdichiana DOC 2015 - Agricola Buccelletti, Toskana Trauben: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera; Alkohol: 12,5%; DIAM-Korken Ausbau: Im Stahltank. Ein sehr fruchtiger, weicher Wein, gewonnen aus den typischen Chianti-Trauben, mit intensivem Johannisbeerduft. Er passt zum Beispiel zu Vorspeisen, Pizza, Pasta, Suppen und jungem Käse. Serviertemperatur: ca. 16-18°C.</p>	7,70
R17	<p>Poenta Valdichiana DOC 2012 - Agricola Buccelletti, Toskana Trauben: Sangiovese, Syrah; Alkohol: 13,5%; Naturkorken Ausbau: 12 Monate im Tonneau (mittelgroßes, 900 Liter fassendes Holzfass). Ein außergewöhnlich eleganter Sangiovese-Wein mit feinem Duft nach Pflaumen und Sauerkirsche. Kräftige, aber sehr geschmeidige Tannine verleihen ihm ein langes Lagerpotential. Lidia und Roberta empfehlen ihn zum Beispiel zu Rindersteak und reifem Käse. Trinktemperatur: ca. 18°C.</p>	12,00
R18	<p>Merigge IGT 2011 - Agricola Buccelletti, Toskana Trauben: 100% Merlot; 15% Vol.; Naturkorken Ausbau: 12 Monate im Tonneau (900 Liter-Eichenholzfass). Ein prächtiger Merlot mit feiner Tannin-Struktur und typischem Duft nach roten Waldbeeren. "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>	15,00

Region Toskana - Weingut Tiberio

R19	<p>Sangiovese IGT 2013 - Tiberio, Toskana Trauben: 100% Sangiovese; Alkohol: 13,5%; Naturkorken Eine Offenbarung für Sangiovese-Freunde! Purer Johannisbeerduft, kraftvolle Tannine, lebendige Säure, kompromisslos trocken und blitzsauber durch die sorgfältige Lese von Hand. Die Fasslagerung in mehrfach verwendeten Barriques dient ausschließlich der Reifung des Weins. Ein Rosso 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>	8,20
R20	<p>Malvasia Nera IGT 2012 - Tiberio, Toskana Trauben: 100% Malvasia Nera; Alkohol: 14,5%; Naturkorken Wie molekularbiologische Untersuchungen erst vor wenigen Jahren gezeigt haben, verbirgt sich hinter der in der Toskana angebauten Malvasia Nera in aller Regel die spanische Tempranillo-Traube! In der Toskana wird sie meist mit Sangiovese verschnitten und nur ganz sporadisch reinsortig angebaut. Ein schweres Versäumnis, wie Enzo Nocentini beweist. Seine 12 Monate in Barriques gereifte Malvasia Nera ist ein Meisterwerk. Elegante Beerenfrucht und ein weicher Körper verbinden sich zu perfekter Harmonie. Trinktemperatur: ca. 18°C.</p>	13,60
R21	<p>Canaiolo IGT 2013 - Tiberio, Toskana Trauben: 100% Canaiolo Nero; Alkohol: 14%; Naturkorken Die alte mittelitalienische Rebsorte Canaiolo ist vor allem als "Weichmacher" für den kantigen Sangiovese bekannt und wird auch sonst in der Regel mit anderen Trauben verschnitten. Am Weingut Tiberio wird sie schon lange auch reinsortig angebaut. Nach schonender Reifung in mehrfach verwendeten Barriques entfaltet dieser edle Wein sein beeindruckendes Potenzial: In der Nase intensiver Beerenduft, am Gaumen weiche, reife Tannine. Trinktemperatur: ca. 18°C.</p>	13,60
R22	<p>Nocens IGT 2013 - Tiberio, Toskana Trauben: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Canaiolo; Alkohol: 14%; Naturkorken 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>	13,60

Region Toskana - Weingut Santo Stefano

R24	<p>Zoccoli Valdichiana DOC 2013 - Santo Stefano, Toskana Trauben: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo; Alkohol: 13%; aus zertifiziert biologischem Weinbau; DIAM-Naturkorken Neben Sangiovese und Canaiolo, die auch für den bekannten Chianti verwendet werden, enthält der Zoccoli auch eine geringe Menge der Ciliegiolo-Traube, die ihm eine kirschige Note verleiht. Nach 3-4 Monaten Reifung im Stahltank erhält dieser rassige und typisch toskanische Rotwein bei einem kurzen Abstecher im Barrique den letzten Schliff. Seit dem Jahrgang 2010 trägt dieser schon seit längerem biologisch erzeugte Sangiovese-Wein auch das EU-Biosiegel. Wir empfehlen den Zoccoli z.B. zu Pasta-Gerichten mit Tomatensaucen und zu Geflügel.</p>	8,40
R25	<p>Senaia, Valdichiana DOC 2012 - Santo Stefano, Toskana Trauben: Sangiovese, Merlot, Petit Verdot; Alkohol: 13,5%; aus zertifiziert biologischem Weinbau; DIAM-Naturkorken Drei verschiedene Sangiovese-Sorten sowie ein kleiner Anteil Merlot und Petit Verdot verleihen dem Flaggschiff des Weinguts St. Stefano seine typisch toskanische kraftvolle Struktur. Kaum im Glas, verströmt der Senaia einen intensiven Duft nach roten Beeren. Je mehr man sich in dieses fantastische Bouquet vertieft, desto deutlicher treten feine Schokoladennoten hervor. Diese dunklen Aromen hat sich der Wein während der 12-monatigen Reifung in französischen Barriques angelacht. Das Fresco auf dem Etikett befindet sich übrigens in dem alten Zoccoli-Kloster, das Antonio Bernardini zur Präsentation seiner Weine nutzt. Es zeigt den Heiligen Michael, wie er über den Dächern von Castiglion Fiorentino schwebt und einen furchterregenden Drachen um die Ecke bringt</p>	12,50

Region Burgenland - Weingut Köllerhaus

R38	<p>Blaufränkisch Reserve 2012 - Köllerhaus, Burgenland Trauben: 100% Blaufränkisch; 13,0% Vol.; Schrauber Auf tiefgründigen Braunerdeböden aus Lehm wächst dieser Blaufränkisch nahe Großhöflein. Nach einem ertragreichen Jahr ließ Ronald Köller ihn 18 Monate im alten Eichenfass reifen. Im Glas führte dies zu einem kräftigen Rubingranat mit violetten Reflexen und breiter Randaufhellung. Mit Orangenzesten unterlegtes rotes Beerenkonfit, ein Hauch von Schokolade und Honig, schlanke, rotbeerige Frucht. Lebendig strukturiert erklingen Erdbeeren im Nachhall und machen den Blaufränkisch Reserve zu einem balancierten Speisenbegleiter. Passt zum Beispiel prima zu Schweinekotlets.</p>	7,70
R40	<p>Cabernet Sauvignon Reserve 2012 - Köllerhaus, Burgenland Trauben: 100% Cabernet Sauvignon; 13,5% Vol.; Schrauber Im kleinen, gebrauchten Eichenfass ausgebaut; dunkles Rubin; kräftige Nase nach dunklen Beeren; voll und dicht am Gaumen; hoher Extraktrest, harmonisch, reife Tannine, runder Ausklang. Cabernet Sauvignon in Reinkultur! Noch 1 Flasche auf Lager</p>	7,80
R46	<p>Blaufränkisch Leithaberg DAC 2011 - Köllerhaus, Burgenland Trauben: 100% Blaufränkisch; 14,0% Vol.; 0,8 g/L RZ, 5,6 g/L Säure, trocken; Schrauber Wieder eine Blaufränkisch-Granate von Ronnie Köller. Ausbau: 18 Monate in teilweise neuen Barriques. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, rauchig-tabakig unterlegte Brombeeranklänge, zart nach Zwetschen, dezente Orangen, komplex, frische Säurestruktur, zitronig-mineralischer Touch im Nachhall. Die DAC ("Districtus Austriae Controllatus") steht für regionaltypische Weine mit strenger Qualitätskontrolle.</p>	12,50

Region Marken, Landgut Il Conventino di Monteciccardo

R59	<p>Il Pirone IGT 2015 - Il Conventino, Marken Trauben: 40% Sangiovese, 30% Merlot, 30% Aleatico; 12,5% Vol.; Kunststoffkorken In vielen Gegenden des Mittelmeerraums erfüllt der Wein die Funktion eines Alltagsgetränks wie in Bayern das Bier. Auch ein Alltagsgetränk muss schmecken, es ist jedoch nicht dazu berufen, den Konsumenten völlig in seinen Bann zu ziehen. Schließlich möchte man sich auch mal über andere Dinge als Wein unterhalten. So ein unaufdringlicher Wein ist der Pirone: fruchtig, süffig, rinnt angenehm runter, fertig!</p>	6,20
R60	<p>Cardoviola IGT 2015 - Il Conventino, Marken Trauben: 50% Lacrima, 50% Aleatico; 13% Vol.; DIAM-Naturkorken Dieser tiefviolette Rosso entfaltet eine wahre Aromaexplosion im Glas! Verantwortlich dafür zeichnen die in den Marken heimischen Rebsorten Aleatico und Lacrima di Morro d'Alba. Vor allem Letztere ist für ihren markanten Rosenduft berühmt. Wie alle Rotweine beim "Conventino" werden die Trauben temperaturkontrolliert in 9000-Liter-Eichenholzfässern vergoren. Der Cardoviola reift dann anschließend ca. 10 Monate im Stahltank und weitere 2 Monate in der Flasche heran.</p>	8,40
R61	<p>Cardorosso Colli Pesaresi Sangiovese DOC 2013 - Il Conventino, Marken Trauben: 90% Sangiovese, 10% Merlot; 13,5% Vol.; DIAM-Naturkorken Wie in der Toskana gehört der Sangiovese auch in den Marken zu den wichtigsten Traubensorten. Beim Cardorosso sind die Weinmacher des Conventino di Monteciccardo äußerst kreativ zu Werke gegangen: Während die eine Hälfte des vergorenen Traubensafts in schlichtem Stahl heranreift, wird die zweite Hälfte in Barrique- und Tonneau-Fässern aufgebrezelt. Die Wiedervereinigung nach gut 12 Monaten bringt einen beeindruckend feinen und vielschichtigen Sangiovese hervor: Zum dominierenden Johannisbeeraroma gesellen sich dezente Gewürznoten wie Wacholder und Rosmarin. Derzeit leider ausverkauft</p>	9,60

R62	<p>Cardomagno Colli Pesaresi Sangiovese DOC 2013 - Il Conventino, Marken Trauben: 100% Sangiovese; 14% Vol.; Naturkorken Es braucht eine Menge Aufwand, Sorgfalt und Geduld, um einen reinsortigen Sangiovese dieser Klasse in die Flasche zu bringen. Strikte Ertragsbeschränkung am Weinberg, selbstverständlich Lese von Hand, zusätzliche Feinauslese am Weinkeller, 24 Monate Holzausbau in Barrique- und Tonneau-Fässern sowie 12 Monate Flaschenreifeung werden dem Cardomagno zuteil, ehe er sich in einer Verkaufsvitrine blicken lassen darf. Lohn der Mühe ist ein Sangiovese auf höchstem Niveau: kraftvoll, wuchtig, mit üppiger Beerenfrucht und feinen Gewürz- und Kaffeenoten. Wir empfehlen den Cardomagno zum Beispiel zu fettreichen, festlichen Speisen wie Gänsebraten oder Lammkeule aus dem Ofen.</p>	15,80
------------	--	--------------

Region Marken, Weingut Fattoria Le Terrazze

R64	<p>Rosso Conero Praeludium DOC 2016 - Fattoria Le Terrazze, Marken Trauben: 85% Montepulciano, 15% Syrah/Merlot; 13% Vol.; DIAM-Naturkorken Der Praeludium ist der Jungspund unter den Rosso Coneros der Fattoria le Terrazze. Der Ausbau im Stahltank bringt einen frischen, sehr fruchtigen und nicht zu schweren Rosso hervor. Ein preiswerter und feiner Alltagswein, der sich zum Beispiel blendend mit tomatensoßigen Pastagerichten versteht.</p>	7,20
R65	<p>Rosso Conero DOC 2015 - Fattoria Le Terrazze, Marken Trauben: 100% Montepulciano; 13,5% Vol.; Schraubverschluss Der Montepulciano gehört zu den bedeutendsten Rotweinträumen Mittelitaliens. Auf den Lehmböden des Monte Conero südlich von Ancona gedeihen die Reben in unmittelbarer Nähe zum adriatischen Meer und bringen bemerkenswerte Qualitäten hervor. Der Rosso Conero der Fattoria Le Terrazze ist ein sehr sortentypischer Montepulciano, der 12-15 Monate in großen Holzfässern reift. Ein kraftvoller Körper, reife Tannine und feine Brombeeraromen zeichnen diesen exzellenten Rotwein aus.</p>	9,20
R66	<p>Sassi Neri Conero Riserva DOCG 2012 - Fattoria Le Terrazze, Marken Trauben: 100% Montepulciano; 14,5% Vol.; Naturkorken Der Sassi Neri ist zweifellos das Meisterwerk der Fattoria Le Terrazze. Eine extrem strenge Auslese der Montepulciano-Trauben und die Reifung in französischen Barriques verleihen diesem großartigen Conero Riserva eine kaum noch zu übertreffende Eleganz. Intensive Aromen dunkler Beeren sind harmonisch mit zarten Holznoten unterlegt. Einziger Nachteil: nicht ganz billig. Doch zumindest für besondere Gelegenheiten sollte man sich den Sassi Neri unbedingt gönnen. Noch 4 Flaschen auf Lager</p>	19,80

Region Marken, Weingut Terracruda

R70	<p>Orcio Sangiovese Colli Pesaresi DOC 2015 - Terracruda, Marken Trauben: 100% Sangiovese; 13,5% Vol.; Kunststoffkorken Ein junger und preisgünstiger Sangiovese, der die Charakteristika dieser genialen Rotweintraupe perfekt zum Ausdruck bringt: kräftige Tannine, feiner Duft nach Roter Johannisbeere, kompromisslos trocken. Seine Geradlinigkeit prädestiniert den Orcio zu einem Immer-und-Überall-Trinkwein, der nie langweilig wird und praktisch zu jedem Essen passt. Nur Fische sollte man im Sangiovese besser nicht schwimmen lassen.</p>	6,90
R71	<p>Olpe Sangiovese Riserva Colli Pesaresi DOC 2013 - Terracruda, Marken Trauben: 100% Sangiovese; 13,5% Vol.; Naturkorken Der Olpe wird aus akribisch verlesenen Trauben gekeltert und darf anschließend 24 Monate reifen, zunächst mindestens 12 Monate in französischen Barriques, die zum 2. oder 3. Mal verwendet werden, danach auf der Flasche. Auf diese Weise entsteht ein wichtiges Sangiovese-Geschoss. Durch den Fassausbau ist das typische Johannisbeeraroma mit feinen Gewürznoten unterlegt. Empfehlenswert vor allem zu fettreichen Fleischgerichten oder pur für einen genussvollen Tagesausklang.</p>	10,80
R72	<p>Profondo Sangiovese Riserva Colli Pesaresi DOC 2013 - Terracruda, Marken Trauben: 100% Sangiovese; 13,5% Vol.; Naturkorken Für das Sangiovese-Flaggschiff des Weinguts werden nur die besten Trauben des Jahrgangs verwendet. Nach der Gärung verbleibt der Profondo für mindestens 12 Monate in neuen Barriques in Kontakt mit den Hefen (franz.: sur lie). Das wöchentliche Aufrühren der Hefen (franz. bâtonnage) verleiht dem Wein besonders intensive Aromen. Im Anschluss reift der Wein mindestens ein weiteres Jahr auf der Flasche, bevor er in den Handel kommt. Ein traumhafter Sangiovese mit enormen Lagerpotenzial.</p>	18,80
R73	<p>Vettina Pergola DOC Aleatico 2015 - Terracruda, Marken Trauben: 100% Aleatico; 13,5% Vol.; Kunststoffkorken Dieser außergewöhnliche Rosso wird aus einem Biotyp der aromatischen Aleatico-Traube gewonnen, der schon in der Antike in der Gegend von Pergola bekannt war und früher Vernaccia di Pergola hieß. Je nach Ausbaumethode entwickeln Aleatico-Weine sehr markante Aromen, die an den Duft von Veilchen, Rosen oder Kirschen erinnern. Beim klassisch ausgebauten, sehr klar strukturierten Vettina mischt sich ein zarter Orangenduft in die Blütenaromen.</p>	7,50

Region Niederösterreich, Weingut Schödl, Weinviertel

R50	<p>St. Laurent 2015 Reserve - Schödl, Weinviertel Trauben: 100% St. Laurent; 13,5% Vol.; Natur-Vollkorken Der St. Laurent ist eine hauptsächlich in Deutschland und Österreich verbreitete Rotweinsorte, die zur Burgunderfamilie gehört. Die nicht ganz einfache Handhabung im Weinberg und im Keller zahlt sie durch große Aromafülle zurück. Der St. Laurent vom Weingut Schödl ist im Eichenholz ausgebaut. Die intensiven Kirsch- und Johannisbeernoten der Traube sind deshalb auf die Feinste mit Vanille- und Röstaromen unterlegt. Ein bemerkenswert günstiger Klasse-Wein. Derzeit leider ausverkauft</p>	9,60
R51	<p>Zweigelt 2015 Reserve - Schödl, Weinviertel Trauben: 100% Zweigelt; 13,5% Vol.; Natur-Vollkorken Nach dem Abbeeren wurden die ganzen Beeren im Gärständer 10-12 Tage lang vergoren. Nach dem Abpressen erfolgte die malolaktische Gärung in neuen und gebrauchten Allierfässern (Barriques). Danach reifte dieser Zweigelt ca. 18 Monate im alten Naturkeller bei einer konstanten Temperatur von 11° C. Nach der Assemblage wurde auf die Flasche gezogen. Der intensive Duft nach vollreifen Kirschen ist mit zimtigen Holznoten unterlegt. Samtig-weiche Tannine zeichnen einen vielschichtigen langen Abgang.</p>	9,60

Weißweine

Region Friaul - Weingut Paolo Riz

W1	<p>Malvasia Istriana IGT, 2016 - Azienda Agricola Paolo Riz, Friaul Trauben: 100% Malvasia Istriana; Alkohol: 14%; Kunststoffkorken Die Malvasia istriana ist eine 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: kolossale Frucht (Pfirsich, Melone), wenig Säure, fast schmelzig am Gaumen, mit Anklängen von Karamell und gebrannten Mandeln!</p>	6,90
W2	<p>Bianco (=Tocai!) IGT, 2016 - Azienda Agricola Paolo Riz, Friaul Trauben: 100% Tocai Friulano; Alkohol: 13,5%; Kunststoffkorken Wegen eines unsinnigen EU-Rechtsstreits zwischen Ungarn und Italien heißt der Tocai seit einigen Jahren nur noch wahlweise "Bianco" oder "Friulano". Der Tocai Friulano ist eine charakteristische Traubensorte des Friaul, die nur dort angebaut wird und mit seinem ungarischen Namensvetter nichts zu tun hat. Der "Bianco" vom Weingut Riz ist mit seinem würzig-fruchtigen Aroma und feinerherbem Nachklang ein typischer Vertreter seiner Art. Der Tocai ist das Rückgrat der friulanischen Weißweinkultur. Friaul ohne Tocai wäre wie München ohne Bier.</p>	6,90
W4	<p>Sauvignon IGT, 2015 - Azienda Agricola Paolo Riz, Friaul Trauben: 100% Sauvignon; Alkohol: 13,5%; Kunststoffkorken Ein kraftvoller Sauvignon Blanc mit typischen Holunderblütennoten und schön ausbalancierter Säure. Wie alle Weißweine beim Weingut Riz wird er völlig trocken und klassisch ausgebaut. Wir empfehlen ihn besonders zu Krustentieren, weißem Fleisch und kräftigem Käse.</p>	6,90

Region Friaul - Weingut Thomas Kitzmüller

W6	<p>Friulano "Corte Marie" DOC 2015 - A.A. Th. Kitzmüller, Friaul Trauben: 100% Tocai Friulano; Alkohol: 13%; Naturkorken (Granulat, gereinigt) Ein wunderbar frischer und fruchtiger Tocai aus dem Anbaugebiet Friuli Isonzo. Typisch für den "Friulano" sind die edlen feinherben Noten, wenn er über die Zunge rinnt. Der Friulano Corte Marie ist etwas leichter als sein großer Bruder aus den Collio-Lagen (W10).</p>	7,50
W7	<p>Malvasia "Juliae" DOC 2015 - A.A. Th. Kitzmüller, Friaul Trauben: 100% Malvasia Istriana; 14% Vol.; Naturkorken (Granulat, gereinigt) Aus dem Weinbaugebiet Friuli Isonzo. Reiche Frucht, Honigmelone, Karamell, wuchtig und dicht, zurückhaltende Säure - Malvasia Istriana ist eine Traube, die sehr charakteristische Weine hervorbringt. Obwohl trocken angebaut, verströmt dieser Weißwein süßliche Aromen im Duft, die ihn unverwechselbar machen. Die Malvasia "Juliae" von Thomas Kitzmüller gehört sicher zu den edelsten Tropfen aus dieser Traube. Derzeit leider ausverkauft</p>	8,90
W8	<p>Traminer Aromatico Collio DOC, 2015 - A.A. Th. Kitzmüller, Friaul Trauben: 100% Traminer Aromatico; Alkohol: 13,5%; Naturkorken (Granulat, gereinigt) 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 neue Jahrgang ist ein Meisterwerk: feiner Duft nach Rosen und Holunderblüte, am Gaumen extrem dicht mit Gewürz- und Zitrusnoten. Passt hervorragend zu Gebäck, aber auch mit einem kräftigen Camembert nimmt der Traminer es locker auf.</p>	11,50
W9	<p>Ribolla Gialla Collio DOC, 2015 - A. A. Th. Kitzmüller, Friaul Trauben: 100% Ribolla gialla; Alkohol: 12%; DIAM-Korken 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>	9,60
W10	<p>Friulano Collio DOC, 2016 - A. A. Th. Kitzmüller, Friaul Trauben: 100% Tocai Friulano; Alkohol: 13%; Naturkorken (Granulat, gereinigt) Tocai Friulano in seiner edelsten Form: kräftig, fruchtig, fein-hefig, mineralisch, extrem dicht. Der Ausbau erfolgt teils im Stahltank, teils im Holz (15%) mit Hefekontakt bis ins Frühjahr hinein, wodurch der Wein eine ganz besondere Intensität und Fülle erlangt. Ein Weißwein der absoluten Spitzenklasse, nichts zum Picheln, aber zum Genießen!</p>	9,60
W11	<p>Sauvignon Blanc Collio DOC, 2016 - A. A. Th. Kitzmüller, Friaul Trauben: 100% Sauvignon Blanc; Alkohol: 13,5%; Naturkorken (Granulat, gereinigt) Der Sauvignon Blanc ist im deutschsprachigen Raum auch als Muskat-Sylvaner bekannt und gehört zu den edelsten aromatischen 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. Derzeit leider ausverkauft</p>	9,80

Region Piemont Weingut La Biòca

W60	<p>Ariss Langhe DOC Arneis 2015 - La Biòca, Piemont Trauben: 100% Arneis; Alkohol: 13,5%; Kunststoffkorken Die Arneis-Traube ist autochthon in den Langhe. Sie war schon fast verschwunden, als sie in den 1960er Jahren wiederentdeckt wurde und danach zur bekanntesten Weißweintraupe des Piemont aufstieg. Die Aromen des Ariss erinnern an Pfirsich, Birne und den Duft des Blauregens. Sehr empfehlenswert auch als Aperitif. Im piemontesischen Dialekt bedeutet Ariss Igel - das Markenzeichen von La Biòca. Noch 3 Flaschen auf Lager</p>	7,40
W61	<p>Favorosa Langhe DOC Favorita 2015 - La Biòca, Piemont Trauben: 100% Favorita; Alkohol: 13%; DIAM-Korken Favorita ist eine lokale Bezeichnung für die Vermentino-Traube, die vor allem auch in Sardinien, Ligurien, in der Toskana und in der französischen Provence angebaut wird. Für den Favorosa wird ein Drittel des Mosts teilweise wie ein „Orange Wine“ vinifiziert: Die alkoholische Gärung erfolgt anfangs (wie beim Rotwein) mit den Schalen. Nach vier Tagen wird abgepresst und die Gärung in Barriques in dritter Belegung fortgesetzt. Eine körperreiche, aber dennoch erfrischende Favorita mit ihren typischen Frucht- und Blütenaromen.</p>	11,40

Region Latium - Weingut Sergio Mottura

W16	<p>Lazio Bianco, Bag-in-Box, 3 Liter - Sergio Mottura, Latium Procanico, Grechetto; 13,5% Vol.; aus biologischem Weinbau Der Vino Bianco ist aus regionaltypischen Weißweintrauben gekeltert und von ausgezeichneter Qualität - das Schreckgespenst vom minderwertigen Kartonwein hat hier absolut nichts verloren. Die praktische und vor allem preiswerte Verpackung in der 3-Liter-"Bombe" bietet sich vor allem für Festivitäten an, bei denen mutmaßlich ordentlich gebechert wird. Eine 3-Liter-Bombe entspricht vier 0,75-Liter-Flaschen Wein zum Preis von umgerechnet € 4,60 pro Flasche. Dank des Ventils, das keine Luft an den Wein lässt, ist die Bombe auch geöffnet mindestens drei Wochen ohne Qualitätsverlust haltbar. Der Karton passt problemlos in einen normalen Kühlschrank, sollte aber rechtzeitig eingekühlt werden, da die Kühlung der Box viel länger dauert als bei Wein in Flaschen!</p>	18,50
W12	<p>Orvieto secco DOC, 2016 - Sergio Mottura, Latium Trauben: 50% Procanico, 25% Verdello, 25% Grechetto; Alkohol: 13,5%; aus biologischem Weinbau; 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>	7,70
W13	<p>Tragugnano, Orvieto DOC, 2015 - Sergio Mottura, Latium Trauben: 50% Grechetto, 40% Procanico, 10% Sauvignon Blanc; Alkohol: 13,5%; aus biologischem Weinbau; Schraubverschluss Die in Orvieto-Weinen enthaltene Procanico-Traube ist eine kleinbeerige, weniger ertragreiche und qualitativ höherwertige Spielart des Trebbiano Toscano. Zusammen mit dem Grechetto und einem kleinen Anteil Sauvignon Blanc verleiht sie dem Tragugnano ein äußerst komplexes Bouquet, das von intensiven Frucht- und Blütenaromen geprägt ist. Für diesen phänomenalen Weißwein werden nur die jeweils besten Trauben des Jahrgangs sorgfältig selektioniert und getrennt nach Sorte vinifiziert. Das Wappentier des Weinguts auf dem Etikett hat möglicherweise ein bisschen zu viel davon erwischt und, dadurch inspiriert, den nächsten Evolutionsschritt zum tanzenden Stachelschwein vollbracht.</p>	8,50

W14	<p>Poggio della Costa IGT, 2016 - Sergio Mottura, Latium Trauben: 100% Grechetto; Alkohol: 13,5%; aus biologischem Weinbau; Schrauber Der Grechetto ist zweifellos die besondere Spezialität des Weinguts von Sergio Mottura. Der klassisch ausgebaute Poggio della Costa begeistert durch sein volles, fruchtiges Aroma mit Anklängen von Ananas und Pfirsich. Vom Gambero Rosso wurde er mehrfach mit drei Gläsern ausgezeichnet und zum besten Spargelwein Italiens gekürt. Von einigen "vergessenen" Flaschen wissen wir, dass es sich lohnt, diesen Weißwein einige Jahre zu lagern. Seine Farbe verwandelt sich dann in ein dunkles Strohgelb und er entfaltet intensive Kräuteraromen. Genießen Sie den Poggio della Costa ruhig zu etwas deftigeren Gerichten wie Lasagne oder Spaghetti alla carbonara.</p>	10,30
W15	<p>Latour a Civitella IGT 2011 - Sergio Mottura, Latium Trauben: 100% Grechetto; Alkohol: 14%; aus biologischem Weinbau; Naturkorken 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 fermentiert und reift der Wein in französischen Barriques. Er zaubert intensive Fruchtaromen (Pfirsich, Aprikose) mit feinen Holznoten und einem Schuss Honig ins Glas. Im "Gambero Rosso" wurde dieser Grechetto als einer der besten Weißweine Italiens zurecht mehrfach mit drei Gläsern prämiert. Sergio Mottura empfiehlt den Latour a Civitella zum Beispiel zu Zwiebelsuppe, Baccalà (Stockfisch) alla Livornese, Gänsebraten und Pappardelle mit Wildschweinsauce. Trinktemperatur ca. 12°C.</p>	15,20

Region Marken, Weingut Terracruda

W55	<p>Boccalino Bianchello del Metauro DOC 2016 - Terracruda, Marken Trauben: 100% Bianchello del Metauro; 12,5% Vol.; Kunststoffkorken Der Bianchello del Metauro wird nur in der Provinz Pesaro-Urbino angebaut und verfügt dort über eine eigenständige DOC. Das Anbaugebiet erstreckt sich vorwiegend entlang des Metauro-Flusses von der Adria bis tief ins Hügelland. Der Ursprung dieser antiken Spielart des Trebbiano verliert sich im Dunkel der Geschichte, doch erzählt man sich, dass bereits im Jahre 207 v. Chr. der karthagische Feldherr Hasdrubal die Metaurus-Schlacht gegen die Römer und mithin sein Leben verlor, weil seine Söldner sich am Vorabend maßlos mit Bianchello betranken. Der Boccalino ist ein leichtfüßiger Weißwein mit feinem Blütenduft. Wenn am nächsten Tag nicht gerade eine Schlacht ansteht, kann man sich auch mal ein bisschen mehr davon zu Gemüte führen. Derzeit leider ausverkauft</p>	6,50
W56	<p>Campodarchi Bianchello Superiore DOC 2014 - Terracruda, Marken Trauben: 100% Bianchello del Metauro; 13,5% Vol.; Naturkorken Die Rebstöcke des Weinbergs Campodarchi sind im Schnitt 45 Jahre alt und liefern Bianchello-Trauben in absoluter Spitzenqualität. Gelesen wird erst im Oktober, wenn die Trauben ihre maximale Reife erreicht haben. Ein kleiner Teil des Rebsaftes wird in neuen französischen Barriques vinifiziert und reift 12-18 Monate auf der Feinhefe. Dank dieser Technik sind die komplexen Frucht- und Blütenaromen des Campodarchi besonders intensiv ausgeprägt. Ein weiteres Jahre Reifung auf der Flasche verleiht ihm einen runden und geschmeidigen Körper. Empfehlenswert zum Beispiel zu Geflügelgerichten.</p>	9,80
W57	<p>Incrocio Bruni 54 IGT 2016 - Terracruda, Marken Trauben: 100% Incrocio Bruni; 13,5% Vol.; Kunststoffkorken Die Traubensorte Incrocio Bruni, eine Kreuzung aus Sauvignon Blanc und Verdicchio, wird nur von wenigen Weingütern in den Marken angebaut und ist demzufolge eine absolute Rarität. Aufgrund seines hübschen Etiketts firmiert der sehr ausgewogene und vielschichtige Incrocio Bruni von Terracruda in unserem internen Sprachgebrauch als "Vogerl-Wein". Im Glas entfaltet er feine Aromen von Tomatenblättern, Zitrusfrüchten und Holunderblüte. Im Abgang enorm lang und nachhaltig.</p>	8,60

Region Burgenland - Weingut Remushof

W20	<p>Welschriesling 2016 - Remushof, Burgenland Trauben: 100% Welschriesling; 11% Vol.; Schrauber Wunderschöne Zitrusnoten im Duft, leicht und lebendig. Gut gekühlt ein Hochgenuss, vor allem an warmen Sommertagen. Der Welschriesling ist im Burgenland sehr verbreitet und wird dort auch gerne für den legendären "Spritzer" verwendet. Wir empfehlen trotzdem, dieses feine Weinchen unverdünnt zu genießen und den größten Durst mit einem extra Glaserl Wasser zu löschen.</p>	6,60
-----	--	------

Region Burgenland - Weingut Köllerhaus

W27	<p>Chardonnay Leithaberg DAC 2012 - Köllerhaus, Burgenland Trauben: 100% Chardonnay; 13,5% Vol.; 5,7 g/L Säure, 3,5 g/L RZ; Schrauber "Leithaberg DAC" ist das Qualitätssiegel für regionaltypische Weine aus der Region Leithaberg im Burgenland. Die Holznoten dieses brillanten Chardonnay fallen etwas dezenter aus als beim legendären "Tatschler" von Ronald Köller. Grünlich-gelb in der Farbe, in der Nase sehr dicht nach Vanille und Citrusfrüchten, weich und körperreich im Gaumen, mineralisch, langer, bekömmlicher Abgang. Noch 4 Flaschen auf Lager</p>	10,30
-----	--	-------

Region Niederösterreich, Weingut Winkler, Kremstal

W31	<p>Grüner Veltliner loess.eins 2016 - Winkler, Kremstal Trauben: 100% Grüner Veltliner; 12% Vol.; 6,8 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; Schrauber Der Grüne Veltliner ist die dominierende Traubensorte auf den mächtigen Lössterassen im Kremstal, wo Erwin Winkler seine "Weine mit Biss" erzeugt. Schon dieser leichte, kompromisslos trockene Veltliner wird diesem Motto eindrucksvoll gerecht. Herrlich zarter Duft nach grünem Apfel, am Gaumen schön fruchtig, aber auch würzig unterlegt. Knackige Säure verleiht ihm den charakteristischen Biss.</p>	6,80
W33	<p>Grüner Veltliner Ried Vordernberg 2016, DAC - Winkler, Kremstal Trauben: 100% Grüner Veltliner; 12,5% Vol.; 6 g/l Säure, 1,5 g/l Restzucker; Schrauber Die Riede Vordernberg in der Mitte des Gedersdorfer Weinbergs ist eine reine Südlage, die im Halbkreis angeordnet windgeschützt ist und somit früh eine hohe Reife garantiert. Der Boden besteht aus Konglomerat mit einer 1,5 m dicken Lössauflage. Ein sehr edler, feingliedriger Veltliner mit fantastischem Fruchtspiel.</p>	8,80
W34	<p>Grüner Veltliner Moosburgerin 2015 Reserve DAC Reserve - Winkler, Kremstal Trauben: 100% Grüner Veltliner; 14% Vol.; 5,5 g/l Säure, 1,5 g/l Restzucker; Schrauber Weine mit dem Label "Kremstal DAC Reserve" zeichnen sich durch besonders reife Aromen, Dichte am Gaumen, einen geschmeidigen Abgang und einen Alkoholgehalt von mindestens 13% aus. Die Moosburgerin Reserve verbindet üppige Obstaromen mit wunderbar cremiger Textur und langem Abgang. Ein Veltliner der absoluten Spitzenklasse.</p>	10,80
W35	<p>Riesling Steingraben 2016 Kremstal DAC - Winkler, Kremstal Trauben: 100% Riesling; 13% Vol.; 7,1 g/l Säure, 3 g/l Restzucker; Schrauber "Klassisch trockene" Rieslinge mit einem Restzuckergehalt von unter 4g/l sind heutzutage gar nicht so leicht zu finden, weil die von Natur aus starke Säure der Rebsorte meist mit etwas mehr Restzucker ausbalanciert wird. Der hohe Säuregehalt ist auch ein Grund dafür, dass Rieslinge meist erst nach einigen Monaten Reifezeit ihre vollen Aromen entfalten. Die historische Bezeichnung Tyernsteiner (dürrer Stein) gab dieser Lage ihren Namen. Die trockenen Bedingungen auf Konglomerat Verwitterungsboden bieten geradezu ideale Voraussetzungen für einen mineralischen, geradlinigen Riesling: Reife Tropenfrucht, Nuancen von Ananas, ein Hauch von Kräuterwürze unterlegt.</p>	8,90
W37	<p>Gelber Muskateller Steingraben 2015 - Winkler, Kremstal Trauben: 100% Gelber Muskateller; 12% Vol.; 6,8 g/l Säure, 3,2 g/l Restzucker; Schrauber Gelber Muskateller ist eine sehr alte, hochwertige Weißweintraupe, die dem Rebsaft ein kräftiges Muskatbouquet verleiht. Der zauberhafte Holunderblüten-Duft dieses Steingraben-Gewächses strömt äußerst energisch aus dem Glas, der Geschmack ist herrlich fruchtig und die Säure bissig, wie es sich für einen Winkler-Wein gehört.</p>	7,80

Region Niederösterreich, Weingut Schödl, Weinviertel

W40	<p>Grüner Veltliner GreenGo 2016 Weinviertel DAC – Schödl, Weinviertel Trauben: 100% Grüner Veltliner; 12% Vol., 6,6 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; Schrauber Im GreenGo zeigt sich der Grüne Veltliner von seiner leichten, pffiffigen Seite. Wie ein Chamäleon passt sich dieser auch als Weißgipfler firmierende Wein an die Gegebenheiten an. Egal ob zum Essen oder solo - mit animierender Frucht und knackiger Säure mundet er immer. Ganz besonders in der warmen Jahreszeit.</p>	6,20
W41	<p>Grüner Veltliner Lösshügel 2016 Weinviertel DAC – Schödl, Weinviertel Trauben: 100% Grüner Veltliner; 12,5% Vol.; 5,6 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; Schrauber Wo "Weinviertel DAC" draufsteht, ist immer ein qualitätskontrollierter Grüner Veltliner drin, dem eine gestrenge Kostkommission seinen regionaltypischen Charakter bescheinigt hat. Die Kriterien dafür sind ein fruchtiger, pfeffrig-würziger Geschmack, trockener Ausbau (bis maximal 6 g/l Restzucker), keine Holz- oder Botrytisnoten sowie ein Alkoholgehalt zwischen 12 und 13%. Mit seinen Apfel- und Birnenaromen und dem charakteristischen "Pfeffer!" ist der Lösshügel DAC ein Paradebeispiel für einen Weinviertler Veltliner.</p>	7,50
W44	<p>Weißer Burgunder Jubiläumsfass 2013 – Schödl, Weinviertel Trauben: 100% Weißburgunder; 13% Vol.; 7,2 g/l Säure, 5 g/l Restzucker; Schrauber Weißer Burgunder (=Pinot Bianco) ist eine in Europa recht weit verbreitete Burgunderrebsorte. Sie bringt harmonische, elegante Weine hervor und eignet sich auch zum Ausbau im Holz. Dieser prachtvolle Weißburgunder wurde bei 20°C im großen Holz vergoren und durfte bis Ende Mai auf der Feinhefe reifen: Vanille und Orangenaromen, unterlegt mit feinen Birnennuancen, balanciert und mineralisch, vielschichtig-komplex mit cremiger Textur. Knapp zusammengefasst: ein Weinchen zum Reinlegen.</p>	8,80
W45	<p>Riesling Rote Erde 2016 – Schödl, Weinviertel Trauben: 100% Riesling; 13,% Vol.; Schrauber Der 2015er Jahrgang dieses auf Löss, Schotter und Rotem Tegel wachsenden Rieslings ist ein Juwel: fast opulente Steinobst- und Holunderaromen, am Gaumen Zitrusfrüchte wie Mandarine, kräftige Struktur mit schmelzigem Kern. Besonders zu gebratenem Fisch und Meeresfrüchten wird dieser großartige Riesling viel Freude bereiten!</p>	8,50
W46	<p>Sauvignon Blanc 2016 – Schödl, Weinviertel 100% Sauvignon Blanc; 13% Vol.; 7,2 g/l Säure, 3 g/l Restzucker; Schrauber Freunde der aromatischen Sauvignon-Traube sollten sich diesen herrlich duftigen Weißwein nicht entgehen lassen! Stachelbeeren und Paprika in der Nase, dazu feine florale Noten, Maracuja und Holunderblüte im Geschmack. Herrlich vibrierende Säure und beeindruckende Länge.</p>	8,20
W47	<p>Chardonnay 2015 – Schödl, Weinviertel Trauben: 100% Chardonnay; 13,5% Vol.; 7,2 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; Schrauber Typischer Chardonnay mit feinen Zitrus- und Nussaromen. Seine cremige Textur verdankt er der teilweisen Fassvergärung und der langen Hefelagerung bis Ende Mai. Die Winzer empfehlen ihn zu Kalbfleisch und kräftigen Saucengerichten.</p>	8,20
W48	<p>Sämling 2016 – Schödl, Weinviertel Trauben: 100% Scheurebe; 12% Vol. 6,5 g/l Säure, 3 g/l Restzucker; Schrauber Der Sämling ist eine Kreuzung aus Riesling und Bukettraube. In Deutschland wird diese Rebsorte zu Ehren ihres Urhebers Scheurebe genannt. Der Sämling vom Weingut Schödl besticht durch sein exotisches Bukett, gepaart mit lebendiger Kräuterwürze und saftigen Grapefruitaromen im Geschmack. Trocken!</p>	6,80
W49	<p>Welschriesling 2016 – Schödl, Weinviertel Trauben: 100% Welschriesling; 12% Vol.; 6,4 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; Schrauber Ein feinfruchtiger Welschriesling mit typischen Apfel- und Zitrusaromen. Dank trockenen Ausbaus und erfrischender Säure ein idealer Balkon- und Terrassenwein mit nicht zu unterschätzendem Kübelpotenzial. Derzeit leider ausverkauft.</p>	6,50

Rosato, Rosé

Region Latium - Weingut Sergio Mottura

R13	Civitella Rosato IGT 2016 - Sergio Mottura Trauben: 100% Montepulciano; 13,5% Vol.; Schraubverschluss; aus biologischem Weinbau Im Duft offenbart der Civitella Rosato intensive Fruchtnoten, die an Kirsche erinnern. Ein kräftiger Wein, der geschmeidig und erfrischend über die Zunge läuft. Als Rosato, der aus vollreifen Rotweintrauben gewonnen wird, aber nur wenige Stunden in Kontakt mit dem Schalen bleibt, hat er nicht die aggressiven Gerbstoffe eines Rotweins, bewahrt sich jedoch dessen komplexe Struktur. Daraus resultiert ein großer Wein, der zu vielen Gerichten passt. Sergio Mottura empfiehlt ihn zu Vorspeisen, Fisch und gegrilltem Fleisch oder als Aperitif zu aufgespießten Käsestückchen. Trinktemperatur 10-12°C	9,40
------------	---	-------------

Region Burgenland - Weingut Remushof

S3	Frizzante Rosé 2015 - Remushof, Burgenland Perlwein; Trauben: 100% Cabernet Sauvignon; 12% Vol.; Schraubverschluss Ein prickelnder Aperitif mit feinem Himbeerduft, garniert mit einem Schuss Süße und ausbalanciert durch die kräftige Säure des Cabernet Sauvignon. Unbedingt schön kalt servieren!	9,20
-----------	---	-------------

Region Toskana - Weingut Santo Stefano

R26	Bocca di Rosa Rosato di Toscana IGT- St. Stefano, Toskana Trauben: 100% Sangiovese; 13,5% Vol.; DIAM-Naturkorken; aus biologischem Weinbau Der biologisch erzeugte Bocca di Rosa ist ein eleganter Rosato mit kräftigem Körper. Die Sangiovese-Traube liefert kräftige Säure und feine Fruchtnoten, die an Kirsche und Granatapfel erinnern. Vor der Vergärung bleibt der Most für ca. 16 Stunden mit den Schalen in Kontakt. Dies verleiht dem Wein seine wunderschöne rosa Farbe.	8,50
------------	---	-------------

Region Niederösterreich - Weingut Winkler

R55	Zweigelt Rosé 2016 - Winkler, Kremstal Trauben: 100% Zweigelt; 12% Vol.; 6,1 g/l Säure, 2 g/l Restzucker; Schraubverschluss Bei der Herstellung dieses Roséweins lässt Erwin Winkler vor der Vergärung nur den Saft ablaufen, es findet also keine Pressung statt! Auf diese Weise wird sichergestellt, dass keinerlei Gerbstoffe in den Wein gelangen. Der Zweigelt Rosé hat eine hellrosa Farbe, eine sehr klare Struktur mit angenehmer Säure und entfaltet einen herrlichen Himbeerduft.	7,40
------------	--	-------------

Region Niederösterreich - Weingut Schödl

R52	<p>Cuvée Rosengarten Rosé 2015 - Schödl, Weinviertel Trauben: 7 Rebsorten; 12,5% Vol.; 6,6 g/l Säure, 2 g/l Restzucker; Schraubverschluss Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, St. Laurent, Syrah, Blauburger, Rösler - sage und schreibe 7 Rebsorten liefern das Traubenmaterial für diese pffiffige Rosé-Kreation, die den Duft von roten Beeren und Rosenblüten verströmt. Zur Intensivierung der Aromen wurden 30% des Rebsafts in gebrauchten Barriques vergoren. Der völlig trockene Ausbau und lebendige Säure sorgen für eine bemerkenswerte Süffigkeit. Man sollte einplanen, dass die maßvolle Beschränkung auf ein, zwei Gläschen möglicherweise misslingt.</p>	7,50
------------	---	-------------

Region Marken - Weingut Fattoria Le Terrazze

R68	<p>Pinkfluid Marche Rosato IGT 2015 - Fattoria Le Terrazze, Marken Trauben: 100% Syrah; 12,5% Vol.; Schraubverschluss Antonio Ternis Faible für Rockmusik war sicher nicht ganz unbeteiligt, als er auf die geniale Idee kam, seinem Rosato den Namen "Pinkfluid" zu verpassen. Der eigentliche Coup liegt jedoch wohl eher in der beeindruckenden Klasse dieses aus Syrah-Trauben gekelterten Rosé-Weins: feiner Beerenduft in der Nase, am Gaumen Anklänge von Granatäpfeln, sehr langer und geschmeidiger Abgang.</p>	7,90
------------	--	-------------

Dessertwein

D1	<p>Canaiolo Chinato - Tiberio, Toskana Digestif, Dessertwein; 500 ml; 16,5% Vol. Bei der Herstellung des Canaiolo Chinato hat sich Enzo Nocentini an der Tradition des Barolo Chinato orientiert, der Ende des 19. Jahrhunderts von dem piemontesischen Pharmazeuten Giuseppe Cappellano erfunden wurde. Der Clou dieses außergewöhnlichen Dessertweins sind alkoholische Extrakte aus der Rinde des Gelben Chinarindenbaums, die wegen ihres Gehalts an Chinin früher als Heilmittel gegen Malaria und Fieber genutzt wurde. Der Chinarindenbaum stammt ursprünglich aus den Bergwäldern der Anden und hat mit China rein gar nichts zu tun. Weitere Zutaten sind Enzian- und Rhabarberwurzeln, Kardamomsamen und verschiedene Kräuter. Da Barolo in der Toskana nichts verloren hat, verwendet Enzo stattdessen seinen reinsortigen Canaiolo (R21). Nach einer abschließenden Reifung in kleinen Eichenholzfässern entfaltet der Canaiolo Chinato komplexe Gewürzaromen und läuft wunderbar samtig über die Zunge. Zarte Bitterstoffe und zurückhaltende Süße machen ihn zu einem idealen Digestif. Ob er auch gegen Malaria und Fieber hilft, wollen wir mal dahingestellt lassen. Aber ganz sicher schmeckt er auch pur oder mit Eis und Orangenschnitzen als Aperitif. In der dekorativen Schachtel auch ein sehr hübsches Geschenk.</p>	24,00
D2	<p>Passum 2007 - Santo Stefano, Toskana Dessertwein; 500 ml; 15% Vol. Die Weißweitrauben für diesen edlen Dessertwein werden spät geerntet und besonders sorgfältig verlesen. Der Grauschimmel Botrytis cinerea entzieht den Trauben Wasser, wodurch sich die Konzentration des Zuckers und der Aromastoffe erhöht. Der fertige Wein reift dann für 8-10 Monate in kleinen Eichenholzfässern. Ein lieblicher, aber nicht zu süßer Dessertwein mit feinem Duft nach Kastanienhonig. Unsere Empfehlung: Zur Abrundung eines gepflegten Abendessens gereiften Schafskäse mit Honig bestreichen und dazu den Passum servieren!</p>	18,50
D3	<p>Muffo IGT 2010 - 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 (Botrytis cinerea), 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>	18,90

Spumante, Frizzante

S1	<p>Vino Spumante, Jahrgang 2007, 0,75 l-Flasche - Sergio Mottura, Latium Schaumwein; 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>	21,50
S2	<p>Frizzante Rosé 2015 - Remushof, Burgenland Perlwein; Trauben: 100% Cabernet Sauvignon; 12% Vol.; Schraubverschluss Ein prickelnder Aperitif mit feinem Himbeerduft, garniert mit einem Schuss Süße und ausbalanciert durch die kräftige Säure des Cabernet Sauvignon. Unbedingt schön kalt servieren!</p>	9,20
S3	<p>Rosé Brut Sekt - Schödl, Weinviertel Qualitätssekt; Trauben: 100% Pinot Noir; 12,5% Vol.; 6,2 g/l Säure, 5 g/l Restzucker; handgerüttelt; Auf Sand- und Schotterböden rund um Loidesthal wächst der Pinot Noir (Blauburgunder) für diesen erstklassigen Winzersekt: wunderbar beeriger Duft, ein Hauch von Nuss-Nougat, feine Champagnernoten durch 24-monatige Hefelagerung.</p>	15,80
S4	<p>Blanc de Blanc Sekt 2013 - Schödl, Weinviertel Qualitätssekt; Trauben: 90% Chardonnay, 10% Weißburgunder; 12,5% Vol.; 6,2 g/l Säure, 5 g/l Restzucker; handgerüttelt; Vielschichtiger Duft nach Brioche und Birne. Explosive voluminöse Impressionen, ein toller Hefetouch liefert breite Champagnernoten, endlos am Gaumen.</p>	15,80
S5	<p>Donna Giulia Spumante Brut 2013 - Fattoria Le Terrazze, Marken Schaumwein; Trauben: 100% Montepulciano; 12,5% Vol.; traditionelle Flaschengärung; degorgiert im Januar 2016; In einem Kellergewölbe aus dem 18. Jahrhundert bleibt dieser formidable Spumante für mindestens drei Jahre in Kontakt mit den Hefen, bevor er degorgiert und die Dosage zugesetzt wird. Feine Perlage, faszinierender Duft nach frisch gebackenem Brot.</p>	14,80
S6	<p>Rosantium Spumante Brut Rosé 2010 - Fattoria Le Terrazze, Marken Schaumwein; Trauben: 50% Montepulciano, 50% Pinot Nero; 12,5% Vol.; traditionelle Flaschengärung; degorgiert im März 2015 Die Reifung des Rosantium ist gleich wie beim Spumante Donna Giulia, doch neben dem Montepulciano sind hier auch 50% Pinot Nero im Spiel. Außerdem dürfen die Trauben bei der Herstellung des Grundweins ein wenig Farbe abgeben. Auf diese Weise entsteht ein eleganter und in jeder Hinsicht prickelnder Brut Rosé.</p>	12,90
S7	<p>Spumante Brut Rosato 2015 - Terracruda, Marken Schaumwein; Trauben: 100% Sangiovese; 12,% Vol.; Méthode Charmat Dieser duftige Spumante Rosato wird nach der Méthode Charmat hergestellt. Dabei erfolgt die zweite Gärung nicht in Flaschen, sondern in Tanks. Seine feine Perlage und ein intensiver Duft nach Walderdbeeren machen diesen Spumante zu einem köstlichen Aperitif.</p>	10,80

Brände

B1	<p>Grappa Sassi Neri, 0,5 l-Flasche - Fattoria Le Terrazze, Marken Grappa di Montepulciano; gebrannt in der Destillerie Berta; 40% Vol. Eine exzellente Grappa aus frischem Trester von Montepulciano-Trauben. Aus denselben Trauben wird auch der fantastische Rosso Conero Riserva des Weinguts gekeltert, der auch den Namen Sassi Neri (Schwarze Felsen) trägt.</p>	20,80
B2	<p>Fratte di Visciola, 0,5 l-Flasche - Terracruda, Marken Acquavite di Visciole; 40% Vol. Zum Abschluss eines gepflegten Essens empfehlen wir ein ganz besondere Spezialität aus dem Marken: den Acquavite di Visciole. Dieser intensiv nach Kirsche duftende klare Schnaps wird aus einer regionalen Sorte von Sauerkirschen gebrannt, die zuvor für die Herstellung von Kirschwein verwendet wurden.</p>	20,80
B3	<p>Grappa Caluvia, 0,5 l-Flasche - Agricola Buccelletti, Toskana aus frischem Trester, in der berühmten 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>	24,60

Olivenöl

01	<p>OLEUM, Olio Extra Vergine di Oliva St. Stefano, Toscana, aus biologischem Anbau</p> <p>Kaltgepresstes Olivenöl der höchsten Qualitätskategorie. Die verwendeten Oliven der Sorten Frantoio, Moraiolo und Leccino stammen ausschließlich aus den streng biologisch bewirtschafteten Olivenhainen des Landguts St. Stefano und werden in einer traditionellen toskanischen Ölmühle rasch und schonend verarbeitet. Das Oleum duftet intensiv grasig-fruchtig und entfaltet ein kräftiges, herrlich nussiges Aroma am Gaumen. Deswegen eignet es sich besonders zum Rohgenuss, zum Beispiel einfach mit Weißbrot und ein paar Körnern Salz: eine einfache und gesunde Delikatesse! Das Oleum ist die Seele der bäuerlichen toskanischen Küche, mit der uns Meisterköchin Marinella am Landgut St. Stefano schon mehrfach verwöhnt hat. Die schönen neuen Flaschen mit hochwertigem Dosierverschluss eignen sich auch sehr gut als Geschenk.</p> <p>Derzeit leider ausverkauft</p>	0,75 Liter, Best.-Nr. O-1a	15,80
02	<p>Frà Evaristo, Olio Extra Vergine di Oliva Il Conventino di Monteciccardo, Marken</p> <p>Verschnitt, überwiegend aus den Sorten Leccino und Frantoio.</p>	0,5 Liter, Best.-Nr. O-2a	12,00
03	<p>Frà Pasquale, Olio Extra Vergine di Oliva Il Conventino di Monteciccardo, Marken</p> <p>Monocultivar. Sorte: Raggiola</p>	0,5 Liter, Best.-Nr. O-3a	13,30
04	<p>Frà Giocondo, Olio Extra Vergine di Oliva Il Conventino di Monteciccardo, Marken</p> <p>Monocultivar. Sorte: Leccino</p>	0,5 Liter, Best.-Nr. O-4a	13,30
05	<p>Olio Extra Vergine di Oliva Fattoria Le Terrazze</p> <p>Aus den Oliven der Sorten Frantoio, Leccino, Pendolino und Moraiolo wird das exzellente Olivenöl der Fattoria Le Terrazze in einer modernen Mühle mittels kontinuierlichem Verfahren gewonnen und anschließend sofort filtriert, um eine lange Halbarkeit zu gewährleisten. Es duftet intensiv fruchtig und entfaltet feine Artischocken- und Mandelaromen am Gaumen. Eine gewisse Schärfe beim Rohgenuss zeigt den hohen Gehalt an gesundheitlich wertvollen Polyphenolen an.</p>	0,75 Liter, Best.-Nr. O-5	16,50

Honigspezialitäten aus biologischer Bienenhaltung

Region Toscana - 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!

H1	Miele di Montagna – Bergblütenhonig	500 g	7,50
H3	Miele di Melata – Waldhonig	500 g	7,50
H4	Miele di Castagno – Edelkastanienhonig	500 g	7,50
H5	Miele di Acacia – Akazienhonig	250 g	6,50
H6	Miele di Rosa canina – Wildrosenhonig	250 g	6,50
H7	Miele e Frutta fresca – Honig mit Früchten (auf Bestellung)	250 g	6,50

Kurzinfos zu unseren Lieferanten

Ausführliche Informationen und Fotos finden Sie auf unseren Internetseiten.

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.

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“, einen in französischen Eichenholzfässern ausgebauten Grechetto, hat Sergio Mottura mehrfach drei Gläser, die höchste Auszeichnung in der italienischen Weinbibel „Gambero Rosso“, eingeheimst.

Agricola Buccelletti, 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 6 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.

Wie Agricola Buccelletti 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.

Weingut SPQT

Le terre del catapano - SPQT (Senat und Volk von Troia). Der stolze Name des Weinguts verweist auf die Zeit im Mittelalter, in der die Stadt Troia in Apulien ein unabhängiger Stadtstaat war.

Troia liegt auf den ersten Hügeln, die sich aus der endlosen Ebene von Andria vor dem Apennin erheben. Schon im Mittelalter wurde dort die nach der Stadt benannte rote Traubensorte Uva di Troia angebaut und war weithin für ihre Qualität berühmt.

Weingut Erwin Winkler

"Weine mit Biss" - so hat Erwin Winkler jun. das Ziel seines Strebens als Winzer formuliert und wer seine genialen Weißweine verkostet, wird bald verstehen, was damit gemeint ist. Das Weingut umfasst derzeit ca. 9 ha Rebfläche in den Rieden des Gedersdorfer Weinbergs im Kremstal. Zum Betrieb gehören außerdem ca. 80 ha Landwirtschaft, die Erwin Winkler sen. betreut.

Die Gedersdorfer Weingärten erstrecken sich östlich von Krems nördlich der Donau. Legendäre Rieden wie Moosburgerin und Wieland gründen großteils auf mächtigen Lössterassen und bieten ideale Bedingungen für den Anbau von Grünem Veltliner und Riesling.

Weingut Schödl

Das Weingut der Familie Schödl befindet sich in Loidesthal, im Herzen des östlichen Weinviertels. Auf dickem Löss, Schotter, Ton und Schwarzerde entstehen Weine mit typischer Weinviertler Eleganz und Würze.

Das Zugpferd des Weinguts ist sicher der Grüne Veltliner, der im Weinviertel die mit Abstand wichtigste Rebsorte darstellt. Die Herkunftsbezeichnung "Weinviertel DAC" garantiert seine

hohe Qualität und seinen gebietstypischen Charakter. Doch neben einer ganzen Batterie von erstklassigen Veltlinern erzeugt das Weingut auch eine Vielzahl anderer Weine, die sich qualitativ keineswegs hinter den Veltlinern verstecken müssen.

Weingut Il Conventino di Monteciccardo

Das Weingut befindet sich im malerischen Hügelland zwischen der Küstenstadt Pesaro und der Universitätsstadt Urbino im Herzen der Region Marken. Es umfasst ca. 10 ha Rebfläche und ca. 20 ha Olivenkulturen, wobei der Schwerpunkt auf regionalen Trauben- bzw. Olivensorten liegt. Der relativ junge Betrieb verfügt über eine eigene Ölmühle.

Weingut Fattoria Le Terrazze

Die Geschichte der Fattoria Le Terrazze begann im Jahre 1882, als auf den Hügeln der Ortschaft Numana der noch heute genutzte Weinkeller gebaut wurde. Seither keltert die Familie Terni Weine aus der roten Montepulciano-Traube, die im Gebiet des Monte Conero südlich von Ancona traditionell die Hauptrebsorte ist und auf den Lehmböden in unmittelbarer Nähe der Adria bemerkenswerte Qualitäten hervorbringt.

Weingut Terracuda

Das Weingut wird von drei Familien getragen und produziert seit gut zehn Jahren Weine auf höchstem Niveau. In den Weinbergen, die nahe der Ortschaft Fratte Rosa im Grenzbereich der Provinzen Pesaro/Urbino und Ancona gelegen sind, werden auf über 20 ha Fläche ausschließlich regionaltypische Rebsorten wie Aleatico, Bianchello del Metauro und Sangiovese produziert. Der Spiritus Rector im hochmodernen Weinkeller ist Giancarlo Soverchia.

Weingut La Biòca

La Biòca ist ein kleines Weingut in den Langhe/Piemont. Seine Weinberge befinden sich in den Gemeinden Monforte d'Alba (Bussia, San Sebastiano), Novello (Ravera), La Morra (Castagni e Croera), Barbaresco (Secondine, Ronchi), und Roddino (Corini). Von insgesamt 16 ha sind 8,6 unter Ertrag. 7,4 ha, die erst kürzlich in der Gemeinde Roddino erworben wurden, werden in den nächsten zwei Jahren neu bepflanzt. Die Kellerei befindet sich in der Ortschaft Fontanafredda in der Gemeinde Serralunga d'Alba. Angeschlossen ist auch ein Agriturismo, in dem 6 komfortable Zimmer zur Verfügung stehen. La Biòca kultiviert in erster Linie die traditionellen Rebsorten der Langhe wie Dolcetto, Barbera, Nebbiolo, Arneis und Moscato. Auslesen werden auch aus autochtonen Rebsorten (Favorita, Freisa, Pelaverga) sowie aus alten Weinbergen erzeugt (Barbera d'Alba Superiore, Barolo Riserva). Darüber hinaus umfasst das Sortiment diverse Cru von Barolo und Barbaresco.