

Vini bianchi

009. Bianco di Custoza „Terre in Fiore“ 2016 DOC

Cantina di Custoza, Veneto.

Leichter, fruchtiger und mineralisch-aromatischer Garganega aus dem DOC-Gebiet südlich des Gardasees. Geringe gutverträgliche Säure.

0,75 L € 5,90 (Literpreis: 7,87/6,67 €) (ab 12 Flaschen 5,50 €)

242. Fattoria di Vaira Biodinamico nach Demeter 2015

Perlage/Veneto zusammen mit Fattoria di Vaira/Molise. Ein Cuveé aus Falanghina /Malvasia/Trebbiano, nach biodynamischen Grundsätzen angebaut. Mit 11,5 % Vol. angenehmer täglicher Begleiter. Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Im Mund köstlich rund mit mittlerem Körper ohne hohen Säuregrad aber unter 6 g Restzucker.

(Literpreis: 7,73 €)

0,75 L € 5,80

244. Pinot Grigio delle Venezie IGT 2016

Silbermedaille 2016 beim Internationalen Organic Wine Award.

100 % Pinot Grigio aus dem nahrhaften Schwemmland des Piave und Treviso. Farbe leuchtendes Strohgelb mit einem Hauch kupferfarbenem Rosa. Duft im Glas nach tropischen Früchten mit feinem Hauch nach Banane und Melone. Erfrischend im Geschmack durch ausgewogenes Verhältnis von Säure und Restzucker.

0,75 L € 6,50 (Literpreis: 8,67 €)

436. Grechetto „Colli Martani“ 2016 DOC

Azienda Agraria Di Filippo, Cannara/Perugia/Umbrien.

Fülliger Bianco aus der regionaltypischen Rebsorte Grechetto (100%). Stroh- bis honiggelbe Farbe. Angenehm fruchtig und kräftig

0,75 L € 6,90. (Literpreis: 9,20 €)

028. Spungola Sauvignon Colli Bolognesi DOC 2016

Weingut Corte d'Aibo, Colli Bolognesi.

Feiner, aromatischer, 2016-er mit frischer Säurestruktur, charakteristischer Sauvignon mit Fruchtnoten. Aus dem Naturschutzgebiet von Monteveglio. Fein eingebunden Säuren mit dezentem Duft und Stachelbeeraroma

0,75 L € 8,00 (Literpreis: 10,67 €)

023. Chardonnay dell'Emilia IGT 2015

Weingut Corte d'Aibo, Colli Bolognesi.

Klar mit strohgelber Farbe, zartes, duftendes Aroma nach Blumen und Zitrusfrüchten. Geschmack harmonisch, füllig und aromatisch. Der sandige und tonhaltige Boden südwestlich von Bologna verleiht dem Wein seine Kraft. (Literpreis: 10,00 €)

0,75 L € 7,50

1184. Lugana „La Pergola“ DOC 2016

Weingut Cantine La Pergola „Civille“, Moniga del Garda/Lombardien. Die Rebsorte Lugana, eine Trebbianovariante, aus dem Gebiet des südwestlichen Gardasees liefert einen strohfarbenen gelben mit grünlichen Reflexen, intensiver blumiger Geruch mit einer besonderen fruchtigen Note. Im Geschmack weich und harmonisch, erinnert an Rosenblüten. Ein neues Weinerlebnis

(Literpreis: 13,33€) 0,75 L € 10,00

70. Arneis Langhe DOC 2015 „Barolo bianco - Der weiße Barolo“

Weingut Giribaldi Rodello/Alba/Piemont.

100% Arneis, strohfarben mit grünlichen Reflexen, intensiver blumiger Geruch mit besonderer Note weißer Blumen und Feldblumen, Löwenzahn, Pfirsich, Anflüge von Melone und Passionsblume. Vom Geschmack trocken, dennoch weich, und harmonisch. Trocken, Restzucker >0,2 g/L

(Literpreis: 12,67 €)

0,75 L € 9,50

Vino Chiaretto

008 Chiaretto di Bardolino „Terre in fiore“ DOC 2016

Cantina di Custoza, Veneto. Leichter, angenehmer, wohlriechender mit Himbeeraromen aus den regionaltypischen Rebsorten mit feiner und erfrischender Struktur aus dem DOC-Gebiet süd-östlich des Gardasees. Zarte Himbeer- und Erdbeeraromen am Gaumen. Ein Spiegelbild der Landschaft. Geringe milde Säure.

(Literpreis: 7,73 €) 0,75 L € 5,80 (ab 12 Fl. 5,50 €)

Vini rossi

010. Bardolino rosso „Terre in Fiore“ 2015 DOC

Cantina di Custoza, Veneto. Leichter, angenehmer und wohlriechend blumiger Rosso aus den regionaltypischen Rebsorten (Corvina, Molinara, Rondinella) mit feiner Struktur aus dem DOC-Gebiet südöstlich des Gardasees. Ein Spiegelbild der Landschaft. Geringe gutverträgliche Säure.

(Literpreis: 7,73 €)

0,75 L € 5,80 (ab 12 Fl. 5,50 €)

243 Merlot delle Venezie 2015 IGT

Weingut Perlage/Veneto. Leuchtend Roter mit Granatreflexen. Feines Kirscharoma im harmonischen Zusammenspiel von zarten Gerbstoffen. Mild, rund und mit fruchtigem Abgang.

(Literpreis: 7,73 €) 0,75 L € 5,80

024 Merlot dell'Emilia IGT 2016

Kräftiger, fülliger Merlot mit würzigem Aroma und Geschmack, typische Kräuternoten, noch lange reife- und entwicklungsfähig. Trinktemperatur 18°C

(Literpreis: 9,33 €)

0,75 L € 7,50

066 Cabernet Colli Euganei DOC 2014.

Az. Agr. Ca`Lustra Zanovello, Colli Euganei/Veneto Cabernet Sauvignon/Carmènère angebaut auf Lehmböden, gemischt mit Kalkmergel mit Meeresablagerung geben sie dem Wein seine Gewürz- und Kräuteraromen. Gärung im Stahlfaß mit abschließendem Ausbau in großen Eichenfässern.

(Literpreis: 10,67€) 0,75 L € 8,00

065 „Belvedere“ Marzemino IGT 2012 Spezialität

Az. Agr. Ca`Lustra, Zanovello Colli Euganei/Veneto

Zu Zeiten Mozarts wurde die Rebsorte schon als „Eccelente Marzemino“ besungen, heute ist sie rar geworden. Nicht einfach zu kultivieren liefert sie mit ihrer angenehmen Säure fruchtige aber herzhaft kräftige Weine, Duft nach roten Früchten und Veilchen. Gärung im Stahlfaß und Reifung im Holzfaß liefert sie eine Besonderheit auf dem Tisch passend zu Rinderbraten.

(Literpreis: 12,00 €)

0,75 L € 9,00

1180. Antica Enotria Nero di Troia IGT Puglia 2010

Ein tiefdunkelroter Wein aus der autochtonen nur noch selten angepflanzten Rebsorte aus der Gegend von Foggia, Nähe des Golfes von Manfredonia. Eine überschwängliche Fülle von Waldfrucht und Zwetschenkompott füllt die Nase. Angenehm eingebundene Tannine harmonisieren im Mund mit der Süße der Fruchtaromen. Trocken, mild adstringierend, langanhaltend. Frucht und Gewürznoten sind fein und dennoch intensiv langanhaltend im Mund und im Gedächtnis. Ein ganz besonderer Wein.

(Literpreis € 12,00)

0,75 L 9,00

717 Chianti DOCG 2013 Colli Fiorentini Bastflasche

Fattoria San Michele a Torri, Scandicci/Nähe Florenz. Granatroter Chianti aus Sangiovese, Canaiolo und Colorino. Trocken, dicht, feine Kirscharomen, im Abgang etwas Duft. Kräftig und dennoch angenehm fein in der Nase. Wiederentdeckung der nostalgischen Korbflasche mit Spitzenwein als Inhalt. Mit 14° ein fülliger Chianti passend zu herzhaftem Essen.

(Literpreis 11,33 €)

(0,75 L € 8,50

027 Barbera „Cuccherla“ DOC 2016

Azienda Corte d'Aibo (Agriturismo), Monteveglio/Emilia-Romagna. Typischer trockener Barbera aus den Colli Bolognesi. Duft nach Erde und Waldfrucht, warme, feine, sanfte Tannine, nachhaltig am Gaumen und im Abgang, tiefgründiges Rot, lagerfähig. Idealer Begleiter von kräftigen Fleischspeisen.

(Literpreis: 10,67 €)

0,75 L € 8,00

011 Montepulciano d'Abruzzo DOP, „Coste di Moro“

Biodynamischer Anbau nach Demeter, 2013

Cooperativa Olearia Vinicola, Orsogna, Abruzzo.

Kräftiger, dunkler, trockener Montepulciano. Saubere Frucht nach Brombeere und Vanille. Würziger Duft nach Kräutern, feine sanfte Tannine, voll cremig im Mund, angenehm am Gaumen und im Abgang. Hervorragendes Preis-Qualitätsniveau.

(Literpreis: 9,33€)

0,75 L € 7,50

1016 Cannonau di Sardegna DOC 2013 „Terreforru“

Cantina Meloni Selargius/Cagliari/Sardinien Klassischer sardischer Wein auf hohem Niveau. Intensives Rubinrot, überschwenglicher Duft, trockener kräftiger Geschmack, dennoch zart, angenehm und weich am Gaumen. Fein eingebundene Tannine aus der einjährigen Holzfaßreifung.

(Literpreis: 13,33€)

0,75 L € 10,00