

Carta dei Vini da Toni



Entsprechend der politischen Gliederung Italiens in 21 Regionen werden auch die Weinanbaugebiete in 21 Bereiche eingeteilt. Diese sind von Nord nach Süd:

Südtirol (Alto Adige), Trentin (Trentino), Aostatal (Valle d'Aosta), Piemont (Piemonte), Lombardei (Lombardia), Venetien (Veneto), Friaul (Friuli), Ligurien (Liguria), Emilia Romana (Emilia Romagna), Toskana (Toscana), Umbrien (Umbria), Marken (Marche), Latium (Lazio), Abruzzen (Abruzzi), Molise (Molise), Kampanien (Campagna), Kalabrien (Calabria), Apulien (Puglia), Basilikata (Basilicata), Sardinien (Sardegna), Sizilien (Sicilia).

Italien wetteifert mit Frankreich um den Titel des größten europäischen Weinerzeugerlandes. In beiden Ländern werden rund 60 Mio. hl Wein pro Jahr erzeugt. Aber nirgendwo ist die Vielfalt so groß wie in Italien. Nahezu 4.000 verschiedene Weine aus mehr als 1,6 Mio. registrierten Weinbergen machen es dem Verbraucher schwer, sich im Dschungel der Bezeichnungen zurecht zu finden.

Eine grobe Orientierungshilfe gibt die Klassifizierung der italienischen Weine:

Auf der niedrigsten Qualitätsstufe stehen die **Vini da Tavola**. Hierzu gehören alle Weine, die nicht unter die ersten drei Kategorien fallen. Die Vini da Tavola dürfen weder Jahrgang, Rebsorte noch eine geografische Bezeichnung auf dem Etikett tragen.

IGT (Indicazione Geografica Tipica) - Weine entsprechen den französischen Vins de Pays (Landwein). Hierunter fallen viele der bis einschließlich Jahrgang 1995 auf dem Markt befindlichen hochwertigen Vini da Tavola, die aufgrund einer nicht in den DOC-Zonen üblichen Rebsorte oder Rebsortenmischung nicht als Weine mit Ursprungsbezeichnung eingestuft werden konnten. Zu dieser Kategorie gehört rund die Hälfte aller italienischen Weine.

Die Klassifizierung der **DOC (Denominazione di Origine Controllata** = kontrollierte Herkunftsbezeichnung), ähnlich der Appellation Contrôlée in Frankreich, wurde 1963 eingeführt und sollte Klarheit und eine Qualitätsorientierung für den Verbraucher bringen. DOC-Weine müssen bestimmte Anforderungen hinsichtlich Farbe, Duft, Geschmack, Säure und Alkohol erfüllen und aus festgelegten Gebieten und Rebsorten stammen. In allen 21 Regionen Italiens werden in zusammen mehr als 220 DOC-Gebieten mehr als 800 verschiedenartige DOC-Weine erzeugt. Dies sind dennoch nur 12,6 % der gesamten Weinerzeugung.

Die oberste Kategorie bildet die Klassifizierungsstufe **DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita** = kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung). Insgesamt 36 Weine fallen unter die oberste Qualitätsstufe.

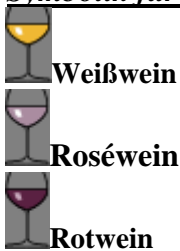


INHALTSVERZEICHNIS

Faszination Weinland Italien	Seite 1
Schaumweine, Prosecco	Seite 3
Feine Weine glasweise	Seite 4
 Weinbauregionen	
Südtirol	Seite 5
Piemont	Seite 6
Venetien	Seite 7-8
Abruzzan	Seite 9
Toskana	Seite 10-11
Apulien	Seite 12
Sizilien	Seite 13-14
Sardinien	Seite 15
Schatztruhe	Seite 15



Symbolik für die Flaschenweine



Jahrgangsveränderungen behalten wir uns vor und liegen in der Natur des Weines

SCHAUMWEINE

Euro/0,75l



Aus dem Hause "Villa Sandi"

Veneto



Prosecco Spumante DOC

„Feines und langanhaltendes Mousseux, im Geschmack elegant, mit Anklängen an Stachelbeere, Pfirsich und knackiger Apfelfrucht, mit prickelndem Abgang“
100 % Prosecco;

OSCAR-Preisträger im Gambero Rosso

Wine Spectator: 1. Platz bei Prosecco

Weinwirtschaft: einer der 3 Sieger mit 3 Sternen ★★ ★

Glas 0,1

23,00

4,50



Aus dem Hause „Le Contesse“

Das Besondere ist der Feind des Gewöhnlichen!

Wer die Proseccchi von Le Contesse probiert hat, wird das nachvollziehen können. Während andere Betriebe industrielle Hefen einsetzen, kultivieren und vermehren die Bonottos eigene Hefen. Das zweite Merkmal: Normalerweise werden Schaumweine aus fertigen Stillweinen erzeugt. Bei Le Contesse wird der Most nach der Pressung bei minus 2°C gelagert - und erst bei Bedarf vergoren. So entstehen in einem kontinuierlichen Prozess das gesamte Jahr über äußerst fruchtbetonte, reintönige Weine.

Veneto

PINOT CHARDONNAY SPUMANTE D.O.C

Brut Valdobbiadene-Conegliano

Aus der DOC-Zone um die beiden Städtchen Valdobbiadene und Conegliano kommen die mit Abstand besten Trauben, in dem Fall Chardonnay und Pinot Bianco; fein, elegant, komplex und nachhaltig.

Glas 0,1

23,00

4,50

Veneto

PINOT ROSA FRIZZANTE I.G.T

Cuvée aus Pino Nero, Pinot Bianco und Chardonnay

Tolle feinsinnige Aromatik, zarte Beerenfrucht, einfach delikat

Glas 0,1

17,50

3,50





FEINE WEINE glasweise

WEIßWEINE

			0,1l-Glas	Karaffe 0,25l
Venetien	2007	PINOT GRIGIO I.G.T. Cantina Colli Vicentini <i>Feinwürzig und frisch</i>	2,20€	5,50€
Venetien	2008	CHARDONNAY Cantina di Custoza - Gardasee <i>Fruchtig mit Schmelz</i>	2,20€	5,50€
Lazio		FRASCATI Fontana di Papa <i>Trocken, elegant mit ausgewogenem Abgang</i>	2,20€	5,50€

ROSÉWEINE

Venetien	2008	BARDOLINO CHIARETTO Cantina di Custoza - Gardasee <i>elegant-feinfruchtig</i>	2,20€	5,50€
----------	------	--	-------	-------

ROTWEINE

Venetien	2008	MERLOT Cantina di Custoza - Gardasee <i>Samtig-weich</i>	2,20€	5,50€
----------	------	---	-------	-------

Empfehlungen

			0,1l-Glas	Flasche 0,75l
Abruzzen	2007	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Cantine Mucci – Torre di Sangre <i>kurze Barriquelagerung rundet den Wein ab, delikat</i>	2,80€	19,00€
Sizilien	2006	MANDRAROSSA ROSSO "Bonera" <u>Barriqueausbau</u> - Menfi "einer unserer Lieblingsrotweine"	3,50€	24,50€
Toscana	2006	ROSSO DEL COLLE I.G.T. Donatella Cinelli Colombini - Montalcino <i>feinfruchtiger toskanische Rotwein aus 100% Sangiovese</i>	3,20€	19,00€



FLASCHENWEINE - 0,75l Flasche



Schreckbichl - Colterenzio

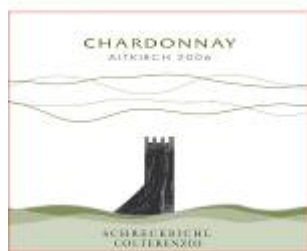
Im Jahre 1960 schlossen sich 28 Weinbauern zusammen und gründeten die Kellerei Schreckbichl, die sich von Anfang an Qualität auf die Fahnen schrieb. Kein Wunder, dass sich viele Winzer mit erstklassigen Lagen anschlossen und die Mitgliederzahl auf 350 mit insgesamt 410 ha bewirtschafteten Weinbergen anstieg. **Dr. Luis Raifer**, der Leiter dieser Genossenschaft, genießt durch den zielstrebigem qualitätsorientierten Aufbau der Kellerei Weltruf. Durch konsequente Beratung und zwingende Absprachen arbeiten alle Weinbauern nach dem Prinzip des gesunden Weingartens, Ökologie wird hier gelebt: Ertragsreduzierung, organische Nährstoffversorgung, nützlingsschonender Pflanzenschutz und Entblättern der Traubenzone zwecks optimaler Sonnenbestrahlung und Durchlüftung sowie Anpflanzung lockerbeeriger Klone sind praktizierter gesunder Weinanbau. Genauso gewissenhaft erfolgen Fermentation und Ausbau der Weine im Keller. All diese Maßnahmen haben dazu geführt, dass Colterenzio, oder auf deutsch Schreckbichl, seit Jahren zu den Top-Erzeugern der Region zählt. Zahlreiche Betriebe sind dieser Qualitätslokomotive gefolgt und Südtirol genießt heute einen hohen Stellenwert in der Weinwelt.

<http://www.colterenzio.com>

Euro/ 0,75l



Südtirol 2007 CHARDONNAY Altkirch D.O.C. 22,00
Zarte, fein aufgehende Nase nach Wiesenblumen und den sortentypischen Apfelnoten, am Gaumen geschliffene Bratapfel-Frucht, elegante Säurestruktur: ein feingliedriger, ausgesprochen delikater Wein, den große Trinkfreude kennzeichnet.



Dr. Luis Raifer



Südtirol 2007 PINOT GRIGIO D.O.C. 23,00
Böden aus kalkhaltigen Moränenablagerungen verleihen dem Wein seine mineralische Struktur. Ein saftiger Pinot Grigio, mit feiner Apfelfrucht, gefällig, mit harmonischer, leichter Säure und Schmelz.

FLASCHENWEINE - 0,75l Flasche



Aus dem Hause „Castello la Toledana“

Euro/ 0,75l



Piemont

GAVI DI GAVI DOCG „La Toledana“

27,00



*Frischer und feiner Duft nach Blüten und Honig, im Geschmack mineralisch und extraktreich“ Guida Dei Vini Italiani 2006
Winespectator 2006: 86 Punkte*



Gavi di Gavi: der wohl eleganteste Weisswein aus dem Piemont!



Piemont

GAVI DI GAVI DOCG DOCG „Raccolto Tardivo“

30,00

*„Spät im November gelesen (einziger Spätlese Gavi in Italien).
Kräftige, grün-gelbe Farbe, intensives Bukett nach blumigen, exotischen Früchten. Im Geschmack fast süßliche Dichte mit sehr komplexem Körper, auffallend die ausladende Aromatik des Weines. Mit trockenem Charakter, vielschichtige und samtige Textur mit langem Anhalt“
Einfach großartig!*

Bester gavi di gavi -Guida Dei Vini Italiani 2006

(Lucca Maroni): 90 Punkte

Mundus Vini 2005: Goldmedaille und bester weißwein aus dem piemonte

International Wine Challenge 2005: Silbermedaille

Kammer für die Klassifizierung der DOC/DOCG:

4 Sterne ★★★★★ (=ausgezeichnet) – Selektion 2005

3 Sterne ★★★ „vielschichtig mit Finesse und Schmackes“

Weinwelt 2005

Prämiert zum „Besten Gavi Italiens“

Aus dem Hause „Lo Zoccolato“



Piemont

DOLCETTO D'ALBA DOC „Sucule“

27,00

„fruchtigste Rebsorte im Piemont. Lebendiges Rubinrot, das Bukett leicht würzig mit Mandel- und Sauerkirscharomen.



Piemont

BARBERA D' ALBA DOC „Sucule“

30,00

„Aus dem Herzen der südlichen Langhe. Eine tiefe rubinrote Farbe, ein intensiv fruchtiges Bukett, außergewöhnlich, gehaltvoll, ausgewogen und schokoladenartig. Ein Feuerwerk von Aromen und Gewürzen“ Ausgezeichnet mit 90 Parker Punkten!

FLASCHENWEINE - 0,75l Flasche



Cavalchina – Custozza

Das Weingut Cavalchina ist seit drei Generationen im Besitz der Familie Piona. Luciano Piona, ein sympathischer Winzer voller Energie, leitet dieses 16 ha große Gut. Ganz in der Nähe des Gardasees gelegen profitiert die Zone von den Moränenschutt-Böden und dem Schutz vor kalten Nordwinden. Die Weinberge liegen auf einem kleinen Hügel 10 Kilometer südlich des Sees, was in dieser Region mit feuchten Böden eine gute Entwässerung gewährleistet. Und sie überragen nicht nur geographisch, sondern auch qualitativ die zahlreichen Mitbewerber. Das Markenzeichen von Luciano Pionas Weinen ist ihre präzise Frucht bei wunderbarer Leichtigkeit und gleichzeitiger Finesse. Seit Jahren bietet er auch in weniger guten Jahrgängen kontinuierlich zuverlässige Qualitäten, ein Merkmal das keineswegs selbstverständlich ist. Luciano Piona besitzt seit geraumer Zeit ein zweites Weingut. Auf La Prendina, das nur rund 15 km von Cavalchina entfernt liegt, erzeugt er rebsortenreine Weine aus lokalen und internationalen Sorten, während alle Weine von Cavalchina Cuvées der klassischen gebietstypischen Trauben des Garda-Gebietes sind. Im renommierten italienischen Weinführer Gambero Rosso Bekamen die Weine schon oft den begehrten Oscar "Qualita-Prezzo" für das besondere Preis-/Leistungsverhältnis. <http://www.cavalchina.com>

Euro/ 0,75l



Venetien

2008

BIANCO DI CUSTOZA D.O.C.

21,50

Der Bianco di Custozza von Cavalchina ist sicher einer der besten des gesamten Anbaugebietes. Er wird aus einem Traubenmischsatz von 3 lokalen Rebsorten (Fernanda, Garganega und Trebbiano) in Edelstahl tanks erzeugt. Hell strohgelb seine Farbe, aromatisches, blumiges Bukett, trocken, mild, feinfruchtig im Geschmack und ungemein erfrischend. Er lebt von seiner Jugend und Frische.



Venetien

2008

BARDOLINO CHIARETTO D.O.C.

20,00

Der Chiaretto ist ein Roséwein aus den Rebsorten Corvina und Rondinella, der vom ersten Schluck an begeistert: helles Himbeerrot in der Farbe, die lebhaft und kristallklar wirkt. Der Geruch erinnert sofort an rote Beeren, der fruchtige Geschmack wird durch eine erfrischende, harmonische Säure mit guter Struktur unterstützt. Passend zu allen Gerichten mit Tomatensauce, oder gut gekühlt an einem warmen Sommertag als belebender, erfrischender Wein auf der Terrasse.



Venetien

2008

BARDOLINO D.O.C.

23,00

Der Bardolino ist einer der beliebtesten Rotweine Italiens, hergestellt aus den Rebsorten Corvina, Rossanella und Rondinella. Rubinrot, mit würzigem Duft nach Veilchen und roten Kirschen, ist er ein trockener, harmonischer Wein.

FLASCHENWEINE - 0,75l Flasche

Corte Sant'Alda – Mezzane

Im Jahre 1978 verwirklichte Marinella Carmerani, eine dynamische, resolute junge Frau, ihren Wunsch nach einer naturnahen Tätigkeit. Die 15 Hektar Weinberge liegen in luftiger Höhe direkt um das Gut herum, alle nach Süden zur Sonne hin ausgerichtet. Hier kann man tatsächlich von Weinbergen sprechen, denn die Hangneigung beträgt bis zu 30 Prozent. Das Gut hebt sich aber nicht nur geographisch von anderen Gütern der Region ab. Mit viel Fleiß, Energie und Respekt vor der Natur gelang es Marinella Carmerani innerhalb weniger Jahre aus dem unbekanntem Weinbaubetrieb einen der führenden Erzeuger des klassischen Valpolicella zu machen. Dabei ist sie selbst gar nicht die Traditionalistin, die alles Überlieferte ehrfürchtig pflegt, sondern eher eine Vordenkerin, die bereit ist, neue Wege einzuschlagen und beharrlich und konsequent weiter zu verfolgen, wenn diese zum gewünschten Erfolg führen, wie etwa die Umstellung auf biodynamischen Weinbau. Ihr Amarone zeigt nicht die bei vielen Altmeistern des Valpolicella üblichen markanten oxidativen Noten, sondern überzeugt durch eine klare, präzise Frucht. So hat sie in den letzten Jahren gleich mehrfach die begehrten Drei Gläser des Gambero Rosso für ihre Weine erhalten, Der Gambero Rosso schreibt: „Corte Sant'Alda behauptet sich von Jahr zu Jahr als eine der besten Kellereien des Valpolicella.“ Im Gambero Rosso 2009 als „Weingut des Jahres“ bewertet.
<http://www.cortesantalda.it>

Euro/ 0,75l



Venetien

2006 VALPOLICELLA „Ca Fiui“

27,00

Valpolicella ist eine Cuvée aus den Rebsorten Corvina, Molinara und Rondinella. Er ist ein ungemein fruchtiger, saftiger Wein, der als leichte Version oft auch sehr süffig ist. Er kann aber auch – wie der Ca' Fiui - einen nachhaltigen Eindruck hinterlassen.

Ein Vorzeige-Valpolicella, unbedingt probieren!

TOP-Bewertung 2 Gläser(von 3 Gläsern) im Gambero Rosso2009



Winzerin Marinella Camerani mit Ehemann Cäsar



Venetien

2004 VALPOLICELLA SUPERIORE „Ripasso“

39,00

Die Ripasso-Methode ist ein einzigartiges Verfahren, das dem Wein eine unverwechselbare Charakteristik verleiht. Der junge Wein wird im Frühjahr nach der Lese über die Trester des gerade erst ausgepressten Amarone geleitet. Dadurch erhält der Wein nochmals Kontakt mit den Hefen, die die zweite Gärung auslösen, und gleichzeitig nimmt er die vielschichtigen Aromen des Amarone mit auf, die ihm zusätzliche Komplexität und Tiefe verleihen. Die anschließende Reife im Holz verleiht ihm dann seine Geschmeidigkeit.

FLASCHENWEINE - 0,75l Flasche



Cantina Mucci – Torre di Sangro

Die Familie Mucci betreibt Weinbau seit 1895. Ihre 20 Hektar Rebflächen liegen klimatisch besonders begünstigt auf den zur Adria hin abfallenden Hügeln nahe des Flusses Sangro. Sie kommen in den vollen Genuss der Sonnenreflexion durch das Meer, sind allerdings so hoch gelegen, dass selbst in den heißen Sommermonaten immer eine leichte Brise weht. Heute ist Aurelia Mucci zusammen mit ihrem Bruder Valentino verantwortlich für den Weinbau. Wurde früher, wie bei den meisten Weinbauern der Abruzzo, der Wein noch im Fass an eine der zahlreichen Kellereien verkauft, gehen die beiden heute ihren eigenen Weg. <http://www.cantinemucci.com>

Seria

Euro/ 0,75l



Abruzzo 2007 TREBBIANO D'ABRUZZO "Valentino" 17,00
Der weiße Valentino wird aus Trebbiano wie ein Rotwein erzeugt. Die Gärung mit den Beerenhäuten erfolgt bei niedrigen Temperaturen im Edelstahl und verleiht ihm seine überzeugende Fruchtigkeit und Frische.



Abruzzo 2007 CERASUOLO D'ABRUZZO Rosato "Valentino" 18,00
Aus der Montepulciano-Rebe ist dieser fruchtbetonte, süffige Rosato, der sich nicht nur als Vorspeisen- und Terrassenwein eine große Fangemeinde geschaffen hat, sondern auch als Essensbegleiter hervorragend eignet.



Abruzzo 2007 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "Valentino" 19,00
der aus 100% Montepulciano erzeugte Wein erhält seine tiefdunkle, ja fast schwarze Farbe durch eine relativ lange Maischegärung. Das Reifen in großen Holzfässern verleiht ihm seine weichen Tannine, die ihn zusammen mit der milden Säure voll und weich erscheinen lassen. Ein Wein des Südens, fleischig, geschmeidig und voller Saftigkeit



Geschwister Aurelia und Valentino



Abruzzo 2006 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO „Santo Stefano“ 24,50
Barriqueausbau
*Aus der besten Lage der Familie Mucci - Santo Stefano - stammen die Trauben für diesen betörenden Wein. Er reift in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche, die ihm viel Schmelz und eine wichtige Eleganz verleihen. Delikat! Top-Bewertung in der "Weinwirtschaft": herausragend! Die Zeitschrift STERN urteilt im November 2008: **Unbedingte Kaufempfehlung!***

FLASCHENWEINE - 0,75l Flasche



Donatella Cinelli Colombini - Montalcino

Donatella Cinelli Colombini ist Tochter der hoch angesehenen Familie Colombini, Besitzer der Fattoria dei Barbi, dem neben Biondi-Santi wohl ältesten und renommiertesten Brunello di Montalcino Weingut. Nach dem Tod des Vaters wurde die Fattoria dei Barbi unter den Geschwistern Colombini aufgeteilt. Donatella führt einen Teil der Weinberge auf der Fattoria Casato in Montalcino und erzeugt dort ihren eigenen Brunello.

Sie ist eine unermüdliche Verfechterin restriktiven Qualitätsstrebens und hat wie kaum eine Andere Kultur und Tradition der Region um Montalcino beschrieben und gepflegt. Das Weingut erhielt mit dem Jahrgang 2002 den italienischen Wein-Oscar als bester italienischer Produzent!

<http://www.cinellicolombini.it>

Euro/ 0,75l



Toscana

2006

ROSSO DEL COLLE I.G.T.

19,00

dieser toskanische Rotwein aus 100% Sangiovese ist der erste Jahrgang eines "Vino della campagna": fruchtbetont mit weichen Tanninen, mit zartem Schmelz und herrlicher Kirschfrucht: unkomplizierter Alltagsgenuss zur mediterranen Küche.



Toscana

2004

CHIANTI SUPERIORE D.O.C.

27,00

Donatella Colombini

Die Klassifizierung Superiore soll diejenigen Chianti aufwerten, die durch eine reduzierte Ertragsmenge von maximal 60 hl/ha qualitativ an viele Chianti Classico heranreicht.



Donatella mit Tochter

Dario und Gigliola

Azienda Lunadoro - Montepulciano

ein neuer Stern am Weinhimmel der Toskana!

Im April 2002 kaufte Dario Cappelli die Weinberge eines Freundes, der aus Altersgründen mit 85 Jahren aufhören wollte. Dieser hatte bisher seine Trauben an Avignonesi verkauft, doch Dario wollte mehr als nur Reben kultivieren. Schon der Jahrgang 2003 gelang dem Trio sensationell gut, und seitdem geht es steil bergauf. 2004 war ein weiterer Qualitätssprung, und mit dem Jahrgang 2005 hat sich Lunadoro in kürzester Zeit in die Spitze der Erzeuger von Montepulciano katapultiert.



Toscana

2006

ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.

23,00

Alle Trauben auf Lunadoro werden von Hand gelesen. Die Cuvée aus Sangiovese (bzw. Prugnolo Gentile, wie sie hier in Montepulciano heißt) und 10 % Mammolo, Canaiolo und Merlot wird temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren. Unbeeinflusst vom Holz präsentiert sich der Wein mit leckerer, saftiger Kirschfrucht. Authentischer Toskanawein!

FLASCHENWEINE - 0,75l Flasche

Euro/ 0,75l

Aus dem Hause „Castello di Montauto“



Toscana

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

24,00



„Der auffallend typische und anhaltende weinige Duft läßt Anflüge von Trockenobst erkennen. Der Geschmack ist umfassend, mit Noten von reifer Frucht und Gewürzen, die durch die Gärung im Holz entstehen. Gut strukturiert, mit feinem Säuregehalt“

Ein großer Wein!

Guida dei vini italiani, Luca Maroni 2006: 84Punkte

Gambero Rosso 2006: 2 Gläser



Eine ganz besondere Empfehlung!

Aus dem Hause „Val delle Rose“



Toscana

MORELLINO DI SCANSANO DOC

24,00



„Kräftiges Rot, in der Nase weinig mit Duft nach Blüten und roten Beeren. Im Geschmack kompakt und äußerst fruchtig“

GAMBERO ROSSO 2006: 2 GLÄSER



FLASCHENWEINE - 0,75l Flasche



Vigne & Vini – Leporano (Ta)

Seit drei Generationen existiert das Familienunternehmen Vigne&Vini, doch erst seit wenigen Jahren vermarktet Cosimo Varvaglione den Wein in nennenswerter Menge in Flaschen. Er hat das Riesenpotenzial erkannt, das in den Weinbergen südlich von Taranto steckt. Schon die Griechen haben hier Wein angebaut, und zahlreiche Zeugnisse der Magna Graecia sind in dieser Region zu bewundern. Den beiden wichtigsten Rebsorten Apuliens, Primitivo und Negroamaro, traut Signore Varvaglione noch weit mehr zu, als nur wohlwollende Anerkennung durch internationale Weinprofis. „Sie haben das Zeug zur internationalen Spitzenklasse“, meint er. Diese Investitionen in moderne Kellertechnik haben seit dem Jahrgang 2005 für deutliche Qualitätssprünge gesorgt. Überzeugen Sie sich! <http://www.vigneevini.it>

Euro/ 0,75l



Apulien

2006 SCHIACCIANOCCI Negroamaro

21,00

der Name "Schiaccianoci" bedeutet Nussknacker. Die Rebsorte Negroamaro hat üblicherweise sehr viel und insbesondere sehr harte Tannine. Durch gutes Tanninmanagement gelingt es aber Herr Varvaglione, diese Tannine zu "knacken", so dass der Wein sich geschmeidig und weich präsentiert. Dichte, saftige, reife Frucht, mit viel Würze, konzentriert und dennoch süffig.



Apulien

2006 ZINFANDEL Primitivo del Salento

23,00

Zinfandel = Primitivo? Lange Zeit glaubte man dieser Gleichung, und erste DNA-Analysen Anfang der 90er Jahre schienen dies zu bestätigen. Zumindest sind die beiden Sorten genetisch verwandt. Verwandtschaft hin, Verwandtschaft her, Hauptsache der Primitivo schmeckt! Und das zeigt sich hier auf jeden Fall: saftige, beerige Frucht, mit Noten von Kakao und reifen Tanninen, die sich harmonisch ins Geschmacksbild einfügen.

FLASCHENWEINE - 0,75l Flasche



Cantine Settesoli - Menfi

Qualitätsrevolution auf der Insel gesprochen wird. Doktor Planeta, dessen gleichnamiges Weingut zu den ersten Adressen der Insel gezählt wird, ist auch Präsident der Cantina Settesoli. Er hat die besten Weinberge dieser großen Kellerei unter dem Namen Mandrarossa zusammengefasst und zeigt auf eindrucksvolle Weise, dass mit Ertragsreduzierung und modernen Produktionsmethoden hochwertige Weine möglich sind, die zudem zwei weitere Vorteile haben: Es gibt davon genügend Menge, und sie sind auch im Preis-/Leistungsverhältnis kaum zu schlagen. Der Visionär Doktor Planeta ist für uns der Garant, dass das enorme Potenzial bei Mandrarossa weiter in die richtige Richtung entwickelt werden wird. "Beste Kellerei Italiens" Gambero Rosso 2009

<http://www.mandrarossa.it>

Euro/ 0,75l



Sizilien 2007 MANDRAROSSA Feudi di Fiori I.G.T. 19,50

Während Grecanico (50 %) dem Wein Finesse verleiht, bringt der Chardonnay Schmelz und Fülle. Herrlicher Apfelduft, am Gaumen Spiel und Stoff, feine Obstoppen (Birne), zarte Säure und feine Mineralität mit beeindruckender Länge.
Gambero Rosso 2008: 2 Gläser



Sizilien 2008 MANDRAROSSA Chardonnay I.G.T. 23,00

Seit Jahren wird er als bester Chardonnay Italiens ohne Holzeinfluss Auf der Vinitaly gekürt. Mit dem Jahrgang 2008 hat sich dies deutlich gebessert, und der Chardonnay schmeckt genauso grandios wie zuvor. Reife, dichte, saftige Apfel- und Birnenfrucht, mit viel Schmelz. Grandios.



Weinberge in Sizilien

Traubenkontrolle



Sizilien 2006 MANDRAROSSA Merlot I.G.T. 24,00

Im warmen Süden gelangt der Merlot zur Vollreife, die unbedingt notwendig ist für einen guten Wein. Seidige Textur mit fleischig - saftiger Frucht und milder Säure, sehr geschmeidig.



Sizilien 2006 MANDRAROSSA ROSSO "Bonera" I.G.T. 24,50
Barriqueausbau

der Rosso Bonera ist eine Cuvée aus Nero d'Avola und Cabernet Sauvignon. Die würzige Nase mit Spuren von Rosmarin, aber auch Noten von schwarzer Schokolade und Kakao, gefällt sehr. Im Mund dann viel hochreife Frucht, voll und lecker am Gaumen, weich mit Spiel und dem nötigen Druck. Gambero Rosso 2008: 2+ Gläser

FLASCHENWEINE - 0,75l Flasche



Aus dem Hause „Fatasciá“ im nördlichen Sizilien

Euro/ 0,75l



Sizilien

BIANCO IGT „Enigma“

26,50



„Von goldgelber Farbe mit grünen Reflexen erinnert der elegante Weißwein in seinen Aromen an reife Pfirsiche und Nektarinen. Im Geschmack mineralische Noten und dichte Komplexität. Ein Wein mit erstaunlicher Länge im Abgang. Schön süffig, frisch und würzig ist der Enigma, eine geglückte Union von Grillo, Grecanico und Inzolia, die durch seine ausgeprägte Persönlichkeit, Fruchtfülle und Frische besticht“

(Gambero Rosso)

Gambero Rosso 2005: 2 Gläser

Banco d'Assaggio die Vini d'Italia 2006; Torgiano: Goldmedaille

Duemila Vini 2006: 3 Trauben – sehr gut

Guida Dei Vini Italiani 2006 (Luca Maroni): 85 Punkte



Sizilien

NERO D'AVOLA IGT „Almanera“

27,50



„Tiefes Rubinrot und ein ausnehmend elegantes, von vegetabilen Strähnen und Zedernholzspuren durchzogenes Bukett nach Pflaumen, Blaubeeren und Erdbeeren. Die Fruchthülle kennzeichnet den fleischigen Geschmack mit einer makellos glatten, reifen Tanninstruktur. Ein Nero d'Avola in Reinform“

Der Wein wird für 4-6 Monate in französischen

Barrique-Fässern ausgebaut.

Gambero Rosso 2005: 3 Gläser

Finale + Oskar Qualität/Preis

Gambero Rosso 2004: 3 Gläser + Oskar Qualität/Preis



Aus dem Hause „AgroArgento“



Sizilien

NERO D'AVOLA IGT

13,50



„Die Farbe ist intensiv rubinrot und lebhaft. Duft nach Gewürze wie schwarzem Pfeffer und Nelken. Im Geschmack voll und rund nach schwarzen Johannisbeeren und Kirschtönen mit sehr harmonischem Finale. Ein schmackhafter und ausgeglichener Wein mit samtigen Tanninen“

Guida Dei Vini Italiani 2006 (Luca Maroni): 83 Punkte

Duemila Vini 2006: 4 Trauben ausgezeichnet!



FLASCHENWEINE - 0,75l Flasche

Aus dem Hause „Ferruccio Deiana“

Euro/ 0,75l



Sardinien

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC „Donnikalia“

18,00

„Klares Strohgelb, deutliche Gewürz- und Fruchtaromen, voller seidener Geschmack mit gut strukturierter Säure und ausbalancierter Frucht“

Guida Dei Vini Italiani 2006 (Luca Maroni): 80 Punkte

39. Vinitaly 2005: Diploma di gran Menzione

2 Trauben: Duemila Vini 2006



Sardinien

MONICA DI SARDEGNA DOC „Karel“

19,00

„Mittelkräftige, dunkelrubinrote Farbe, in der Nase angenehm fruchtig nach eingelegten Sauerkirschen und gekochten Rotfrüchten mit leichten Anflügen von Kakao-Noten und etwas Tabak. Ein warmer und harmonischer Wein mit belebender Frische und trockenem Charakter“

Gambero Rosso 2006: 2 Gläser

Guida Dei Vini Italiani 2006 (Luca Maroni): 80 Punkte

Gambero Rosso 2005: Oskar für ein hervorragendes

Preis-/Qualitätsverhältnis



Unsere Schatztruhe



Aus dem Hause „Lo Zoccolaio“




Piemont

2003 BAROLO DOCG „Lo Zoccolaio“

65,00

„Eine Wucht – vom tiefen Granatrot über das Bukett aus Holzwürze, Pflaumen und Kirsche - bis hin zu dem samtigen Geschmack mit weichen Tanninen und einem denkwürdig langen Abgang“

Guide Vini Buoni d'Italia 2007:

3 Sterne „Beeindruckend“ 



Toscana

2003 BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

65,00

Il Poggione

Dunkles Rubinrot, reife Frucht und Pflaumen – eine der großen italienischen Klassiker

Guide Duemilavini: 5 Trauben – höchste Auszeichnung der italienischen Sommelier Union



Venetien

2003 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.

70,00

„Aurum“

Dunkles rubinrotes Kleid, eleganter Duft nach dunklen Früchten, kraftvoll und würzig – ein großartiger Wein!!