

VINO BIANCO

GIRLAN / SÜDTIROL 0,75L 19,90

448 WEIßWEINCUVÉE TROCKEN DOC 2014

FRISCHE, ZARTE DUFTNOTEN, FEINES ELEGANTES BUKETT. CUVÉE AUS CHARDONNAY, WEIßBURGUNDER & SAUVIGNON. PERFEKT ZU PASTA, FISCH UND KALB.

ZENATO / VENETIEN 0,75L 18,90

PINOT GRIGIO TROCKEN 2014

HELLE ZARTE FARBE, IN DER NASE FEINFRUCHTIG & FEINWÜRZIGEN MIT BESCHWINGTEN AROMEN VON BIRNEN UND ÄPFELN. KNACKIG-FRISCHE ZITRUSNUANCEN GESELLEN SICH EBENFALLS HINZU. AM GAUMEN IST DER ZENATO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE WUNDERBAR UNBESCHWERT, SAFTIG UND TRINKFREUDIG. DIE VITALE FRUCHTSÄURE MACHT DIESEN WEIN ZUM PERFEKTEN SOMMERGENUSS. TOLL!

MARCO BONFANTE S.R.L. 0,75L 19,90

ROERO ARNEIS DOCG

WEINREBE: ARNEIS LAGE: OST PRODUKTIONSGBIET: ROERO WEINLESE: ENDE SEPTEMBER WEINBEREITUNG: LEICHTES PRESSEN, MOSTABLAUF UND VERGÄRUNG IN BEHÄLTERN BEI KONTROLLIERTER TEMPERATUR.

FARBE: HELLES STROHGELB MIT GRÜNREFLEXEN BOUQUET: INTENSIV, UMFASSEND, VON BEMERKENSWERTER FEINHEIT UND MIT EINEM BLUMIGEN BOUQUET VON LINDE, PFEFFERMINZE UND APRIKOSE GESCHMACK: ELEGANT, FRISCH UND VON CHARAKTER; DIE FÜLLE WIRD DURCH EINE EVENTUELLE OXYDATION BEIM ENTKORKEN BESONDERS BETONT.

AKOHOLGEHALT: 13 % VOL. GESAMTSAÜREGEHALT: 5,2 G/L

MARCO BONFANTE S.R.L. 0,75L 19,90

I RONCHETTI GAVI D.O.C.G. DEL COMUNE DI GAVI

WEINREBE: CORTESI PRODUKTIONSGBIET: WEINGARTEN "I RONCHETTI", GEBIETE VON GAVI. WEINLESE: ENDE SEPTEMBER WEINBEREITUNG: LEICHTES PRESSEN, MOSTABLAUF UND VERGÄRUNG BEI KONTROLLIERTER TEMPERATUR FARBE: STROHGELB MIT LEICHTEN GRÜNTÖNUNGEN BOUQUET: FRISCH, MIT EINEM FÜR DIESE REBSORTE TYPISCHEN INTENSIVEN FRUCHTBOUQUET (BANANE), WELCHES DURCH DIE HÖHENLAGE DES WEINBERGES UND DIE BODENCHARAKTERISTIK BESONDERS AUSGEPRÄGT IST. GESCHMACK: AUF DEM GAUMEN TROCKEN UND DELIKAT; DIE HARMONIE DER VERSCHIEDENEN GESCHMACKSKOMPONENTEN VERBINDET SICH VORZÜGLICH MIT DER STRUKTUR DES WEINES UND HINTERLÄßt IN DER FOLGE EINEN ANGENEHMEN, ZARTEN MANDELNACHGESCHMACK.

ALKOHOLGEHALT: 12,5 % VOL. GESAMTSAÜREGEHALT: 6,3 G/L

ROSATO

GIRLAN / SÜDTIROL 0,75L 19,90

448 ROSE (CUVÉE) TROCKEN DOC 2014

FEINER, ANGENEHMER WEIN MIT LEICHTEM GESCHMACK NACH WALDERDBEEREN. ER PASST SEHR GUT ZUR MEDITERRANEN KÜCHE, WURST UND LEICHTEM KÄSE. REBSORTEN VERNATSCH, SPÄTBURGUNDER & LAGREIN.

VINO ROSSO

GIRLAN / SÜDTIROL 0,75L 19,90

448 ROTWEINCUVÉE TROCKEN DOC 2014

DIESER WEIN SPIEGELT DIE TYPIZITÄT DER ROTWEINE AUS SÜDTIROL. ER HAT DIE LEICHTIGKEIT DES VERNATSCHES, DIE ANGENEHME FRUCHT DES BLAUBURGUNDERS UND DIE SAMTIGE FÜLLE VOM LAGREIN. ER PASST AM BESTEN ZU WILD, FLEISCHBRATEN UND KÄSE.

PATRIZI / PIEMONT 0,75L 16,90

PASSO DEL BRICCO DOC FEINFRUCHTIG 2013

DIESER WEIN HAT EINE INTENSIVE, RUBINROTE FARBE MIT VIOLETTTÖNEN. IN DER NASE EIN INTENSIVES UND ANHALTEND BOUQUET MIT DÜFTEN VON VEILCHEN UND PRIMELN: FRÜHLING PUR! GUTER KÖRPER, SEHR HARMONISCH UND REIZVOLL. DER PASSO DEL BRICCO PASST HERVORRAGEND ZU UNTERSCHIEDLICHEN GERICHTEN, VOR ALLEM ZU SCHMORFLEISCH, PASTA UND KÄSE. NEBBIOLO, BARBERA & DOLCETTO.

FONTANAFREDDA / PIEMONT 1,0L 49,90

BAROLO 2009 DOCG SERRALUNGA D'ALBA TROCKEN

IM GLAS ZEIGT DER ROTWEIN EIN SCHÖNES RUBINROT MIT GRANATREFLEXEN. IN DER NASE BEGEISTERT DER FONTANAFREDDA SERRALUNGA D'ALBA BAROLO MIT EINEM MARKANTEN UND INTENSIVEN GERUCH, MIT NOTEN VON VANILLE, GEWÜRZEN, VERBLÜHTER ROSE UND WALDBEEREN. AM GAUMEN ZEIGT SICH DER ROTWEIN TROCKEN, ABER WEICH, VOLL, SAMTIG UND HARMONISCH UND HÄLT LANGE VOR. EIN HOCHGENUSS ZU ROTEM FLEISCH ODER REIFEM KÄSE. DER SERRALUNGA D'ALBA BAROLO REIFTE 24 MONATE LANG IM FASS UND DANACH NOCH 12 MONATE IN DER FLASCHE - BESONDERE QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT! PASST ZU: ROTEM FLEISCH UND KÄSESORTEN, MIT LANGEN ODER MITTLEREN REIFEZEITEN.

POLIZIANO / TOSCANA 0,75L 34,90

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TROCKEN 2010

DER VINO NOBILE VON POLIZIANO DUFTET NACH DUNKLEN ROTEN KIRSCHEN, BROMBEEREN UND RÖSTNOTEN. AM GAUMEN KOMPAKT UND GESCHLIFFEN, WEICH UND AUSGEWOGEN MIT SEIDIGEN TANNINEN UND EINEM LANGEN, ELEGANTEN NACHHALL.

REBSORTEN: 85% PRUGNOLO GENTILE, 15% MERLOT, CANAILO UND COLORINO.

MARZANO / APULIEN 0,75L 18,90

PRIMITIVO IGT TROCKEN 2013

PRIMITIVO MIT DUNKLER, RUBINROTE FARBE MIT VIOLETTEN REFLEXEN. INTENSIVE AROMEN NACH PFLAUMEN UND KIRSCHEN DOMINIEREN DIE NASE. AM GAUMEN FOLGT EIN WÜRZIGER CHARAKTER MIT ANKLÄNGEN NACH ROSMARIN UND VANILLE. VOLLER KÖRPER, BALANCIERT, KRÄFTIG.

MARZANO / APULIEN 0,75L 39,90

PRIMITIVO IGT TROCKEN 2011 SESSANTANNI.

DER SESSANTANNI WIRD AUS BESTEM TRAUBENMATERIAL VON 60 JAHRE ALTER REBEN GEKELTERT. AROMATISCHEN KONZENTRIERTER ROTWEIN WELCHER NACH DER GÄRUNG FÜR 12 MONATE IN FÄSSER AUS FRANZÖSISCHER UND AMERIKANISCHER EICHE AUSGEBAUT WIRD. DER PRIMITIVO SESSANTANNI PASST HERVORRAGEND ZU ANTIPASTI, PASTA, FLEISCHPLATTE UND RISOTTO.

DIE NASE BEGEISTERT MIT EINEM KOMPLEXEN, BREITEN UND ÜBERAUS FRUCHTIGEN BOUQUET NACH KIRSCHKONFITÜRE, PFLAUMEN, CASSIS MIT NUANCEN VON ZEDERNHOLZ, ZIMT, MOKKA, SCHWARZER SCHOKOLADE, ERDIGEN AROMEN UND TABAKBLÄTTERN. IM GESCHMACK IST DER SESSANTANNI PRIMITIVO DI MANDURIA CANTINE SAN MARZANO EINE WUCHT VON WEIN, EXTREM WEICH, BETÖREND, KÖRPERREICH, VOLLMUNDIG. EIN SEHR EDLER WEIN MIT EINER TIEFE DIE EINFACH NICHT ENDET. DER PRIMITIVO SESSANTANNI PASST HERVORRAGEND ZU FLEISCH UND SCHMORGERICHTEN.

COLOSI / SIZILIEN 0,75L 19,90

NERO D'AVOLA 2013 IGP TROCKEN

VERWENDET WERDEN AUSSCHLIEßLICH DIE BESTEN TRAUBEN DES WEINGUTES. SEIN KLARES, ELEGANTES AROMA IST GEPRÄGT VON DUNKLEN SÜß- KIRSCHEN, MENTHOL, SALBEI UND FLORALEN NOTEN. ES WIRD BEWUSST AUF DEN EINSATZ VON HOLZ BEI DEM AUSBAU DES WEINS VERZICHTET, UM DIE VOLLE KRAFT UND FRUCHT DER TRAUBE IN DEN MITTELPUNKT ZU STELLEN. DER GESCHMACK IST FÜLLIG & FRUCHTIG.

PASST ZU: PASTAGERICHTEN, FLEISCH, RIND GEBRATEN, GEGRILTEM UND ZU PASTAGERICHTEN MIT KRÄFTIGEN SOßEN.

ANTINORI / TOSCANA 0,75L 149,90

TIGNANELLO IGT TROCKEN 2010

DER TIGNANELLO ZEIGT SICH IN DER FARBE VON SEHR INTENSIVEM RUBINROT MIT VIOLETTEN REFLEXEN. EIN WEIN, DER SCHON IM ERSTEN MOMENT DURCH DEN AROMATISCH-HARMONISCHEN AUSDRUCK ÜBERZEUGT. DAS BOUQUET ENTFALDET SICH IN HERVORRAGENDER INTENSITÄT UND WEICHER ELEGANZ MIT ANKLÄNGEN AN VANILLE, KAKAO, TOAST UND NOTEN VON LAKRITZ. FÜR NOCH MEHR KOMPLEXITÄT SORGEN AROMEN VON VEILCHEN UND LIKÖRKIRSCHEN. IM GESCHMACK IST DER TIGNANELLO GEPRÄGT VON WUNDERSCHÖNER DICHTHEIT UND VITALER FRISCHE. HAND IN HAND MIT DEN AROMEN DER NASE BETONEN SIE EINEN NACHGESCHMACK VON BEEINDRUCKENDER LÄNGE UND SCHMEICHELNDER FEINHEIT.

EINE IKONE DER WEINWELT. REBSORTE: 80% SANGIOVESE | 15% CABERNET SAUVIGNON | 5% CABERNET FRANC

VIGNETI DEL VULTUR / BASILIKATA 0,75L 18,90

AGLIANICO DOC TROCKEN 2012

RUBINROT WEIN MIT SCHWARZEM KERN IM GLAS. DIE AROMATIK WIRD SOFORT VON DUNKLEN BEEREN, EINGEKochTEN DUNKLEN FRÜCHTEN UND FEINEN HOLZNOTEN SOWIE EINEM HAUCH ZEDER ERGÄNZT. AM GAUMEN ZEIGT SICH DER VIGNETI DEL VULTURE "PIPOLI" AGLIANICO FRUCHTBETONT, WÜRZIG MIT VIELEN DUNKLEN FRÜCHTEN UND AROMEN. HERRLICH AROMATISCH, FEIN ABGESTIMMT UND ELEGANT SCHMEICHELt DIESER AGLIANICO VIELEN SPEISEN. DER VIGNETI DEL VULTURE "PIPOLI" AGLIANICO DEL VULTURE DOC IST EIN WUNDERBARER BEGLEITER VON GESCHMORTEN FLEISCHSPEISEN, WIE LIGURISCHEM KANINCHEN ODER EINEM RISOTTO MIT GESCHMORTEM RIND.

MARCO BONFANTE S.R.L.

STELLA ROSSA BARBERA D'ASTI D.O.C. SUPERIORE 0,75L 18,90

WEINREBE: BARBERA PRODUKTIONSGBIET: TYPISCHE WEINGÄRTEN IN DER GEMEINDE VON NIZZA MONFERRATO, DIE SICH AUF DEN HÄNGEN IN RICHTUNG DER GEMEINDE VON VAGLIO SERRA BEFINDEN WEINLESE: WÄHREND DER ERSTEN OKTOBERHÄLFTE WEINBEREITUNG: TRADITIONELL DURCH ENTRAPPEN, PRESSEN UND 10 TAGE VERGÄRUNG AUF DER SCHALE REIFUNG:50% 10 MONATE IN SLAVONISCHEN EICHENFÄSSERN, 50% 10 MONATE IN FRANZÖSISCHEN EICHENFÄSSERN (225 L) UND ANSCHLIEßEND NACHREIFUNG IN DER FLASCHE. FARBE: INTENSIVES PURPURROT MIT LEICHTEN ORANGEREFLIXEN. BOUQUET: AUSGEPRÄGTE TRAUBENNOTE MIT ANKLÄNGEN AN ROTE FRÜCHTE, VEILCHEN UND HIMBEERE GESCHMACK: TROCKEN, VOLLMUNDIG, RUND, MIT EINEM FÜR DIESE WEINREBE TYPISCHEN, AUSGEPRÄGTEN SÄUREGEHALT, TANNINE SIND IMMER VORHANDEN, ABER GUT AUSGEWOGEN

ALKOHOLGEHALT: 13,5% VOL. GESAMTSÄUREGEHALT: 5,95 G/L

MARCO BONFANTE S.R.L.

BRICCO BONFANTE BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 0,75L 39,90

WEINREBE: BARBERA LAGE: SÜD PRODUKTIONESGBIET: GEMEINDE VON NIZZA MONFERRATO. WEINLESE: ZWEITE SEPTEMBERHÄLFTE. WEINBEREITUNG: TRADITIONELL DURCH ENTRAPPEN, LEICHTES PRESSEN, GÄRUNG BEI KONTROLLIERTER TEMPERATUR UND CA. 12-14 TAGE VERGÄRUNG AUF DER SCHALE. REIFUNG: 10 MONATE IN 225 LITER BARRIQUES AUS FRANZÖSISCHEM HOLZ UND 10 MONATE IN 2500 LITER FÄSSERN.

ALKOHOLGEHALT: 14.5%-15.5% VOL. GESAMTSÄUREGEHALT: 5.8 - 6.1 GR/L.

FARBE: INTENSIVES PURPURROT. JUNGWEINE HABEN STARKE VIOLETTTÖNE. BOUQUET: KRÄFTIG UND INTENSIV MIT ANKLÄNGEN AN ROTE FRÜCHTE, KIRSCHEN UND SAUERKIRSCHEN. AUSGEZEICHNET SIND DIE AROMATISCHE GESAMTHEIT UND DIE KOMPLEXITÄT MIT EINEM NICHT AUFDRINGLICHEN DUFT VON HOLZ. GESCHMACK: AM GAUMEN IST ER HARMONISCH FLEISCHIG, ÄUßERST VOLLMUNDIG DANK DER AUSGEWOGENHEIT ZWISCHEN SÄUREGEHALT, TANNIN UND ALKOHOL. SEHR ANHALTEND IM GESCHMACK IST DER ÄUßERST SÜßE ANKLANG AN SAUERKIRSCHEN UND PFLAUME.

MARCO BONFANTE S.R.L.

ALBARONE 2009 PIEMONTE DOC ALBAROSSA 0,75L 39,90

WEINREBE: ALBAROSSA LAGE: SÜD SÜD-OST PRODUKTIONSGBIET: GEMEINDEN VON NIZZA MONFERRATO, CASTEL ROCCHERO UND SANTO STEFANO BELBO WEINLESE: ZWEITE SEPTEMBERHÄLFTE WEINBEREITUNG: TRADITIONELL DURCH ENTRAPPEN, PRESSEN UND CA. 10/12 TAGE VERGÄRUNG AUF DER SCHALE REIFUNG: 20 MONATE IN KLEINEN 225 LITER FÄSSERN UND 500 LITER TONNEAU AUS FRANZÖSISCHEM HOLZ

ALKOHOLGEHALT: 14,5% - 15,5% VOL. GESAMTSÄUREGEHALT: 5,8-6,1 G/L

FARBE: INTENSIVES PURPURROT, FAST SCHWARZ WIE EINE BROMBEERE. JUNGWEINE MIT VIOLETTEN REFLEXEN. BOUQUET: KRÄFTIG UND INTENSIV MIT ANKLÄNGEN AN ROTE FRÜCHTE, VON KIRSCHEN BIS ZU REIFEN PFLAUMEN UND WALDBEEREN. EINE AROMATISCHE KOMPLEXITÄT, WELCHE IM VERLAUF DER REIFUNG IN DER FLASCHE DÜFTE VON EXOTISCHEN GEWÜRZEN ENTWICKELT . AUSGEZEICHNET SIND DIE HARMONISCHE GESAMTHEIT UND DIE KOMPLEXITÄT MIT EINEM NICHT AUFDRINGLICHEN DUFT VON HOLZ. GESCHMACK: AM GAUMEN IST ER HARMONISCH FLEISCHIG, ÄUßERST VOLLMUNDIG DANK DER AUSGEWOGENHEIT ZWISCHEN SÄUREGEHALT, TANNIN UND ALKOHOL. DAS TANNIN IST AUßERGEWÖHNLICH KRÄFTIG, ABER GLEICHZEITIG ZART. SEHR ANHALTEND IM GESCHMACK IST DER SÜßE ANKLANG AN BROMBEERE UND PFLAUME.

MARCO BONFANTE S.R.L.

DUEDIDUE MONFERRATO DOC ROSSO 0,75L 24,90

WEINREBE: BARBERA 55%% CABERNET SAUVIGNON 45% LAGE: SUD SUD-OST PRODUKTIONSGBIET: GEMEINDE VON NIZZA MONFERRATO WEINLESE: MITTE OKTOBER

WEINBEREITUNG: TRADITIONELL DURCH ENTRAPPEN, PRESSEN UND CA. 8/9 TAGE VERGÄRUNG AUF DER SCHALE. REIFUNG: FÜR 15 MONATE IN KLEINEN 225LITER FÄSSERN AUS FRANZÖSISCHEM HOLZ.

ALKOHOLGEHALT: 13,5% VOL. GESAMTSÄUREGEHALT: 6GR/L.

FARBE: INTENSIVES PUR-PUR ROT. GERUCH: SEHR INTENSIV, ERINNERT AN ROTE FRUCHT WIE AUSGEREIFTE KIRSCHEN, WELCHES SICH GUT MIT EINEM LEICHTEM PAPRIKA-GERUCH VERMISCHT, SPEZIEN UND SCHOKOLADE. EXCELLENT IST SEINE HARMONISCHE GESAMTHEIT AUFDRINGLICH MIT EINER SPUR VON HOLZ. GESCHMACK: VOLLMUNDIG, ERLESEN, RUND, HARMONISCH UND ANHALTEND.