



Giovo[®]
Lieferant italienischer Weine und Feinkost

Dall'Italia con amore
GESAMTSORTIMENT 2023

Giovo®

Lieferant italienischer Weine und Feinkost

WILLKOMMEN BEI GIOVO GESAMTSORTIMENT 2023



Wir behalten uns das Recht vor, die Preise und die technischen Angaben zu modifizieren. Für eventuelle Druckfehler und sonstige Irrtümer wird keine Verantwortung übernommen. Unser Angebot richtet sich ausschließlich an Handel, Gewerbe und Selbstständige. Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.



WIR SIND GIOVO

Der Name **GIOVO** steht für Genusskultur und Liebe zu erstklassigen Produkten aus Italien. In nunmehr dritter Generation leiten wir, Stefano Granata und Fabio Venuto, das in Mühlheim am Main ansässige Familienunternehmen. In erster Linie sind wir auf den Großhandel mit Weinen und Feinkost, vorwiegend italienischer Provenienz, an Gastronomie und Handel spezialisiert. Hinzu kommen, in Mühlheim am Main und seit 2021 auch in Königstein im Taunus, zwei wohlsortierte original italienische Supermärkte mit einer schier endlosen Auswahl an original italienischen Lebensmitteln, Weinen, Spirituosen und Haushaltswaren für Endverbraucher. Ebenso gibt es, am Unternehmenssitz in Mühlheim am Main, eine hauseigene Bäckerei für Brot und Konditoreiwaren nach original italienischen Rezepten. Zum Portfolio handverlesener Produkte aus Italien, viele davon exklusiv bei **GIOVO** erhältlich, zählt zusätzlich eine hauseigene Produktpalette mit Weinen, Olivenölen, Dosentomaten, eingelegten Spezialitäten wie Artischocken und Thunfisch sowie Käse und Aufschnitt. Mittlerweile sind rund 70 Mitarbeiter, darunter 42 im Großhandel, 25 in den italienischen Supermärkten und 3 in der hauseigenen Konditorei, bei **GIOVO** beschäftigt.



Inhaltsverzeichnis

01 Trüffel

Frische Trüffel
Trüffelöl
Trüffelbutter

02 Öle & Fette

Olivenöl
Pflanzenfette

03 Essige

Essig
Balsamico Essig

04 Antipasti

Eingelegte Antipasti
Oliven
Getrocknete Tomaten
Kapern
Fisch
Senf-Früchte

05 Pasta

Hartweizennudeln
Eierteignudeln
Gefüllte Nudeln
Nudel tiefgefroren
Frische Pasta
Glutenfreie Nudeln

06 Sughì

Tomatensauce
Tomatenmark
Pesto
Spezialitäten

07 Reis, Mehl & Hülsenfrüchte

Reis
Hülsenfrüchte
Mehl
Pinsa
Hartweizengries
Arancini
Glutenfreie Mehlprodukte

08 Salumi

Metzgerei
Wurstwaren
Schinken
Salsiccia TK

09 Käse

Weichkäse/Schnittkäse
Pecorino
Grana Padano DOP
Parmigiano Reggiano DOP
Ricotta/Burrata
Mozzarella/Mozzarella di Bufala DOP
Pizzakäse
Molkereiprodukte





13 Ausschankweine

Ausschankweine

14 Grappa

Grappa

15 Weine

Schaum-/Perlweine

Rot-/Weißweine

Dessertweine

16 Spirituosen & Getränke

Spirituosen

Aperitif

17 Nonfood

Pizzakartons

Schalen

Behälter

Reinigungsmittel

10 Zutaten & Gewürze

Gewürze

Fonds

Zucker

Salze

11 Caffè

Kaffee & Espresso

Ganze Bohnen

Gemahlene Bohnen

Siebträger Pads

Kapseln

12 Dessert & Süßes

Dessertsaucen

Dessertpulver

Löffelbiskuit

Kleingebäck





01

Trüffel

Frische Trüffel

Trüffelöl

Trüffelbutter



Der Trüffel Begriff und Geschichte

Als Trüffel wird vor allem umgangssprachlich eine Vielzahl knolliger, meist unterirdisch (hypogäisch) wachsender Pilze bezeichnet; darunter befinden sich sowohl „Echte“ als auch „Falsche“ Trüffel. Im engsten Sinne handelt es sich um die Gattung *Tuber*, zu der einige der teuersten und kulinarisch wertvollsten Pilze gehören. Trüffel hatten jahrhundertlang ausschließlich Bedeutung in der ländlichen Küche. Sie finden beinahe nur noch Verwendung in der Haute Cuisine. Der Begriff „Trüffel“ wird im Deutschen uneinheitlich gebraucht. Volkstümlich werden unter „Trüffel“ viele unterirdisch wachsende Pilzarten verstanden, auch solche, die mit den echten Trüffel nicht näher verwandt sind, wie die Hirschtrüffel.



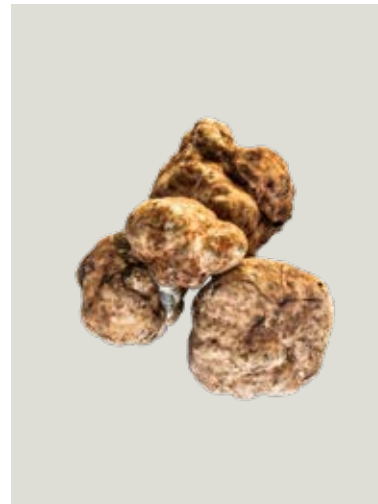
Frische weiße Trüffel, weiß, ganz, gewaschen - Tuber Magnatum Pico

Die Weiße Trüffel (*Tuber magnatum*), auch Herrentrüffel, Piemont- oder Alba-Trüffel oder bisweilen Tartufo bianco di Acqualagna genannt, ist ein, aus Südeuropa stammender, „Echter Trüffel“, der zu den teuersten Lebensmitteln der Welt gehört.

Knollen - Oktober bis Dezember

3756

Tagespreis / kg



Trüffel Bianchetto - weißer Frühlingstrüffel

Der Bianchetto-Trüffel ist für diejenigen geeignet, die intensive Aromen lieben. Er verfügt über einen angenehmen und scharfen Geruch, und schmeckt leicht würzig. Dieser Trüffel passt sehr gut zu Gerichten auf Butter oder Käsebasis.

Knollen - Januar bis April

2623

Tagespreis / kg



Frische Sommertrüffel, schwarz, ganz, gewaschen

Scorzzone/Tuber Aestivum

Dieser Trüffel besitzt meist kugelförmige oder knollige Fruchtkörper, die zwei bis neun Zentimeter im Durchmesser erreichen. Jung ist das Fleisch weißlich.

Knollen - Mai bis November

3757

Tagespreis / kg



Frische Wintertrüffel, schwarz, ganz, gewaschen

Tuber Uncinatum Chatin, Pregiato/Tuber Melanosporum Vitt.

Die Fruchtkörper der Schwarzen Trüffel erinnern in ihrem Geruch an Unterholz, Erdbeeren, feuchte Erde oder getrocknete Früchte mit Kakaonote. Ein Geschmack, der sich erst nach dem Erhitzen voll entfaltet.

Knollen - November - März

3757

Tagespreis / kg



Olia al Tartufo

Dieses sanft aromatische Olivenöl mit deutlichem Duft und Aroma nach Trüffel wird aus nativem Olivenöl extra (99,9%) und natürlichem Aroma (tuber magnatum pico, 0,1%) gewonnen. Wenige Tropfen genügen für ein vorzügliches Aroma! Zum Beispiel zu frischen Tagliolini mit Parmesan.

2540 6 x 500 ml 7,90 € / Fl.



Butter mit weissem Trüffel 500 g

Trüffelbutter mit weißen Trüffeln von Tartufo di Gubbio. Ein kleiner Luxus im Glas. Intensiv im Geruch und mild im Geschmack. Ideal zum Veredeln von Nudelgerichten, Risottos oder Saucen. Enthält Trüffel (3%), Salz und Aroma.

498 6 x 450 g 19,90 € / Gl.

Der Trüffel

Ökologie

Trüffel sind mykorrhizierend, das heißt, sie gehen eine Verbindung mit den Feinwurzeln ihrer Wirtspflanzen ein. Dies sind in der Regel Laubbäume. Vermutlich wirkt sich diese Verbindung zum beiderseitigen Nutzen aus (Symbiose): Die Wirtspflanze erhält Mineralsalze und Wasser, die Trüffel werden mit Photosyntheseprodukten versorgt. Aus diesem Zusammenspiel von Trüffel und Wirtspflanze ergibt sich ihre ökologische Relation. Ein wichtiger Faktor für das Wachstum von Trüffel ist der pH-Wert des Bodens. Die meisten Trüffelarten bevorzugen pH-Werte im alkalischen Bereich, zumindest die essbaren, einige wenige kommen auch in Nadelwäldern mit eher geringem pH-Wert vor. Entgegen der Annahme, dass Trüffel nur unter Eichen oder Haseln wachsen, mykorrhizieren die etwa 160 Arten (etwa 50 Gattungen) mit einer Vielzahl von arboretischen verholzenden Gewächsen.



Trüffelhobel mit Griff aus Palisander

3111 1 Stk. 26,90 € / Stk.



Tartufata 580 g

Mit Olivenöl verlängert oder mit etwas Sahne gemischt schmeckt sie erstklassig zu Eiernudeln.

447 6 x 580 g 8,90 € / Gl.



02 Öle

Olivenöl
Pflanzenfette



Speiseöle & Speisefette

Die Speiseöle werden durch verschiedene Verfahren gewonnen:

- Pressen
- Extraktion mit Lösungsmitteln wie Hexan, früher Benzol, Benzin, Schwefelkohlenstoff u. a.
- Reinigung/Raffination mit Alkalien

Je nach Herstellungsweise und Ausgangsprodukten unterscheidet man folgende Produktionstypen:

- Native Speisefette und Speiseöle
- Nicht raffinierte Speisefette und Speiseöle
- Raffinierte Speisefette und Speiseöle
- Gehärtete Speisefette und Speiseöle
- Umgeesterte Speisefette und Speiseöle
- Fraktionierte Speisefette und Speiseöle
- Konfektionierte Speisefette und Speiseöle
- Kältebeständige Speiseöle



Olio di Sansa 1 l

Oliventresteröl mit einem Säuregehalt unter 1,0%. Das Tresterölenöl von Desantis wird aus der Behandlung von Oliventrester gewonnenes Öl und aus direkt aus Oliven gewonnenes Öl zusammengesetzt. Dieses Produkt ist auch zum Backen geeignet.

481 12 x 1 l 4,99 € / Fl.



Olio extra verg. Glas 1 l GARDA

Dieses native Olivenöl extra verfügt über einen fruchtigen und leicht bitteren Geschmack. Es kann sowohl zum Kochen als auch zum rohen Gebrauch bei der Zubereitung vieler Gerichte eingesetzt werden.

2012 12 x 1 l 6,99 € / Fl.



Olio extra Vergine di Oliva Taggiasca 0,5 l

Mittleres Gelb, mild und feinfruchtig mit nussig-mandeligen Noten. Dieses feine und delikate Olivenöl können Sie zu vielem nehmen: Zu Salaten, Gemüse, Fisch, Vorspeisen und Primi. Sehr gut zum Backen (auch von süßem Gebäck).

1448 12 x 0,5 l 9,80 € / Fl.

Taggiasca

Taggiasca ist die typische Olivensorte an der Blumenriviera "Riviera Ligure" und im nahen Hinterland. Trotz der unzählig erscheinenden Olivenbäume macht die Olivenölproduktion in Ligurien gerade einmal 1 % der Gesamtproduktion Italiens aus.





**Olio extra Vergine
Oliver Caldera 0,5 l**

Gewonnen aus einer sorgfältigen Auswahl der Regionen des Mittelmeerraums. Das extra native Olivenöl Oliver ist die ehrliche Antwort auf die Anfrage für Catering-Profis, die immer echte Öle für den täglichen Konsum suchen.

2388 6 x 0,5 l 8,10 € / Fl.



**Olio extra Vergine
Oliver Caldera 0,75 l**

Gewonnen aus einer sorgfältigen Auswahl der Regionen des Mittelmeerraums. Das extra native Olivenöl Oliver ist die ehrliche Antwort auf die Anfrage für Catering-Profis, die immer echte Öle für den täglichen Konsum suchen.

2947 6 x 0,75 l 11,80 € / Fl.



**Olio extra Vergine
Oliver Caldera 3 l**

Gewonnen aus einer sorgfältigen Auswahl der Regionen des Mittelmeerraums. Das extra native Olivenöl Oliver ist die ehrliche Antwort auf die Anfrage für Catering-Profis, die immer echte Öle für den täglichen Konsum suchen.

1433 4 x 3 l 35,90 € / Ds.



**Olio extra Vergine
L'Olio Quotidiano • Ranise 0,75 l**

Natives Olivenöl extra mit DOP-Siegel aus der ligurischen Riviera wird aus der Olivensorte, 'Taggiasca' gewonnen. Am Gaumen weich und harmonisch mit feinem Geschmack und dezenten Mandelnoten im Abgang. Das Olivenöl präsentiert sich in einer einzigartigen Verpackung in Zeitungspapier-Optik.

1887 12 x 0,75 l 12,40 € / Fl.



**Olio extra Vergine Verde Oro
GARDA PET 1 l**

Natives Olivenöl extra erster Güterklasse in praktischer PET-Flasche. Dieses Olivenöl zeichnet sich durch den intensiven Duft frisch gepresster Oliven aus und ist intensiv im Geschmack.

3446 12 x 1 l 6,69 € / Fl.



**Olio ex. verg. Oliveti Trullo di
Cermaica 0,5 l**

Dieses Öl wird durch die Auswahl nur frischer, erstklassiger Oliven, die gepflückt und gepresst werden, hergestellt. Diese werden keiner anderen Behandlung unterzogen, als Waschen, Abscheiden der Blätter, Zentrifugieren und Filtern.

3313 6 x 0,5 l 8,90 € / Fl.

ÖLIVENÖL



Rapsöl Box

Rapsöl (auch Rüböl, Rübsenöl, Kolzaöl oder Kohlsaatoil) ist ein pflanzliches Öl, welches aus den Samen vom Raps (*Brassica napus*) oder seltener auch von dem nahen Verwandten, dem Ölrübsen (*Brassica rapa subsp. oleifera*), gewonnen wird.

1430	10 l	14,90 € / Stk.
-------------	------	----------------

*Preis auf Anfrage



Frittierfett

Reines Pflanzenfett besteht aus pflanzlichen Fetten und Ölen.

427	10 kg	17,90 € / Stk.
------------	-------	----------------



Frittierfett ÖkoBox

Halbflüssiges ungehärtetes Frittierfett. Es zeichnet sich durch hohe Hitzebeständigkeit und überzeugt mit langen Standzeiten. Ab 20 Grad gießfähig, und enthält ausschließlich rein pflanzliche Zutaten.

3795	10 l	Stk.*
-------------	------	-------

*Preis auf Anfrage

Produktionstypen im Detail

- Native Speisefette und Speiseöle werden durch das Pressen oder andere schonende mechanische Verfahren aus nicht vorgewärmter Rohware ohne Wärmezufuhr gewonnen. Sie sind nicht entsäuert, gebleicht oder desodoriert. Dagegen können sie gewaschen, filtriert oder zentrifugiert sein.
 - Nicht raffinierte Speisefette und Speiseöle werden durch das Ausschmelzen, Pressen oder Zentrifugieren gewonnen. Sie können gewaschen und mit Wasserdampf behandelt, getrocknet, filtriert oder zentrifugiert sein. Auch sie sind weder entsäuert, noch gebleicht oder desodoriert.
 - Raffinierte Speisefette und Speiseöle sind entschleimt, entsäuert und desodoriert. Sie können auch gebleicht und feinfiltriert (poliert) sein.
 - Gehärtete Speisefette sind raffinierte Speisefette und Speiseöle bzw. Mischungen davon, deren Fettsäuren durch Hydrierung verändert werden.
 - Umgeesterte Speisefette sind raffinierte Speisefette und Speiseöle bzw. Mischungen, welche unter Einwirkung von Katalysatoren hergestellt werden. Dabei werden die Anordnung der Fettsäuren und das Schmelzverhalten verändert.
 - Fraktionierte Speisefette und Speiseöle werden aus raffinierten oder nicht raffinierten Speisefetten und Speiseölen durch Abkühlen und anschließendes Trennen der Stearine von den Oleinen schmelzenden Anteilen hergestellt.
 - Konfektionierte Speisefette und Speiseöle werden durch Fetthärtung, Umesterung und fraktionierte Destillation bzw. eine Kombination dieser Methoden hergestellt.
 - Kältebeständige Speiseöle werden aus raffinierten oder nicht raffinierten Ölen durch Winterisieren hergestellt.
- Bei der Herstellung werden neben Fetten und Ölen auch Hilfsstoffe verwendet. Dies sind vor allem Betacarotin, Palmöl, Tocopherole, Palmitinsäureester und Lecithine.



Olio extra Vergine Limone 0,5 l

Dieses native Olivenöl extra mit Zitronengeschmack (natürliches Zitronenaroma, 2,5%) eignet sich besonders zur Zubereitung von Salaten, Fisch und Meeresfrüchten.

364 12 x 0,5 l 9,90 € / Fl.

Olio extra Vergine Verde Oro 5 l
GARDA

Natives Olivenöl extra erster Güteklasse, das im mechanischen Verfahren hergestellt wird. Sorten typisches Aroma, vielseitig verwendbar.

3119 2 x 5 l 33,50 € / Kanister





03

Essige & Balsamico

Essig

Balsamico Essig



Aceto balsamico oder Balsamessig

Ein Essig aus der italienischen Provinz Modena oder - seltener - der Provinz Reggio Emilia. Er zeichnet sich durch eine dunkelbraune Farbe und einen süßsauren Geschmack aus. Der Name verweist auf den wohlriechenden Charakter (Balsam bedeutet „Wohlgeruch“) dieses Essigs.

Bei Balsamessig ist zwischen dem nach traditioneller Art hergestellten „Aceto Balsamico Tradizionale di Modena“ und dem Massenprodukt „Aceto Balsamico di Modena“ zu unterscheiden.

Hochwertigen „Aceto Balsamico Tradizionale di Modena“ erkennt man am satten Schwarz. Er sollte angenehm durchdringend und intensiv aromatisch schmecken. Wenn er in einem Glas geschwenkt wird, überzieht er die Innenseite des Glases wie Sirup.



Aceto Balsamico 0,5 l

Das Familienunternehmen Fattoria Estense wurde im Jahre 1987 in Cogneto (Modena) gegründet. Der Aceto Balsamico di Modena Fattoria Estense wird aus ausgesuchten Essigmischungen im Herzen Modenas traditionell handwerklich hergestellt.

468 12 x 0,5 l 2,22 € / Fl.



Aceto Balsamico di Modena classico 1 l

Hergestellt wird dieser klassische Aceto Balsamico di Modena aus Traubenmost und Weinessig. Der Reifungsprozess vollzieht sich in Fässern, um das perfekte Aroma und Bukett zu erzielen. Ideal zum Abschmecken von Salaten und zum Verfeinern von Saucen.

1342 6 x 1 l 2,79 € / Fl.



Aceto Balsamico di Modena IGP Bronzo 0,25 l

Dickflüssiger Balsamessig aus Modena von glänzend dunkler Farbe. Voller und samtiger Geschmack mit fruchtigem Aroma. Geschmacklich sticht dieser Aceto mit seiner einmaligen Ausgewogenheit zwischen Süße und Säure hervor. Ohne Farbstoff.

2581 6 x 0,25 l 4,30 € / Fl.



**Aceto Balsamico di Modena IGP
Argento 0,25 l**

Ein angenehm dickflüssiger Balsamessig mit zartem Duft nach eingekochtem Traubenmost, sehr ausgewogen und mild. Ohne Farbstoff, 6% Säure.

2580 6 x 0,25 l 6,50 € / Fl.



Crema di aceto Balsamico 0,5 l

Diese Balsamico-Creme aus Modena mit IGP-Siegel wird aus der Reduktion von Traubenmost, Zucker und Stärke. Sehr intensiv im Geschmack und cremig. Ideal zum Dekorieren und Verfeinern von Gerichten.

478 12 x 0,5 l 3,49 € / Fl.



Crema di aceto Balsamico weiß

Diese weiße Balsamico-Creme wird aus Weißweinessig, konzentriertem Traubensaft, Aceto Balsamico di Modena IGP, Traubenmost und Stärke gewonnen. Hervorragend geeignet um Desserts zu garnieren aber auch um helle Fleisch- oder Fischgerichte zu veredeln.

589 12 x 0,5 l 4,99 € / Fl.

Die Geschichte *des Essigs*:

Die Essigaufbereitung zählt zu den ältesten Lebensmittelherstellungsverfahren der Menschheit. Da Essig bereits ohne die Einwirkung des Menschen organisch entsteht, ist es nicht möglich, von einer „Erfindung“ des Essigs zu sprechen. Wissenschaftler gehen davon aus, dass Menschen an unterschiedlichen Orten der Welt bereits vor ca. 10.000 Jahren Essig nutzten um ihre Speisen zu würzen oder zu konservieren.

Überlieferungen besagen, dass die Menschen in der Antike im Allgemeinen viel mehr säurehaltigere Lebensmittel zu sich nahmen als wir heute. Damals konnten sich die, dafür verantwortlichen, Säure-Bakterien schneller ausbreiten, weil es z. B. keine Kühlung wie heute gab. Es war also ein ganz natürlicher Prozess, dass Lebensmittel wie Milch, Obst oder Gemüse schnell „sauer“ wurden. Saure Lebensmittel gehörten zum Alltag. Es war also nichts besonderes, wenn versehentlich Wein in Essig umkippte. Anstatt ihn zu trinken, wurde er einfach zum Kochen verwendet.

Aber auch bereits in der Antike gab es Essige mit erlesenen Zutaten. Diese Essige spielten in der „Haute Cuisine“ am römischen Hof eine wichtige Rolle. Für ausschweifende High-Society-Partys wurden teure Essige aus dem gesamten Mittelmeerraum importiert.

Römische Soldaten mischten sich zur Stärkung einen antiken „Energy Drink“ aus Essig, Eiern und Wasser. Hauptsächlich jedoch diente Essig als Konservierungsmittel da Salz teuer und kostbar war und nur an einigen Stellen abgebaut wurde.

Das Wort für Essig geht sowohl im Englischen (vinegar) als auch im Französischen (vinaigre) auf das Wort Wein zurück und belegt, woraus Essig damals vor allem entstand.

Nach der Herstellung kann Essig mit Gewürzen, Kräutern oder Früchten versetzt werden, um seinen Geschmack zu beeinflussen. Oft werden Salbei, Estragon, Knoblauch, Brombeeren oder Himbeeren verwendet.

Ebenso sind allerlei Mischungen üblich. Branntweinessig, Wein- und Obstessige eignen sich als Basisessige für diese sogenannten Ansatzessige oder aromatisierten Essige. Kräuter- und Gewürzessige gehören zu den Ansatzessigen, ebenso Essige mit einer Aromamischung von unterschiedlichen Obst- und Gemüsesorten.



Aceto di vino bianco 1 l

Klassischer Weißweinessig mit typischen Essiggeschmack und angenehmer Säure (6%). Ideal um Salate und viele weitere Speisen zu verfeinern. Hochwertiges Naturprodukt in praktischer PET-Flasche.

469 12 x 1 l 1,60 € / Fl.



Aceto di vino rosso 1 l

Klassischer Rotweinessig, der aus fruchtigem Wein gewonnen wird. Dieser Essig besticht durch seinen typischen Geschmack und seine angenehme Säure (6%). Hochwertiges Naturprodukt in praktischer PET-Flasche.

470 12 x 1 l 1,60 € / Fl.



Balscondi Balsamico bianco 0,5 l

Diese weiße Essigspezialität von Buonitalia besticht durch seine Milde und die perfekte Balance zwischen Süße und Säure. Zum Veredeln von hellen Salatdressings oder Saucen geeignet. Dank seines milden Geschmacks passt er auch hervorragend zu gedünstetem Gemüse, hellem Fleisch und Fisch.

540 12 x 0,5 l 2,22 € / Fl.





04

Antipasti

Eingelegte Antipasti

Oliven

Getrocknete Tomaten

Kapern

Fisch

Senf-Früchte





“Vor der Mahlzeit” *Antipasto*

Antipasto ist die italienische Bezeichnung für „Vorspeise“. Die Antipasti der italienischen Küche bestehen aus kleinen Gerichten als Auftakt eines mehrgängigen Menüs. Typisch sind luftgetrockneter Aufschnitt wie Schinken oder Salami, begleitet von gebratenem, in Olivenöl eingelegtem Gemüse wie Auberginen, Zucchini, Paprika, Pilzen oder frischem Gemüse oder Obst, marinierte Fische und Meeresfrüchte sowie pikant belegte, geröstete Brotscheiben.

In italienischen Restaurants ist es üblich, vorbereitete Antipasti in einer Vitrine zu präsentieren, aus denen der Gast sich eine Auswahl nach Geschmack zusammenstellen lassen kann.



Olive Leccino in Salzlake

Der zarte und fruchtige Geschmack der Leccino-Olive ist ideal zum Würzen von Salaten oder als besondere Zutat für viele Rezepte. In Salzlake eingelegt.

3761 4 x 3,1 kg 8,90 € / Gl.



Olive verdi schiacciate condite in Öl

Eingelegte Oliven mit dezemtem Geschmack. Schlicht und vielseitig im Gebrauch. In Öl eingelegt.

3762 4 x 3,1 kg 8,70 € / Gl.



Gemischte Pilze in Öl

Dieses italienische Produkt ist für Feinschmecker. Die Pilze sind würzig in Öl eingelegt.

3763 4 x 3,1 kg 14,99€ / Gl.



Paprika gegrillt in Öl

Gegrillte Paprika mit leichtem Biss und Grillaroma. In Öl eingelegt. Angenehme Fruchtsüße.

3764 4 x 3,1 kg 10,80 € / Gl.



Aubergine gegrillt in Öl

Gegrillte geschnittene Aubergine mit feinem Grillaroma und leichter Süße. In Öl eingelegt.

3765 4 x 3,1 kg 10,80 € / Gl.

ANTIPASTI



Crema di pomodori secchi

Ideal, um Ihren Gerichten dank seines appetitlichen und einzigartigen Geschmacks einen besonderen Geschmack zu verleihen. Ausgezeichnet auf Canapés, Bruschetta und als Beilage zu gekochtem Gemüse.

376 12 x 130 g 3,29 € / Stk.



Crema di Peperoni

Es ist auf viele Arten verwendbar. Als Brotaufstrich oder als Beilage zu Salsa zu Fleischgerichten.

2842 12 x 130 g 3,29 € / Stk.



Oliven taggiasche ohne Kern

Gewonnen durch Ausstechen der Taggiasca-Oliven in Salzlake und Konservieren in nativem Olivenöl extra.

394 12 x 180 g 4,80 € / Stk.



Crema di olive taggiasche

Eine leckere streichfähige Creme aus Taggiasca-Oliven, extra nativen Oliven und aromatischen Kräutern.

393 12 x 180 g 3,90 € / Stk.



Crema di olive taggiasche

Eine leckere streichfähige Creme aus Taggiasca-Oliven, extra nativen Oliven und aromatischen Kräutern.

395 6 x 950 g 12,00 € / Stk.



Oliven taggiasche ohne Kern

Entkernte Oliven der Sorte 'Taggiasca' in Salzlake und nativem Olivenöl extra eingelegt. Mit Rosmarin, Thymian und Lorbeer verfeinert. Eignen sich sehr gut zu Fisch, Salaten und kalten Gerichten.

396 6 x 950 g 14,50 € / Stk.



Olive RIVIERA denocciolata in Öl
Entsteinte Oliven mit einer heterogenen, aber immer kleinen Größe. Mit intensivem Geschmack. Ideal zum Füllen von Pizzen und Focaccias. Die Oliven werden mit aromatischen Gewürzen aromatisiert und in nativem Olivenöl extra eingelegt.

3815 6 x 950 g 5,90 € / Stk.



Artischocken am Stiel gegrillt
Zarte Artischockenherzen am Stiel, nach antikem römischem Rezept mit Kräutern in Öl und Essig eingelegt. Können auch lauwarm oder überbacken serviert werden.

3412 4 x 3,1 kg 25,90 € / Stk.



Peperoncini piccante geschnitten in Öl
In Öleingelagerte, geschnittene, scharfe Chilischoten. Das Öl ist vielseitig weiter verwendbar, um beispielsweise damit Speisen zu verfeinern.

3391 4 x 3,1 kg 13,40 € / Stk.



Achat Schnecken
Dunkelbraunes bis schwarzes Schneckenfleisch ohne Haus von fester Konsistenz in leicht trübem Aufguss mit arttypischem Geruch und Geschmack.

420 12 x 800 g 6,60 € / Stk.



Getrocknete Tomaten in Öl
In Sonnenblumenöl eingelegte sonnengetrocknete Tomaten feinsten Qualität. Diese fruchtigen Tomaten eignen sich nicht nur als Antipasti, sondern auch als Grundlage für Bruschetta, zum Veredeln von Salaten oder zu gegrillten Speisen.

430 4 x 3,1 kg 14,90 € / Stk.



Insalata di Mare in olio
In Öl eingelegter Meeresfrüchtesalat bester Qualität. Diese maritime Feinkostspezialität aus Italien im Glas ist servierfertig und eignet sich hervorragend als Vorspeise.

438 4 x 3,0 kg 26,90 € / Stk.

ANTIPASTI



Artischocken in Wasser 30/40

Bissfeste Artischockenherzen 'Natur' (Kaliber 30/40) in bester Giovo-Qualität, in Wasser, mit arttypischen Geschmack und Geruch. Zusammen mit frischem Brot werden Artischocken gerne als Antipasti gereicht. Sie eignen sich aber auch hervorragend zum Veredeln von frischen Salaten und mediterranen Speisen oder als Pizzabelag.

744 6 x 2650 g 9,90 € / Stk.



Artischocken naturell, geviertelt

Artischocken geviertelt, flexibel einsetzbar. In Salzlake eingelegt zur Geschmacksverstärkung und Haltbarkeit.

3106 6 x 2650 g 6,99 € / Stk.



Artischockenherzen 5/7

Weiß-gelbliche Artischockenherzen von etwa gleicher Größe und Form, bissfest, fleckenlos in leicht trübem Aufguss mit arttypischem Geruch und Geschmack.

403 12 x 425 g 1,99 € / Stk.



Peperoni Lombardi

Hellgrüne, geschnittene Schoten in gelblichem, fast klarem Auguss mit arttypischem Geruch und mildem scharfsaurem Geschmack.

407 6 x 4250 ml 7,90 € / Stk.



Peperoni Lombardi geschnitten

Hellgrüne, geschnittene Schoten in gelblichem, fast klarem Auguss mit arttypischem Geruch und mildem scharfsaurem Geschmack.

585 6 x 4250 ml 10,39 € / Stk.



Peperoni Veneti, Glas

Hellgrüne, sowie 5 - 10 % orangefarbene, kleine Schoten mit Stielen, in gelblichem, fast klarem Auguss mit arttypischem Geruch und scharfem Geschmack.

408 6 x 2650 g 6,45 € / Stk.



Sardellen in Öl

Halbkonservierte Sardellenfilets in Sonnenblumenöl, hellbraune bis hellbraune Farbe, typischer Geruch.

412 12 x 400 g 10,90 € / Stk.



Thunfisch in Öl solid Pack

Rosafarbene bis hellbraune, quer zur Faser geschnittene Thunfischfilets mit geringem Flakesanteil (< 10%) in trübem, wässrigöligem Aufguss mit arttypischem Geruch und Geschmack.

1331 6 x 1400 g 14,90 € / Stk.



Thunfisch in Öl

Thunfisch aus der Dose aus GIOVO Produktion. Perfekt für Salate, Beilagen und Speisen aller Art.

411 6 x 1400 g 10,90 € / Stk.



Thunfisch in Eigensaft (La Perla)

Thunfisch im Beutel. Perfekt für Salate, Beilagen und Speisen aller Art.

3728 6 x 1400 g 5,90 € / Btl.



Thunfisch in Öl (La Perla)

Thunfisch aus der Dose. Perfekt für Salate, Beilagen und Speisen aller Art.

3077 6 x 1400 g 10,90 € / Stk.



Thunfisch in Öl "CALLIPO"

Der Thunfisch in Öl wird nach hundertjähriger Tradition vollständig in Italien hergestellt. Perfekt für Salate, Pizza oder zur Zubereitung von Thunfischspeisen und Saucen.

3952 6 x 1650 g 10,90 € / Stk.

ANTIPASTI



Tomatenpaprika in Streifen

Rote, gelbe und grüne Paprika, in Streifen geschnitten, fleischig fleckenlos in orangenrotem Aufguss mit aromatischem Geruch und säuerlich süßem Geschmack.

406 6 x 4100 g 6,99 € / Stk.



Capperi

Grünliche, ca. 11 - 13 mm große, ganze, feste, geschlossene Kapernknospen in gelblichem, fast klarem Aufguss mit arttypischem, aromatischem Geruch und salzigem Geschmack.

419 12 x 720 g 3,15 € / Stk.



Frutti del Cappero

Eingelegte Kapernäpfel. Kräftiges Aroma. Sie können pur, mit Oliven oder zum Aperitif gereicht werden oder zum Dekorieren und Würzen vieler Speisen verwendet werden.

464 12 x 720 g 4,90 € / Stk.



Oliven schwarz ohne Stein

Schwarze Oliven ohne Stein, gleichmäßig in Farbe und Größe, fleckenlos in dunklem Aufguss mit aromatischem Geruch und salzigem Geschmack.

429 6 x 4200 g 10,60 € / Stk.



Oliven grün ohne Stein

Grüne Oliven ohne Stein, gleichmäßig in Farbe und Größe, fleckenlos in leicht trübem Aufguss mit aromatischem Geruch und salzigem Geschmack.

374 6 x 3 kg 11,20 € / Stk.



Olive Verdi giganti

Unsere Oliven "Bella di Cerignola" werden aus italienischen grünen Oliven hergestellt, frisch geerntet, mit einem geeigneten Reifegrad, gesund, ausgewählt, sortiert, mit Natronlauge behandelt, um sie zu entamarisieren (Sevilla-Methode) und in Salzlake eingelegt.

431 2 x 3,1 kg 13,90 € / Stk.



Oliven schwarz in Scheiben

Schwarze Oliven in Scheiben geschnitten, gleichmäßig in Farbe und Größe, fleckenlos in dunklem Aufguss mit aromatischem Geruch und salzigem Geschmack.

3104 6 x 4250 g 6,15 € / Stk.



Oliven schwarz mit Stein 26/29

Schwarze Oliven mit Stein, gleichmäßig in Farbe und Größe, fleckenlos in dunklem Aufguss mit aromatischem Geruch und salzigem Geschmack.

409 12 x 4250 g 7,90 € / Stk.



Champignons III Wahl

Champignons sind eine tolle Beilage zu Fisch und Fleisch. Sie passen eigentlich immer. Sei es geschnitten im Salat, als Beilage, in Saucen oder überbacken.

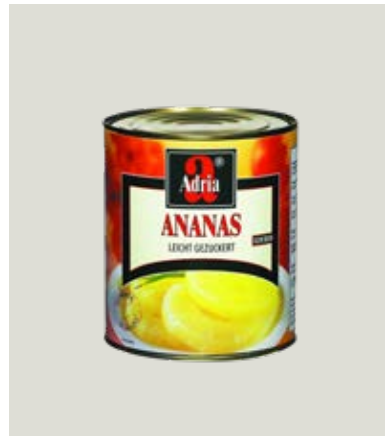
400 6 x 1920 g 6,70 € / Stk.



Minestrone

Die klassische Minestrone (ital. Gemüsesuppe) von Antica Cucina wird vor dem Servieren erwärmt und kann auf Wunsch mit etwas Wasser oder Brühe verdünnt werden. Die Minestrone kann auch mit Reis oder Nudeln veredelt oder mit dem Stabmixer passiert werden. Ihrer Fantasie in der Küche sind keine Grenzen gesetzt.

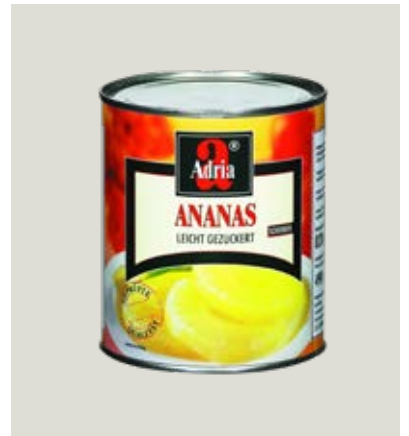
423 12 x 410 g 3,29 € / Stk.



Ananas 850 g

Hellgelbe bis tiefgelbe Ananasscheiben mit annähernd gleicher Größe und Form, fleckenlos, ohne Kernholz, in gelblichem, fast klarem Aufguss mit fruchtigem Geruch und süßem Geschmack.

405 12 x 850 g 2,39 € / Ds.



Ananas 3100 g

Hellgelbe bis tiefgelbe Ananasscheiben mit annähernd gleicher Größe und Form, fleckenlos, ohne Kernholz, in gelblichem, fast klarem Aufguss mit fruchtigem Geruch und süßem Geschmack.

1287 6 x 3100 g 8,39 € / Ds.

ANTIPASTI



Champignons im Eimer 6 kg

Champignons sind eine tolle Beilage zu Fisch und Fleisch. Sie passen eigentlich immer. Sei es geschnitten im Salat, als Beilage, in Saucen oder überbacken.

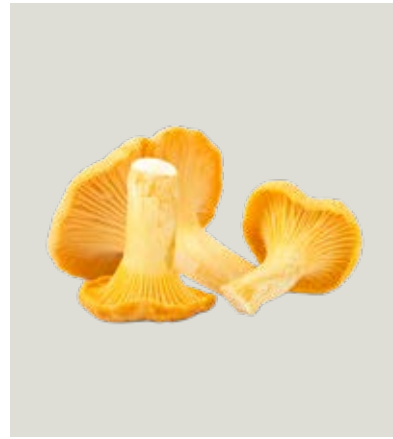
402 15,90 € / Eimer



Ganze Steinpilze 4-6 cm TK

Der Steinpilz kann als König unter den wildwachsenden Pilzen bezeichnet werden. Diese tiefgefrorenen Steinpilze sind ganz und haben ein arttypisches Aussehen. Der Steinpilz ist leicht bekömmlich, vielseitig verwendbar, verfügt über einen einzigartigen Wohlgeschmack und schmeckt leicht nussig.

2877 4 x 2,5 kg 18,50 € / kg



Pfifferlinge Güteklasse 1 TK

Ausgesuchte, ganze Pfifferlinge. Im Aussehen und Geruch arttypisch. Küchenfertig. Hervorragend als Beilage zu Nudel-, Fleisch-, und Fischgerichten oder als Grundlage für Saucen.

2696 4 x 2500 g 39,40 € / Pck.



Bottarga di Muggine

Diese köstliche Spezialität aus Süditalien besteht aus gesalzenen, luftgetrockneten Eiern der Meeräsche. Um einen intensiveren Geschmack zu erzielen, kann die Bottarga di Muggine frisch über Nudeln oder Reis mit Meerestieren gerieben werden oder hauchdünn geschnitten als Carpaccio gereicht werden.

2293 119,00 € / kg



**Anduronda Garnelen roh geschält
31/40 1 kg**

Ob gezüchtet oder aus dem Wildfang, weiche oder harte Schalentiere. Diese beziehen wir eigenständig von unseren langjährigen Partnerunternehmen aus dem Ausland.

33038

13,50 € / kg



**Anduronda Garnelen B/T geschält
16/20 1 kg**

Ob gezüchtet oder aus dem Wildfang, weiche oder harte Schalentiere. Diese beziehen wir eigenständig von unseren langjährigen Partnerunternehmen aus dem Ausland.

33018

12,30 € / kg



**Anduronda Garnelen ohne Kopf mit
Schale 16/20 1 kg**

Ob gezüchtet oder aus dem Wildfang, weiche oder harte Schalentiere. Diese beziehen wir eigenständig von unseren langjährigen Partnerunternehmen aus dem Ausland.

33029

10,20 € / kg



**Anduronda Schrimps gekocht
100/200 1 kg**

Mit Olivenöl und Knoblauch kurz in einer Pfanne gebraten sind sie ebenso ein Genuss wie als Bestandteil in einer maritimen Reispfanne, zu italienischen Pasta-Gerichten, Suppen oder in Salaten.

33064

9,05 € / kg



**Anduronda Calarmari Tuben
U5 1 kg**

Calamari-Tintenfische zeichnen sich durch die weiche und zarte Haut aus. Den Calamar-Tintenfisch bieten wir in Form von Tuben an, die eine röhrenförmige spitz zulaufende Körpermuskulatur besitzen.

33011

9,80 € / kg



**Alici in filetti
1 kg**

Die Sardellen (italienisch sardella; und lateinisch sarda ‚Hering‘) sind eine Familie der Heringsartigen. Zaubern Sie aussergewöhnlich raffinierten Rezepte mit Alici in filetti.

654

6 x 1 kg 13,80 € / kg

SENF-FRÜCHTE



Salsa di Frutti di Bosco, 250 g

Eine delikate süß-würzige Sauce aus halbgesüßten Waldfrüchten. Perfekt für frische und cremige Käsesorten wie Ricotta oder Mascarpone. Köstlich auch in Kombination mit Wildfleisch.

680 6 x 250 g 8,90 € / Stk.



Salsa di Mele Cotle, 250 g

Eine süß-scharfe Mischung aus Quitten. Zu warmen oder kalten Fleischplatten, Brathähnchen oder Entenbraten, aber auch zu frischen, cremigen und halbfesten Käsesorten, schmeckt sie köstlich.

656 6 x 250 g 6,15 € / Stk.



Salsa di Pere, 250 g

Voll und intensiver Geschmack. Eine Birnen-Sauce mit einer idealen Konsistenz, perfekt für verschiedenste Gerichte und zu Käsesorten wie Grana Padano, Parmigiano Reggiano.

2321 6 x 250 g 6,15 € / Stk.



Salsa di Albicocche, 250 g

Eine leckere Senf-würzige Sauce mit getrockneten und kandierte Aprikosen, deren fein-säuerliche, Süße hier ausbalanciert ist.

2322 6 x 250 g 5,20 € / Stk.



Salsa di Arance, 250 g

Eine Sauce aus Orangen mit einem harmonisch, pikant-süßen Geschmack. Eine tolle Beilage zu gebratener Ente oder gebratenem Huhn, Wildfleisch aber auch Weichkäse wie Crescenza Caprini Freschi und Mozzarella passen hervorragend dazu.

649 6 x 250 g 6,15 € / Stk.



Salsa die Fichi, 250 g

Eine delikate süße Sauce auf Feigenbasis. Zu Wild, Schweinefleisch oder rohem Schinken passt sie hervorragend. Ebenso zu würzigem Gorgonzola oder Castelmagno.

677 6 x 250 g 5,85 € / Stk.



Mostarda di Frutta, 250 g

Eine vollmundige und intensive Senf-Sauce mit einer idealen Konsistenz. Perfekt für verschiedenste Gerichte und Käse-Sorten.

2320 6 x 250 g 6,70 € / Stk.



Mostarda d'uva "Cugna"

Aus Traubenmost gewonnen und schonend gegart. Mit Birnen der Sorte "Martin", Quitten und gerösteten Haselnüssen verfeinert. Köstlich auf Brot und einzigartig zu Käse, Polenta oder Tafelspitz.

360 15 x 215 g 6,19 € / Stk.





05

Pasta

Hartweizennudeln

Eierteignudeln

Gefüllte Nudeln

Nudel tiefgefroren

Frische Pasta

Glutenfreie Nudeln

THE AUTHENTIC ITALIAN PASTA



lamolisana.it

EXCLUSIVE DISTRIBUTION BY

GIOVO®

Lieferant italienischer Weine und Feinkost



Die Geschichte einer der größten Pastafabriken Italiens

Dies ist nicht nur eine reine Pasta, sondern die Geschichte einer Familie, die seit vier Generationen und über hundert Jahren sorgfältig nur die besten Weizensorten auswählt und mahlt, die Geschichte eines Landes, das dank seiner zweifellos ausgezeichneten, exklusiven Eigenschaften der perfekte Ort ist, um eine einzigartige, exquisite Pasta zum Leben zu erwecken.



Spaghetti Quadrato N.1

Fleischig und dicker als je zuvor präsentiert sie eine unregelmäßige Textur, eine warme und einladende Farbe und stellt eine große Zufriedenheit für den Gaumen dar. Geliebt sowohl von Verbrauchern als auch von Köchen.

Kochzeit: 13 Minuten

4000 24 x 500 g 2,39 € / kg



Fettuccine N.5

Möglicherweise römischen Ursprungs, wo eine Version auf der Basis von Weizenmehl und Getreide verbreitet ist, sind Fettuccine typisch für Mittel- und Süditalien. Unsere Fettuccine hat neben der Basisversion auch eine Ei-Version.

Kochzeit: 13 Minuten

4001 24 x 500 g 2,39 € / kg



Linguine N.6

Linguine, bavette und trenette. Diese Pasta stammt ursprünglich aus Ligurien und wird normalerweise mit Pesto oder Fischsauce serviert. Unsere neue Bronze-Version ist angenehm vollmundig, etwas dicker als die klassische Version.

Kochzeit: 12 Minuten

4002 24 x 500 g 2,39 € / kg



Spaghettoni N.14

Diese im Bronzeverfahren hergestellten Spaghettoni sind eine Hommage an Liebhaber von kompakter, bissfester Pasta. Sie überzeugen durch ihre köstliche Textur und ihre sehr raue Oberfläche, die Voraussetzungen für ein gelungenes Pasta-Erlebnis.

Kochzeit: 14 Minuten

4006 24 x 500 g 2,39 € / kg



Spaghetti N.15

Was ist Pasta in der kollektiven Vorstellung, wenn nicht Spaghetti? Es ist sicherlich die beliebteste und bekannteste Pastaform! Sie ist groß genug, um die Sauce und das Gewürz aufzunehmen.

Kochzeit: 10 Minuten

4007 24 x 500 g 2,39 € / kg



Spaghetтини N.16

Spaghetтини gehören zur Familie der Spaghetti. Diese im Bronzeverfahren hergestellten Nudeln verfügen jedoch über einen wesentlich kleineren Durchmesser, wodurch die Kochzeit verkürzt wird. Dennoch verlieren sie im Kochvorgang nicht ihre Form und bleiben dadurch bissfest.

Kochzeit: 9 Minuten

4008 24 x 500 g 2,39 € / kg

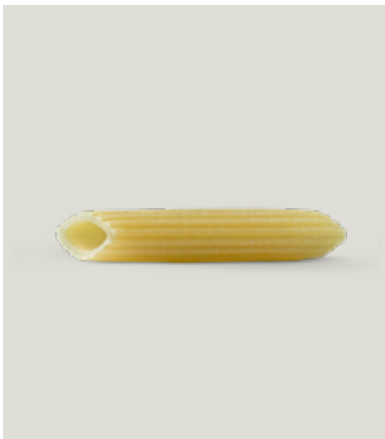


Capellini N.17

Capellini sind aufgrund ihrer schmalen Form und kurzen Kochzeit die perfekte Suppeneinlage. Diese Nudelausformung gehört zur gastronomischen Tradition Italiens.

Kochzeit: 3 Minuten

4010 24 x 500 g 2,39 € / kg



Penne Rigate N.20

Ein großer Klassiker! Einige argumentieren, dass die gestreifte Version in Süditalien sehr beliebt ist, wo man im Allgemeinen dickere Größen und die Streifen mag, die die Sauce einfangen können.

Kochzeit: 11 Minuten

4013 24 x 500 g 2,39 € / kg



Maccheroni N.37

Maccheroni von La Molisana werden im Bronzeverfahren hergestellt. Aufgrund ihrer Form, rauer Oberfläche und Kochfestigkeit sind sie die ideale Basis für alle möglichen Nudelgerichte. Klassisch werden sie zu Tomatensauce serviert.

Kochzeit: 9 Minuten

4030 24 x 500 g 2,39 € / kg



Paccheri N.316

Der Ursprung ist sicherlich neapolitanischer Herkunft. Der Name, der im Italienischen extrem lautmalend klingt, stammt anscheinend von paccarià, oder Ohrfeigen.

Kochzeit: 12 Minuten

4068 12 x 500 g 3,99 € / kg



Fusilli N.28

Klassische, spiralförmige Nudeln. Fusilli eignen sich besonders gut zu Bolognesesauce, da sie viel Sauce aufnehmen können. Auch für die Zubereitung von Nudelsalaten geeignet, weil sie ihre Form und Bissfestigkeit beibehalten.

Kochzeit: 10 Minuten

4021 24 x 500 g 2,39 € / kg



Rigatoni N.31

Dank des großen Hohlraums und der tiefen Rillen eignen sie sich zu jeder Art von Sauce, da sie diese perfekt aufnehmen können. La Molisana empfiehlt Rigatoni mit Borlotti-Bohnen und frischen Steinpilzen vorzubereiten, um bei Ihren Gästen eine große Wirkung zu erzielen.

Kochzeit: 13 Minuten

4024 24 x 500 g 2,39 € / kg



Farfalle Rigate N.66

Reduzierte Abmessungen, strukturiert auf der Oberfläche - dank der Bronzestempel - und leicht geriffelt auf einer Seite, um die Sauce einzufangen. Versuchen Sie einfach, sie zu Ihrer Lieblingspastaform werden zu lassen!

Kochzeit: 10 Minuten

4048 24 x 500 g 2,69 € / kg



La Molisana EDL
'Extra di Lusso'

Bei La Molisana steht EDL für die erstklassige Nudel-Linie 'Extra di Lusso'. Für diese Linie wird nur eine sehr hochwertige, italienische Weizensorte verwendet, die mit besonderem traditionellen Steinmahlverfahren enthülst und gemahlen wird. Zudem werden die Nudeln dieser Linie ausschließlich im traditionellen Bronzeverfahren hergestellt. Bei dieser Herstellung wird der Pastateig durch spezielle Bronzematrizen gedrückt. Dadurch wird die Oberfläche der Pasta rauer als bei der herkömmlichen Ausformung. Die Nudeln verfügen außerdem über einen Proteingehalt von mindestens 15%, weshalb sie besonders kochfest sind und stets 'al dente' bleiben!





Pappardelle N.105

Pappardelle sind lange, breite Bandnudeln und verfügen aufgrund des Bronzeverfahrens über eine raue Oberfläche. Sie eignen sich besonders gut zu Wildragout, aber auch zu vielen weiteren cremigen Saucen.

Kochzeit: 10 Minuten

4064 12 x 500 g 3,99 € / kg



Fettuccine N.104

Im Bronzeverfahren hergestellte Fettuccine aus Hartweizengrieß. Sie sind aufgrund ihrer rauhen Oberfläche und ihrer Ausformung besonders vielseitig und daher mit den unterschiedlichsten Saucen kombinierbar.

Kochzeit: 8 Minuten

4091 12 x 500 g 3,99 € / kg



Tagliatelle all'uovo EDL N.203

Tagliatelle all'uovo 'Extra di Lusso' sind klassische Eierbandnudeln aus der italienischen Region Emilia-Romagna. Klassisch zu Ragù alla Bolognese, aber auch hervorragend zu cremigen Saucen, dank der sehr rauhen Oberfläche.

Kochzeit: 4 Minuten

4071 12 x 250 g 4,39 € / kg



Pappardelle all'uovo EDL N.205

Pappardelle all'uovo sind lange, sehr breite Bandnudeln auf der Basis Ei aus der Linie 'Extra di Lusso'. Dank der sehr rauhen Beschaffenheit und ihrer Vollmundigkeit passen sie hervorragend zu sehr reichhaltigen und cremigen Saucen.

Kochzeit: 5 Minuten

4072 12 x 250 g 4,39 € / kg

SARTORIA DELLA PASTA





Nudelhersteller aus Leidenschaft seit 1890

Die besten Dinge sind immer die einfachsten. Dies ist das Geheimnis eines erfolgreichen Unternehmens. Divella ist seit 1890 ein Hersteller von Hartweizengrißnudeln. Diese Geschichte begann mit Francesco Divella, der in Rutigliano, einer kleinen landwirtschaftlichen Stadt in der Provinz Bari, seine erste Mühle zum Mahlen von Weizen herstellte. Tag für Tag hat das tägliche Engagement vieler Menschen Früchte getragen und das Unternehmen in der vierten Generation zu einer soliden Realität gemacht, die sich täglich den Herausforderungen des italienischen und ausländischen Marktes stellt.

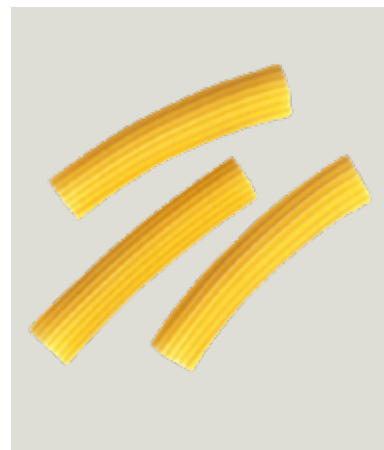


Cannelloni 84

Um ganz besondere Gerichte zuzubereiten, bereiten Sie einfach eine Mischung aus Fleisch, Gemüse oder Käse zu, um Ihre Cannelloni zu füllen.

Kochzeit: 7 Minuten

084 24 x 250 g 0,90 € / Stk.

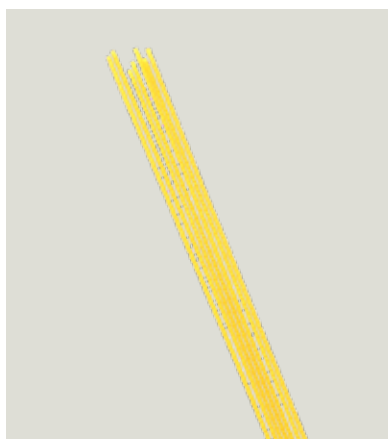


Cannerozzetti 24

Italienische Nudeln aus Hartweizengriß. Schmecken hervorragend zu Bolognese Sauce oder zu einer leichten Tomatensauce.

Kochzeit: 7 Minuten

024 24 x 500 g 1,69 € / kg



Capellini 11

Lange, sehr feine Nudelsorte, die über eine kurze Kochzeit verfügt und dabei bissfest bleibt. Es empfiehlt sich Capellini als Einlage in Brühen oder als Begleitung zu leichten Saucen zu verwenden.

Kochzeit: 7 Minuten

011 36 x 500 g 1,69 € / kg

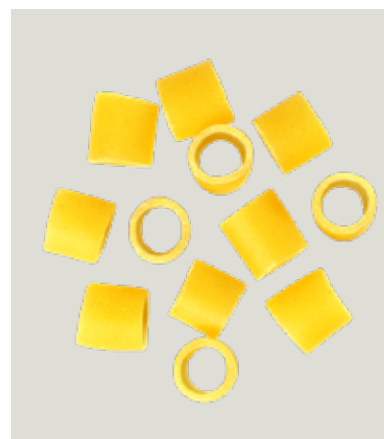


Casarecce 25

Diese Pasta wurde, wie in alten Tagen, nach dem Bronzeverfahren hergestellt. Dadurch erhalten die Nudeln eine rauere Oberfläche, an welcher die Saucen besser haften und andererseits behalten die Nudeln die ideale Konsistenz "al dente".

Kochzeit: 9 Minuten

025 24 x 500 g 2,69 € / kg

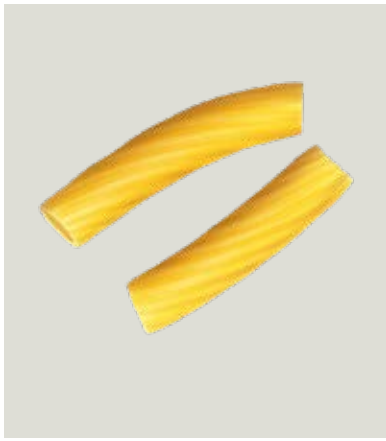


Ditali 61

Möchten Sie Ihrer Suppe noch mehr Geschmack verleihen, dann probieren Sie unsere Ditali Nudeln. Ihr Gaumen wird es Ihnen danken!

Kochzeit: 7 Minuten

061 24 x 500 g 1,69 € / kg

**Elicoidali 22**

Diese Pasta hat eine spiralförmige Form mit vielen winzigen Rillen, um jede Sauce zu halten.

Kochzeit: 8 Minuten

022 24 x 500 g 1,69 € / kg

**Farfalle 85**

Einer der Klassiker. Pasta in Form eines Schmetterlinges, für die es verschiedenste Möglichkeiten der Zubereitung gibt.

Kochzeit: 10 Minuten

085 24 x 500g 2,69 € / kg

**Fettuccine 12**

Nur ein paar Minuten und Ihre Fettuccine sind bereit Ihren Gerichten eine besondere Note zu verleihen.

Kochzeit: 6 Minuten

012 36 x 500 g 1,99 € / kg

**Fettuccine di Semola 90**

Wie die klassischen Fettuccine, nur ist der Teig mit Gries angereichert.

Kochzeit: 6 Minuten

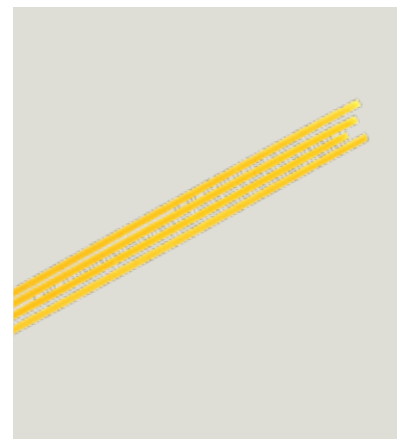
151 12 x 500 g 2,39 € / kg

**Fusilli 40**

Schöne Pasta, leicht zu kochen, reich an Geschmack, Fusilli: die besondere Zutat für ein erfolgreiches Pasta Gericht.

Kochzeit: 7 Minuten

040 24 x 500 g 1,69 € / kg

**Linguine 14**

Unsere Linguine-Nudeln bringen den Geschmack jeder Sauce hervor egal ob einfach, originell oder anspruchsvoll.

Kochzeit: 8 Minuten

014 36 x 500 g 1,69 € / kg

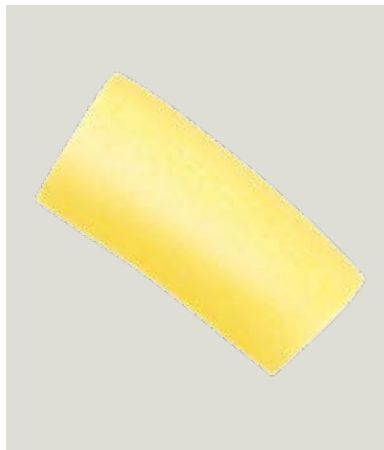


Orechiette baresi 86/B

Diese Pasta wurde aus einem sehr hochwertigen Grieß gefertigt, um den Geschmack und die Farbe von "hausgemachter Pasta" zu bewahren.

Kochzeit: 10 Minuten

086 24 x 500 g 3,10 € / kg



Paccheri Napoletani 80

Diese nach dem Bronzeverfahren hergestellte Nudelform ist ein typisches Produkt aus Kampanien. In den alten Zeiten waren diese Nudeln bei den armen Leuten sehr verbreitet, weil durch die großen Form brauchte man nur ein paar Nudeln um den ganzen Teller zu füllen.

Kochzeit: 11 Minuten

2065 12 x 500 g 3,30 € / kg



Penne candela 28

Diese Pasta Form ist ideal für reichhaltige und intensive Saucen, weil diese durch das großes Loch in der Mitte der Nudeln perfekten halt finden.

Kochzeit: 6 Minuten

028 24 x 500 g 1,69 € / kg



Penne ziti regate 27

Klassische feine Nudelform mit hohlem Inneren und gerillter Oberfläche, die jegliche Saucen an sich binden. Ideal für warme oder kalte Nudelsalate.

Kochzeit: 7 Minuten

027 24 x 500 g 1,69 € / kg



Penne Zitoni 30

Diese mittelgroße Pasta Form kann den Geschmack von jeder Sauce verfeinern und macht Sie zum Star bei Ihrem Essen.

Kochzeit: 7 Minuten

030 24 x 500 g 1,69 € / kg



Rigatoni 17

Diese Nudelform wird mit Rillen auf der Oberfläche hergestellt, dadurch sind die Nudeln ideal für jede Art von Rezept mit leckeren Saucen gemacht.

Kochzeit: 7 Minuten

017 24 x 500 g 1,69 € / kg

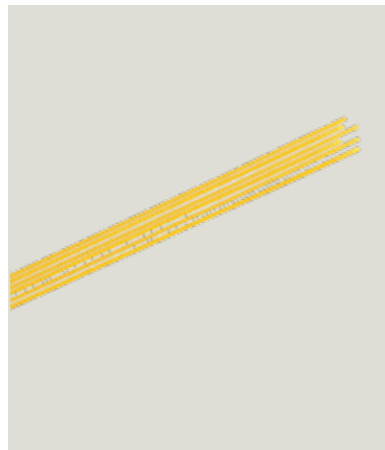


Spaghetti Ristorante 8

Versuchen Sie die traditionellsten und köstlichsten Saucen mit der bekanntesten Pasta. Spaghetti sind auf der ganzen Welt berühmt als die köstlichste Pasta, die mit jeder Sause gemischt und genossen werden kann.

Kochzeit: 7 Minuten

008 36 x 500 g 1,69 € / kg



Spaghettini 9

Eine hochwertige Qualitäts-Pasta, welche schnell zubereitet werden kann.

Kochzeit: 7 Minuten

009 36 x 500 g 1,69 € / kg



Tagliatelle di semola 152

Der Klassiker unter den Formaten der alten mediterranen Kochkunst für eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Ideal zu Ragout. (Mit Grieß)

Kochzeit: 7 Minuten

152 12 x 500 g 2,39 € / kg

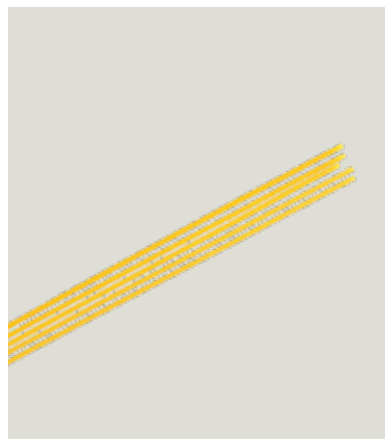


Tagliolini all'uovo

Kleine Nester aus Eiernudeln, sehr leicht und unverfälscht, ideal, um köstliche und natürliche Pastagerichte herzustellen.

Kochzeit: 7 Minuten

096 12 x 500 g 3,69 € / kg

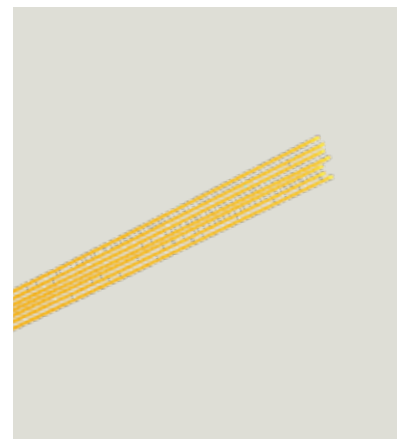


Vermicelli 7

Vermicelli sind lange und extrem dünne Nudeln, die hervorragend zu flüssigen Saucen und Suppen geeignet sind.

Kochzeit: 9 Minuten

007 36 x 500 g 1,69 € / kg



Vermicellini 10

Wenn Sie spezielle und originelle Nudelgerichte lieben, müssen Sie Vermicelli probieren: ideal für weiße Saucen.

Kochzeit: 8 Minuten

010 36 x 500 g 1,69 € / kg





Barilla, Pasta seit 1877

Barilla ist ein italienisches Lebensmittelunternehmen in Familienbesitz. Seit der Gründung im Jahr 1877 hat sich das Unternehmen zu einem internationalen Konzern weiterentwickelt, der in mehr als 100 Ländern vertreten ist. Als weltweit führendes Unternehmen im Bereich Pasta und Fertigsaucen in Kontinentaleuropa, im Bereich Backprodukte in Italien und Knäckebrot in Skandinavien ist der Barilla-Konzern auf der ganzen Welt als Symbol italienischen Fachwissens bekannt.

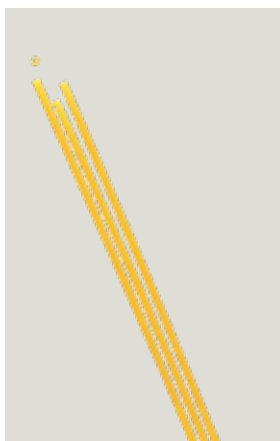


Spaghettoni 3

Wie der Name bereits vermuten lässt, gehören die Spaghettoni zur Familie der Spaghetti, wobei sie einen wesentlich kleineren Durchmesser haben.

Kochzeit: 5 Minuten

093 12 x 500g 2,59 € / kg



Spaghetti 5

Spaghetti sind in Neapel entstanden und wurden von Antonio Viviani im Jahr 1842 zum ersten Mal so genannt, weil sie wie kleine Bindfäden aussahen.

Kochzeit: 9 Minuten

2595 24 x 500g 2,59 € / kg

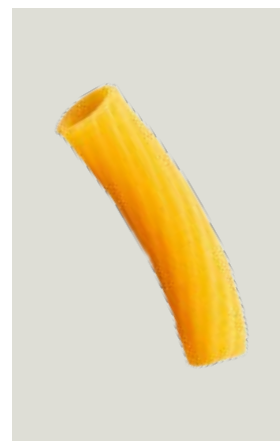


Penne rigate 73

Einer der bekanntesten italienischen Pasta-Formen und beliebt in ganz Italien. Der Name Penne, was "Stift" auf Italienisch bedeutet, ist abgeleitet von der Form der Pasta.

Kochzeit: 11 Minuten

095 12 x 500g 2,49 € / kg



Tortiglioni 83

Die ursprünglich aus Neapel stammenden Tortiglioni sind heute eine der beliebtesten Pastasorten der italienischen Küche.

Kochzeit: 12 Minuten

120 12 x 500g 2,59 € / kg



Pasta von Rummo seit 1846

Rummo SpA stützt seine Tätigkeit auf die allgemeinen Grundsätze von Transparenz, des guten Willens und der Ehrlichkeit, fairem Wettbewerb, Integrität und Unparteilichkeit. Um die Bedeutung dieser Richtlinie zu bekräftigen, hat Rummo Spa einen Ethikkodex verabschiedet, der eine Reihe von Werten, Grundsätzen und Verhaltensregeln definiert, die alle Mitarbeiter, die im Unternehmen arbeiten, dazu anregen sollen, das Geschäft weiterzuentwickeln.



Capellini 1

Capellini ist eine zarte, traditionelle Form von Nudeln, die eine sorgfältige und aufmerksame Vorbereitung erfordern. Sie sind ideal, um mit frischen Zutaten serviert zu werden, Tomatensaucen, in Brühe oder einfach nur mit Butter und Salbei.

Kochzeit: 3 Minuten

2910 24 x 500 g 2,99 € / kg



Spaghetтини 2

Spaghetтини ist eine zartere Version von klassischen kampanischen Spaghetti. Es ist ideal geeignet für einfache Rezepte wie "Mitternacht Spaghetti" (mit Knoblauch und Chili) oder frischem Tomaten und Basilikum.

Kochzeit: 7 Minuten

2911 24 x 500 g 2,99 € / kg



Spaghetti 3

Ob mit Muschelsauce, Tomate oder Chili und Knoblauch ("Midnight Spaghetti") serviert, unsere Spaghetti Nr. 3 ist ein exemplarischer Vertreter des großen italienischen Klassikers, der auf der ganzen Welt beliebt ist.

Kochzeit: 9 Minuten

2912 24 x 500 g 2,99 € / kg



Spaghetti alla chitarra 104

Traditionell mit fest gezogenen parallelen Drähten geschnitten (denken Sie an Gitarrensaiten), hat Spaghetti alla Chitarra eine raue, saugfähige Oberfläche, ideal für geschmacksreiche Rezepte wie "alla gricia", "al ragù" oder "all'Amatriciana".

Kochzeit: 12 Minuten

3182 24 x 500 g 2,99 € / kg



Linguine 13

Linguine (oder Trenette) kommt aus Ligurien, wo es immer mit genuinischem Pesto in Verbindung gebracht wurde. Es ist jedoch extrem vielseitig einsetzbar und ist exquisit zu Soßen mit Meeresfrüchten, Hummer- oder Tintenfischtinte.

Kochzeit: 10 Minuten

2913 24 x 500 g 2,99 € / kg



Orecchiette 87

Orecchiette, die typischste Form der apulischen Küche, ist am besten bekannt für seine Zubereitung mit scharfen Gewürzen. Aber dank seiner konkaven Oberfläche Form, ist sie auch gut geeignet für Soßen auf Fischbasis.

Kochzeit: 13 Minuten

3026 12 x 500 g 4,20 € / kg



Mezzi Paccheri rigati 152

Vom Begriff "paccarià", was "Ohrfeigen" bedeutet, stehen die Paccheri für die große neapolitanische Tradition der Pasta. Sie eignen sich für die Zubereitung von Fischgerichten und körperreichen Fleischsaucen.

Kochzeit: 13 Minuten

2949 12 x 500 g 3,70 € / kg



Mezzi Paccheri Lisci 151

Mit Mezzi Paccheri Lisci Nr. 151 bringen wir den Geschmack der großen italienischen gastronomischen Tradition auf den Tisch. Eine typische Größe, der unsere Handwerker eine Prise Kreativität und ursprüngliche Weisheit hinzugefügt haben.

Kochzeit: 13 Minuten

3294 12 x 500 g 4,20 € / kg



Paccheri 111

Obwohl sein Name von einem Wort stammt, das "schlagen" bedeutet, ist Paccheri ein perfektes Beispiel für sie neapolitanische Pasta-Tradition. Sie ist an die Rezepte der Meeresfrüchte und der vollmundigen, fleischbasierten Soßen angepasst.

Kochzeit: 13 Minuten

2920 12 x 500 g 4,20 € / kg



Calamarata 141

Calamarata hat seinen Namen von "calamaro" (Tintenfisch) wegen seiner unverkennbaren Ähnlichkeit zu Tintenfischringen. Passend dazu ist es perfekte für Meeresfrüchtesoßen aus Scampi und Muscheln.

Kochzeit: 13 Minuten

3027 12 x 500 g 4,20 € / kg



Elicoidali 49

Gekennzeichnet durch seine spiralförmige Rippenstruktur und Außendurchmesser, Elicoidali passt hervorragend zu jeder Art von Sauce, insbesondere Fleisch- oder Gemüse-Ragùs.

Kochzeit: 12 Minuten

2917 16 x 500 g 2,99 € / kg



Mezzi Rigatoni 51

Diese halbgroße (“mezzi”) Version von Rigatoni passt hervorragend zu dichten Saucen. Sie schmeckt köstlich zu Scampi, Artischockencreme und der traditionellen kampanischen Sauce aus Bohnen und Muscheln.

Kochzeit: 13 Minuten

3028 16 x 500 g 2,99 € / kg



Rigatoni 50

Rigatoni, ursprünglich aus Rom stammend, ist ein Eckpfeiler der italienischen kulinarischen Tradition. Diese geräumigen, geriffelten Tuben eignen sich ideal zu klassischem Fleischragout und im Ofen gebackenen Gerichten wie z.B. Auberginenaufauf.

Kochzeit: 14 Minuten

2918 16 x 500 g 2,99 € / kg



Penne Lisce 59

Diese glatten Tuben sind eine der ältesten Nudel Formen der italienischen kulinarischen Tradition. Bei genauer Betrachtung hat unsere Penne Lisce eine raue, poröse und glatte Oberfläche. Eine Oberfläche, die an jeder Soße haftet.

Kochzeit: 10 Minuten

2914 16 x 500 g 2,99 € / kg



Penne rigate 66

Penne Rigate ist eine der vielseitigsten und beliebtesten Formen der italienischen Küche. Diese geriffelten Röhren lassen sich perfekt mit allen Arten von Saucen kombinieren, von den Klassikern bis hin zu modernen, kreativen Interpretationen.

Kochzeit: 11 Minuten

2915 16 x 500 g 2,99 € / kg



Penne Candela 77

Penne Candela, mit ihrem großzügigen Umfang, kann große Mengen von Soße in jedem Nudelröhrchen aufnehmen. Die ideale Form für alle Arten von Zubereitungen, besonders die mit Fleischragout.

Kochzeit: 9 Minuten

2922 16 x 500 g 2,99 € / kg



Sedani 68

Dank seiner linearen Grate, die an die Rippen eines Selleriestangens (daher der Name) erinnern, ist Sedani die ideale Pastaform für Aufläufe und andere im Ofen gebackene Gerichte oder zu robusten, vollmundigen Soßen.

Kochzeit: 12 Minuten

2919 16 x 500 g 2,99 € / kg



Pennette rigate 70 Linea Prof.

Dank ihres schlanken Durchmessers und der geriffelten, saucenaufnehmenden Oberfläche ist Pennette Rigate der perfekte Partner für Gemüsesaucen oder reichhaltigere und robustere Zubereitungen wie Fleischragout.

Kochzeit: 10 Minuten

3293 16 x 500 g 2,99 € / kg



Fusilli 48

Fusilli ist eine typische Pastaform des Südens. In Italien variiert von Region zu Region, je nach lokaler Tradition, der Name und die präzise Form dieser saucenabfangenden Spiralen. Köstlich im Geschmack und extrem vielseitig.

Kochzeit: 9 Minuten

2921 16 x 500 g 2,99 € / kg



Fusillotti 155

Fusillotti® ist eine exklusive Rummo-Form. Dank seiner einzigartigen Form und Größe fängt sie Soßen ein und intensiviert den Essgenuss. Sie ist ideal für Gerichte mit vollem Geschmack wie z.B. Sardische Artischocken mit "bottarga".

Kochzeit: 13 Minuten

2925 12 x 500 g 4,20 € / kg



Farfalle bronzo 85

Farfalle, oder Schmetterlinge, werden durch Kneifen von zwei Seiten eines kleinen Rechtecks aus Teigwaren in Richtung Mitte hergestellt. Die skurrilen Kräuselungen dieser Form sind besonders geeignet Aromen von Saucen einzufangen.

Kochzeit: 13 Minuten

2916 16 x 500 g 2,99 € / kg



Casarecce 88

Geformt wie eine kleine, glatte Schriftrolle, Casarecce ist perfekt geformt, um die Sauce mit den geschwungenen Hohlräumen im Inneren zu halten. Sie passen zu klassischem Ragù, aber auch zu Zubereitungen wie z.B. Favabohnencreme.

Kochzeit: 9 Minuten

2923 16 x 500 g 2,99 € / kg



Tagliolini nidi uovo 93

Tagliolini ist dünner als die klassische Tagliatelle und passt gut zu leichteren Gerichten: zu Fischsoßen, "in Bianco" (einfach mit Butter und Parmesangerieben) oder sogar in Brühe.

Kochzeit: 3 Minuten

3023 12 x 250 g 6,95 € / kg



Fettuccine nidi uovo 94

Fettuccine, dank seiner Sfoglia Paesana®, haftet an Saucen und verstärkt deren Geschmack. Ideal für Fleischgerichte geeignet, passt sie außerdem auch hervorragend zu Meeresfrüchten wie z.B. Muscheln.

Kochzeit: 3 Minuten

3024 12 x 250 g 6,95 € / kg



Tagliatelle nidi uovo 132

Die Tagliatelle, typisch für die emilianische Küche, ist exquisit zu allen Arten von Saucen (weiß oder rot) mit Fisch oder Fleisch. Es ist eine ausgezeichnete Wahl für die Herstellung von "Sformati" oder geformten Präparaten.

Kochzeit: 3 Minuten

3022 12 x 250 g 6,95 € / kg



Pappardelle nidi uovo 101

Papardelle, dank ihrer überlegenen Breite und rauer Oberfläche, passt sie Ideal zu vollmundigen Soßen. Dies gilt insbesondere für Ragùs auf der Basis von Wild- oder Steinpilzen.

Kochzeit: 5 Minuten

3021 12 x 250 g 6,95 € / kg

Geschichte

Die Anfänge seit 1846

1846 eröffnet Antonio Rummo das Familienunternehmen für das Mahlen von Weizen und die Herstellung von Nudeln mit gutem Getreide und reinem Wasser in Benevento. Unsere drei Pferde (Bruto, Bello und Baiardo) ziehen den Weizen aus Apulien und Kampanien in unsere Mühle. Sie können sie noch heute auf jeder Packung Pasta sehen.

Von Antonio zu Cositmo zu Cosimo zu Antonio zu Cosimo (etc.), das Rummo-Vermächtnis wird von Generation zu Generation weitergegeben.

Am 1. Mai 1920 posierten die Arbeiter der Mühlen- und Rummo-Nudelfabrik für ein Gruppenfoto. Noch heute baut unsere Geschichte auf unseren Mitarbeitern auf.

1935 wird die Firma zu einem echten Unternehmen und zieht in die Via dei Mulini um, in dem, was heute das historische Herz von Benevento ist.



Geschichte

1991 - 2010

1991 wird die neue Teigwarenfabrik löschen gebaut, und Rummo hört auf, Weizen zu mahlen, um sich auf die Herstellung von Teigwaren zu konzentrieren.

2005 entsteht Rummo Lenta Lavorazione® und formalisiert eine inspirierte Methode aus Tradition, basierend auf der Suche nach Exzellenz in jeder Phase der Produktion.

2009 entstehen drei Produktlinien: Nidi di semola (Hartweizennester), Mattassine all'uovo (Eiernudelnester) und la linea Forno (Nudeln für gebackene Zubereitungen).

2010 verleiht Legambiente Rummo den Preis für "Innovation und Umweltfreundlichkeit" für die Reduzierung seiner CO₂-Emissionen um 30%, dank der Investition in eine Kraft-Wärme-Kopplungsanlage.



Geschichte

2011 - Heute

Im Jahr 2011 zeichnet der Präsident der Republik Cosimo, Rummo mit dem Leonardo Award of Excellence „Made in Italy“ für die Innovation und Produktqualität des Unternehmens aus.

Februar 2011 bringt Rummo Bio- und Bio Vollkorn-Linien auf den Markt. Beides aus 100% umweltschonend hergestellten, italienischen Weizen.

Im April 2011 gewinnt Rummo Pasta die Bureau Veritas Zertifizierung für ihre Widerstandsfähigkeit gegen Überkochen und die Qualität des Hartweizens, aus dem sie hergestellt wurde.

2016 bis Heute waren Jahre der Erholung, des Wachstums und der neuen Produkte. Wir stellen Hülsenfrüchte Pasta und Spaghettoni Grossi Nr. 220 vor.





Fusili 48

Unsere glutenfreien Fusilli aus Vollkornreis- und Maismehl mit ihrer spiralförmigen Ausformung sind genauso lecker und köstlich wie die klassische Version aus Süditalien, deren Name und genaue Form von Region zu Region variieren.
Kochzeit: 13 Minuten

3670 12 x 400 g 2,15 € / St.



Renne Rigate 66

Die glutenfreien Penne Rigate sind dank der Bissfestigkeit und der geriffelten Ausformung beliebt und schmecken zu zahlreichen Saucen.

Kochzeit: 12 Minuten

3671 12 x 400 g 2,15 € / St.



Maccheroncelli® alle Lenticchie Nr. 7

Eine exklusive Rummo-Form, hergestellt aus roten Linsen und Vollkornreis, ist eine gesunde Pasta, die für eine Vielzahl von Rezepten verwendet werden kann, von gebackenen Aufläufen bis zu kalten Gerichten mit sautiertem Gemüse.

Kochzeit: 7 Minuten

3672 16 x 300 g 2,15 € / St.



Pennette Rigate 70

Dank seiner Soßenfangkämme und seiner dünnen röhrenförmigen Form ist unser Pennette Rigate alle Lenticchie der perfekte Partner für Ihre Lieblingsgemüsesaucen. Hergestellt aus roten Linsen und braunem Reis, macht es gesund lecker und umgekehrt.

Kochzeit: 9 Minuten

3673 16 x 300 g 2,15 € / St.



Fusili 48

Fusilli ist eine typische Pastaform Süditaliens, bei der der Name und die genaue Form der Soßenfangspiralen je nach lokaler Tradition von Region zu Region variieren. Herrlich zu essen und äußerst vielseitig.

Kochzeit: 8 Minuten

3674 16 x 500 g 1,55 € / St.



Elicoidali 49

Elicoidali zeichnet sich durch sein spiralförmig geripptes Äußeres und seinen bedeutenden Durchmesser aus und passt wunderbar zu jeder Art von Sauce, insbesondere zu Fleisch- oder Gemüseragùs.

Kochzeit: 10 Minuten

3675 16 x 500 g 1,55 € / St.

Bio



Penne Rigate 66

Penne Rigate ist eine der vielseitigsten und am weitesten verbreiteten Formen der italienischen Küche. Diese geriffelten Röhren lassen sich perfekt mit allen Arten von Saucen kombinieren, von den Klassikern bis zu moderneren, kreativeren Interpretationen.

Kochzeit: 10 Minuten

3676 16 x 500 g 1,55 € / St.



Spaghetti 3

Ob mit Muschelsauce, Tomate oder Chili und Knoblauch („Midnight Spaghetti“) serviert, unsere Spaghetti Nr. 3 ist ein beispielhafter Vertreter des großen italienischen Klassikers, der auf der ganzen Welt geliebt wird.

Kochzeit: 9 Minuten

3677 24 x 500 g 1,55 € / St.



EIERTEIGWAREN



Tagliatelle all'uovo Divella 95

Die klassischsten Nudeln im Mittelmeerraum - traditionelle, gesunde und ausgewogene Ernährung. Ideal für die Fleischsauce "Ragù".

Kochzeit: 6 Minuten

156 12 x 500 g 3,69 € / kg



Lasagna all'uovo Divella 108

Bereiten Sie eine Füllung mit Fleisch, Gemüse, Käse und was immer Sie wollen vor und verteilen Sie großzügige Schichten davon zwischen den Streifen unserer leckeren Eier-Lasagne.

Kochzeit: 6 Minuten

160 12 x 250 g 4,20 € / kg



Tagliolini all'uovo Divella 500g

Kleine Nester von Eiernudeln sehr leicht und unverfälscht, ideal, um köstliche und natürliche Pastagerichte herzustellen.

Kochzeit: 6 Minuten

096 12 x 500 g 3,69 € / kg



Tagliatelle gelb Montegrappa

Hochwertige dünne Bandnudeln aus dem Hause Montegrappa. Dank ihrer rauhen Oberfläche können Saucen sehr gut aufgenommen werden. Aufgrund des unverwechselbaren Geschmacks für sehr viele Gerichte geeignet.

Kochzeit: 8-9 Minuten

123 10 x 500 g 4,90 € / kg





Lasagne gelb Bellitalia

Teigplatten zur Herstellung von Lasagne. Diese Pasta stammt aus Italien; wird aus bestem Hartweizengrieß und Eiern hergestellt.

Kochzeit: 6 Minuten

200 20 x 500 g 4,99 € / kg



Tagliatelle gelb Bellitalia 5

Der Klassiker unter den Bandnudeln. Nicht zu unrecht, da keine Bandnudel so vielseitig einsetzbar ist. Ob Tomatensaucenvariationen oder Steinpilzsahnesauce.

Kochzeit: 8-10 Minuten

204 10 x 500 g 5,10 € / kg



Tagliatelle gelb Bellitalia 7

Diese Pasta überzeugt durch ihre angenehm raue Oberfläche und den wunderbaren Biss.

Kochzeit: 8-10 Minuten

208 10 x 500 g 5,10 € / kg

EIERTEIGWAREN



Tagliatelle grün Bellitalia 5

Die grüne unter den Bandnudeln. Nicht zu unrecht, da keine Bandnudel so vielseitig einsetzbar ist. Ob Tomatensaucenvariationen oder Steinpilzsahnesauce.

Kochzeit: 8-10 Minuten

206 10 x 500 g 5,10 € / kg



Tagliatelle grün Bellitalia 7

Auch diese Pasta in grün überzeugt durch ihre angenehm raue Oberfläche und den wunderbaren Biss.

Kochzeit: 8-10 Minuten

210 10 x 500 g 5,10 € / kg

Tagliatelle

Tagliatelle kommt vom italienischen „tagliare“ was „schneiden“ bedeutet. Tagliatelle sind eine Variante von Bandnudeln. Sie gelten als klassische Pasta aus der Region Emilia-Romagna in Italien. Die Ursprünge der Tagliatelle sind sehr alt und schwer zu dokumentieren, da ihre Geschichte mit den anderen Pasta-Formaten stark verflochten ist und bereits in der römischen Ära erwähnt wurde.

Die einzelne Nudel ist wie ein langes flaches Band geformt, den Fettuccine ähnlich, aber mit ungefähr 5-10 mm etwas breiter. Die Tagliatelle hat normalerweise eine raue und poröse Konsistenz und ist damit ideal geeignet für dicke Saucen z.B. mit Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch (Tagliatelle al Ragù).



Pappardelle Bellitalia

Breite Eierbandnudel, ideal als Bratenbegleiter, zu Spargel, zu Geflügel und Krustentieren. Kurze Kochzeit, sehr aromatisch durch sehr hohen Eieranteil.

Kochzeit: 8-10 Minuten

216 10 x 500 g 5,10 € / kg



Tagliolini gelb Bellitalia 3

Sehr leckere Bandnudeln aus Hartweizengries und Eiern. Sie haben eine sehr kurze Kochzeit

Kochzeit: 8-10 Minuten

127 10 x 500 g 4,80 € / kg



Tagliolini al nero di seppia Bellitalia

Die Nudeln aus Hartweizengrieß werden mit der Tinte vom Tintenfisch gefärbt, so dass sie eine tiefschwarze Farbe annehmen.

Kochzeit: 6 Minuten

249 10 x 500 g 6,10 € / kg



Cappelletti Bellitalia

Cappelletti sind Nudeln mit fleischhaltiger Füllung. Ideal zu Fleisch- oder Gemüsebrühen.

Kochzeit: - Minuten

226 20 x 500 g 4,25 € / kg



Gnocchi di patate Bellitalia

Gnocchi di Patate: Kartoffelklöße aus Italien.

Kochzeit: - Minuten

240 20 x 500 g 2,19 € / kg



Gnocconcini ai Porcini Bellitalia

Kartoffelklöße mit Steinpilze Aroma.

Kochzeit: 4 Minuten

243 12 x 500 g 6,10 € / kg



Gnocconcini Rucola Bellitalia

Kartoffelklöße mit Rucola Aroma.

Kochzeit: 4 Minuten

244 12 x 500 g 6,10 € / kg



Gnocconcini Tomate, Mozzarella, Origano Bellitalia

Kartoffelklöße mit Tomaten, Mozzarella und Origano Aroma.

Kochzeit: 4 Minuten

241 12 x 500 g 6,10 € / kg



Tortellini gelb Bellitalia

Teigtaschen aus Hartweizengrieß mit Schweinefleischfüllung. Diese Pasta gilt als Inbegriff hervorragender Qualität und Frische.

Kochzeit: 8 Minuten

220 40 x 250 g 4,25 € / kg



NUDELN TIEFGEFROREN



Garganelli gelb

Garganelli sind geriffelte Röhrennudeln aus einem auf Ei basierenden Teig. Sie sind ca. 40mm breit und stammen ursprünglich aus der Emilia-Romagna. Sie harmonieren bestens mit kräftigen Fleisch- und Specksaucen.

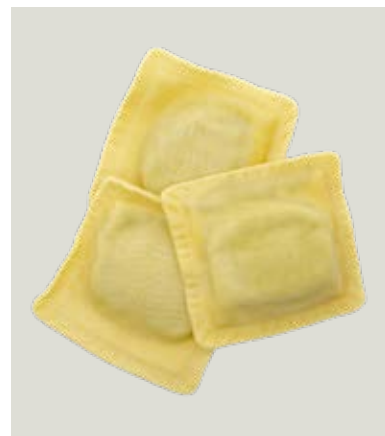
3175 12 x 500 g 6,60 € / kg



Fiorelli mit Trüffel gefüllt

Kleine gefüllte Eiernudeln mit mildem Trüffelgeschmack. Der Teig ist bleibt bissfest und die ist Füllung pastenartig. Im siedendem Salzwasser aufkochen. Diese Teigbeutel verfügen über einen Durchmesser von ca. 20mm.

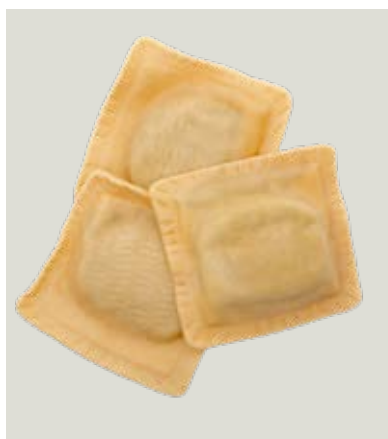
2714 10 x 1 kg 8,00 € / kg



Quadroni Ricotta/Spinat

Quadroni sind frische, tiefgekühlte, große Eiernudeln mit einer delikaten Ricotta-Spinat-Füllung. Typisch im Geruch und Geschmack. Nach dem Kochen an zerlassener Salbei-Butter reichen.

2315 10 x 1 kg 8,70€ / kg



Quadroni mit Shrimps

Quadroni sind frische, tiefgekühlte, große Eiernudeln mit einer erstklassigen Shrimpsfüllung. Typisch im Geruch und Geschmack. Nach dem Kochen an zerlassener Salbei-Butter reichen.

246 10 x 1 kg 10,45 € / kg



Tortelloni Funghi

Große Tortelloni-typische Form gefüllt mit Steinpilzen. Ca. 60 mm lang und 50 mm breit. Im siedendem Salzwasser aufkochen.

252 10 x 1 kg 11,30 € / kg



Tortelloni mit Trüffel

Große Tortelloni-typische Form gefüllt mit Trüffel. Ca. 60 mm lang und 50 mm breit. Im siedendem Salzwasser aufkochen.

279 10 x 1 kg 12,00 € / kg

NUDELN TIEFGEFROREN



Tortelloni mit Wildschwein, Maronen und Apfel

Saisonartikel

Frische, tiefgekühlte, große Tortelloni mit einer exquisiten Wildschwein-Apfel-Maronen-Füllung. Es handelt sich hierbei um ein Saisonartikel und ist von Oktober bis März verfügbar.

247 10 x 1 kg 12,60 € / kg



Tortelloni Salmone

Tortelloni gefüllt mit gebratenen Würfeln vom frischen Lachs.

257 10 x 1 kg 11,50 € / kg



Tortelloni Spinaci/Ricotta

Leckere Teigtaschen mit einer aromatischen Füllung aus Spinat und Ricotta. Köstlich mit Pesto, Parmesan oder einer sahnigen Sauce.

255 10 x 500 g 10,40 € / kg



Tortelletti mit Trüffel gelb

Tortelletti sind kleine gefüllte Eiernudeln mit mildem Trüffelgeschmack. Der Teig ist bleibt bissfest und die ist Füllung pastenartig. Im siedendem Salzwasser aufkochen. Diese Teigbeutel verfügen über einen Durchmesser von ca. 40-50mm.

1966 10 x 1 kg 11,30 € / kg



Sombrero mit Kastanien

Saisonartikel

Erstklassige Sombrero mit einer delikaten Kastanienfüllung. Es handelt sich hierbei um ein Saisonartikel und ist von Oktober bis März verfügbar.

2457 10 x 1 kg 10,70 € / kg



Sombrero mit Kaninchen & Trüffel

Frische, tiefgekühlte, große Eiernudeln mit einer Kaninchen-Trüffel-Füllung. Typisch im Geruch und Geschmack. Ideal an einer zarten Kartoffelcreme.

2712 10 x 1 kg 13,10 € / kg



Triangoli Lachs und Rucola

Diese hervorragenden Triangoli sind mit Lachs und Rucola gefüllt. Der Eier-nudelteig verfügt über eine schwarze und eine safrangelbe Farbe. Nicht nur optisch sehr schmackhaft!

2358 10 x 1 kg 15,10 € / kg



Quadroni mit Kürbis, Orangen und Ingwer

Quadroni in erstklassiger Qualität mit zarter Kürbis-Orangen-Ingwer-Füllung. Nach dem Kochen an zerlassener Salbei-Butter reichen und nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan verfeinern.

248 10 x 1 kg 10,50 € / kg



Raviolacci mit Feigen und Parmaschinken

Raviolacci sind frische, tiefgekühlte, rechteckige Riesenravioli mit einer hervorragenden Feigen-Schinken-Füllung. Typisch im Geruch und Geschmack. Nach dem Kochen an zerlassener Salbei-Butter reichen.

1079 10 x 1 kg 11,80 € / kg



Schiaffoni mit Mozzarella und Basilikum

Schiaffoni sind frische, tiefgekühlte, große Eiermudeln mit einer Tomaten-Mozzarella-Füllung. Die Nudeln präsentieren sich im Tricolore.

1039 16 x 500g 15,70 € / kg



Lasagneteigplatten gelb vorgekocht

Vorgekochte Lasagneteigplatten aus auf Ei basierendem Teig in bester Qualität.

1967 5 x 4 kg 5,50 € / kg



Mezzelune Rucola und Parmesan

Große halbmondförmige Teigtaschen aus Eierteig mit einem milden Rucolageschmack mit feinem Parmesangeschmack. Der Teig bleibt bissfest und die Füllung ist pastenartig. Hervorragend an Salbei-Butter mit frisch geriebenem Parmesan.

2816 16 x 500 g 11,10 € / kg

NUDELN TIEFGEFROREN



Caramelle Käse und Birne

TK-Eiernudeln im Bon-Bon-Format mit delikater Käse-Birnen-Füllung. Ca. 105mm lang mit einem Durchmesser von ca. 25mm. Im siedendem Salzwasser aufkochen.

265 10 x 1 kg 12,50 € / kg



Cannelloni Rind-/Schweine Fleisch und Gemüse

TK-Cannelloni mit Fleisch-Gemüse-Füllung in hochwertiger Qualität. Die schmackhafte Füllung besteht aus erlesenem Rind- und Schweinefleisch, das mit zartem Gemüse verfeinert wird. Fertige Teigware für den Ofen.

236 10 x 1 kg. 9,00 € / kg



Cannelloni Ricotta & Spinat

Grüne Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung in hochwertiger Qualität. Cannelloni sind große Hohnudeln, die aus gerollten Teigplatten zubereitet werden und in diesem Fall mit Ricotta und Spinat gefüllt werden. Fertige Teigware für den Ofen.

235 10 x 1 kg 9,00 € / kg



Tagliolini gelb (2)

Eine sehr dünne Bandnudel. Durch das gelbe Kurkuma Pulver erhält die Pasta eine schöne intensive Farbe.

1093 10 x 1 kg 5,90 € / kg



Raviolini Plin con carne Cascina Stella

Raviolini mit einer traditionellen Rindersalamiefüllung.

098 1 x 1 kg 17,50 / kg



Agnolotto di Fassona Cascina Stella

Der Agnolotto mit Fleischfüllung stellt ein unvergängliches Gericht der Tradition des Monferrato dar. Der Agnolotto von Cascina Stella wird aus frischen und unverfälschten Zutaten zubereitet.

2395 1 x 1 kg 15,80 / kg



Gnocchi Casalinghi

Gnocchi di patate sind in der italienischen Küche kleine Klößchen (Nocken) aus gekochten Kartoffeln, Hartweizen- oder Weizenmehl und je nach Rezept Ei oder auch geriebenem Parmesan. Gnocchi werden wie Pasta in Italien üblicherweise als erster Gang eines Menüs gegessen.

3709 10 x 1 kg 5,30 € / kg



Mezzelune Seirass & Spinat Cascina Stella

Große halbmondförmige Teigtaschen aus Eierteig mit feiner Ricotta-Spinat-Füllung. Der Teig bleibt bissfest und die Füllung ist pastenartig. Jede Teigtasche ist ca. 115mm lang und 70mm breit.

2673 1 x 1 kg 15,20 € / kg



Panzerotti Giganti Burrata

Panzerotti sind frische, tiefgekühlte Eiernudeln mit einer exzellenten Frischkäsefüllung. Typisch im Geruch und Geschmack. Nach dem Kochen an zerlassener Salbei-Butter reichen oder nach belieben mit Sauce anmachen.

3711 1 x 1 kg 5,40 € / kg

FRISCHE PASTA

Wissenswertes über *Pasta*

Frische (Pasta fresca) oder getrocknete (Pasta asciutta / Pasta secca) Teigwaren werden in Wasser gekocht (lessare) und nach dem Abtropfen mit etwas Butter (al burro) oder mit einer Sauce (al sugo) serviert. In Italien werden so zubereitete Nudeln in der Regel als erster Gang (Primo piatto) gereicht. Pasta wird in Italien in der Regel vor dem Auftragen mit der Sauce vermischt, damit die Teigwaren den Geschmack der Sauce annehmen. Wenn es nach der Pasta einen zweiten Hauptgang (Secondo piatto) aus Fleisch gibt, bei dessen Zubereitung eine Sauce entstanden ist, kann aus dieser eine kurze Pastasauce zubereitet werden, die dann vor dem Fleischgang mit einer als passend empfundenen Pastasorte aufgetragen wird. Im deutschen Sprachraum werden Spaghetti bolognese auch allgemein als Pasta asciutta bezeichnet.



Orecchiette baresi Bellitalia

Nudeln in Ohrchen-Form. Die „Orecchiette“ ist eine traditionelle Pastasorte aus der süditalienischen Region Apulien.

149 12 x 500 g 3,20 € / kg



Strozzapreti Bellitalia

Die Strozzapreti verdrehen mit ihrem leckeren Geschmack und der kordelartig gedrehten Form jedem Pasta-Fan den Kopf.

150 12 x 500 g 3,20 € / kg

Glutenfreie Produkte

In Verbindung mit Wasser bildet Gluten sogenanntes Klebereiweiß. Dieses bildet das Teiggerüst bei Brot und Gebäck. Nur aus Mehlen mit Gluten kann Brot in Form eines Laibs (im Unterschied zu Fladenbrot) gebacken werden. Die Menge an Gluten ist für die Backfähigkeit („Gashaltfähigkeit“) von Weizenmehlen ausschlaggebend. Bestandteile des Glutens können bei Menschen mit entsprechender Veranlagung zur Zöliakie (Glutenunverträglichkeit) führen, einer entzündlichen Erkrankung der Darmschleimhaut mit weitreichenden gesundheitlichen Folgen. Eine solche Glutenunverträglichkeit tritt weltweit bei weniger als einem Prozent der Bevölkerung auf. In Deutschland ist etwa einer von 270 bis 500 Menschen von einer Zöliakie betroffen.



Dr.Schär Fusilli

Sprach der Schöpfer, schwang die Schöpfkelle und zack - rollte sich der Hirseteig wie von Zauberhand zusammen und formte kleine, sich um sich selbst windende Nudelspiralen. Das ward der Anbeginn der Fusilli - der Nudel, wie sie göttlicher kaum schmecken könnte!

Kochzeit: 5 Minuten

2838 6 x 500 g 2,90 € / Stk.



Dr.Schär Penne

Die Inspiration für die Nudelform hat der italienische Koch sich eindeutig an seiner Feder geholt - so heißt „Penne“ auch nichts anderes. Die typischen Rillen der Pasta nehmen jeden Sugo bestens auf.

Kochzeit: 5 Minuten

2839 6 x 400 g 2,80 € / Stk.



Dr.Schär Lasagne

Es war einmal. So beginnen alle Märchen und guten Geschichten, nicht wahr? Nun - manch gute, ja richtig leckere Geschichte beginnt auch mit feinsten Lasagneblättern! Die Schär Lasagne all'Uovo bilden die Basis für märchenhafte Lasagne.

Kochzeit: 5 Minuten

2858 6 x 250 g 3,95 € / Stk.



Dr.Schär Spaghetti

Diese Italienerinnen lassen sich nicht um den Finger wickeln, aufgaben aber sehr wohl. Von demjenigen, der den Dreh raus hat! Wer auf die Schär Spaghetti zurückgreift, darf im Gabelumdrehen einen Abend mit den pfiffigen Italienerinnen verbringen.

Kochzeit: 5 Minuten

2840 6 x 500 g 2,80 € / Stk.



Fusilli

Mit der glutenfreien Fusilli Divella können Sie Ihre Kreativität in der Küche ausleben und die Qualität und Exzellenz gewährleisten, die die italienischen Nudeln auszeichnet.

Kochzeit: 5 Minuten

2621 12 x 400 g 4,19 € / kg



Penne Rigata

Die Stifte eignen sich für jedes Rezept, vom einfachsten bis zum aufwändigsten, deshalb hat Divella im Bereich Glutenfrei erneut einen Vorschlag gemacht.

Kochzeit: 5 Minuten

2622 12 x 400 g 4,19 € / kg



Spaghetti

Die Form der Pasta für höchste Qualität, die von Divella in seiner Rezeptur glutenfrei überarbeitet wurde. Es wird für jeden möglich sein, einen guten Teller Spaghetti mit Entspannung zu genießen!

Kochzeit: 5 Minuten

2620 12 x 400 g 4,19 € / kg





06 Sughi

Tomatensauce

Tomatenmark

Pesto

Spezialitäten

Die Geschichte der Saucen

Bereits im Altertum gab es Würzsaucen wie Garum und dessen Vorläufer, die aufwendig zubereitet und für viele Gerichte verwendet wurden. Auch die Rezeptsammlung Maestro Martinos aus dem 15. Jahrhundert, eine wichtige Quelle für die Esskultur im Mittelalter, beschreibt vor allem Saucen. Die heutige Systematik der Saucen und ihre Verwendung in der Haute Cuisine geht auf die französische Küche zurück. In der modernen Küche ergänzen Saucen Fisch-Speisen, Fleisch oder Teigwaren, um den Geschmack abzurunden oder zu kontrastieren und den Genuss zu steigern. Bei Ragouts und manchen Salaten sind sie das verbindende Element verschiedener fester Zutaten.



Pomodorina

Schmackhafte Tomatensauce, zubereitet aus frischen, in Stücke geschnittenen Tomaten und einer reichen Auswahl an frischem Gemüse und Kräutern sowie unter Zusetzung von Sonnenblumenöl.

457 6 x 2550 g 10,60 € / Stk.



Gesch. Tomaten Gastro Selez.

Auf Grund seiner besonderen Herstellungsweise behält das Feinste Tomatenfruchtfleisch von Mutti die ganze Frische der erntefrischen Sommer-Tomaten.

569 6 x 2500 g 3,69 € / Stk.



Gesch. Tomaten

Süße und leckere geschälte Tomaten, die sich für das Sonntagsragout oder eine schnell gemachte in Sauce gut eignen. Geschmack und frische schonend verarbeitete Bio-Tomaten.

451 6 x 2500 g 2,99 € / Stk.



Gesch. Tomaten Extra Salsata

Tomaten aus San Marzano. Unsere geschälten Tomaten können bereits einfach mit pasta serviert oder als weitere Zutat zur Zubereitung von Saucen genutzt werden. Wir empfehlen die Zugabe von etwas Olivenöl, um den Geschmack besonders hervorzuheben.

450 6 x 2500 g 2,99 € / Stk.



Tomatenpulpe GIOVO

Geschälte Tomatenstücke in Tomatensaft, aromatisch und vollmundig im Geschmack, als Basis für Pizzasauce.

2115 1 x 10 kg 9,40 € / Stk.



Pomodori a cubetti

Frisch, ohne Samen, nur Fruchtfleisch und Saft. Eine schnell zu kochende Tomate für spezielle Rezepte. (gewürfelt)

452 24 x 400 g 0,95 € / Stk.



Pomodorini di collina

Süße Kirschtomaten und voller Geschmack (mit Schale).

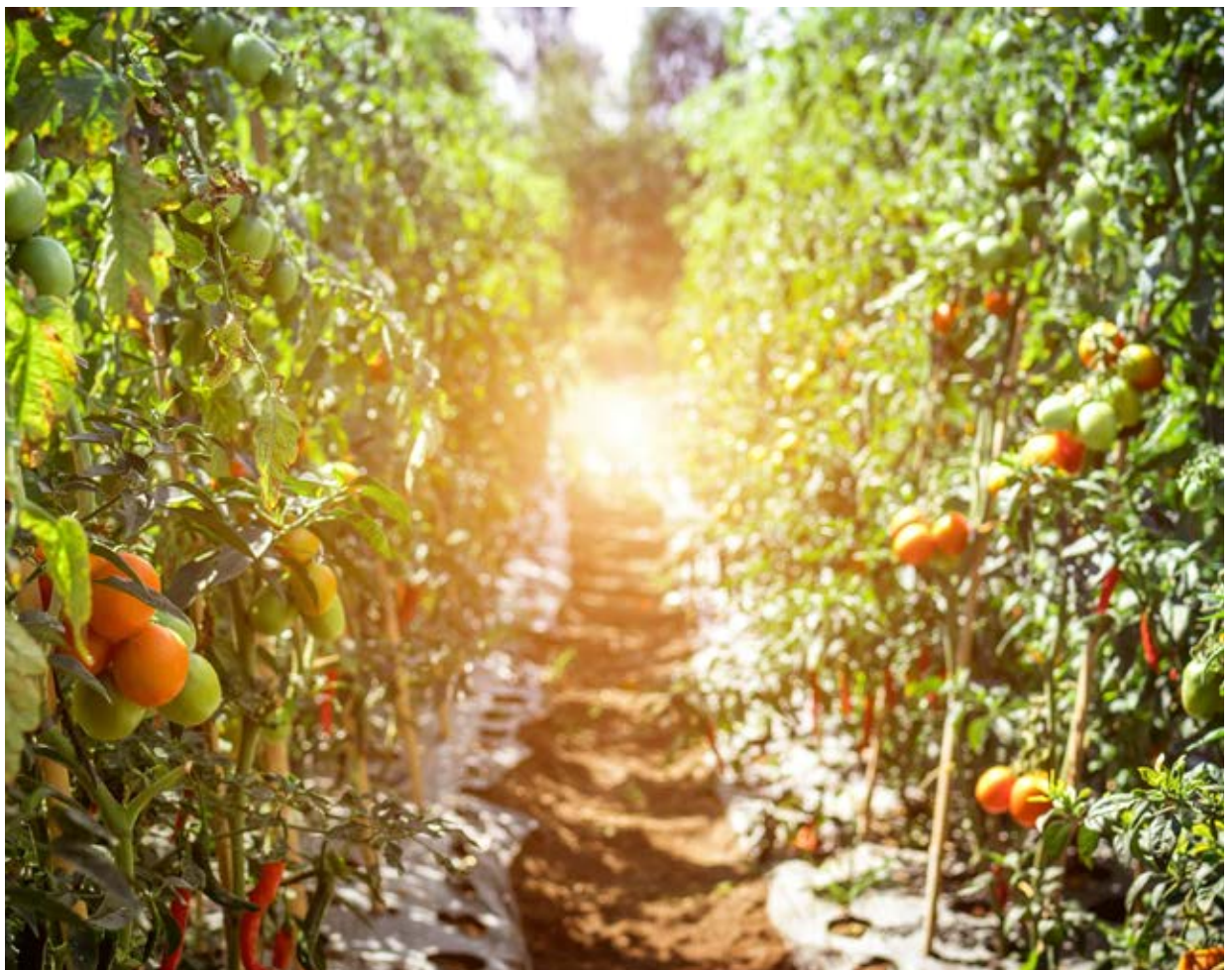
453 24 x 400 g 1,10 € / Stk.



Passata di pomodoro bottiglia

Es ist glatt, riecht gut, hat keine Kerne und ist bereit, zu jeder Gelegenheit zu kochen!

454 12 x 680 g 1,39 € / Stk.



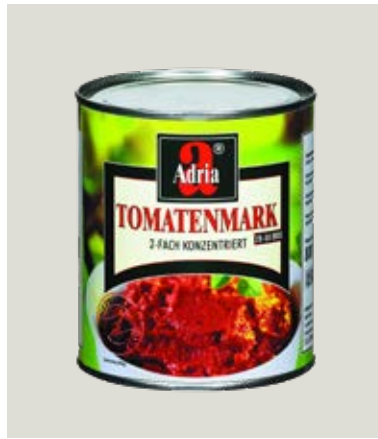
SUGHI



Tomatenmark (kleine Dose)

Rotes homogenes Tomatenmus ohne dunkle Flecken oder grobe Schälenteile mit arttypischem Geruch und leicht säuerlichem, fruchtigem Geschmack.

414 12 x 850 g 2,25 € / Stk.



Tomatenmark (große Dose)

Rotes homogenes Tomatenmus ohne dunkle Flecken oder grobe Schälenteile mit arttypischem Geruch und leicht säuerlichem, fruchtigem Geschmack.

413 6 x 5 kg 15,90 € / Stk.



Passata di pomodoro

Rote, sämige Tomatenmasse mit kleinen Anteilen sichtbarer Schalen und Samen von max. 5 mm mit arttypischem Geruch und Geschmack.

455 6 x 5 kg/Karton 6,59 € / Stk.



Tomatenpulpe MUTTI

Passierte Tomaten haben eine besondere, cremige Dicke und einen intensiven aber feinen Geschmack der leicht ins Süßliche übergeht. Gut zu verwenden in Gerichten bei denen der Tomatengeschmack überwiegend ist.

3325 2 x 5 kg 7,90 € / Stk.



Pomodorini di collina IMCA

Süße Kirschtomaten und voller Geschmack (mit Schale).

3696 6 x 2500 g 3,29 € / Stk.



San Marzano Tomaten

Die San Marzano-Tomate ist mit der geschützten Ursprungsbezeichnung (DOP) versehen. Sie hat eine längere Form als die normale Tomate mit einer leuchtend roten Farbe, ein festes und fleischiges Fruchtfleisch und ein bitter-süßer Geschmack.

3497 6 x 2500 g 6,45 € / Stk.



Pesto all Genovese

Dieses delikate Pesto aus italienischem Basilikum, Pinienkernen und Pecorino wird traditionell unter heiße Pasta gemischt. Vor dem Servieren noch mit nativem Olivenöl Extra beträufeln und mit frischem Parmesan oder Pecorino bestreuen.

378 12 x 180 g 4,30 € / Stk.



Salsa di Noci

Auch die Walnuss-Sauce ist typisch für Ligurien und eignet sich hervorragend für die klassische ligurische Pansotti oder Tagliatelle.

461 12 x 130 g 3,35 € / Stk.



Pesto Rosso

Rotes Pesto aus getrockneten Tomaten und Basilikum DOP. Köstlich zu Nudeln, aber auch als Brotaufstrich sehr geeignet.

377 12 x 130 g 3,70 € / Stk.



Pesto alla Genovese "Tigullio"

Das Pesto alla Genovese ist einer der beliebtesten Pestosorten. Es ist ein wertvoller Gehilfe in der Küche und verfeinert Ihre geliebten Nudelgerichte. Dieses besondere Pesto wird mit frischem Basilikum zubereitet, um um Ihren Gerichten ein einzigartiges und intensives Aroma zu verleihen.

426 6 x 500 g 6,29 € / Stk.



Ligurisches Pesto

Dieses delikate Pesto aus italienischem Basilikum, Pinienkernen und Pecorino wird traditionell unter heiße Pasta gemischt. Vor dem Servieren noch mit natives Olivenöl extra beträufeln und mit frischem Parmesan oder Pecorino bestreuen.

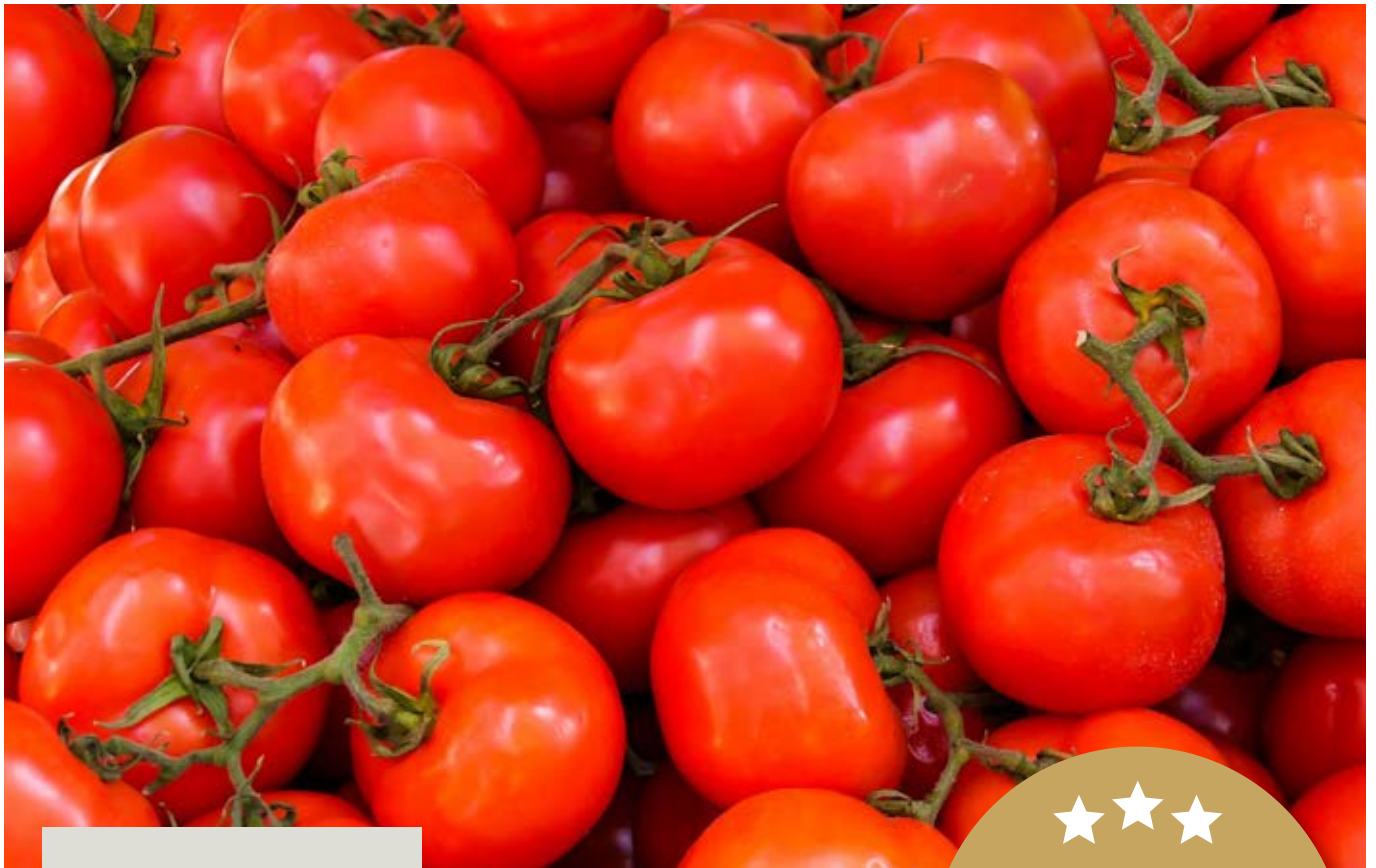
230 6 x 950 g 14,50 € / Stk.



Pesto di Pistacchio Secchio

Die Qualität der Zutaten und die sorgfältige Herstellung machen dieses Pesto perfekt für Fleisch, Nudeln, Gemüse und Fisch. Aber es schmeckt auch auf Brot, begleitet von Käse.

3840 1 kg 19,95 € / Stk.



Die Geschichte *der Saucen*

Saucen basieren grundsätzlich auf aromatischen Flüssigkeiten wie Fonds, Weinen, Ölen oder Milchprodukten, die durch verschiedene Verfahren gebunden bzw. angedickt werden.

Hierfür benutzt man typischerweise Mehl (Mehlschwitze), Stärke, Ei oder kalte Butter. Durch die veränderte Konsistenz werden die anderen Speisebestandteile verbunden und Inhaltsstoffe direkt mit ihnen kombiniert.

Da die Sauce durch die Zusammenstellung der enthaltenen Zutaten und Konzentration der Aromen den Charakter und Geschmack eines Gerichts maßgeblich mitbestimmt, wird in der Küchenbrigade die Position des Sauciers meist mit dem erfahrensten Koch besetzt.



GOURMET
HIGHLIGHT





Pomodori Corbarino Basilico

Marrazzo

Mit einem süß-sauren Geschmack mit Zugabe von frischen Basilikumbüscheln. Alle Eigenschaften und Aromen, der in der Sonne gereiften Tomaten werden Ihren Rezepten noch mehr Geschmack verleihen.

3948 6 x 500 ml 2,99 € / Stk.



Pomodorini Gialli Ercolano

Marrazzo

Die fertige Tomatensauce „Ercolano“ von Casa Marrazzo wird nur und ausschließlich mit gelben geschälten Tomaten aus Herculaneum hergestellt. Mit einem weichen und zarten Geschmack, leicht süßlich.

3947 6 x 540 g 5,20 € / Stk.



Broccoli Friarielli al naturale

Marrazzo

Die „friarielli“, geboren als „arme Speise“ unseres Landes, wird im kulinarischen Bereich wiederentdeckt. Wir empfehlen, es ca. zwei Minuten lang zu erhitzen, mit einem Spritzer nativem Olivenöl Extra zu beträufeln und ... guten Appetit!

3727 6 x 800 g 6,70 € / Stk.



Sugo di Pomodori Napoli

Marrazzo

Die Tomatensauce „Napoli“ von Casa Marrazzo wird ausschließlich mit geschälten Napoli-Tomaten hergestellt. Es ist eine vollmundige und wohl-schmeckende Sauce, die mit Tomaten aus kontrolliertem Anbau.

3949 6 x 310 g 3,29 € / Stk.



Pomodori Secchi in Olio

Marrazzo

Die getrockneten Tomaten werden nach einem langen und sorgfältigen Prozess in Öl mit Knoblauchzehen und Oregano eingelegt. Ideal als Beilage, sind sie die ideale Zutat, um Ihre Rezepte zu bereichern.

3950 6 x 310 g 3,69 € / Stk.



Passata di Pomodoro

Marrazzo

Diese Passata ist aufgrund ihrer süßen und cremigen Textur als Basis für Suppen und allerlei traditioneller Saucen und Gerichte bestens geeignet.

3713 6 x 2600 g 6,20 € / Stk.



The background of the page is a top-down view of several brown paper bags filled with different types of grains and legumes. In the top left, there are dark red kidney beans. In the top right, there are small, light brown grains, possibly rice or barley. In the bottom center, a large bag is filled with white beans. The overall lighting is soft, highlighting the textures of the paper and the individual grains.

07

Reis, Mehl & Hülsenfrüchte

Reis

Hülsenfrüchte

Mehl

Pinsa

Hartweizengries

Arancini

Glutenfreie Mehlprodukte

Der Reis hat *viele Sorten*

Für den Handel unterscheidet man zwischen den beiden Extremen: Langkornreis und Rundkornreis. Langkornreis hat eine Länge von mehr als 6,0 mm. Das Verhältnis von Länge zu Dicke ist größer als 2 und kleiner als 3 bei Japonica, bzw. 3 und mehr bei Indica. Mittelkornreis ist 5,2–6,0 mm lang und das Verhältnis der Länge zur Breite beträgt weniger als 3. Rundkornreis ist 5,2 mm lang oder kürzer und das Verhältnis Länge zu Breite beträgt weniger als 2. Feinschmecker unterscheiden zwischen einzelnen Reissorten und verwenden sie für unterschiedliche Gerichte. So wird für Risotto vorzugsweise Arborio, Vialone oder Carnaroli verwendet, für indische Gerichte Basmati-Reis, oder für Thai-Gerichte Jasmin-Reis. Insgesamt gibt es weltweit mehr als 120.000 Reissorten.





Riso tipo Ribe Parboiled Scotti

Für ein rascheres Garen wird dieser Reis mit einem besonderen Verfahren hergestellt, bei dem die Nährstoffe aus der Silberhaut in das Korn gepresst werden, wodurch der Reis sein leicht bernsteinfarbenes Aussehen erhält.

131 10 x 1 kg 2,59 € / kg



Riso tipo Arborio Scotti

Der Arborioreis ist in Italien die am meisten verbreitete Sorte. Und dies nicht ohne Grund - seine Körner sind besonders groß und rundlich und können die Kochflüssigkeit sehr gut halten. Eine wichtige Eigenschaft, um ein perfektes Reisgericht immer al dente zu kochen.

132 10 x 1 kg 4,79 € / kg



Riso Arborio Tenuta Margherita

Diese einheimische Reissorte hat ein perlenartiges, großes Korn, das beim Garen aufquillt. Damit ist diese Sorte besonders für sehr sämige Risotti geeignet.

2775 12 x 1 kg 5,60 € / kg



Riso Carnaroli Tenuta Margherita

Dies ist unser Aushängeschild: Diese Reissorte ist einzigartig, sie hat volle, feste, große Körner und eignet sich für die Zubereitung von Gourmet-Risotti und Salaten.

2774 12 x 1 kg 5,60 € / kg

HÜLSENFRÜCHTE



Lenticchie

Für die italienische Volkstradition bringen Linsen Glück, besonders wenn sie am Neujahrstag gegessen werden! Was ist mit dem Rest des Jahres? Sie können Ihre Rezepte noch köstlicher machen.

1346 24 x 400 g 0,99 € / Ds.



Piselli

Gekochte Erbsen sind ideal, um leckere, proteinreiche Gerichte zuzubereiten. Sie werden einzeln ausgewählt und kommen in einer sehr praktischen Dose.

1347 24 x 400 g 0,99 € / Ds.



Bianchi di Spagna

Weiß, groß, matschig, die spanischen Bohnen, sind vor allem für frische Salate oder Nudelsalate geeignet. Sie können auch verschiedene Arten von Bohnen für ein leckeres Gericht mischen.

424 24 x 400 g 0,99 € / Ds.



Borlotti

Klassische rote Schalenbohnen. Ein Alleinfuttermittel, das auch mit Pasta, Getreide und Meeresfrüchten gemischt werden kann.

425 24 x 400 g 0,99 € / Ds.



Ceci

Kichererbsen waren in der Antike eines der beliebtesten Lebensmittel und wurden mehr als siebenhundert Jahre lang als Proteinquelle mit einem unvergesslichen Geschmack verwendet.

1345 24 x 400 g 0,99 € / Ds.



Faglioni Cannellini

Cannellini-Bohnen mit ihrer langen Form und ihrem feinen Geschmack sind für sich allein schon mit einem Tropfen Olivenöl, als Beilage oder in einer Suppe ideal.

1344 24 x 400 g 0,99 € / Ds.

Hülsenfrüchte in der menschlichen Ernährung

Aufgrund ihres hohen Eiweißgehaltes und wegen der möglichst großen Erträge auf kleinen Flächen sind Früchte und Samen der Hülsenfrüchte, selten auch klassifizierend als Hülsengemüse bezeichnet, weltweit ein wichtiger Bestandteil der menschlichen Ernährung. Insbesondere bei fleischarmer, vegetarischer und veganer Kost sind sie praktisch unverzichtbar.

Häufig in den Küchen weltweit zu finden sind u. a.; Bohnen, Erbsen, Erdnüsse, Kichererbsen, Linsen, Platterbsen („Wicken“) sowie Sojabohnen, Lupinen bzw. Lupineneiweiß.



Mais (klein)

Ganze, gelbe Maiskörner etwa gleicher Sortierung und Farbe, in gelblichem, trübem Aufguss mit arttypischem Geruch und süßem Geschmack.

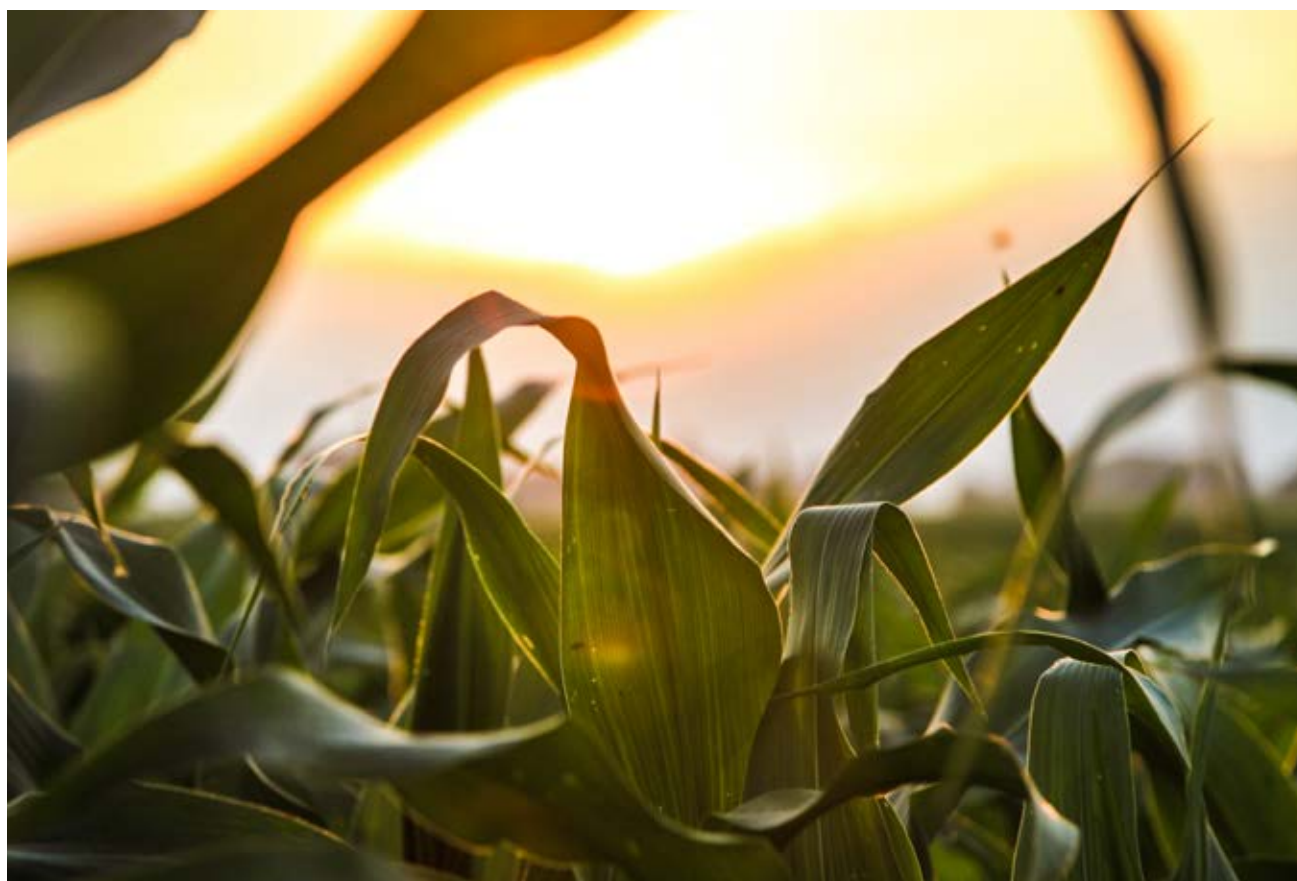
495	12 x 850 g	1,99 € / Ds.
------------	------------	--------------



Mais (groß)

Ganze, gelbe Maiskörner etwa gleicher Sortierung und Farbe, in gelblichem, trübem Aufguss mit arttypischem Geruch und süßem Geschmack.

1234	6 x 2650 g	5,90 € / Ds.
-------------	------------	--------------



MEHL



Mehl Divella Type 00

Dank seiner hervorragenden Vielseitigkeit ist es das am häufigsten verwendete Mehl in der Küche! Aufgrund seiner rheologischen Eigenschaften und des richtigen Gleichgewichts eignet es sich hervorragend für süße und herzhaft zubereitungen sowie für alle gängigen Anwendungen.

298 10 x 1 kg 0,99 € / kg



Mehl Grandi Molini Pizza Italiana

Pizza Italiana ist ein Weichweizenmehl, das aus ausgewählten europäischen Getreidesorten hergestellt und mit nordamerikanischen Getreidesorten gemischt wird.

3099 1 x 25 kg 0,92 € / kg



Mehl La Ricchezza

“Typ 2” -Mehl, das aus der Vermahlung von feinen Körnern gewonnen wird, deren Keim im Inneren zurückgehalten wurde, nachdem es unter Verwendung einer exklusiven Steinmahltechnik (Vollkornmehl) zu Mehl zerkleinert wurde, dessen nachfolgende Verarbeitungsphase die Passage umfasst im Tumbler.

3164 1 x 25 kg 1,85 € / kg



Mehl Frumenta Pizza Manitoba

Für die Pizza auf dem Teller reicht die Einweichzeit von 10 bis 16 Stunden bei Raumtemperatur oder die Aufbewahrung im Kühlschrank bei 4 ° C für maximal 3 Tage, auch zur Verstärkung schwacher Mehle. Mit langer Gärung verarbeitete Pizza ist sehr lecker und leicht verdaulich.

2205 1 x 25 kg 0,95 € / kg



Mehl Caputo Rot

Ideal für Teige, die lange Ruhezeiten und ein längeres Einweichen in Kühlzellen erfordern. Gluten mit einem ausgewogenen Verhältnis von Dehnbarkeit, Festigkeit und Elastizität ist ideal für die Verarbeitung in Pizzerien, Konditoreien.

3467 1 x 25 kg 1,09 € / kg



Mehl Caputo Blau

Das elastische Gluten und die weiche Stärke begünstigen die Teigbildung mit ausgezeichneter Flüssigkeitszufuhr, leichtem, perfektem Aufgehen und erfüllen die Bedürfnisse der besten Pizzameister. Ideal für die klassische neapolitanische Pizza.

3522 1 x 25 kg 1,08 € / kg



**Mehl Scura Cereali Semi
Grandi Molini 5 kg**

Hochwertiges Halbfertigprodukt, das entwickelt wurde, um den intensiven Geschmack und den authentischen Geschmack dunkler Pizza zu erhalten.

3988 5 x 5 kg 2,65 € / kg



Mehl CAPUTO Nuvola

Mehl mit einer hohen Fermentationskapazität, das keine Konservierungs- oder Zusatzstoffe enthält. Diese Mehlsorte ist ideal für die Zubereitung von schmackhafter Focaccia, Pizza in teglia oder einer wunderbaren modernen Pizza.

3994 1 x 25 kg 1,60 € / kg



**Mehl CAPUTO Tipo Uno Storica
Etichetta**

Ein traditionelles hellbraunes Mehl mit einer unverwechselbaren Duftfarbe und einem unverwechselbaren Geschmack, das jede Zubereitung verbessern kann. So authentisch wie die Geschichte und die Tradition der neapolitanischen Müller.

3995 1 x 25 kg 1,40 € / kg



Mehl Grandi Molini Pizza Verace

Pizza Verace wird mit Körnern hergestellt, die eine hohe Dehnbarkeit und Haltbarkeit ermöglichen.

3100 1 x 25 kg 0,95 € / kg



Mehl 405

Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder Rohmaterialien, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen. Rückstandsanalyse der einzelnen Zusätze.

317 1 x 25 kg 0,69 € / kg



Mehl 550

mit Weizenmehl Typ 550 gelangen viele Backwaren wesentlich besser, besonders die beliebten Hefeteige, Brötchen und helle Brote. Durch seine höhere Griffigkeit nimmt es beim Aufgehen des Teiges die Flüssigkeit langsamer auf und der Teig bleibt somit stabiler.

303 1 x 25 kg 0,69 € / kg

MEHL



Mehl Grandi Molini Pizza Rustica

Pizza Rustica ist eine Mischung aus Mehl, Samen, Getreide und natürlicher Hefe. Ideales Mehl zum Pizzabreiten; nicht klebrig und macht die Pizza duftender und goldener.

3425 1 x 5 kg 2,65 € / kg



Mehl Grandi Molini Farina Spolvero

Ideales Mehl zum Pizzabreiten. Nicht klebrig und macht die Pizza duftender und goldener.

3453 1 x 5 kg 1,25 € / kg



Hefe Grandi Molini Lievito Naturale

Naturhefe für Pizza. Es verbessert die Struktur des Teigs, gibt ihm eine größere Dehnbarkeit und erleichtert das Legen. Gibt Pizza Geschmack, Duft, Knusprigkeit und eine goldene Farbe.

3101 1 x 5 kg 25,90 € / Stk.



Mehl Divella Polenta

Vorkochtes Maismehl für eine leckere Polenta in wenigen Minuten.

2946 12 x 500 g 1,15 € / Stk.



Lievito Madre trocken

Natürliches Adjuvans, ideal für die Herstellung von Pizzas. Hefe für den professionellen Einsatz in Pizzerien.

3102 1 x 500 g 4,60 € / Stk.





Di Marco Pinsa

Die Di Marcos betreiben in Rom in vierter Generation ein Backunternehmen. Bereits Corrado Di Marcos Großvater knetete Teig in seiner Backstube und führte über Jahrzehnte eine Bäckerei in Rom. Corrado Di Marco übernahm in den siebziger Jahren schließlich das Familienunternehmen. Nach dem großen Erfolg der sogenannten PIZZASNELLA, die Corrado in den achtziger Jahren schuf folgte im Jahre 2001 die revolutionierende Erfindung der PINSA. Die lange Fermentationszeit macht die neue Pinsa verdaulicher. Statt der üblichen Zutaten Mehl, Wasser und Hefe kommt in die Pinsa ein Gemisch aus Reis-, Weizen- und Sojamehl sowie Sauerteig. Die weichen Teiglinge werden zudem vor dem Backen vorsichtig mit den Fingerspitzen auseinandergezogen.

Der moderne Produktionsbetrieb Di Marco kann dank der Fähigkeit, Innovationen kontinuierlich zu entwickeln, zeitnah auf neue Konsumbedürfnisse reagieren. Aufgrund dieser Tatsache ist der Betrieb zu einem wichtigen Bezugspunkt für die Pizzaindustrie und allgemein auf dem Markt für Backwaren geworden.



Das Familienunternehmen Di Marco investiert kontinuierlich in Forschung & Entwicklung. Es verfügt über ein betriebsinternes Labor und arbeitet mit zahlreichen spezialisierten wissenschaftlichen Strukturen zusammen, welche Di Marco im Prozess bezüglich der kontinuierlichen Produkt- und Qualitätsverbesserung unterstützen, wobei gesunde Ernährungseigenschaften eine wichtige Rolle spielen.

Die modernen und gut ausgestatteten Produktionslinien werden mit der Handwerkskunst der vielen im Unternehmen tätigen Pinsa-Bäcker kombiniert, welche die Teige manuell bearbeiten, um sie einzigartig und unnachahmlich machen.

Heute verfügt Di Marco über drei verschiedene Werksanlagen: für die Verarbeitung von Mehlmischungen, für sowohl halbgebackene als auch gefrorene Teiglinge, und für die glutenfreie Produktlinie



Spolvero Blu Pizza Farina di Riso

Di Marco

Dieses Arbeitsmehl (ital. spolvero) besteht aus wärmebehandeltem Reis. Selbst extrem feuchte Teige können dank des Spolvero Blu von Di Marco leicht verarbeitet werden, da es eine trockene äußere Schicht um den Teig bildet.

3807 1 x 25 kg 1,84 € / kg



Pinsa Romana Giallo

Di Marco

Mehlgemisch für Pinsa Romana. Diese Mischung aus Weichweizen Typ „0“, Reis, Soja und getrocknetem Weizensauerteig garantiert eine höhere Wasseraufnahme. Es ist ideal für langes Gehen von Teigen (24-120 Stunden) und zu 100 % pflanzlich.

3791 1 x 25 kg 1,82 € / kg



Pinsa Romana Fibra

Di Marco

Diese 100 % pflanzliche Mischung enthält unter Zusatz von Weizenfasern Typ „0“ Weichweizen, Weizenfaser, Reis, Soja und getrocknete „Biga“. Ideal für langes Gehen von Teigen (24-120 Stunden).

3794 1 x 25 kg 1,82 € / kg



Pinsa Classica Precotta

Di Marco

Authentisches, handgefertigtes hergestelltes & natürlich gesäuertes Produkt. Zutaten: Weichweizenmehl „tipo 0“, Wasser, Reismehl, Sojamehl, getrockneter Weizensauerteig, natives Olivenöl extra, Salz, Hefe. Auftauzeit: 10 min, Gewicht: 230 g

3790	35 Stück	2,05 € / Stk.
-------------	----------	---------------

Pinsa Karton 38x23 cm

Di Marco

Die Pinsa-Kartons sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen und mit einem ansprechenden Design und der Aufschrift „Pinsa“ versehen.

3808	100 Stück	0,24 € / Stk.
-------------	-----------	---------------

DI MARCO
— TASTE DIFFERENT —



GLUTENFREIE MEHLPRODUKTE



Semola Rimacinata Divella 1 kg
 Nachvermahlener Grieß, gekennzeichnet durch die typische gelbe Farbe und das feine Korn (dünner als Hartweizengrieß), das für die Herstellung von Hartweizenbrot empfohlen wird.

299	10 x 1 kg	1,49 € / kg
------------	-----------	-------------



Semola Rimacinata Divella 5 kg
 Nachvermahlener Grieß, gekennzeichnet durch die typische gelbe Farbe und das feine Korn (dünner als Hartweizengrieß), das für die Herstellung von Hartweizenbrot empfohlen wird.

3306	1 x 5 kg	1,29 € / kg
-------------	----------	-------------



Semola Rimacinata Divella 25 kg
 Nachvermahlener Grieß, gekennzeichnet durch die typische gelbe Farbe und das feine Korn (dünner als Hartweizengrieß), das für die Herstellung von Hartweizenbrot empfohlen wird.

302	1 x 25 kg	1,19 € / kg
------------	-----------	-------------

ARANCINI



Arancini Classic / Ragu
40 x 250g (TK)
 Frittierte und klassisch gefüllte Reisbällchen. Arancini gehören unter anderem zur traditionellen sizilianischen Küche und werden je nach Provinz auch in konischer Form zubereitet

3507	40 x 250 g	1,45 € / 250 g
-------------	------------	----------------



Arancini Spinat / Ricotta
40 x 250g (TK)
 Frittierte und mit Spinat und Ricotta gefüllte Reisbällchen. Arancini gehören unter anderem zur traditionellen sizilianischen Küche und werden je nach Provinz auch in konischer Form zubereitet

3508	40 x 250 g	1,45 € / 250 g
-------------	------------	----------------



Arancini Salsiccia / Mozzarella
40 x 250g (TK)
 Frittierte und mit Salsiccia und Mozzarella gefüllte Reisbällchen. Arancini gehören unter anderem zur traditionellen sizilianischen Küche und werden je nach Provinz auch in konischer Form zubereitet

3509	40 x 250 g	1,45 € / 250 g
-------------	------------	----------------

HARTWEIZENGRIES



Dr. Schär Mix Food Service 1 kg

Backmischung speziell für Kuchen und Kekse, frei von Weizen und Gluten, ohne gehärtete Fette und Konservierungsstoffe, laktosefrei, unkompliziertes Backen und Naschen, ohne den Zusatz von Eiern.

2819 10 x 1 kg 4,51 € / kg



Dr. Schär Pizzaboden 170 g

Glutenfreie Pizzaböden, Diätetisches Lebensmittel zur glutenfreien Ernährung, Aus gluten- und weizenfreien Rohstoffen hergestellt, Zwei separate Pizzaböden für den doppelten Genuss.

2821 10 x 170 g 2,65 € / Stk.



Dr. Schär Pizzateiglinge 250 g

Glutenfreie Pizzateiglinge. Der backfertige Pizzaboden von Schär ist sekundenschnell bunt belegt, mit allem, was Spaß macht und schmeckt - rein in den Ofen damit und nach wenigen Minuten ist dein mediterranes Werk auch schon vollendet.

2822 24 x 250 g 1,95 € / Stk.



Dr. Schär Reismehl 5 kg

Reismehl, universell einsetzbar, glutenfrei. Dieses Produkt wird mit gluten- und weizenfreien Rohstoffen hergestellt.

2827 1 x 5 kg 9,50 € / Stk.



Dr. Schär Brot Mix 1 kg

Früh morgens zum Bäcker, um dort die frischen Brötchen abzuholen ... Moment - nein! Das war einmal! Mit dem Schär Mix B wird man plötzlich selbst zum Bäcker! Man nehme etwas vom laktosefreien Mehl Mix B, mische Hefe und Wasser dazu, würze es mit einer Prise Salz und rühre (Glutenfrei).

3103 10 x 1 Stk. 4,30 € / Stk.





08

Metzgerei & Salumi

Metzgerei
Wurstwaren
Schinken
Salsiccia TK

DALL'ITALIA
CON AMORE



ITALIENISCHE METZGEREI

Giovo

Lieferant italienischer Weine und Feinkost



Borsigstrasse 17 | 63165 Mühlheim am Main

www.giovo.de





Salsiccia Fein

- Salz und Pfeffer oder Fenchel
- Italienisches Fleisch
- Auch als Fleischmischung erhältlich

2746 Salz & Pfeffer 8,50 € / kg

2747 Fenchel 8,50 € / kg

2749 Pikant 8,50 € / kg



Salsiccia Grob

- Salz und Pfeffer oder Fenchel
- Italienisches Fleisch
- Auch als Fleischmischung erhältlich

3569 Salz & Pfeffer 8,50 € / kg

3570 Fenchel 8,50 € / kg

3571 Pikant 8,50 € / kg

Die Geschichte der Wurst

Die Wurst war und ist auch heute noch das Produkt des Wunsches nach möglichst weitgehender Verwertung eines (geschlachteten) Tieres. Durch die Verarbeitung zu Wurst kann Fleisch länger haltbar gemacht werden. Die ersten Würste, wenn auch nicht im heutigen Sinne, wurden vermutlich bereits in früher Zeit hergestellt, siehe dazu Haggis. Eine erste chinesische Erwähnung zu einer Wurst findet sich um das Jahr 589 v. Chr. Bei dieser wurden Lamm- und Ziegenfleisch verwendet. Die antiken Griechen und Römer kannten bereits die Herstellung von Wurst, so zum Beispiel die Lucanicae, zudem ein Beispiel für einen lateinischen Lebensmittelbegriff, der sogar in die griechische Sprache eingegangen ist.



Spianata piccante s.v. SORRENTINO

Die scharfe Spianata hat eine typische flache Form, die in einer synthetischen Hülle verpackt und aus ausgewähltem magerem Fleisch hergestellt wird. Würziger Geschmack, starker Geschmack für echte Kenner.



3411 1200g 10,90 € / kg



Salame Spianata Calabria

Die Spianata ist eine flache, rechteckige Salami, aus schmackhaftem Stücken vom Schwein, Bauchspeck, Salz und reichlich roten kalabrischen Chilischoten.

624 ca. 1,5 kg 11,50 € / kg



Salame Spianata Romana

Die Scheiben sind körperreich und länglich. Pfeffer und anderen Gewürzen verdankt sie ihren milden und würzigen Geschmack.

626 ca. 2,0 kg 11,50 € / kg



Pizza-Salami Don Vinci

Pizza-Salami. Mit den Scheiben zaubern Sie sich im Nu eine leckere Pizza.

2874 8 x 1 kg 8,50 € / kg



**Peperoniwurst Don Vinci
geschnitten**

Wer es gern etwas schärfer mag, wird mit der Peperoniwurst fündig. Feurig-fruchtig mit besonderer Note.

2964 12 x 500 g 8,90 € / kg



Pizza-Salami in Scheiben

Als köstlicher Snack in der Mittagspause oder bei einem Picknick im Park, die Pizza-Salami schmeckt immer.

1353 10 x 500 g 11,50 € / kg



Peperoniwurst in Scheiben

Die Salami mit dem feurigem Peperoni Geschmack.

1352 10 x 500 g 11,90 € / kg



Rindersalami in Scheiben / Halal

Mit ausgesuchten Gewürzen und der richtigen Technik, entsteht ein hervorragendes Ergebnis. In Scheiben geschnitten und somit sofort Einsatzbereit, ob aufs Brot, in der Pfanne oder für die leckere Pizza.

3784 9 x 500 g 9,90 € / kg



**Rindersalami in Scheiben / Halal
Pikant**

Mit ausgesuchten Gewürzen und der richtigen Technik, entsteht ein hervorragendes, pikantens Geschmackserlebnis. In Scheiben geschnitten und somit sofort Einsatzbereit, ob aufs Brot, in der Pfanne oder für die leckere Pizza.

3785 9 x 500 g 9,90 € / kg



Sucuk Dilim in Scheiben 400g

Knoblauchwurst nach türkischer Art, in Scheiben.

3650 16 x 400 g 5,29 € / Stk.

Die Herkunft der *Salami*

Die Bezeichnung stammt vom italienisch salame für Salzwurst bzw. Salzfleisch bzw. lateinisch salare. Im Italienischen ist die einzelne Wurst ein „salame“, „salami“ dagegen die Pluralform. Das Wort „salumi“ hingegen bezeichnet im Italienischen Wurstwaren. Neben Salami gibt es noch andere Dauerwurstzeugnisse in Italien. Dazu zählen die Finocchiona, der Cacciatore, die verschiedenen Spianatavarianten und Soppresata sowie die Salsiccia, also die italienischen Mettwürste. Zur Herstellung wird meist Schweinefleisch und Rindfleisch verwendet.

Italienische Salamisorten:

Salame Felino, Salame Fabriano, Salame Milano, Salame Napoletano, Salame Veronese, Salame Milanino, Salamella Napoli, Salame Felinetto, Salame Calabrese, Salame Secondigliano, Salame Abruzzese, Salame Veneto, Salame Friulano, Salame Salsicciono, Salame Ventricina, Salame di Nota, Salama da Sugo, Salame Piemonte, Salame Finocchiona



Die Herstellung von *Salami*

Zur Vorbereitung wird das Fleisch stark gekühlt. Teilweise wird gefrorenes Fleisch verwendet, um die Temperaturen beim Herstellungsprozess unter 4 °C zu halten, denn beim Küttern wird das Fleisch durch Reibung erwärmt. Anschließend wird es fein zerkleinert. Da das Fleisch gehackt wird, ist die Verwendung von Küttern üblich, und nur gelegentlich wird das Fleisch gewolft. Fleisch und Speck werden zusammen bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad (Körnung) bearbeitet. Anschließend wird die Masse gewürzt und abgefüllt. Wurden traditionell Naturdärme verwendet, ist heute der Einsatz aller Arten von Wursthüllen üblich. Salamis werden typischerweise bei Temperaturen unter 20 °C kalt bis zu 24 Stunden geräuchert. Einige Sorten werden stattdessen nur luftgetrocknet. Anschließend erfolgt die Reifung für vier bis sechs Tage. Als Dauerwurst ist die Salami anschließend bis zu sechs Monate lagerfähig.



Salame Napoli

Die für die Region Kampanien typische Salame Napoli ist für ihre angenehmen Noten mit schwarzem Pfeffer und Gewürzen, welche ihren Geschmack verstärken, in ganz Italien und darüber hinaus bekannt und geschätzt.

630 ca. 2 kg 11,50 € / kg



Salame Milano

Die Salame Milano kommt mit einem süßlichen, delikaten Geschmack daher.

616 ca. 3 kg 11,90 € / kg



Salame Felino

Eine Salami erstklassiger Qualität mit zartem und feinem Geschmack.

617 ca. 1 kg 14,90 € / kg



Salame Ventricina Piccante Sorrentino

Die Salami ist ideal für Liebhaber kräftiger Aromen. Wenn Sie hineinschneiden, erkennen Sie sofort die, aufgrund der vermischten Chilischoten, charakteristisch leuchtend roten Schmalzwürfel.

767 ca. 3 kg 10,30 € / kg



Finocchiona Salame

Fenchelsalami aus bestem italienischen Schweinefleisch. Sie ist mit Fenchelsaat mild abgeschmeckt und reift für mehrere Monate im Naturdarm.

636 ca. 3 kg 11,50 € / kg



Salsiccia Piccante

Knackig, rund und rot - das ist die pikante Salami mit dem Temperament Süditaliens.

618 ca. 0,5 kg 11,50 € / kg

SALUMI



Cacciatorini al Barbera Cascina Stella

Der einnehmende und weiche Geschmack dieser authentisch traditionellen Salami entsteht nach dem Rezept des Großvaters, der die ideale Menge an Barbera d'Asti-Wein kannte.

2676 ca. 0,5 kg 17,80 € / kg



Cacciatorini di Fassona Cascina Stella

Das Hack aus der Kalbskeule des Fassone Piemontese (30%), vermengt mit der Füllung aus rohem Schweinefleisch, hochwertigem Barbera d'Asti-Wein.

2677 ca. 0,5 kg 23,10 € / kg



Cacciatorini al Tartufo Cascina Stella

Das mit Trüffel aromatisierte Öl und die Essenz erster Wahl, der Qualitätswein Barbera d'Asti, die Füllung aus rohem Schweinefleisch und frischer Knoblauch sind die Protagonisten dieser außergewöhnlichen Salami.

2678 ca. 0,5 kg 23,10 € / kg



Cacciatorini di Barolo Cascina Stella

Die Wurstfüllung, welche aus rohem Schweinefleisch, vermengt mit wertvollem Barolo-Wein und frischem Knoblauch verfeinert wird und durch eine sorgfältige und aufmerksame Reifung dem Gaumen den Genuss einer Barolo-Salami schenkt.

3686 ca. 0,5 kg 23,10 € / kg



Cacciatorini al Finocchio Cascina Stella

Direkt aus Piemont von Casina Stella. Fenchelwurst mit cremigem Geschmack, leicht pfeffrig. Köstlich zu einem Sangiovese oder Grechetto.

3687 ca. 0,5 kg 23,10 € / kg



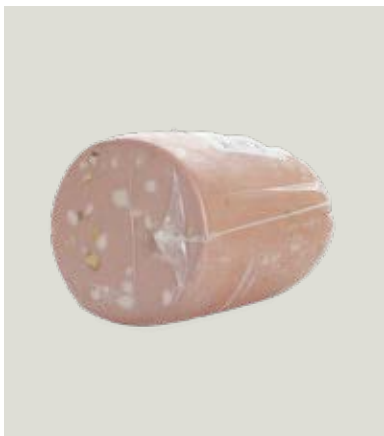
Cacciatorini con Cinghiale Cascina Stella

Die rohe Füllung aus Schweinefleisch wurde mit Hack aus der Wildschweinkeule und frischem Knoblauch verfeinert und sorgfältig verarbeitet und gereift, so dass die Salami mit Wildschwein intensiv duftet und schmeckt.

2641 ca. 0,5 kg 23,10 € / kg



Die Herstellung der Wurst



Mortadella con Pistacchio

Sie wird aus ausgewählten Schweinefleischstücken hergestellt mit den unverwechselbaren Schmalznuggets und den köstlichen Pistazien.

14241 ca. 2,5 kg 9,90 € / kg

Rohwurst

Rohwurst besteht aus rohem Fleisch, Speck und Gewürzen und wird entweder frisch verzehrt oder durch Trocknen bzw. Räuchern konserviert. Vor dem Räuchern erfolgt ein Reifungsprozess, in dem die Wurst umrötet, ihre Konsistenz und ihr Aroma entwickelt. Bei der Reifung spielen zusätzlich Milchsäurebakterien, teils auch Edelschimmel, eine Rolle. Rohwürste werden unterteilt in streichfähige und schnittfähige Rohwürste.

Brühwurst

Brühwurst wird meist aus sehr feinem Brät, häufig unter Zusatz von Pökelsalz, hergestellt. Dem Brät wird Wasser oder Eis zugesetzt und die Würste werden, nach einem möglichen Heißräuchern, gebrüht oder bei mäßiger Temperatur gebacken. Dem Brät können auch Einlagen wie Speck- oder Schinkenwürfel zugesetzt sein.

Kochwurst

Kochwurst wird vorwiegend aus bereits gekochten Zutaten hergestellt. Nur beim Überwiegen von Leber, Speck oder Blut kann der Anteil an rohen Zutaten vorherrschen. Kochwürste erhalten ihre Bindung über geronnenes Lebereiweiß und durch das beim Abkühlen erstarrte Fett (zutreffend bei Leberwürsten), durch das beim Abkühlen erstarrende Gelee bzw. Kollagen (zutreffend bei Sülzwürsten) oder durch das geronnene Bluteiweiß und das aus den Schwarten austretende und beim Abkühlen verfestigte Kollagen (zutreffend bei Blutwürsten). Kochwürste werden nach dem Füllen noch einmal gegart, teilweise auch geräuchert.

Typisch italienischer *Schinken*

Luftgetrockneter Schinken wird aufgrund seiner hohen Bissfestigkeit besonders dünn geschnitten. Er wird vor allem in südeuropäischen Ländern hergestellt, in denen das Klima langsames Trocknen ermöglicht.

- Culatello-Schinken ist eine besondere italienische Spezialität und stammt aus einer eng begrenzten Region der Poebene.
- Parmaschinken wird leicht gepökelt und dann für mehr als ein Jahr an der Luft getrocknet.
- San-Daniele-Schinken
- Südtiroler Speck





Spalla Cotta Excellent

Der Formvorderschinken ist ein originelles und appetitliches Produkt, das perfekt als Pizzabelag geeignet ist.

694 4 x 5 kg 6,99 € / kg



Hinterschinken 93%

Runder Geschmack, perfekte Konsistenz für schmackhafte Pizza.

2313 4 x 5 kg 8,50 € / kg



Prosciutto Cotto Vollrath

Gekochter und hochwertiger Hinterschinken.

2857 ca. 3,5 kg 8,20 € / kg



Segata Prosciutto Cotto

Der gekochte Schinken wird aus ganzen Oberschenkeln von höchster Qualität nach der von der Familie Segata überlieferten handwerklichen Methode hergestellt. (vakuumverpackt)

2716 ca. 3,5 kg 8,20 € / kg



Prosciutto Cotto alle freschissimo

Der Freschissimo ist ein hochwertiger Kochschinken.

603 10,40 € / kg



Vitello Tonnato

Vitello Tonnato ist ein aus dem Piemont und der Lombardei stammender Vorspeisen-Klassiker aus gekochte Kalbfleischscheiben mit Kapern.

2553 ca. 1,0 kg 21,90 € / kg

SALUMI



Porchetta Busto di Porchetta

Die reiche Gewürzmischung: Rosmarin, Pfeffer, Lorbeerblatt, Salbei und Wacholder. Typisch für die toskanische mediterrane Macchia.

637 ca. 4 kg 12,80 € / kg



Prosciutto cotto alle erbe

Würzige Schinkenspezialität mit Kräutern.

768 13,50 € / kg



Coppa

Coppa ist eine traditionelle italienische Spezialität aus dem Schweinenacken.

615 ca. 1 kg 15,40 € / kg



Prosciutto crudo pepato Vitali

Dieser luftgetrocknete rohe Schinken mit einem Rand von schwarzem Pfeffer besticht durch seine milde, ausgewogene Schärfe.

3186 ca. 3,5 kg 9,60 € / kg



Prosciutto crudo peperoncino Vitali

Crudo Peperoncino ist eine intensive und entscheidende Mischung aus der Schärfe der Chili und dem Duft des Paprikas, gemildert durch die Süße des Schinkens.

3187 ca. 3,5 kg 11,60 € / kg



Prosciutto crudo geschnitten

Italienischer Rohschinken. Hauchdünn aufgeschnitten ist diese Rohschinkenspezialität zur Spargelzeit oder zu Festtagen hervorragend geeignet.

3305 0,5 kg 17,60 € / kg



Prosciutto Tuttafetta Vitali

Rohschinken, vollkommen ohne Schwarte.

2739 ca. 5kg 13,40 € / kg



Bresola

Bresola ist eine luftgetrocknete Schinkenspezialität aus Italien, zu deren Herstellung Rindfleisch verwendet wird.

614 ca. 1,5 kg 26,90 € / kg



Culatello

Culatello ist ein italienischer Schinken aus Zibello in der Nähe der Stadt Parma in der Emilia-Romagna.

2347 ca. 3 kg 24,90 € / kg



SALUMI



Guanciale suino

Guanciale das Original, italienisch Guancia. Luftgetrockneter Speck aus der Schweinebacke, frisch aus Kalabrien.

696 ca. 1,5 kg 12,80 € / kg



Speck tirolese

Dieser Speck ist ein typisches Produkt von unserem Land jeder der uns schon mal in unserem schönen Bergland besucht hat kennt den wunderbaren Südtiroler Bauernspeck.

613 ca. 2,0 kg 11,90 € / kg



Lardo

Lardo ist ein besonders gereifter, fetter Speck der italienischen Küche.

625 ca. 1,5 kg 14,60 € / kg



Pancetta Arrotolata

Der gerollte Pancetta wird mit frisch gehäutetem Pancetta zubereitet, der mit Gewürzen und Aromen trocken gesalzen wird. Nach einigen Monaten der Reifung kann das Produkt in Scheiben geschnitten und auf einer Platte mit Aufschnitt und Käse hinzugefügt oder in der Küche verwendet werden.

767 ca. 3,0 kg 11,50 € / kg



Pancetta toscana

Durchwachsener Speck, gerollt, aus der Toscana.

612 ca. 1,5 kg 13,80 € / kg



Pancetta supper coppata

Die dünn aufgeschnittenen Scheiben sind kompakt, fettarm und sehr würzig. Diese Pancetta passt hervorragend zu frischer Rohkost, wie zartem Bleichsellerie.

619 ca. 2,5 kg 12,90 € / kg



Prosciutto crudo Isaf

Italienischer Rohschinken, mindestens 9 Monate in der Region Parma luftgetrocknet. Hauchdünn

3475 ca. 5 kg 9,90 € / kg



Prosciutto Crudo

Zarter italienischer Rohschinken.

607 ca. 6 kg 10,50 € / kg



Prosciutto di Parma Martelli

Parmaschinken bietet Genuss pur – ohne Zusatzstoffe und ohne Konservierungsstoffe. Das ist der wesentliche Unterschied zu anderen Schinken.

3465 ca. 7 kg 18,90 € / kg



Prosciutto di Parma Picaron

Er hat einen mild-würzigen Geschmack, ist von rosaroter Farbe mit feiner Fettmaserung und die Konsistenz ist mürbe.

609 ca. 7 kg 19,50 € / kg



Prosciutto San Daniele PICARON

Er ist von rosabräunlicher Farbe mit einer schmalen, weißen Fettschicht, der Geschmack ist aromatisch-süßlich.

611 ca. 7 kg 19,50 € / kg



Prosciutto Gran Riserva Galloni

Gran Riserva, eine unwiderstehliche Süße zeichnet dieses lange gewürzte Produkt aus.

631 ca. 7 kg 22,90 € / kg

SALUMI



Zamponi

Zamponi ist ein gefüllter Schweinsfuß aus der Küche der italienischen Emilia-Romagna. Er wird gekocht und in Scheiben geschnitten.

622 ca. 1,0 kg 8,00 € / kg



Cotechino

Cotechino ist eine kräftig gewürzte, italienische Rohwurst aus Schweinefleisch.

621 ca. 0,5 kg 4,50 € / Stk.



Salsiccia TK piemontese
Cascina Stella

Frische, pikant gewürzte Schweinswurst, nach Art einer Bratwurst

3500

11,40 € / kg



Salsiccia TK finocchio
Cascina Stella

Gewürzt mit Knoblauch, Pfeffer, Fenchel, Koriander, Paprika, Muskatnuss und Zucker. Ein leckerer Schmaus.

3501

11,40 € / kg



Salsiccia TK peperoncino
Cascina Stella

Diese italienische Bratwurst nach Art einer frischen Mettwurst wird aus reinem Schweinefleisch hergestellt

3502

11,40 € / kg



Pasta di Salsiccia TK
Cascina Stella

Leckeres Wurstragout, zubereitet nach dem klassischen traditionellen piemontesischen Rezept.

3503

9,90 € / kg



Pasta di Salsiccia al finocchio TK
Cascina Stella

Traditionelles Wurstragout, zubereitet nach dem klassischen traditionellen piemontesischen Rezept und mit Fenchel Aroma verfeinert.

3504

9,90 € / kg



Pasta di Salsiccia al peperoncino TK
Cascina Stella

Pikantes Wurstragout, zubereitet nach dem klassischen traditionellen piemontesischen Rezept.

3505

9,90 € / kg





09

Käse

Weichkäse

Schnittkäse

Pecorino

Grana Padano DOP

Parmigiano Reggiano DOP

Ricotta / Burrata

Mozzarella

Mozzarella di Bufala DOP

Pizzakäse

Molkereiprodukte

Die Geschichte des Käse

Es ist anzunehmen, dass bereits steinzeitliche Jäger im Magen erbeuteter junger Wiederkäuer, welche kurz zuvor noch Milch getrunken hatten, weißliche gallertartige Klumpen entdeckten. Solcher im Magen der Beutetiere aus Milch fermentierter Labquark stellt wohl die Urform von Käse dar. Mit dem Beginn der Domestizierung von zunächst vermutlich Ziegen, dann Schafen und zuletzt von Rindern und der sich ausbreitenden Weidewirtschaft in der Mittelsteinzeit, etwa zwischen dem 10. und 8. Jahrtausend v. Chr., standen dem Menschen erstmals größere Mengen an tierischer Milch zur Verfügung. Um diese größeren Mengen verderblicher Milch länger aufbewahren zu können, entwickelten die damaligen Menschen nach und nach die Kunst der Käseherstellung.



Caprino Pura Capra 200g (Ziegenmilch)

Frischer Weichkäse, ohne Löcher, mit weißer essbarer Rinde. Gewicht 150g ca., zylindrischer Laib mit einem Durchmesser von etwa 7cm und Höhe von etwa 6cm. Dieses Produkt entspricht den nationalen und in der EU geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

560 ca. 1,5 kg / VE 18,30 € / kg



Rocchetta (Ziegen-, Schafs- u. Kuhmilch)

Kurz gereifter Weichkäse, ohne Löcher, mit weißer/ strohgelber essbarer Rinde, Gewicht 300g ca., zylindrischer Laib mit einem Durchmesser von etwa 11cm und Höhe von etwa 4cm. Dieses Produkt entspricht den nationalen und in der EU geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

553 ca. 1,5 kg / VE 18,90 € / kg



La Tur (Schafs- u. Kuhmilch)

Kurz gereifter Weichkäse, ohne Löcher, mit weißer/ strohgelber essbarer Rinde, Gewicht 230 g ca., zylindrischer Laib mit einem Durchmesser von etwa 8cm und Höhe von etwa 6cm. Dieses Produkt entspricht den nationalen und in der EU geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

555 ca. 1,5 kg / VE 18,90 € / kg



Val Belbo (Kuh-, Schafs- u. Ziegenmilch)

Frischer Weichkäse, ohne Löcher, mit weißer Speiseschale, Gewicht ca. 300g, hergestellt in Form eines Zylinders von ca. 11 cm Durchmesser und 4 cm Höhe. Das Produkt entspricht den geltenden nationalen und EU-Vorschriften.

551 ca. 1,5 kg / VE 18,80 € / kg



Langherino ca. 100 g (Schafs- u. Kuhmilch)

Kurz gereifter Weichkäse, ohne Löcher, mit weißer/ strohgelber essbarer Rinde, Gewicht 80g ca., zylindrischer Laib mit einem Durchmesser von etwa 7cm und Höhe von etwa 2,5cm. Dieses Produkt entspricht den nationalen und in der EU geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

559 ca. 1,5 kg / VE 19,20 € / kg



**Robiola Bosina
(Kuh- u. Ziegenmilch)**

Kurz gereifter Weichkäse, ohne Löcher, mit weißer/ strohgelber essbarer Rinde, Gewicht 250g ca., quadratischer Laib mit einer Seitenlänge von etwa 11cm und Höhe von etwa 3cm. Dieses Produkt entspricht den nationalen und in der EU geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

552 ca. 1,5 kg / VE 19,00 € / kg



**Toma dell'Alta Langa
(Ziegen- u. Kuhmilch)**

Leicht gereifter Weichkäse, ohne Löcher, mit essbarer weißer/strohgelber Rinde, Gewicht ca. 330g, zylinderförmig hergestellt, 11 cm Durchmesser und 4 cm Höhe. Das Produkt entspricht den geltenden nationalen und EU-Vorschriften.

550 ca. 1,5 kg / VE 19,20 € / kg



**Bonrus
(Schafs- u. Kuhmilch)**

Kurz gereifter Weichkäse, ohne Löcher, mit weißer/ strohgelber essbarer Rinde, Gewicht 200 g ca., elliptischer Laib mit einer Höhe von etwa 4 cm. Dieses Produkt entspricht den nationalen und in der EU geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

1376 ca. 1,5 kg / VE 17,80 € / kg



Camembert dell'Alta Langa

Kurz gereifter Weichkäse, ohne Löcher, mit weißer/ strohgelber essbarer Rinde, Gewicht 260g ca., zylindrischer Laib mit einem Durchmesser von etwa 11cm und Höhe von etwa 4cm. Dieses Produkt entspricht den nationalen und in der EU geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

2868 ca. 1,5 kg / VE 18,40 € / kg



**Brunet
(Schafs- u. Ziegenmilch)**

Frischer Weichkäse, ohne Löcher, mit essbarer weißer Rinde, Gewicht ca. 300g, zylinderförmig hergestellt, ca. 11 cm im Durchmesser und 4 cm in der Höhe. Das Produkt entspricht den geltenden nationalen und EU-Vorschriften.

586 ca. 1,5 kg / VE 18,50 € / kg



Rosso di Langa (Schafsmilch)

Der rötliche Käse aus pasteurisierter Kuh- und Schafmilch ist ein Weichkäse mit dezentem Geschmack. Die Rötlichkeit erhält er durch Annato. Seine Konsistenz ist elastisch. Zu ihm passen Obst und Mostarde.

2128 ca. 250 g / VE 18,80 € / kg

2129 ca. 1,5 kg / VE 17,90 € / kg

KÄSE



Robiola Roccaverano (Ziegenmilch)

Leicht gereifter Weichkäse, ohne Löcher, mit essbarer weißer/strohgelber Rinde, Gewicht ca. 250g, quadratisch, Seitenlänge ca. 11cm und Höhe ca. 3cm. Das Produkt entspricht den geltenden nationalen und EU-Vorschriften.

2865 ca. 1,5 kg / VE 21,30 € / kg



Asiago ca. 5 kg (Kuhmilch)

5 Wochen lang gereift und für die anspruchsvollsten Gaumen empfohlen. Die weiße oder leicht strohgelbe Paste hat eine Struktur mit unregelmäßigen Löchern. Durch seinen feinen Geschmack ist er sowohl als Tafelkäse als auch als Zutat in Rezepten ideal.

1453 ca. 5 kg 13,90 € / kg



Montasio (Kuhmilch)

Ein naturreiner Käse, welcher ein Meisterwerk der Erfahrung und ein authentisches Produkt der Zeit darstellt, das viel Liebe, harte Arbeit und Leidenschaft erfordert. Das Ergebnis ist etwas Besonderes: Ein gekochter halbharter Käseteig, mit einem charakteristischen, mild delikaten Geschmack, harmonisch und ohne Exzesse.

548 16,90 € / kg



Bel Paese (Kuhmilch)

Seine weiche Konsistenz und sein zarter, leicht buttriger Geschmack machen Galbani Bel Paese zu einem einzigartigen Käsegenuss für die ganze Familie. Passt besonders gut zu Ciabatta und Baguette sowie einem fruchtigen Glas Rotwein.

510 ca. 2,5 kg 13,90 € / kg



Galbani Gorgonzola Erborinato (Kuhmilch)

Der beliebte Blauschimmelkäse Italiens, vollwürzig im Geschmack und zählt zu den Edelpilzkäsen. Edelpilzkäse sind sehr beliebt und gehören zu den Arten der halbfesten Schnittkäsesorten.

509 ca. 1,5 kg 11,90 € / kg



Gorgonzola Isola Fresca Erborinato

Italienischer halbfester Edelpilzkäse. Der Blauschimmelkäse besitzt einen sehr pikanten, unverwechselbaren und kräftigen Geschmack.

2561 ca. 1,5 kg 9,80 € / kg



**Taleggio Galbani
(Kuhmilch)**

Taleggio D.O.P. ist eine der ältesten Käsesorten der Lombardei und seit 1979 herkunftsgeschützt (g.U). Aufgrund seiner cremig-zarten Konsistenz und seines typischen, würzigen Geschmacks wird er von Käseliebhabern sehr geschätzt.

524 14,90 € / kg



Fontina DOP (Kuhmilch)

Fontina DOP ist ein Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung mit einem Milchduft, einem süßen Geschmack und einer weichen, schmelzenden Paste im Mund.

544 21,70 € / kg



Hartkäse Classico

Käse aus Kuhmilch, fettreduziert, feste Masse mit langer Reifung.

591 ca. 5 kg / VE 9,90 € / kg

Weichkäse vs. Hartkäse

Als Weichkäse werden Käsesorten bezeichnet deren Wasseranteil zwischen mindestens 50 und 60 % liegen. Hartkäse dagegen kennzeichnen Käsesorten, deren Trockenmassegehalt bei mindestens 60 % liegen. Hartkäse erhält aufgrund der langen Reifezeit einen sehr kräftigen und intensiven Geschmack. Je nach Käsesorte liegt die Reifezeit zwischen drei Monaten und drei Jahren. Bei fast jedem Hartkäse beträgt der Fettgehalt rund 45 %. Ausnahme ist der Parmesan. Er hat einen Fettgehalt von nur 32 bis 35% in der Trockenmasse. Weichkäse reift in der Regel von außen nach innen. Besonders bei erhöhten Temperaturen kann der Reifungsprozess erheblich beschleunigt werden. Anhand der typisch cremig-weichen Konsistenz, kann der gut gereifte Käse erkannt werden. Die Länge der Reifung verhält sich wie auch beim Hartkäse. Sie kann ebenfalls zwischen drei Monate und drei Jahren tendieren.



**Ricotta salata
(Kuhmilch)**

Ricotta ist ein italienischer Frischkäse, der aus der Molke von Kuh-, Schafs- oder Büffelmilch hergestellt wird. Dazu wird die Molke erhitzt und mit Säure zum Gerinnen gebracht, sodass das Eiweiß ausflockt.

572 ca. 1 kg / VE 7,90 € / kg



Biopek Pecorino Primosale bianco

Frischer Schafskäse. Milder und feiner geschmack hergestellt aus fester, weißer Käsemasse mit wenigen Löchern. Alterung 3/5 Tage. Vakuumverpackt.

2316 ca. 1 kg / VE 15,20 € / kg

KÄSE



Pecorino romano a ottavi (Schafsmilch)

Ein halbes Jahr reift der würzige Reibekäse, der nach der uralten Tradition aus purer Schafmilch gekäst wird. Mit seinem pikanten Charakter und der typisch körnigen Salzkristallstruktur begeistert er den Käsekenner.

568 ca. 3 kg 21,30 € / kg



Pecorino Giglio sardo (Schafsmilch)

Pecorino wird frisch, mittelreif und durchgereift gehandelt, bei einer Reifezeit von drei Monaten bis zu einem Jahr. Der kompakte Teig, der teilweise kleine Löcher aufweisen kann, ist beim frischen Käse weiß und strohgelb nach der Reifung.

532 ca. 3 kg 19,90 € / kg



Pecorino al tartufo (Schafsrohmilch)

Das Besondere an diesem Pecorino al Tartufo, der zu der Gruppe der Pecorino-Käse gehört, sind die Stücke vom schwarzen Trüffel, die mit in den Käseteig eingearbeitet wurden und mit dem Käse zusammen reifen. Das Ergebnis nach monatelanger Reifung ist ein Gedicht.

3343 24,50 € / kg



Ger. Grana Padano 1kg

Der Grana Padano ist ein lang und langsam reifender, halbfetter Hart- und Reibkäse aus Kuhmilch der weitreichenden Po-Ebene. Er gehört neben Parmesan und Mozzarella zu den bekanntesten und beliebtesten Käsesorten Italiens.

508 10 x 1 kg 14,50 € / kg



Grana Padano Scaglie

Der Grana Padano ist ein lang und langsam reifender, halbfetter Hart- und Reibkäse aus Kuhmilch der weitreichenden Po-Ebene. Er gehört neben Parmesan und Mozzarella zu den bekanntesten und beliebtesten Käsesorten Italiens.

3695 4 x 1 kg 15,30 € / kg



Grana Padano in Stücke (Kuhmilch)

Aufgrund ihrer hervorragenden organoleptischen Eigenschaften stellt die Typologie RISERVA das Nonplusultra dar. Der Käse dieser Kategorie ist der absolute Protagonist bei Tisch, sowohl in geriebener Form als auch als Tischkäse.

518 ca. 300 g 15,50 € / kg



Grana Padano (Kuhmilch)

Der Grana Padana (jung) ist eine feine Auswahl für qualitätsbewusste und anspruchvollste Verbraucher mit gehobener Esskultur auf der Suche nach Spitzenerzeugnissen.

597 12,90 € / kg



Grana Padano "Riserva" (Kuhmilch)

Der Grana Padano ist ein lang und langsam reifender, halbfetter Hart- und Reibkäse aus Kuhmilch der weitreichenden Po-Ebene. Er gehört neben Parmesan und Mozzarella zu den bekanntesten und beliebtesten Käsesorten Italiens. (20 Monate).

517 13,90 € / kg



Parmigiano Reggiano (Kuhmilch)

Es handelt sich folglich um einen Käse mit äußerst hochwertigen Eigenschaften, der anhand einer gründlichen und vollständigen Prüfung ausgewählt wird, die das äußerliche Aussehen des Käselais (ca. 18 Monate).

575 ca. 300 g 18,99 € / kg



Parmigiano Reggiano (Kuhmilch)

- besonders hochwertig;
- auffallend granulöse Struktur mit klarer radialer Splitterstruktur;
- einheitliche Farbe
- keine anormalen Gerüche;
- wohlriechend und fein im Geschmack. (ca. 18 Monate)

576 17,65 € / kg



Parmigiano Reggiano (Kuhmilch)

Er kann besonders lange Reifezeiten erreichen - bis zu vierundzwanzig Monate und länger - und gewinnt dabei einen immer reicheren und volleren Geschmack, ohne jedoch jemals aggressiv zu erscheinen. Die beste Wahl für Kenner und Gourmets (24 Monate).

519 18,30 € / kg

KÄSE



Ricotta Biraghi 1,5 kg (Kuhmilch)

Ob herzhaft oder süß, warm oder kalt, Ricotta ist so vielfältig wie die italienische Küche. Ideal für Soßen, zum verfeinern von Suppen, als Füllung für Gemüse und Teigwaren oder verfeinert mit Olivenöl als Brotaufstrich. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

3778 4 x 1,5 kg 7,90 € / Stk.



Mascarpone Isola Fresca 500 g

Milder cremiger Doppelrahm-Frischkäse. Die perfekte Zutat für Tiramisu, aber auch für warme Gerichte eine leckere Alternative zu Schlagsahne und Co.

3259 8 x 500 g 3,50 € / Stk.



Mascarpone Galbani 500 g (Kuhmilch)

Galbani Mascarpone hat einen besonders sahnig-milden Geschmack und eine außergewöhnliche Cremigkeit. Durch seine Größe eignet er sich perfekt für größere Tiramisu oder zur Zubereitung von Gerichten für die ganze Familie.

513 8 x 500 g 5,40 € / Stk.



Provolone dolce in Kugeln

Provolone Fattorie Cremona ist ein typisches Produkt der italienischen Milchtradition. Es ist ein halbharter gestreckter Quark. Lassen Sie sich vom frischen und delikaten Geschmack erobern.

523 12,90 € / kg



Provolone picc. in Scheiben

Provolone Fattorie Cremona ist ein typisches Produkt der italienischen Milchtradition. Scharfer Pasta Filata Käse mit pikantem Geschmack.

2053 12,90 € / kg



Burrata

Burrata ist ein Kuhmilchkäse mit einem extrem cremigen und feinen Herzen. Seine Cremigkeit wird sicherlich Ihre Nudelgerichte, Caprese-Salate oder sogar Ihre Pizzen bereichern.

2355 16 x 250 g 12,90 € / kg



**Mozzarella 125 g ILCA
(Kuhmilch)**

Die feinen Bayernland Mozzarella-Kugeln in Salzlake passen hervorragend zur klassischen Caprese, also zum Tomaten-Mozzarella-Salat.

514 10 x 125 g 1,09 € / Stk.



**Mozzarella Bufala Camp. 250 g
Bocconcini**

Mundgerechte Kugeln - für alle, denen 250 Gramm auf einmal zu viel sind und die lieber vielfältiger als nur in Scheiben schmausen möchten.

2517 12 x 250 g 14,50 € / kg



Mozzarella Bufala Campana 125 g

Die Milch stammt von Wasserbüffeln und gibt dem Käse ein sehr elegantes Aroma nach Blüten begleitet von einer frischen Säure.

2518 12 x 250 g 14,50 € / kg



Mozzarella Minis Bayernland 1 kg

Kleine köstliche Mozzarella-Kugeln, ideal für sommerliche Salatrezepte. In verschiedenen Packungsgrößen erhältlich.

1350 4 x 1 kg 7,90 € / kg



Mozzarella Goldsteig 1 kg

Die klassische Mozzarella punktet mit einem angenehm milden Geschmack, kombiniert mit einem dezent süßlichen Milcharoma. Sie ist perfekt für schmackhafte Salate und außerdem perfekt für leckere Hauptgerichte. Überzeugen Sie sich selbst von ihrer Vielfalt!

2864 15 x 1 kg 6,99 € / kg



Mozzarella Brot

Diese Mozzarella eignet sich hervorragend für den Gastronomiebedarf. Mozzarella eckig (Brotform).

515 ca. 4 x 2,5 kg 5,29 € / kg

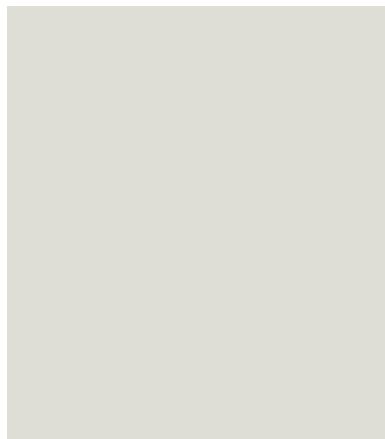
KÄSE



Mozzarella gewürfelt

Diese Mozzarella eignet sich hervorragend für den Gastronomiebedarf. Sie erhalten in der Großpackung insgesamt 1.000 g der Käsespezialität, mit der Sie beispielsweise Nudelgerichte, Salate oder Aufläufe verfeinern können. Der gewürfelte Mozzarella macht jede Mahlzeit zu einem Hochgenuss.

2876 10 x 1 kg 5,49 € / kg



Mozzarella Fior di Latte Sorrentina

Fior di Latte passt gut zu Pizza, auf der er köstlich schmilzt. Darüber hinaus kann der Käse sowohl für einfache Salate als auch für komplexere Rezepte verwendet werden.

3985 6 x 1 kg 7,25 € / kg



Mozzarella gerieben

Ein geriebener Mozzarella mit 45 Prozent Fett in der Trockenmasse.

693 8 x 1,5 kg 5,49 € / kg



Mozzarella Fior di Latte Julienne

Mozzarella aus Kuhmilch vom Brixner Milchhof Brimi, speziell für Pizza, 45% Fett i. Tr.

2960 4 x 2,5 kg 19,90 € / Stk.



Mozzarella Cubetti 2,5kg Beutel

Mozzarella ist ein Frischkäse aus gesponnenen Paste aus Büffeln oder Kuhmilch hergestellt.

697 4 x 2,5 kg 22,20 € / Stk.

Mozzarella, die weiße Käsespezialität aus Italien

Mozzarella ist ein ursprünglich italienischer Filata-Käse aus der Milch des Wasserbüffels oder des Hausrinds oder einem Gemisch beider Milcharten. Die Ursprungsform wurde aus Büffelmilch in der Gegend um Neapel, in Kampanien und im Süden Latiums, wo Hausbüffel schon seit dem 2. Jahrhundert gehalten werden, hergestellt. Mit einer Reifezeit von nur einem bis drei Tagen könnte man den Mozzarella zu den Frischkäsen zählen, doch das spezielle Filata-Herstellungungsverfahren unterscheiden ihn von anderem Frischkäse. Filata ist die Sammelbezeichnung für verschiedene Käsesorten, die sich durch ein besonderes Herstellungsverfahren auszeichnen, bei dem die Bruchmasse gesäuert, abgebrüht und zu langen Fäden ausgezogen wird. Daher die italienische Bezeichnung „Formaggio a pasta filata“. Was übersetzt in etwa „Käse aus gesponnenem Teig“ bedeutet.



Edamer holländisch 40%

Junger Edamer hat einen elastischen, goldgelben Teig, der sich in der Konsistenz von jungem Gouda unterscheidet. Edamer hat ein leicht würziges Aroma und einen reinen, milden, leicht säuerlichen Geschmack mit einer dezent salzigen Note im Abgang. Rohmilch-Edamer schmecken würziger und schärfer.

2937 ca. 1,5 kg 4,29 € / kg



Edamer Paladin 30%

Paladin Pizza Gourmet Edamer ist ideal zum Überbacken mit gleichmäßiger gold-gelber Bräunung. Frisch vom Stück gerieben, verleiht Paladin Pizza-Edamer jeder Pizza eine aromatische Note. (30% Fett i.Tr.)

506 ca. 3 x 3 kg 5,09 € / kg



Edamer Paladin 40%

Paladin Pizza Gourmet Edamer ist ideal zum Überbacken mit gleichmäßiger gold-gelber Bräunung. Frisch vom Stück gerieben, verleiht Paladin Pizza-Edamer jeder Pizza eine aromatische Note. (40% Fett i.Tr.)

573 ca. 3 x 3 kg 5,09 € / kg



Gouda Block 48% Holland

Holland

Aromatisch und mild im Geschmack. Mit exzellenten Schmelzeigenschaften und ein optimales Bräunungsverhalten. Ebenso lässt sich der Käse auch sehr gut schneiden und raspeln.

3806 4,29 € / kg



Gouda Block 48%

Milram

Der Gouda ist mit seinen hervorragenden Schmelzeigenschaften ein beliebter Pizzakäse und überzeugt mit seinem typischen Geschmack. Der Block lässt sich gut zuschneiden oder raspeln. Vielseitig in der warmen und kalten Küche einsetzbar.

3768 4,99 € / kg

KÄSE



Emmentaler 1/4

Ein Klassiker unter den vielseitig einsetzbaren Käsespezialitäten: Emmentaler. Der Käse hat 45 % Fett in der Trockenmasse und überzeugt mit vollem Geschmack.

501 ca. 20 kg 8,79 € / kg



Emmentaler Block

Emmentaler schmeckt pur zwischen- durch als gesunder, wertvoller Snack ebenso wie als Zutat in vielen köstlichen kalten und warmen Gerichten – von Salaten bis hin zu Gratins.

502 4 x 2,5 kg 7,90 € / kg



Trappistenkäse 40%

Trappistenkäse ist ein halbfester Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch.

504 ca. 12 kg 6,69 € / kg





H. Milch 1l

Voller Milchgeschmack garantiert – Naarmann’s H-Milch 3,5 % Fett bietet intensiven Milchgenuss und unendliche Cremigkeit. Zur Herstellung von Milchspeisen wie cremigen Puddings und Saucen eignet sie sich genau so wie zur Kreation von milchhaltigen Heißgetränken.

536	12 x 1 l	1,19 € /Stk.
------------	----------	--------------



Schlagsahne 20% Naarmann 1l

Naarmann’s Küchensahne mit 20 % Fett ersetzt das Kochen mit Schlagsahne. Sie verfeinert Suppen, Saucen und andere Gerichte ohne zu Verkochen und verleiht den Gerichten im Handumdrehen angenehme Cremigkeit.

512	12 x 1 l	2,79 € / Stk.
------------	----------	---------------



Schlagsahne 30% Naarmann 1l

Naarmann’s H-Sahne 30 % die erste Wahl der Küchenprofis. Durch das hohe Aufschlagsvolumen und die gute Festigkeit ist sie besonders dekorativ und krönt Süßspeisen jeder Art.

2179	12 x 1 l	3,59 € / Stk.
-------------	----------	---------------



Schlagsahne “Rote Kuh” 1l

Geschlagene und meist gesüßte Sahne wird als Beigabe zu Eis, Pudding, Obst, Kuchen, Waffeln und anderen Dessertspeisen gereicht.

516	12 x 1 l	3,99 € / Stk.
------------	----------	---------------



Hoplá / pflanzlicher Sahneersatz 1l

Frei von gehärteten Fetten, ist ideal als leichtes Gewürz in der Gastronomie als Alternative zu Sahne auf tierischer Fettbasis. In der Konditorei eignet es sich hervorragend für die Herstellung und Dekoration von Kuchen, gefüllten Kuchen, Semifreddos, Eis usw. Köstlich auch mit Crème Patissière, Schokolade, Haselnuss und anderen Aromen.

574	12 x 1 l	2,79 € / Stk.
------------	----------	---------------



Hoplá / pflanzlicher Sahneersatz süß 1l

Hoplá mit Zucker, frei von gehärteten Fetten, ist ideal für die Herstellung und Dekoration von Kuchen, gefüllten Kuchen, Semifreddos, Eis usw. Passt hervorragend zu Crème Patissière, Schokolade, Haselnuss und verschiedenen Aromen.

686	12 x 1 l	2,79 € / Stk.
------------	----------	---------------



10 Gewürze & Salze

Gewürze
Fonds
Zucker
Salze

GEWÜRZE



Knoblauchpulver

Knoblauchzehen sind in vielen Ländern frisch oder eingelegt in eine Salzlake oder in Öl erhältlich. Einen besonderen Stellenwert genießt er in der Küche des gesamten Mittelmeerraums, des Nahen Ostens und weiten Teilen Asiens.

336 1 kg 7,90 € / kg



Lorbärblätter zerkleinert

Der Echte Lorbeer wird als Gewürz- pflanze verwendet: Das Aroma der Blät- ter des Lorbeerbaums passt zu Suppen, Eintöpfen, Fleischgerichten, aber auch zu Fisch.

337 1 kg 9,90 € / kg



Origano

Oregano spielt als Gewürz in der deutschen Küche eher eine geringe Rolle. In der italienischen Küche ist er ein sehr wichtiges Gewürz, wird aber auch im gesamten übrigen Mittelmeer- raum viel verwendet.

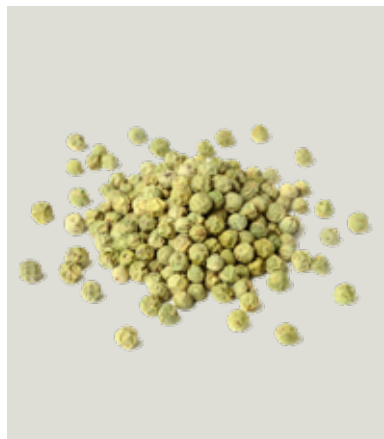
330 1 kg 7,90 € / kg



Paprika Edelsüß

Zur Herstellung werden die Paprika- früchte getrocknet und anschließend gemahlen. Je nach verwendeter Sorte und der damit verbundenen Schärfe sowie dem Anteil der Samen und Scheidewände kann Paprikapulver in verschiedene Kategorien eingeteilt werden.

334 1 kg 7,70 € / kg



Pfeffer grün

Grüner Pfeffer wird aus unreifen, früh geernteten Früchten gewonnen. Er unterscheidet sich vom schwarzen Pfeffer dadurch, dass er entweder frisch in Salzwasser eingelegt wird oder schnell und bei hohen Temperaturen getrock- net oder gefriergetrocknet wird.

342 850 g 4,99 € / Ds.



Pfeffer schwarz gemahlen

Schwarzer Pfeffer wird ebenfalls aus den unreifen (grün) bis knapp vor der Reife (gelb-orange) stehenden, durch Trocknen runzlig und schwarz ge- wordenen Früchten des Piper nigrum gewonnen.

343 1 kg 13,80 € / kg



Pfeffer schwarz geviertelt

Schwarzer Pfeffer wird ebenfalls aus den unreifen (grün) bis knapp vor der Reife (gelb-orange) stehenden, durch Trocknen runzlig und schwarz gewordenen Früchten des Piper nigrum gewonnen.

2723 1 kg 14,30 € / kg



Pfeffer schwarz in Körnern

Schwarzer Pfeffer wird ebenfalls aus den unreifen (grün) bis knapp vor der Reife (gelb-orange) stehenden, durch Trocknen runzlig und schwarz gewordenen Früchten des Piper nigrum gewonnen.

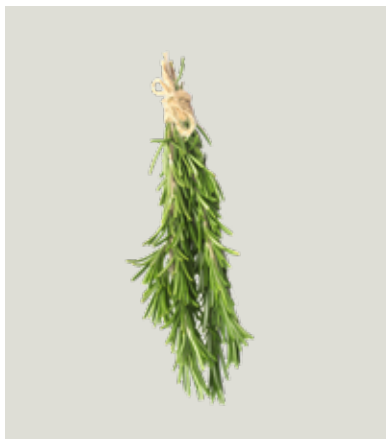
332 1 kg 12,30 € / kg



Pfeffer weiß gemahlen

Weißer Pfeffer ist von der Schale befreiter vollreifer Pfeffer. Zu seiner Produktion werden die reifen roten Pfefferbeeren etwa acht bis vierzehn Tage in fließendem Wasser eingeweicht, so dass sich die Schale durch Fäulnis ablöst.

333 1 kg 14,90 € / kg



Rosmarinblätter getrocknet

Rosmarin fand seine Verwendung zuerst in religiösen Kulturen und in Mitteln der Apotheker, bevor er in der Küche Einzug hielt. Rosmarin ist in der mediterranen Küche (vor allem in Italien und der Provence) ein wichtiges Gewürz.

338 1 kg 5,90 € / kg



Basilikumblätter getrocknet

Die frischen wie die getrockneten Blätter werden als Küchengewürz verwendet. Basilikum ist in der südeuropäischen, besonders der italienischen Küche eines der meist verwendeten Gewürze.

331 1 kg 6,90 € / kg



Chillis geschrotet

Die Chilis sind angenehm in der Schärfe, ohne dabei zu aufdringlich zu wirken. Geschrotete Chilis sind ideal zum Schärfen jeglicher Gerichte.

335 1 kg 7,90 € / Stk.

GEWÜRZE



Safran gemahlen

Safran schmeckt bitter-herb-scharf, was bei normaler Dosierung - anders als der typische Duft - nicht zum Tragen kommt. Er enthält Carotinoide, vor allem Crocin, sodass sich mit Safran gewürzte Gerichte intensiv goldgelb färben.

340 0,120 mg 0,90 € / Stk.



Pinienkerne

Pinienkerne sind in der mediterranen Küche sehr beliebt - zum Backen, in Salaten oder zum direkten Verzehr. Sie sind auch ein Bestandteil von Pesto Genovese aus der italienischen Küche sowie der „Torta della Nonna“.

3436 500 g 27,90 € / Stk.



Klare Fleischsuppe

MAGGI

Dank der Verwendung von herzhaftem Fleischextrakt und der Einlage von Kräutern und Gemüse erhält sie einen besonders aromatischen Geschmack. Sie eignet sich auch perfekt zum Verfeinern, Würzen von Suppen, hellen Saucen, Gemüse und Eintopfgerichten.

3488 5 kg 78,00 € / Stk.



Klare Gemüsebrühe

MAGGI

Die MAGGI Klare Brühe mit kräftiger Gemüsenote, mit Gemüse- und Kräuter-Einlage.

3802 900 g 16,80 € / Stk.



Bratensauce inst. 3Kg

MAGGI

Eignet sich vorzüglich für Suppen, Soßen, Gemüse und Eintöpfe. Ideal für Fleischgerichte

3803 3 kg 34,50 € / Bt.



Zuckertüten GIOVO

Perfekt für Ihre Kunden - GIOVO Zuckertüten - Portioniert zum mitnehmen. Für Kaffee, Tee usw. geeignet.

3495 1000Stk.-3,6 kg 13,90 € / VE



Zucker

Zum süßen Ihrer Speisen, Getränken usw. - Der klassische Raffinade Zucker.

133 10 x 1 kg 1,79 € / kg



Sale fino marino

Dieses erstklassige italienische Meersalz ist aus der mediterranen Küche nicht wegzudenken.

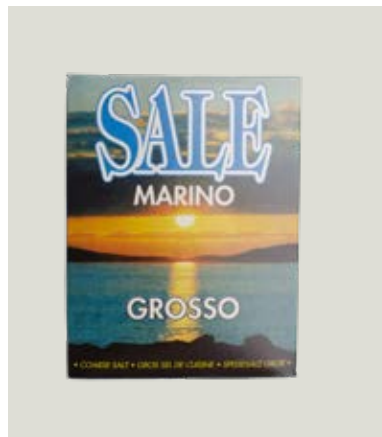
345 12 x 1 Stk. 0,49 € / kg



Sale fino essiccati sacchi

Dieses erstklassige italienische Salz ist aus der mediterranen Küche nicht wegzudenken.

1435 1 x 10 kg 4,35 € / Sack



Sale grosso marino

Dieses erstklassige italienische Meersalz ist aus der mediterranen Küche nicht wegzudenken. Auch ideal zu Fisch in Salzkruste.

346 12 x 1 kg 0,49 € / kg



Sale grosso essiccati sacchi

Grobes Salz wird für Lebensmittel, Wasserenthärter, Tierzucht oder Industrie verwendet.

370 1 x 10 kg 3,90 € / Sack





11 Caffè

Kaffee & Espresso
Ganze Bohnen
Gemahlene Bohnen
Siebträger Pads
Kapseln

Die Röstung von Kaffee

Um Rohkaffee genießbar zu machen, werden die Bohnen geröstet. Allgemein versteht man unter Rösten das Trockene Erhitzen der Kaffeebohnen, üblicherweise unter atmosphärischem Druck. Hierbei durchläuft das Röstgut unterschiedliche chemische und physikalische Prozesse, durch die die röstkaffeespezifischen Farb-, Geschmacks- und Aromastoffe gebildet werden. Bereits bei 60 °C beginnt der Röstvorgang und endet im traditionellen Röstverfahren bei ca. 200-250 °C, beziehungsweise im zeitsparenden Industrieröstverfahren bei Temperaturen von bis zu 550 °C. Sorte und Qualität der Rohkaffeebohnen, sowie Röstzeit und Temperatur bestimmen den Röstgrad und beeinflussen im Wesentlichen Aromabildung, Entwicklung der Geschmacksstoffe und Bekömmlichkeit. Schnelle Industrieröstungen bei hoher Temperatur bauen mehr Schadstoffe auf, wie Melanoidin und Acrylamid. Helle Röstungen führen zu einem eher säuerlichen, aber weniger bitteren Geschmack, während dunklere Röstungen leicht süß, aber bitter schmecken. Die Wärmeübertragung auf die Oberfläche der Kaffeebohnen erfolgt mittels Konvektion, Strahlung und Kontakt. Allerdings geht man zunehmend von der Kontakt- zur Konvektionsröstung über, bei der der Kaffee mit direkt oder indirekt beheizter Luft umspült und somit die Wärmeübertragung auf das Röstgut verbessert wird. Folgende Röstverfahren sind gebräuchlich:

- **Chargenröstung** entweder im Trommelröster oder im Fließbettröster
- **Kontinuierliche Röstung**, bei der Transport und Röstung des Kaffees in rotierenden Trommeln mit innenliegendem Transportsystem erfolgen

Man unterscheidet zwischen folgenden Röstgraden:

Helle Röstung, mittlere Röstung, Frühstücksröstung, starke Röstung, wiener Röstung, doppelte Röstung, französische Röstung, italienische Röstung



Caffè decaffinato in cialdina

Koffeinfreie arabische Kaffeemischung der süßesten und cremehaltigsten Sorten. Sie ermöglichen den Genuss eines optimalen Kaffees ohne die unerwünschten Nebenwirkungen des Koffeins. Äußerst süßer Geschmack, voller Körper, optimale Creme, sehr gefälliges Aroma.

339 150 x 7 g 0,29 € / kg



Caffè in cialdina

Lucaffè Cafe Lungo ist gröber gemahlen als Espresso und ermöglicht so einen cremigen und aromatischen langen Kaffee aus Ihrer Espressomaschine mit Pad-Träger.

362 150 x 7 g 0,29 € / kg



Caffè Destriero Gran Bar

Geschmacklich haben wir es hier mit einem sehr runden, aromatischen Kaffee zu tun, mit schöner Zeichnung in der haselnussfarbigen Crema. Ausdrücklich empfehlen möchten wir Granbar für die Verwendung als Schümlikaffee in vollautomatischen Maschinen.

320 6 x 1 kg 12,50 € / kg



Illy Espresso 3 kg ICN

Der einzigartige illy Blend aus 100% Arabica Bohnen in der unverwechselbaren 3 kg Dose. Blickfang und Symbol für höchste Qualität. Einnehmende Noten von Kakao und getrockneten Früchten mit einem vollmundigen Nachgeschmack vereinen sich in der dunklen Röstung INTENSO.

361 2 x 3 kg 117,50 € / Stk.



Illy Espresso 3 kg ICS

Der einzigartige illy Blend aus 100% Arabica Bohnen in der unverwechselbaren 3 kg Dose. Blickfang und Symbol für höchste Qualität. Sanfte Noten von Karamell, Orangenblüten und Jasmin mit einem süßen Nachgeschmack vereinen sich im mittleren Röstungsgrad CLASSICO.

3524 2 x 3 kg 117,50 € / Stk.



Die Ernte der Kaffeebohnen

Einmal im Jahr wird geerntet, in einigen Anbaugebieten auch zweimal. Nördlich des Äquators liegt die Ernte in der Zeit von Juli bis Dezember, südlich des Äquators in der Zeit von April bis August. In der Nähe des Äquators kann die Ernte in allen Jahreszeiten sein. Die Ernte dauert bis zu 10 oder sogar 12 Wochen, weil die Früchte auch am selben Strauch unterschiedlich lange für die Reifung benötigen. Wird mit der Hand so gepfückt, so dass nur die jeweils reifen Früchte geerntet werden, erzielt man bessere Qualität. Besonders Arabica-Kaffee wird selektiv handgepfückt, mittels der sogenannten „Picking-Methode“. Geringere Qualität muss in Kauf genommen werden, wenn jeweils alle Früchte unabhängig von ihrem Reifegrad mit der Hand oder mit Maschinen abgestreift werden (Striping-Methode), um Arbeit zu sparen. Nachsortieren verbessert jedoch dabei die Qualität. Strip-Ernte wird bei Robusta-Kaffee angewendet und bei Arabica-Kaffee in Brasilien und Äthiopien.

CAFFÈ



Caffè Borbone ist ein traditioneller italienischer Kaffeeproduzent, der seinen Sitz in der Nähe von Neapel hat und auf eine über 250 jährige Firmengeschichte zurückblicken kann.

Das Erfolgsgeheimnis ihrer Produkte liegt in der gründlichen Auswahl der Rohstoffe, der automatisierten, aber rundum überwachten Verarbeitung und dem stets in die Zukunft gerichteten Blick - eine Mentalität, die dem Unternehmen seit seiner Gründung innewohnt.



Caffè Borbone Cialda Blu

Sie ist das Ergebnis der Auswahl verschiedener Mischungen, um die perfekte Balance zwischen einem vollmundigen, nachwirkenden und süßen Geschmack zu erhalten. Prägend für die blaue Mischung ist ein edler Geschmack, ein kräftiger Charakter und ein intensives Aroma.

3874 19,25 € / 100 Stk.



Caffè Borbone Cialda Rosso

Ausgeprägt und cremig. Ein Geschmack, der zugleich pure Energie, kräftig, cremig und einfach nur köstlich ist. Sein kräftiger und nachwirkender Charakter hinterlässt im Gaumen ein angenehmes und magisches Gefühl - ein rundum erlesenes Erlebnis.

3955 17,60 € / 100 Stk.

! Cialda bzw. ESE Pads mit 44 mm. Geeignet für alle Maschinen, die mit dem E.S.E. System ("Easy Serving Espresso") arbeiten.



Caffè Borbone Cialda Oro

Die perfekte Verbindung zwischen Geschmack und Raffinesse, Cremigkeit, Süße und Vollmundigkeit. Die Mischung Suprema befriedigt selbst die anspruchsvollsten Gaumen, jene, die den echten Geschmack des wunderschönen Neapels suchen.

3957 19,79 € / 100 Stk.



Caffè Borbone Cialda Nera

Cremig, intensiv und ausgeprägt im Geschmack. Ein unerschütterlicher Charakter, der für die echte neapolitanische Kaffeetradition steht. Eine erlesene Auswahl verschiedener Mischungen, die für einen vollmundigen Espresso geschaffen wurden. Voll und cremig wie der Espresso in der Bar.

3956 16,49 € / 100 Stk.



Caffè Borbone Cialda Dek

Koffeinfrei. Es handelt sich um die richtige Mischung für diejenigen, die koffeinfreien Espresso bevorzugen. Intensiv und kraftvoll im Geschmack, ohne auf die Cremigkeit des echten Kaffees zu verzichten. Diese Mischung bewahrt alle Eigenschaften des perfekten neapolitanischen Kaffees.

3872 19,79 € / 100 Stk.



Caffè Borbone Grani Blu

Sie ist das Ergebnis der Auswahl verschiedener Mischungen, um die perfekte Balance zwischen einem vollmundigen, nachwirkenden und süßen Geschmack zu erhalten. Prägend für die blaue Mischung ist ein edler Geschmack, ein kräftiger Charakter und ein intensives Aroma.

3870

12,90 € / 1 kg



Caffè Borbone Grani Rosso

Ausgeprägt und cremig. Ein Geschmack, der zugleich pure Energie, kräftig, cremig und einfach nur köstlich ist. Sein kräftiger und nachwirkender Charakter hinterlässt im Gaumen ein angenehmes und magisches Gefühl - ein rundum erlesenes Erlebnis.

3972

12,90 € / 1 kg



Caffè Borbone Grani Oro

Die perfekte Verbindung zwischen Geschmack und Raffinesse, Cremigkeit, Süße und Vollmundigkeit. Die Mischung Suprema befriedigt selbst die anspruchsvollsten Gaumen, jene, die den echten Geschmack des wunderschönen Neapels suchen.

3973

13,10 € / 1 kg





Caffe Borbone Respresso Blu

Sie ist das Ergebnis der Auswahl verschiedener Mischungen, um die perfekte Balance zwischen einem vollmundigen, nachwirkenden und süßen Geschmack zu erhalten. Prägend für die blaue Mischung ist ein edler Geschmack, ein kräftiger Charakter und ein intensives Aroma.

3958

19,79 € / 100 Stk.



Caffe Respresso Rosso

Ausgeprägt und cremig. Ein Geschmack, der zugleich pure Energie, kräftig, cremig und einfach nur köstlich ist. Sein kräftiger und nachwirkender Charakter hinterlässt im Gaumen ein angenehmes und magisches Gefühl – ein rundum erlesenes Erlebnis.

3873

19,40 € / 100 Stk.



Caffe Respresso Oro

Die perfekte Verbindung zwischen Geschmack und Raffinesse, Cremigkeit, Süße und Vollmundigkeit. Die Mischung Suprema befriedigt selbst die anspruchsvollsten Gaumen, jene, die den echten Geschmack des wunderschönen Neapels suchen.

3959

21,80 € / 100 Stk.



Caffe Borbone Respresso Nera

Cremig, intensiv und ausgeprägt im Geschmack. Ein unerschütterlicher Charakter, der für die echte neapolitanische Kaffeetradition steht. Eine erlesene Auswahl verschiedener Mischungen, die für einen vollmundigen Espresso geschaffen wurden. Voll und cremig wie der Espresso in der Bar.

3960

17,50 € / 100 Stk.



Caffe Borbone Respresso Dek

Koffeinfrei. Es handelt sich um die richtige Mischung für diejenigen, die koffeinfreien Espresso bevorzugen. Intensiv und kraftvoll im Geschmack, ohne auf die Cremigkeit des echten Kaffees zu verzichten. Diese Mischung bewahrt alle Eigenschaften des perfekten neapolitanischen Kaffees.

3961

21,80 € / 100 Stk.

! Caffe Borbone Respresso Kapseln sind kompatibel mit Nespresso® Maschinen.



Caffè Borbone Don Carlo Blu

Sie ist das Ergebnis der Auswahl verschiedener Mischungen, um die perfekte Balance zwischen einem vollmundigen, nachwirkenden und süßen Geschmack zu erhalten. Prägend für die blaue Mischung ist ein edler Geschmack, ein kräftiger Charakter und ein intensives Aroma.

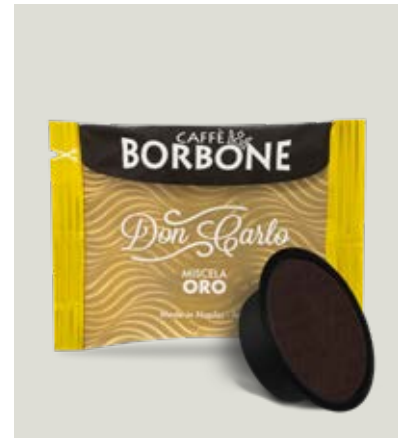
3962 19,79 € / 100 Stk.



Caffè Don Carlo Rosso

Ausgeprägt und cremig. Ein Geschmack, der zugleich pure Energie, kräftig, cremig und einfach nur köstlich ist. Sein kräftiger und nachwirkender Charakter hinterlässt im Gaumen ein angenehmes und magisches Gefühl – ein rundum erlesenes Erlebnis.

3966 18,20 € / 100 Stk.



Caffè Don Carlo Oro

Die perfekte Verbindung zwischen Geschmack und Raffinesse, Cremigkeit, Süße und Vollmundigkeit. Die Mischung Suprema befriedigt selbst die anspruchsvollsten Gaumen, jene, die den echten Geschmack des wunderschönen Neapels suchen.

3963 21,90 € / 100 Stk.

! Caffè Borbone Don Carlo ist kompatibel mit allen Lavazza® A Modo Mio -Systemen.



Caffè Borbone Don Carlo Nera

Cremig, intensiv und ausgeprägt im Geschmack. Ein unerschütterlicher Charakter, der für die echte neapolitanische Kaffeetradition steht. Eine erlesene Auswahl verschiedener Mischungen, die für einen vollmundigen Espresso geschaffen wurden. Voll und cremig wie der Espresso in der Bar.

3965 18,20 € / 100 Stk.



Caffè Borbone Don Carlo Dek

Koffeinfrei. Es handelt sich um die richtige Mischung für diejenigen, die koffeinfreien Espresso bevorzugen. Intensiv und kraftvoll im Geschmack, ohne auf die Cremigkeit des echten Kaffees zu verzichten. Diese Mischung bewahrt alle Eigenschaften des perfekten neapolitanischen Kaffees.

3964 21,90 € / 100 Stk.

! Caffè Borbone Don Carlo ist kompatibel mit allen Lavazza® A Modo Mio -Systemen.



Caffè Borbone Capsule Blu

Sie ist das Ergebnis der Auswahl verschiedener Mischungen, um die perfekte Balance zwischen einem vollmundigen, nachwirkenden und süßen Geschmack zu erhalten. Prägend für die blaue Mischung ist ein edler Geschmack, ein kräftiger Charakter und ein intensives Aroma.

3970

18,70 € / 100 Stk.



Caffè Borbone Capsule Rosso

Ausgeprägt und cremig. Ein Geschmack, der zugleich pure Energie, kräftig, cremig und einfach nur köstlich ist. Sein kräftiger und nachwirkender Charakter hinterlässt im Gaumen ein angenehmes und magisches Gefühl – ein rundum erlesenes Erlebnis.

3967

18,20 € / 100 Stk.



Caffè Borbone Capsule Oro

Die perfekte Verbindung zwischen Geschmack und Raffinesse, Cremigkeit, Süße und Vollmundigkeit. Die Mischung Suprema befriedigt selbst die anspruchsvollsten Gaumen, jene, die den echten Geschmack des wunderschönen Neapels suchen.

3971

19,90 € / 100 Stk.



Caffè Borbone Capsule Nera

Cremig, intensiv und ausgeprägt im Geschmack. Ein unerschütterlicher Charakter, der für die echte neapolitanische Kaffeetradition steht. Eine erlesene Auswahl verschiedener Mischungen, die für einen vollmundigen Espresso geschaffen wurden. Voll und cremig wie der Espresso in der Bar.

3968

17,50 € / 100 Stk.



Caffè Borbone Capsule Dek

Koffeinfrei. Es handelt sich um die richtige Mischung für diejenigen, die koffeinfreien Espresso bevorzugen. Intensiv und kraftvoll im Geschmack, ohne auf die Cremigkeit des echten Kaffees zu verzichten. Diese Mischung bewahrt alle Eigenschaften des perfekten neapolitanischen Kaffees.

3969

19,90 € / 100 Stk.



! Caffè Borbone Capsule ist kompatibel mit allen Lavazza Espresso Point-Systemen.







12

Dessert & Süßes

Dessertsaucen

Dessertpulver

Löffelbiskuit

Kleingebäck

DESSERT SAUCE TOSCHI



Mytopp Erdbeere

Toschi-Toppings bieten eine cremige Beilage mit einer unglaublichen Auswahl an Geschmacksrichtungen: Ideal für alle Catering-Profis, zum Dekorieren von Eis, Kuchen, Joghurt-desserts, Milchshakes, frischen Frucht-cocktails.

3546 6 x 1 kg 6,99 € / Fl.



Mytopp Schokolade

So wunderbar schokoladig ist die Toschi Mytopp Fragola Schokolade Dessertcrème! Sie macht Ihre Desserts wie Eis, Kuchen Joghurt- oder Quarkspeisen zum absoluten Geschmackserlebnis. Perfekt auch zum Kochen oder Backen.

3477 6 x 1 kg 6,99 € / Fl.



Mytopp Amarenakirsche

Toschi-Toppings bieten eine cremige Beilage mit einer unglaublichen Auswahl an Geschmacksrichtungen: Ideal für alle Catering-Profis, zum Dekorieren von Eis, Kuchen, Joghurt-desserts, Milchshakes, frischen Frucht-cocktails.

3478 6 x 1 kg 5,99 € / Fl.



Mytopp Kiwi

Toschi-Toppings bieten eine cremige Beilage mit einer unglaublichen Auswahl an Geschmacksrichtungen: Ideal für alle Catering-Profis, zum Dekorieren von Eis, Kuchen, Joghurt-desserts, Milchshakes, frischen Frucht-cocktails.

3479 6 x 1 kg 5,99 € / Fl.



Mytopp tropische Früchte

Toschi-Toppings bieten eine cremige Beilage mit einer unglaublichen Auswahl an Geschmacksrichtungen: Ideal für alle Catering-Profis, zum Dekorieren von Eis, Kuchen, Joghurt-desserts, Milchshakes, frischen Frucht-cocktails.

3480 6 x 1 kg 5,99 € / Fl.



Mytopp Karamell

Toschi-Toppings bieten eine cremige Beilage mit einer unglaublichen Auswahl an Geschmacksrichtungen: Ideal für alle Catering-Profis, zum Dekorieren von Eis, Kuchen, Joghurt-desserts, Milchshakes, frischen Frucht-cocktails.

3481 6 x 1 kg 6,99 € / Fl.



Preparato crema catalana

Eigelbe Pulvermischung mit Duft nach Zitronenschalen. Speziell entwickelt für die Kaltzubereitung ohne die Notwendigkeit des Aufkochens.

2169	6 x 1 kg	15,30 € / kg
-------------	----------	--------------



Preparato crema caramel

Pulvermischung für Crème Caramel, mit Zucker, Eiern und Karamelzucker.

269	6 x 1 kg	11,20 € / kg
------------	----------	--------------



Preparato per panna cotta

Pulvermischung mit den typischen Eigenschaften der Menù Panna cotta, der bei der Zubereitung sein volles Aroma entfaltet und der Panna cotta die typische Farbe verleiht.

319	6 x 1 kg	16,90 € / kg
------------	----------	--------------



**Verwendung von
Dessertsaucen**

Dessertsaucen werden zu Süßspeisen, wie Pudding, Flammeri, Mehlspeisen, süßen Aufläufen, pochierten Früchten, roter Grütze oder Eis serviert. Die Grundlage bilden oft frische oder gefrorene Früchte, Konfitüren, Fruchtsäfte und Schokolade. Häufig finden außerdem Sahne und Milch, Eier und Läuterzucker Verwendung. Liköre und Spirituosen dienen der Aromatisierung. Dessertsaucen können kalt oder warm serviert werden.



Mangini 3 Jolies

Schokoladenbonbons mit Krokanten aus Haselnüsse und Mandel mit Bitterschokolade, mit Milkschokolade und mit weißer Schokolade überzogen.

3589	1 kg	14,50 € / Btl.
-------------	------	----------------



Cantuccini di Sicilia

Das traditionelle Mandelgebäck aus Italien. Reichen Sie das Gebäck zu Kaffee oder Tee. In Italien genießt man das knusprige Mandelgebäck gerne mit einem Gläschen Vin Santo, dem "heiligen Wein" der Toskana.

367 6 x 1 kg 9,90 € / Stk.



Amarettini "Vincenzi"

Das klassische, italienische Gebäck - Amaretti Vincenzi - versprüht mediterranes Flair und begeistert als typische Mandelmakronen aus geschälten Süß- und Bittermandeln.

2013 12 x 100 g 1,25 € / Stk.



Savoirdi "Vincenzi"

Original italienische Löffelbiskuits von Vicenzi.

306 9 x 400 g 2,90 € / Stk.







TRAT



13

Ausschankweine



**Isola dei Nuraghi IGT Bianco
"Anghelia" 2 Liter**

Santadi

Strohgelb mit grünlichem Schimmer. Frisch-fruchtiges Bukett mit Noten von Grapefruit. Am Gaumen frisch, angenehme Frucht.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Vermentino, Nuragus

1070 6 x 1,5 l ● 5,80 € / Fl.



**Castelli Romani Sandele "Amabile"
2 Liter**

Strohgelb, Bukett ist charakteristisch und angenehm, leicht fruchtig. Am Gaumen halbtrocken, ausgeglichen und aromatisch.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Rebsorte: Cuvée

802 6 x 2,0 l ● 4,39 € / Fl.



**Castelli Romani Sandele "Bianco"
2 Liter**

Helles Strohgelb, Bukett ist charakteristisch und angenehm, typisch für frisches Obst. Am Gaumen trocken und weich, lebhaft, zart aromatisch.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Rebsorte: Malvasia, Trebbiano

805 6 x 2,0 l ● 4,49 € / Fl.



Chardonnay Agristella

1,5 Liter

Leuchtendes Strohgelb. Sanftes, feines und leicht fruchtiges Bukett. Am Gaumen trocken, frisch mit angenehmen Abgang.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Rebsorte: Chardonnay

2502 6 x 1,5 l ● 4,89 € / Fl.



Chardonnay IGT del Veneto

1,5 Liter

Leuchtendes Strohgelb. Frisches Bukett mit Noten von exotischen Früchten und Melone. Am Gaumen frisch und weich mit elegantem Abgang.

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Rebsorte: Chardonnay

813 6 x 1,5 l ● 4,75 € / Fl.



Frascati Fontana Candida

1,5 Liter

Helles Strohgelb. Frisches Bukett mit delikaten Noten von Wiesenblumen und Früchten. Am Gaumen trocken, weich mit fruchtigem Geschmack. Eleganter Abgang.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Rebsorte: Trebbiano, Malvasia

830 6 x 1,5 l ● 5,90 € / Fl.



Frizzantino Cantine Riunite

1,5 Liter

Strohgelb mit grünlichem Reflexen. Am Gaumen ist dieser Perlwein leicht, fruchtig und süßlich.

Alkoholgehalt: 7,5% Vol.

Rebsorte: Garganega, Trebbiano

807 6 x 1,5 l ● 3,90 € / Fl.



Glera Frizzante IGT Fusti Inox Villa Cornaro

25 Liter

Frisch-fruchtiger Perlwein vom Faß mit lebendiger Perlage. Ideal als Aperitif.

Alkoholgehalt: 11% Vol.

Rebsorte: Glera

826 1 x 25 l ● 3,20 € / L



Nuragus di Cagliari Dolianova DOC

1,5 Liter

Helles Strohgelb mit grünlichem Reflexen. Fruchtiges Bukett. Am Gaumen mild.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Rebsorte: Nuragus di Cagliari

1397 6 x 1,5 l ● 5,69 € / Fl.



Pinot Grigio Agristella IGT

1,5 Liter

Helles Strohgelb. Sortentypisches Bukett mit erfrischenden Noten von Zitrusfrüchten, die von dezenten Anklängen an Bittermandeln begleitet werden. Am Gaumen überaus frisch.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Rebsorte: Pinot Grigio

2501 6 x 1,5 l ● 5,40 € / Fl.



Pinot Grigio del Veneto Villa Cornaro

1,5 Liter

Helles Strohgelb. Elegantes Bukett mit fruchtigen Noten. Am Gaumen harmonisch und abgerundet mit ausbalanciertem Nachhall.

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Rebsorte: Pinot Grigio

831 6 x 1,5 l ● 4,99 € / Fl.



Soave Villa Cornaro

1,5 Liter

Strohgelb mit grünlichem Schimmer. Einnehmendes, intensives Bukett mit Noten von Weißdorn, Zitrusblüten und reifem, gelbem Obst. Am Gaumen ausbalancierte Säure mit weichem Finale.

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Rebsorte: Garganega

803 6 x 1,5 l ● 4,40 € / Fl.



Trebbiano d'Abruzzo Casal Thaule-ro DOP "Chorus"

1,5 Liter

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtiges Bukett mit Noten von Pfirsich und Zitrusfrüchten. Am Gaumen frisch und lebendig, ausgewogen.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Rebsorte: Trebbiano

804 6 x 1,5l ● 4,99 € / Fl.



Rosato Casa alle Vacche DOCG

1,5 Liter

Helles Kirschrosè, Intensiv mit überzeugendem Duft von Johannisbeeren, Moschus, bitter-süßem Honig.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Canaiolo, Colorino, Ciliegiolo

2931 6 x 1,5l ● 7,30 € / Fl.



Rosato Cavinel Toser Vini

1,5 Liter

Rosa Farbe mit violetten Reflexen. Junger, frischer und fröhlicher Wein mit einem charakteristischen trinkfertigen Geschmack und einem leicht fruchtigen Bukett.

Alkoholgehalt: 10,5 Vol.

Rebsorte: Merlot und Cabernet

3721 6 x 1,5l ● 3,90 € / Fl.



Anghelia IGT rosso

1,5 Liter

Sattes Rubinrot. Intensives Bukett mit fruchtigen Noten. Am Gaumen angenehme Frucht, weich und rund.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Carignano, Monica

1069 6 x 1,5l ● 5,80 € / Fl.



Barbera d' Asti Garetto

1,5 Liter

Die kräftige rubinrote Farbe und der fruchtige Duft kennzeichnen diesen Barbera. Er ist ein Wein für den täglichen Genuss und kann jung getrunken werden.

Alkoholgehalt: 14%

Rebsorte: Barbera

817 6 x 1,5l ● 7,70 € / Fl.



Bardolino Villa Cornaro

1,5 Liter

Rubin- bis Granatrot. Weiniges Bukett mit blumigen Noten. Am Gaumen trocken und mineralisch.

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

816 6 x 1,5l ● 4,99 € / Fl.



Cabernet Sauvignon Agristella

1,5 Liter

Schönes Dunkelrot. Intensives Bukett mit würzigen Noten von reifen Früchten, Himbeeren und Gewürzen. Frisch im Geschmack und leicht im Abgang.

Alkoholgehalt: 12 % Vol.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

2503 6 x 1,5 l ● 4,89 € / Fl.



Cannonau di Sardegna DOC

1,5 Liter

Helles Rubinrot. Einladendes Bukett mit Noten von dunklen Beeren, reifen Pflaumen, süßen Feigen und würzigen Kräutern. Weich und rund, gleichzeitig vollmundig und kräftig. Langer Nachhall.

Alkoholgehalt: 13%

Rebsorte: Monica

2684 6 x 1,5 l ● 7,49 € / Fl.



Castelli Romani Rosso Sandele

2,0 Liter

Sattes Rubinrot, intensives Bukett mit langem Abgang.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Cuvée

808 6 x 2,0 l ● 4,49 € / Fl.



Chianti Casa alle Vacche DOCG

1,5 Liter

Rubinrot mit intensivem purpurfarbenem Schimmer. Üppiges, weiniges und fruchtiges Bukett mit Noten von Veilchen und reifer Brombeere.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Sangiovese toscano, Canaiolo, Colorino, Ciliegiolo

819 6 x 1,5 l ● 8,50 € / Fl.



Lambrusco dell Emilia Medici Ermete

1,5 Liter

leuchtendes Rot. Perlender, duftender und süßer Wein. Die angenehme Süsse macht diesen Lambrusco zu einem schönen erfrischendem Wein.

Alkoholgehalt: 8% Vol.

Rebsorte: Lambrusco

820 6 x 1,5 l ● 4,10 € / Fl.



Lambrusco Emilia Due Colli

1,5 Liter

Lebhaftes Rot. Frisch-fruchtiges Bukett mit Noten von Kirschen. Am Gaumen weich und harmonisch.

Alkoholgehalt: 7% Vol.

Rebsorte: Lambrusco

812 6 x 1,5 l ● 4,35 € / Fl.



Lambrusco Emilia Due Colli

1,5 Liter

Lebhaftes Rot. Frisch-fruchtiges Bukett mit Noten von Kirschen. Am Gaumen weich und harmonisch.

Alkoholgehalt: 7% Vol.

Rebsorte: Lambrusco

812 6 x 1,5l ● 3,89 € / Fl.



Merlot del Veneto Villa Cornaro

1,5 Liter

Intensives Rubinrot. Körperreich, trocken, ausbalanciert mit wenigem Bukett und grasige Noten.

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Rebsorte: Merlot

842 6 x 1,5l ● 3,99 € / Fl.



Monica di Sardegna Dolianova DOV

1,5 Liter

Helles Rubinrot. Einladendes Bukett mit Noten von dunklen Beeren, reifen Pflaumen, süßen Feigen und würzigen Kräutern. Weich und rund, gleichzeitig vollmundig und kräftig. Langer Nachhall.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Monica

1395 6 x 1,5l ● 6,80 € / Fl.



Montepulciano Casal Thaulero

1,5 Liter

Rubinrot mit violettfarbenem Schimmer. Vollmundig, fruchtig und harmonisch. Langer Abgang.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Montepulciano

1700 6 x 1,5l ● 5,29 € / Fl.



Primitivo San Dele IGT

1,5 Liter

Intensives Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen. Intensives, sortentypisches Bukett. Voller Körper, elegant mit persistentem Nachhall.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Primitivo

2409 6 x 1,5l ● 6,20 € / Fl.



Nero D'Avola Paolini

1,5 Liter

Hell rubinrot mit violetten Reflexen. Stark fruchtiger Duft mit Noten von Kirschen, angenehmen Aromen. Am Gaumen ausgewogen mit eleganten Tanninen und mittlerer Ausdauer.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Nero d'Avola

2303 6 x 1,5l ● 4,90 € / Fl.



Fragolino Rosso "Terre del Sole"

Contri Spumanti

Leuchtendes Rubinrot. Intensives Bukett nach Erdbeeren. Am Gaumen sehr frisch, fruchtig und süß.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Fragolino und andere rote Rebsorten

1115 6 x 0,75 l ● 2,99 € / Fl.



Marsala Superiore Riserva 10 Anni

Marco De Bartoli

Leuchtendes Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen. Intensives Bukett mit Noten von Nüssen, Dörrobst, Zitrusfrüchten und gerösteten Mandeln.

Alkoholgehalt: 18,5% Vol.

Rebsorte: Grillo

2335 6 x 0,5 l ● 24,95 € / Fl.



M I R A V A L
P R O V E N C E

BOTTLED BY
Jolie-Pitt & Perrin

**Cotes de Provence Rosé
Chateau 2020**

Miraval

Das gemeinsame Werk der Hollywoodstars Angelina Jolie und Bratt Pitt, sowie der großen französischen Winzerfamilie Perrin. Im Duft finden sich elegante Aromen von Blüten, Beeren und Kräutern. Am Gaumen schmeichelt der Rosé mit voller Frucht, Mineralität und Komplexität.

3693 0,75 l Auf Anfrage

3694 1,5 l Auf Anfrage



Rosé Vintage Geschenkbox 0,75l

Dom Pérignon

Dom Pérignon Rosé ist eine Hommage an die Pinot-Noir-Traube mit dem einzigen Bekenntnis, ihren Zauber zu unterstreichen. Das bedeutet aber auch, Risiken einzugehen und Grenzen zu überschreiten.

3574 0,75l Auf Anfrage

Rosé Vintage 0,75l

Dom Pérignon

Dom Pérignon Rosé ist eine Hommage an die Pinot-Noir-Traube mit dem einzigen Bekenntnis, ihren Zauber zu unterstreichen. Das bedeutet aber auch, Risiken einzugehen und Grenzen zu überschreiten.

3576 0,75 l Auf Anfrage

Vintage 0,75l

Dom Pérignon

Das Bouquet beeindruckt zunächst durch seine Lieblichkeit und leuchtend reine Schwerelosigkeit: Pastelltöne, blumig-fruchtige Noten, die sich entfalten und anschließend auch dunkleren Nuancen von kandierten Früchten, reifem Getreide sowie einem Hauch Lakritz Raum geben.

3575 0,75 l Auf Anfrage





14 GRAPPA



Die Geschichte *des Grappa*

Grappa (der oder die, Mehrzahl: Grappas, Mehrzahl auf italienisch Grappe) ist ein aus Italien oder der italienischen Schweiz stammender Tresterbrand. Dieser wird aus den vergorenen alkoholhaltigen Pressrückständen der Weinherstellung, dem Trester, destilliert. Grappa hat einen Mindestalkoholgehalt von 37,5 Volumenprozent. Der Maximalgehalt beträgt für gewöhnlich 60 Volumenprozent, kann aber auch 70 Volumenprozent übersteigen. Die beliebtesten Grappas werden aus den Trestern roter Trauben gewonnen. Durch

das Holz von Lagerfässern können Farbe und Geschmack/Geruch bestimmt werden. So besitzen Grappas aus Kirschholzfässern einen süßeren, die aus Eichenholzfässern einen herberen Geschmack. Eine lange Lagerung in Kastanienholzfässern bringt eine bräunliche Farbe. Da die Schalen von weißen Trauben immer noch Zucker enthalten, werden sie mit Most aufgegossen und abermals vergoren. Der entstandene Wein wird anschließend destilliert. So entstehen Traubenbrände aus weißen Sorten.



Grappa di Moscato dell'Oltrepo Pavese

AB Selezione

Leuchtend goldgelb. Intensiv und vielschichtig, mit spürbaren Noten von Akazienhonig, Bienenwachs und Jasminstauden. Von nahezu cremiger Dichte, die Feinheit und Alkohol in sich einbindet.

Trester: Moscato

Alkoholvolumen: 42% Vol.

3073 6 x 0,5 l 36,40 € / Fl.



Grappa di Moscato d'Asti

AB Selezione

Leuchtend goldgelb. Kräftige Nuancen von Muskatellersalbei neben milderer Noten von Honig, kandierten Orangenschalen, Zitrusblüten und getrockneten Weinbeeren. Alle Komponenten sind harmonisch ineinander eingebunden.

Trester: Moscato

Alkoholvolumen: 42% Vol.

3074 6 x 0,5 l 36,40 € / Fl.



Grappa di Moscato di Pantelleria

AB Selezione

Leuchtend goldgelb. Vielfältige Aromen von tropischen Früchten, von Bananen über Ananas bis hin zu Papayas und Mangos, in einer nachhaltigen Folge von Tönen und Duftnoten in unterschiedlichen Intensitäten. Wärme und Fülle umspielen den Gaumen.

Trester: Moscato

Alkoholvolumen: 42% Vol.

3075 6 x 0,5 l 36,40 € / Fl.



Grappa di Moscato di Sardegna

AB Selezione

Leuchtend goldgelb. Geprägt von den klassischen Aromen der Rebsorte Moscato, aber mit offensichtlichen und typischen Noten von Lavendel, Salbei und getrockneten Blumen. Kräftig im Ansatz, der sich salzigen Tönen öffnet, die an das Meer erinnern.

Trester: Moscato

Alkoholvolumen: 42% Vol.

3076 6 x 0,5 l 36,40 € / Fl.



Grappa di Moscato Trani

AB Selezione

Leuchtend goldgelb. Elegante süßliche Anklänge von gelben Blumen, Obstkonfiture und kandierten Früchten. Intensiv, umfassend, samtig mit Noten von Pfirsichen, Honig, Aprikosen und Datteln.

Trester: Moscato

Alkoholvolumen: 42% Vol.

3269 6 x 0,5 l 36,40 € / Fl.



Grappa di Moscato Trentino

AB Selezione

Goldgelb mit zartrosa Nuancen. Delikate Noten von reifen Himbeeren, Veilchen und Thea-Rosen. Man erkennt würzige Anklänge von Zimt und Gewürznelken, mit einem Hauch von kandierten Orangenschalen.

Trester: Moscato

Alkoholvolumen: 42% Vol.

3152 6 x 0,5 l 36,40 € / Fl.



Grappa di Barolo

AB Selezione

Glänzend klar. Umfassend nach Wiesenkräutern, Waldbeeren und Wacholder. Von bemerkenswerter Eleganz. Geschmeidige Töne und die grüne Note umschmeicheln den Gaumen und hinterlassen im Abgang eine dezente Note von Lakritz.

Trester: Nebbiolo

Alkoholvolumen: 40% Vol.

3070 6 x 0,7l 37,30 € / Fl.



Grappa di Moscato d'Asti CRU

AB Selezione

Leuchtend und klar, vor einem frischen und wohlduftenden Hintergrund ragen voller Kraft Noten von kandierten Orangen, Pfirsichen und Akazienhonig heraus. Umfassende Empfindungen von Zitrusfrüchten und Salbei, die den Gaumen mit einem Hauch von Eleganz und Dichte einhüllen.

Trester: Moscato

Alkoholvolumen: 40% Vol.

3069 6 x 0,7l 37,30 € / Fl.



Grappa di Barolo Invecchiata

AB Selezione

Kräftig bernsteinfarben. Elegant in der Nase, mit allmählicher Entfaltung von orientalischen Gewürzaromen, die mit Noten von Pfeifentabak der Sorte Black Cavendish mit klassischen Komponenten von getrockneten Feigen und Vanille verschmelzen.

Trester: Nebbiolo

Alkoholvolumen: 40% Vol.

3238 6 x 0,7l 48,50 € / Fl.



Liquore alla Menta "Mynta"

AB Selezione

Klar und hell, denn es handelt sich um weiße Minze. Die grüne Version entsteht durch den Farbstoff E 131, der hier nicht verwendet wird. Pfefferig und intensiv, hinterlässt im Mund eine anhaltende Empfindung von Frische, gefolgt von einer leichten bitteren Note.

Likör mit eingelegter Pfefferminze

Alkoholvolumen: 28% Vol.

3283 6 x 0,7l 37,20 € / Fl.



Liquore di Mele "Calvilla"

AB Selezione

Zartes und leuchtendes Strohgelb. Einhüllende und ausgeprägte Noten von reifen Äpfeln, mit zartem Duft nach Zimt; sowie lieblichen Tönen von Lindenhonig, Bananen, Glyzinien im Hintergrund und ein feiner, zarter und saftiger Geschmack von Äpfeln.

Likör mit eingelegten Calvilla-Äpfeln

Alkoholvolumen: 28% Vol.

3151 6 x 0,7l 37,20 € / Fl.



Liquore di Cacao "Ananda"

AB Selezione

Intensives und klares Mahagoni-Rot, typisch für die Kakaosorte Arriba Superior Selecto. Kräftige und süßliche Duftnoten von Kardamom, rosa Pfeffer und Sandelholz, neben einer intensiven Komponente von Kakaobutter. Warm, lebendig und faszinierend.

Likör mit eingelegten Kakaobohnen

Alkoholvolumen: 28% Vol.

3071 6 x 0,7l 37,20 € / Fl.



Grappa "I Millesimi" 2000

AB Selezione

Klassisches Bernstein. Aromatisches Flair, das intensive Noten von Kakao und getrockneten Weinbeeren, von Trockenfeigen und Walnusshüllen enthält. Im Abgang lassen sich Komponenten von gerösteten und glasierten Maronen erfassen.

Trester: Moscato

Alkoholvolumen: 42% Vol.

3174 6 x 0,7l 100,20 € / Fl.



Grappa "I Millesimi" 1997

AB Selezione

Bernstein mit Holztönen. Reine balsamische Noten mit Komponenten von Lavendel und Muskatellersalbei, mit Anklängen an süße orientalische Gewürze, Safran und Weihrauch. GEV-Voll und komplex, samtig und ausgeprägt.

Trester: Moscato

Alkoholvolumen: 42% Vol.

3072 6 x 0,7l 111,60 € / Fl.



Grappa "I Millesimi" 1995

AB Selezione

Dunkles Bernstein mit Mahagoni-Tönen. Elegantes Potpourri mit orientalischen Gewürzen, Kakao, glasierten Maronen, Pfeifentabak, mit einem milden Finale von Tarassaco-Honig. Dieser Grappa verkörpert Harmonie und Musik.

Trester: Moscato

Alkoholvolumen: 42% Vol.

4095 6 x 0,7l 128,50 € / Fl.



Grappa "I Millesimi" 1994

AB Selezione

Dunkles Bernstein mit Mahagoni-Tönen. Elegantes Potpourri mit orientalischen Gewürzen, Kakao, glasierten Maronen, Pfeifentabak, mit einem milden Finale von Tarassaco-Honig. Dieser Grappa verkörpert Harmonie und Musik.

Trester: Moscato

Alkoholvolumen: 42% Vol.

3173 6 x 0,7l 173,00 € / Fl.





Grappa di Moscato "Valdavi"

Berta

Kristallklar. In der Nase elegant, ausgesprägt und harmonisch. Weicher Geschmack mit starken und angenehmen aromatischen Noten.

Trester: Moscato

Alkoholvolumen: 40% Vol.

1467 6 x 0,7l 25,10 € / Fl.

2844 1 x 1,5l 53,60 € / Fl.



Grappa di Barbera "Nibbio"

Berta

Kristallklar. Elegantes und harmonisches Bukett. Weicher Geschmack mit Noten von frischen Blüten und Unterholz.

Trester: Barbera

Alkoholvolumen: 40% Vol.

2030 6 x 0,7l 25,10 € / Fl.



Grappa di Nero d'Avola "Il Duca"

Berta

Intensive Bernsteinfarbe. Elegantes, harmonisches Bukett. Am Gaumen weich mit Anklängen an Vanille und Kirsche.

Trester: Nero d'Avola

Alkoholvolumen: 40% Vol.

2557 6 x 0,7l 25,30 € / Fl.



Grappa Invecchiata "Giulia"

Berta

Klare Bernsteinfarbe. Elegantes, harmonisches und ausgeprägtes Bukett. Weicher Geschmack mit Noten von Vanille und tropischen Früchten.

Trester: Chardonnay, Cortese

Alkoholvolumen: 40% Vol.

1465 6 x 0,7l 25,30 € / Fl.

2057 1 x 1,5l 53,90 € / Fl.



Grappa Invecchiata "Monprà"

Berta

Klare Bernsteinfarbe. Elegantes, harmonisches und ausgeprägtes Bukett. Weicher Geschmack mit Noten von Vanille und Kakao.

Trester: Barbera, Nebbiolo

Alkoholvolumen: 40% Vol.

1466 6 x 0,7l 25,30 € / Fl.

2058 1 x 1,5l 53,90 € / Fl.



Grappa Berta Sant' Antone (Mosc.)

Berta

Reifung in Eichenfässern für 12 Monate. Bernsteinfarben, elegant, harmonisch. Am Gaumen weich, Anzeichen von Salbei, Zitrus und Vanille.

Trester: Barbera

Alkoholvolumen: 40% Vol.

3665 6 x 0,7l 20,79 € / Fl.



Grappa Berta Bimba

Berta

Die Farbe ist klar und farblos. Die Nase elegant, harmonisch, ausgeprägt und rein. Am Gaumen weich, mit Noten von Rosen und Waldfrüchten.

Trester: Berta Selektion

Alkoholvolumen: 40% Vol.

953 6 x 0,7l 23,90 € / Fl.



Grappa Invecchiata "Unica"

Berta

Kristallklar. Elegantes und harmonisches Bukett. Am Gaumen trocken und ausbalanciert.

Trester: Berta Selektion

Alkoholvolumen: 40% Vol.

962 6 x 0,5l 23,90 € / Fl.



Grappa Invecchiata "Elisi"

Berta

Bernsteinfarben. Komplexes Bukett mit einem Hauch von Kakao und Kirsche. Reich einhüllend mit großer Persönlichkeit.

Trester: Berta Selektion

Alkoholvolumen: 43% Vol.

952 6 x 0,5l 27,40 € / Fl.

2060 1 x 3l 143,50 € / Fl.



Grappa "Il Fatto"

Berta

Bernsteinfarben. Komplexes Bukett mit Noten von Bitterschokolade und Gewürzen. Am Gaumen trocken, warm und sehr aromatisch.

Trester: Sangiovese

Alkoholvolumen: 40% Vol.

961 6 x 0,7l 22,90 € / Fl.



Grappa "Villa Prato" Giovane

Berta

Dieser gereifte Grappa ist das Ergebnis der sorgfältigen Auswahl der ausgezeichneten produzierten Schnäpse, die in den letzten 24 Monaten in verschiedenen Holzfässer gelagert worden sind.

Trester: Berta Selektion

Alkoholvolumen: 40% Vol.

2843 6 x 1,0l 27,30 € / Fl.



Grappa "Villa Prato" Elevata

Berta

Dieser gereifte Grappa ist das Ergebnis der sorgfältigen Auswahl der ausgezeichneten produzierten Schnäpse, die in den letzten 24 Monaten in verschiedenen Holzfässer gelagert worden sind.

Trester: Berta Selektion

Alkoholvolumen: 40% Vol.

2171 6 x 1,0l 31,20 € / Fl.



**Grappa
"Oltre il Vallo"**

Berta

Der Grappa ist seidig, einhüllend und lang anhaltend. Feinen Note von Orangen, Haselnüssen sowie Tabak und Honig.

Trester: Berta Selektion

Alkoholvolumen: 43% Vol.

3300 6 x 0,7l 45,30 € / Fl.



**Grappa di Barbera Invecchiata
"Roccanivo"**

Berta

Bernsteinfarben. Komplex, weich, faszinieren. Vielfältige Aromen wie Sauerkirsche, die kleinen Waldfrüchte, Schokolade und Vanille.

Trester: Barbera

Alkoholvolumen: 43% Vol.

2477 6 x 0,7l ohne HK* 84,00 € / Fl.

1463 6 x 0,7l mit HK* 93,00 € / Fl.



**Grappa Invecchiata
"Bric del Gaian"**

Berta

Bernsteinfarben. Komplex, weich, faszinierend. Vielfältige Noten wie Muskatellersalbei, Waldfrüchte, Grapefruit, und Vanille hervor. Reich und faszinierend.

Trester: Muscato

Alkoholvolumen: 43% Vol.

2478 6 x 0,7l ohne HK* 84,00 € / Fl.

1464 6 x 0,7l mit HK* 93,00 € / Fl.



Grappa Invecchiata "Tre Soli Tre"

Berta

Bernsteinfarben. Komplex, weich, faszinierend. Konzert der Gefühle in dem das reife Obst (Johannisbeere, Aprikose, Sauerkirsche), der Kakao und die Vanille hervorstechen.

Trester: Nebbiolo

Alkoholvolumen: 43% Vol.

2479 6 x 0,7l ohne HK* 84,00 € / Fl.

950 6 x 0,7l mit HK* 93,00 € / Fl.



Grappa Invecchiata "Magia"

Berta

Bernsteinfarben. Komplexes Bukett mit Noten von Bitterschokolade und Gewürzen. Am Gaumen trocken, warm und sehr aromatisch.

Trester: Berta Selektion

Alkoholvolumen: 43% Vol.

2792 6 x 0,7l ohne HK* 95,00 € / Fl.

957 6 x 0,7l mit HK* 102,00 € / Fl.



Grappa Paolo Ventanni

Berta

Komplexes Bouquet, vielschichtig, und umhüllend. Eine wahre Sinfonie an Eindrücken mit Aromen von reifen Früchten, Kirschen, aber auch Tabak, Kakao und Vanille. Ein reicher, einhüllender Geschmack.

Trester: Berta Selektion

Alkoholvolumen: 43% Vol.

1470 6 x 0,7l 152,00 € / Fl.

*Holzkiste



Sambuca Di Anisé

Berta

Komplexes, schmeichelndes Bukett. Ein berauschendes Aromaspiel von Sternanis. Ausgeprägt und vollmundig.

Likör mit Anis

Alkoholvolumen: 40% Vol.

3587 6 x 0,7l 29,30 € / Fl.



Il 28 Di Via San Nicolao

Berta

Komplexes, schmeichelndes Bukett. Ein berauschendes Aromaspiel von Rhabarber, Kalmus und Chinabaumrinde. Ausgeprägt und vollmundig.

Kräuterlikör

Alkoholvolumen: 30% Vol.

3664 6 x 0,7l 26,60 € / Fl.



Aquardens Composita "Primagioia"

Berta

Komplex, kraftvoll und einhüllend, mit einer starken Persönlichkeit. Herrliches Konzert der Gefühle mit Noten von Tabak, Kakao und Vanille.

Fruchtdestillat/Assemblage

Alkoholvolumen: 43% Vol.

969 6 x 0,7l 38,80 € / Fl.



Acquæ Vitæ

Berta

Sehr extraktreicher, runder Körper, warmer Geschmack und vollmundig weicher Abgang. Dieser Grappa ist eine wahre Rarität. Trauben verschiedener Rebsorten aus Piemont reifen nach der Destillation zwanzig Jahre im Fass.

Alkoholvolumen: 43% Vol.

2059 6 x 1,0l 31,90 € / Fl.



Brandwein "Casalotto Risaerva" 1986

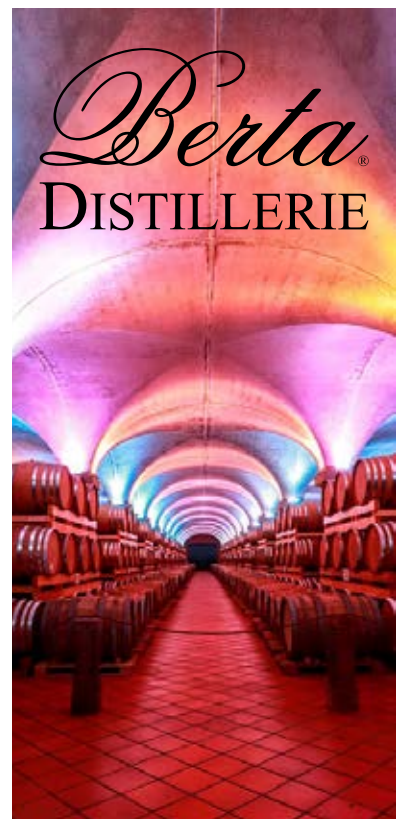
Berta

Der Casalotto 1986 ist ein erlesener Brandy aus den besten Weinen der Region, der 25 Jahre in edlen Fässern unterschiedlicher Holzarten reifte.

Brandwein

Alkoholvolumen: 43% Vol.

964 5 x 0,7l 80,50 € / Fl.





Grappa di Chardonnay

Beniamino Maschio

Klare Farbe. Frisches, blumiges Bukett mit zarten sortentypischen Noten. Weich, harmonisch und aromatisch, anhaltender Geschmack.

Trester: Chardonnay

Alkoholvolumen: 40% Vol.

1483	6 x 0,7l	10,30 € / Fl.
-------------	----------	---------------



Grappa Moscato Classica

Beniamino Maschio

Klare Farbe. Weißer, aromatischer Grappa mit fast schon süßem Abgang.

Trester: Moscato

Alkoholvolumen: 43% Vol.

2173	6 x 0,7l	10,90 € / Fl.
-------------	----------	---------------



Grappa Bianca "SanMichele"

Beniamino Maschio

Kristallklar. Breit gefächertes Bukett mit dezenten Geruchsnoten. Am Gaumen sehr ausgeglichen, körperreich mit sehr guter aromatischer Persistenz.

Trester: unterschiedl. weiße Rebsorten

Alkoholvolumen: 43% Vol.

932	6 x 1,0l	12,00 € / Fl.
------------	----------	---------------



Grappa Delicata Riserva 12 Mesi

Beniamino Maschio

Bernsteinfarben. Feine Anklänge von Vanille, Kakao und Honig. Am Gaumen weich.

Trester: Selektion aus Venetien

Alkoholvolumen: 38% Vol.

939	6 x 0,75l	9,10 € / Fl.
------------	-----------	--------------



Grappa Pinot Riserva

Beniamino Maschio

Aus ausgewähltem Pinot-Trester, 3 Jahre gereift in Eichenfässern. Intensiv und sanft am Gaumen mit langem Geschmackseindruck.

Trester: Pinot

Alkoholvolumen: 40% Vol.

909	6 x 0,7l	11,90 € / Fl.
------------	----------	---------------



Grappa Rara di Prosecco Riserva

Beniamino Maschio

Leuchtende Bernsteinfarbe. Intensives, harmonisches Bukett mit fruchtigen und dezenten Noten von Vanille, Kakao und Honig. Am Gaumen weich und sehr persistent.

Trester: Glera

Alkoholvolumen: 42% Vol.

901	6 x 0,7l	16,50 € / Fl.
------------	----------	---------------

*Holzkiste



Grappa BRENTÈ Gran Riserva

Beniamino Maschio

Die Cuvée „9 anni“ ist das Ergebnis einer über 100-jährigen Familientradition. Brennmeister „Nonno Beniamino“ stellt nach wie vor erstklassige Grappas aus den Schalen ausgewählter Prosecco- und Pinot-Trauben her. Dieser prestigeträchtige, samtige Grappa reift über 9 Jahre in hochwertigen Barriques. Bernsteinfarben, hat er intensive, harmonische Aromen mit deutlichen Noten von Kakaopulver, Vanille und Honig.

Trester: Selektion aus Prosecco- und Pinot-Trauben.

Alkoholvolumen: 42% Vol.

994 3 x 0,7l 37,90 € / Fl.



Limoncello

Beniamino Maschio

Mit tiefgelber Farbe mit einem intensiven und charakteristischen Aroma.

Fruchtig, leicht mit intensiver Fruchtnote der Zitrusfrüchte, frisch und angenehm im Geschmack.

Alkoholvolumen: 28% Vol.

934 6 x 1,0l 10,30 € / Fl.



Grappa Nardini bianca

Nardini

Kristallklar. Unverfälschtes, großzügiges, unmittelbares Bukett. Am Gaumen ausgewogen, intensiv, abgerundet

Trester: Nardini Selektion

Alkoholvolumen: 50% Vol.

937 6 x 1,0l 28,80 € / Fl.



Grappa alla Mandorla

Nardini

Aromatisch, trocken und süß im Nachgeschmack. Alle Nuancen des Grappas und der Mandel sind hierbei enthalten und erzeugen ein ausgewogenes Geschmackserlebnis.

Trester: Nardini Selektion

Alkoholvolumen: 50% Vol.

3701 6 x 1,0l 26,90 € / Fl.



Grappa Riserva

Nardini

Bernsteinfarben. Harmonisches Bukett. Am Gaumen weich, intensiv, reich an den durch die lange Reifung im Holzfass bedingten komplexen Nuancen.

Trester: Nardini Selektion

Alkoholvolumen: 50% Vol.

938 6 x 1,0l 31,50 € / Fl.



Grappa Lo Chardonnay 12 mesi

Distillatori Nonino

Leicht bernsteinfarben, aufgrund einer Lagerung in Barriques. Elegantes Bukett mit Noten von Brot, Vanille und Gebäck. Erschmeckt leicht nach Schokolade und frisch geschälten Mandeln.

Trester: Chardonnay

Alkoholvolumen: 41% Vol.

1956 1 x 0,7l 27,90 € / Fl.



Traubenbrand UE Uvabianca

Distillatori Nonino

Kristallklar. Frisch, duftend und leicht aromatisch. Das Traubendestillat UE® vereint in sich die Eleganz des Weinbrands und den Charakter des Grappas.

Trester: frisch gelesene, weiße Monovitigno®-Trauben

Alkoholvolumen: 38%.

2331 1 x 0,7l 27,60 € / Fl.



Traubenbrand UE La Malvasia

Distillatori Nonino

Kristallklar. Frisches Bukett. Am Gaumen leicht aromatisch. Erinnert an Aprikose und Birne.

Trester: Malvasia-Trauben

Alkoholvolumen: 38% Vol.

2025 1 x 0,7l 30,90 € / Fl.



Grappa di Prosecco Barrique

Distillatori Nonino

Bernsteinfarben. Elegant, frisch und leicht mit einer süßen Note, die an den delikaten Duft von Akazienblüten und Golden Delicious Äpfeln erinnert.

Trester: Glera

Alkoholvolumen: 38%

2511 1 x 0,7l 33,90 € / Fl.

UE il Fragolino

Distillatori Nonino

Kristallklar. Aromatisch, In der Nase eine Note von Safran. Vollfruchtig im Geschmack, erinnert am Gaumen an Holunder, Blaub- und Waldbeeren.

Trester: Fragolino-Trauben

Alkoholvolumen: 38%

1944 1 x 0,7l 31,50 € / Fl.





Grappa Cru Fragolino

Distillatori Nonino

Kristallklar. Aromatisch am Gaumen. Remindert an Blaubeere und Waldbeeren. Mundgeblasene Flaschen mit Jahrgangsangabe und Messingverschluss.

Trester: Fragolino Cru-Trauben vom Nonino-Weinberg

Alkoholvolumen: 45%

1953 1 x 0,5l 44,90 € / Fl.



Grappa Cru Ribolla

Distillatori Nonino

Kristallklar. Elegant, frisch und leicht blumig. - eine Quelle des wahren Genusses!

Trester: Ribolla Cru-Trauben vom Nonino-Weinberg

Alkoholvolumen: 45%

1954 1 x 0,5l 65,50 € / Fl.



Grappa Antica Cuvée Riserva

Distillatori Nonino

Eine ausgewählte Komposition von Monovitigno® Grappa nach der sorgfältigen Auswahl kostbarer Trester u. a. von Cabernet, Merlot und Refosco. 5 Jahre lange Reifung in Barriques.

Trester: Cuvée erlesener Trauben

Alkoholvolumen: 43%

3279 1 x 0,7l 49,50 € / Fl.



Amaro Quintessentia

Distillatori Nonino

Ein eleganter Likör mit großer Persönlichkeit, mit außergewöhnlichem Geruch nach Kräutern, verfeinert durch den Zusatz von in Barriques gereiftem Traubenbrand.

Alkoholvolumen: 35%

1948 1 x 0,7l 21,90 € / Fl.



Grappa Le Diciotto Lune

Distillatori Marzadro

“18 Monde” lang im Holzfass gereifter Grappa. Weich und trocken im Geschmack: Reif, rund und mild Feines Bouquet und lang anhaltend im Abgang *elektion*

Trester: Marzadro Selektion

Alkoholvolumen: 41%

3192 1 x 0,7l 28,30 € / Fl.



Grappa Giare Gewürztraminer

Distillatori Marzadro

Leuchtendes Strohgelb. Frischfruchtiges Bukett mit Noten von Zitrusfrüchten, Orangen, Johannisbeere und weißen Blüten. Am Gaumen, trocken, frisch und leicht fruchtig.

Trester: Gewürztraminer

Alkoholvolumen: 41%

3194 1 x 0,7l 36,60 € / Fl.



Grappa Giare Chardonnay

Distillatori Marzadro

Bernsteinfarben. Grappa aus einzelner Rebsorte mit feinem und elegantem Duft und intensiv-trockenem Geschmack.

Trester: Chardonnay

Alkoholvolumen: 45%

3195 1 x 0,7l 36,20 € / Fl.



Grappa Giare Amarone

Distillatori Marzadro

Grappa aus den drei typischen Rebsorten für Amarone destilliert, mit feinem und entschiedenem Bukett und angenehm-harmonischem Geschmack, der lange am Gaumen anhält.

Trester: Corvina, Rondinella, Molinara

Alkoholvolumen: 41%

3193 1 x 0,7l 36,60 € / Fl.



Grappa La Trentina Morbida

Distillatori Marzadro

Grappa mit maximalem Grad an Weichheit, der durch die sorgfältige Bagnomaria-Destillation im diskontinuierlichen Brennkolben aus einzelnen Rebsorten Chardonnay und Gewürztraminer gewonnen wird.

Trester: Chardonnay, Gewürztraminer

Alkoholvolumen: 41%

3196 1 x 0,7l 22,50 € / Fl.



Grappa La Trentina Tradizionale

Distillatori Marzadro

Grappa, der die Eleganz der Trentiner Tradition ausdrückt, indem er die typischen Rebsorten der Region, ihre Temperaturschwankungen kombiniert und durch die Erfahrungen veredelt.

Trester: Teroldego, Marzemino, Merlo

Alkoholvolumen: 41%

3197 1 x 0,7l 22,30 € / Fl.



Brandy Assemblaggio Villa 10 anni

Villa Zari

Leuchtende Bernsteinfarbe mit grün-goldenen Reflexen. Elegantes Bukett mit Noten von Holz, Vanille, Zimt, Leder, Trockenobst und schwarzem Tee. Am Gaumen warm und körperreich mit angenehmer Textur.

Alkoholvolumen: 44%

2578 6 x 0,5l 29,00 € / Fl.



Brandy Millesimato

Villa Zari

Bernsteinfarben. Üppiges Bukett mit Noten von Bienenwachs, Lakritze, Minze und Vanille. Am Gaumen samtig und einnehmend mit langem Nachhall.

Alkoholvolumen: 45%

2579 6 x 0,5l 47,00 € / Fl.



Grambrinus Elisir

Grambrinus

Sattes Rubin- bis Granatrot mit violettfarbenen Reflexen. Am Gaumen lieblich, harmonisch, trocken, tanninreich mit Anklänge an Veilchen. Sehr warm mit persistentem Abgang.

Likör auf Weinbasis

Alkoholvolumen: 45%

922 6 x 0,7l 18,90 € / Fl.



Grappa Stravecchia Magnum

Distilleria Zanin

Die Reifung in kleinen Eichenfässern für mindestens 12 Monaten und 6 weiteren in Kirschfässern verleiht ihm die typische Bernsteinfarbe und bereichert ihn mit Süßholznoten. Er ist weich, samtig und ausgewogen.

Trester: Merlot, Cabernet, Glera, Amarone

Alkoholvolumen: 41,5%

3514 6 x 1,5l 23,90 € / Fl.



Grappa Invecchiata "Friuldoro"

CIEMME


Sehr klares Bukett mit unverwechselbaren, intensiven Geschmack. Im Abgang beweist er eine harmonische Intensität mit milder Schärfe. Ein besonders aromatischer und fruchtiger Grappa.

Trester: Unterschiedl. Rebsorten aus Friaul

Alkoholvolumen: 40%

900 1 x 0,7l 10,05 € / Fl.





15 Weine

Schaum-/Perlweine
Rot-/Weißweine
Dessertweine



Die Geschichte des Weinbaus

Das Produkt der Rebe, der Wein, wurde als Getränk der Götter angesehen. Der griechische Gott Dionysos beziehungsweise sein römisches Pendant Bacchus waren in der Mythologie dem Wein gewidmet. In anderen Kulturen war der Wein ein Symbol vergossenen Bluts im Kampf gegen die Götter. Er wurde häufig als Grabbeigabe verwendet.

Aus der Familie der Weinreben gewächse hat die Gattung der Weinreben die größte Bedeutung für den Anbau. Der Schwerpunkt der natürlichen Verbreitung liegt in den klimatisch gemäßigten Regionen der nördlichen Hemisphäre. Von den rund 60 bekannten Spezies dieser Gattung wird nahezu ausschließlich die Edle Weinrebe (*Vitis vinifera*) für den Weinbau kultiviert. Eine untergeordnete Rolle spielen die Erzeugnisse von *Vitis riparia* und *Vitis labrusca*.



Wildreben lassen sich durch Fossilienfunde bis auf eine Zeit vor 80 Millionen Jahre zurückdatieren. Kerne von durch Menschenhand angebauten Reben konnten auf eine Periode von 8000 Jahren v. Chr. datiert werden. Solche Funde wurden in Georgien und im angrenzenden Teil der Türkei gemacht. Aus der frühen Jungsteinzeit liegen jedoch bereits Belege vor, dass die noch nicht sesshaften Völker die Beeren weiterverarbeiteten. Erst mit der Sesshaftigkeit wurde mit dem eigentlichen Weinbau begonnen. Nur dadurch konnten die Menschen den optimalen Lesezeitpunkt der Beeren abwarten. Die bislang älteste Kelteranlage wurde in Hadschi Firuz Tepe im Zagros-Gebirge im Iran gefunden. Die Anlage ist nach heutigem Kenntnisstand 7000-7400 Jahre alt.

Weinbau in Georgien lässt sich 5800 Jahre v. Chr. nachweisen, im 5. Jahrtausend v. Chr. auch in der vorderasiatischen Landschaft Sumer (heute südlicher Irak). Der Weinbau breitete sich im gesamten Nahen Osten aus, im 4. Jahrtausend v. Chr. bauten die Alten Ägypter Wein an. Etwa um 1700 v. Chr. kultivierten auf Kreta die Minoer erste Edelreben. In der babylonischen Mythologie repräsentierte Gilgamesch den Wein und seinen Konsum.

Griechische Kolonisten dürften im 7./6. Jh. v. Chr. erstmals Rebstöcke nach Gallien (Massalia, Marseille) gebracht haben. Sicher nachgewiesen ist Weinherstellung im heutigen Frankreich um 400 v. Chr. Im heutigen Schweizer Kanton Wallis konnte nachgewiesen werden, dass bereits zwischen 800 und 600 v. Chr. Reben kultiviert wurden. In Italien prägten sich verschiedene Erziehungsmethoden aus: an Bäumen, als Dachspalier am Kurzstamm oder kriechend auf dem Boden. Mit den Römern breitete sich der Weinbau in Spanien, Gallien und Nordafrika, etwas später auch an Rhein und Mosel (Germanien), aus.



Legende:

●	Spumante
●	Spumante Rosé
●	Weißwein
●	Roséwein
●	Rotwein
●	Dessertwein
🍷	Barrique

Südtirol



Weinbauregion Südtirol

Obwohl Südtirol mit knapp 5.300 Hektar Rebfläche nicht zu einer der größten Weinregionen Italiens zählt, hat das renommierte und traditionsbewusste Weingebiet viel zu bieten. Zwischen alpinem und mediterranem Klima und einer Höhenlage, die von 200 bis 1.000 Metern reicht, werden rund 20 unterschiedliche Rebsorten angebaut, aus denen eine Vielfalt an erstklassigen Weinen gekeltert wird. Es werden überwiegend reinsortige, charaktervolle, trockene Weißweine hergestellt, wie der Weißburgunder und der Chardonnay. Aber auch Rotweine wie der Vernatsch und der Lagrein sind weit über die italienischen Grenzen sehr beliebt.



Die acht DOC-Weine in Südtirol

„Kalterersee“ (ohne den Zusatz „Südtirol“) kann auch aus dem nördlichen Trentino stammen. Weiters gibt es das kaum noch verwendete DOC-Gebiet „Valdadige“ („Etschtal“), das große Teile Südtirols und des Trentinos umfasst.

Die vier IGT-Weine

Delle Venezie (auch in der Region Friaul-Julisch Venetien und der Region Venetien), Mitterberg, Vallagarina (auch in Venetien) und Vigneti delle Dolomiti oder Weinberg Dolomiten (auch in Venetien).

Unsere Winzer der Region


ALOIS LAGEDER


KURTATSCH
KELLEREI · CANTINA




ALOIS LAGEDER



**Pinot Grigio delle Venezie DOC
2021 "Riff"**

Alois Lageder

Leuchtende hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Feinfruchtiges, blumig-mineralisches Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten. Harmonischer, weiniger Geschmack. Mittelkräftiger, ausgewogener Körper.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Pinot Grigio

2300 6 x 0,75 l ● 6,23 € / Fl.



Pinot Bianco DOC 2021

Alois Lageder

Leuchtend, hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Elegantes, blumig-mineralisches Aroma kombiniert mit Geruchsnoten von reifen Früchten (Apfel, Pfirsich). Im Geschmack und Duft sehr ausgeprägt. Eleganter, ausgewogener Körper. Lebhaft frischer, mittellanger Nachgeschmack.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Rebsorte: Pinot Bianco

1146 6 x 0,75 l ● 10,10 € / Fl.



Chardonnay DOC 2022

Alois Lageder

Glanzhelle, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Feinfruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten. Ausgewogener, mittelkräftiger Körper und sauberer Geschmack. Frische, lebhafte Säure (Zitrusfrüchte) und mittellanger Nachgeschmack.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Chardonnay

1123 6 x 0,75 l ● 10,10 € / Fl.

3371 1 x 1,5 l 2018 16,40 € / Fl.



Pinot Grigio DOC 2021

Alois Lageder

Glanzhelle, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Ausgeprägtes, ausladendes, mineralisch-rauchiges Sortenaroma mit Noten von reifen Früchten, Südfrüchten und einer feinen Holzwürze. Kraftvoller Geschmack. Runder, voller Körper. Frisches Finale mit langanhaltendem, feinwürzigem Abgang.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Pinot Grigio

1145 6 x 0,75 l ● 9,60 € / Fl.

1831 12 x 0,375 l 2020 4,95 € / Fl.



Sauvignon Blanc DOC 2021

Alois Lageder

Leuchtende, hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Feines Sortenaroma (reife Südfrüchte, Stachelbeere, Holunderblüte, Brennnessel). Sauberer, aromatischer Geschmack mit kräftiger, gut in die Frucht eingebundener Säure. Ausladender, aber gleichwohl eleganter Körper.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Rebsorte: Sauvignon Blanc

1553 6 x 0,75 l ● 11,20 € / Fl.



Weingut
Alois Lageder

Das Familienweingut Alois Lageder steht für erstklassige Weine aus Südtirol. Basierend auf seinem erweiterten Naturverständnis erzeugt Alois Lageder Weine, die die Kraft und das Gleichgewicht der Natur in sich tragen. Im Sinne einer biologisch-dynamischen Landwirtschaft entwickelt das Weingut sein Wissen stetig weiter, tauscht es mit seinen Winzerpartnern aus und trägt es in neue Bereiche. 1823 gegründet, wird das Unternehmen heute in fünfter und sechster Generation von Alois Lageder und Alois Clemens Lageder geführt.



Gewürztraminer DOC 2020

Alois Lageder

Glänzende strohgelbe Farbe mit leicht rötlichem Schimmer. Ausgeprägtes frischfruchtiges, delikates Aroma mit floralen (Rose, Geranium) Geruchsnoten sowie Eindrücken von reifen exotischen Früchten und einem feinen Zitruston.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Gewürztraminer

1105 6 x 0,75 l ● 11,90 € / Fl.



Chardonnay DOC 2020

“Gau”

Alois Lageder

Gehaltvoller, im Stahltank vergorener und gereifter Chardonnay. Die Trauben stammen von den Weinberglagen Gau auf dem Margreider Schuttkegel. Reiches, komplexes Aroma mit delikater, leicht buttriger Nase und Noten reifer Südfrüchte.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Chardonnay

1455 6 x 0,75 l ● 13,99 € / Fl.



Pinot Bianco DOC 2018

“Haberle”

Alois Lageder

Leuchtende, hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Feines, ausgesprochen fruchtiges (Apfel, Pfirsich), sortentypisches Aroma. Sehr dezente Holznote. Duft und Geschmack sehr ausgeprägt. Eleganter, ausgewogener Körper.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Rebsorte: Pinot Bianco

1139 6 x 0,75 l ● 12,85 € / Fl.



Pinot Grigio DOC 2021

“Porer”

Alois Lageder

Glanzhelle, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Ausgeprägtes, ausladendes, mineralisch-rauchiges Sortenaroma mit Noten von reifen Früchten, Südfrüchten und einer feinen Holzwürze. Kraftvoller Geschmack. Runder, voller Körper.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Pinot Grigio

1149 12 x 0,75 l ● 15,25 € / Fl.



Sauvignon Blanc DOC 2018

“Lehen”

Alois Lageder

Leuchtende, hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Ausgeprägtes, zugleich dezentes Sortenaroma mit Aromen von reifen Früchten (Pfirsich und Aprikose), schwarzen Johannisbeeren und Holunderblüten.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Sauvignon Blanc

1661 6 x 0,75 l ● 15,80 € / Fl.



Gewürztraminer DOC 2021

“Am Sand”

Alois Lageder

In der Nase kräftiges, komplexes Aroma mit Spätlesecharakter. Am Gaumen zeigen sich tropische Früchte in Kombination mit Geruchsnoten, die an Blumen und Kräuter erinnern und einem eleganten Zitruston.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Gewürztraminer

4084 6 x 0,75 l ● 19,30 € / Fl.



**Chardonnay IGT 2020
"Löwengang"**

Alois Lageder

Glanzhelle, goldgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Reiches, komplexes, zurzeit noch etwas verhaltenes Aroma mit einer delikaten, leicht "butterigen" Nase und dem Duft von Vanille. Voller, opulenter aber dennoch eleganter Geschmack, begleitet von einer frischen, angenehmen Säure.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Chardonnay

1106 6 x 0,75 l ●  49,90 € / Fl.

2509 12 x 0,375 l **2017** 18,80 € / Fl.

2353 1 x 1,5 l **2020** 106,20 € / Fl.


ALOIS LAGEDER





Lagrein Rosé IGT 2021

Alois Lageder

Rosa Farbe mit rubinroten Reflexen. Intensiver, fruchtiger Geruch. Voller, ziemlich kräftiger Körper; weiniger Geschmack, mit frischer Säure und feiner Bitternote im Abgang.

Alkoholgehalt: 11% Vol.

Rebsorte: Lagrein

1709 6 x 0,75 l ● 8,75 € / Fl.



Merlot DOC 2017

Alois Lageder

Mitteltiefe kirschrote Farbe. Beeriges, sortentypisches Aroma mit leicht würzigem Geschmack. Jugendlicher, frischer, fruchtiger und harmonischer Geschmack. Mittelkräftiger Körper mit spürbarem Gerbstoff im Abgang.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Merlot

1042 6 x 0,75 l ● 10,70 € / Fl.



Pinot Noir DOC 2020

Alois Lageder

Mitteltiefe, rubinrote Farbe mit granatrotem Schimmer. Sortentypisches Aroma von roten Beeren und Kirschen, feine Gewürznoten, leicht "erdiger" Charakter. Weicher, runder Geschmack. Ausgewogener, mittelkräftiger Körper. Frischer Abgang mit feiner würzigem Gerbstoff und gutem Nachhall.

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Rebsorte: Pinot Noir

1779 6 x 0,75 l ● 12,39 € / Fl.



Lagrein DOC 2019

Alois Lageder

Mitteltiefe, intensive kirschrote Farbe mit rubinrotem Schimmer. Reiches, fruchtiges (Zwetschge), würziges Aroma mit Geruchsnoten von Leder, Teer und Kakao, aber auch floralen Nuancen (Veilchen). Voller, ziemlich milder Geschmack mit "erdigem" Nachhall und spürbarem Gerbstoff.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Lagrein

1600 6 x 0,75 l ● 11,80 € / Fl.



Cabernet DOC 2019 Riserva

Alois Lageder

Mitteltiefe, kirschrote Farbe mit granatrotem Reflex. Sehr sortentypisches Aroma (Cassis, Kirsche) mit eleganter Würze und Geruchsnoten von Leder, Teer und schwarzem Pfeffer. Kräftige Struktur, fleischiger, runder, noch recht jugendlicher Geschmack.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

1096 6 x 0,75 l ● 12,30 € / Fl.



**Lagrein DOC 2017
"Lindenburg"**

Alois Lageder

Mitteltiefe kirschrote Farbe mit rubinrotem Schimmer. Sehr intensives, fruchtiges (Zwetschge, Kirsche), würziges Aroma mit Geruchsnuancen von Leder, Teer und dunkler Schokolade, aber auch floralen Nuancen (Veilchen). Feine Holznote.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Lagrein

2346 6 x 0,75 l ● 23,90 € / Fl.

2348 1 x 1,5 l 2017 22,90 € / Fl.



**Pinot Noir DOC 2019
"Krafuss"**

Alois Lageder

Mitteltiefe, granatrote Farbe mit rubinrotem Reflex. Ausgeprägtes, sortentypisches Aroma mit Geruchsnoten von roten Beeren, Kirschen, sowie feinen Gewürzen, Zimt, weißem Pfeffer.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Pinot Noir

1662 6 x 0,75 l ●  34,30 € / Fl.



**Cabernet Sauvignon DOC 2016
"Cor Römigberg"**

Alois Lageder

Helles und brillantes Rubinrot. Elegantes Bouquet, in dem sich Anklänge an kleine Früchte mit eleganten floralen Noten von Rose und Veilchen verbinden. Rund und weich, mit einer ausgewogenen Säure.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

1121 12 x 0,75 l ●  41,90 € / Fl.



**Cabernet DOC 2019 "Löwengang
Historischer gemischter Satz"**

Alois Lageder

Sehr tiefe, satte kirschrote Farbe. Noch ziemlich verhaltenes Aroma mit viel Frucht (Kirsche, schwarze Johannisbeere) und rauchig-würzigen Geruchsnoten in Kombination mit einem feinen Holzton (Barrique).

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Carménère, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

1095 6 x 0,75 l ●  62,10 € / Fl.





KURTATSCH
KELLEREI · CANTINA



Weingut *Kurtatsch*

Einmalig in Europa, erstrecken sich die Kurtatscher Weinberge in einer Höhenlage von 220 bis 900 m. Der Großteil davon auf steilen Hängen - sei es in Brenntal, eine der heißesten Lagen in Südtirol, oder im Ortsteil Graun auf 900 Höhenmetern. Die Bodenbeschaffenheit des Gemeindegebietes ist außergewöhnlich vielschichtig. Durch die zusätzliche, unterschiedliche Ausrichtung des Geländes finden die verschiedenen Rebsorten beste Anbaubedingungen. Jeder Wein wird von seinem Terroir, der Begriff, der alle klimatischen, geologischen und geografischen Eigenschaften vereint, geprägt. Lage für Lage. Wein für Wein.



Pinot Grigio DOC 2021

Kurtatsch

Hellgelb bis Gelb. In tieferen Kurtatscher Lagen entwickelt der Pinot Grigio eine milde Säure, während der hohe Alkohol- und Extraktgehalt Stärke und Wohlgeschmack bedingen.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Pinot Grigio

2932 6 x 0,75 l ● 7,70 € / Fl.



Pinot Bianco DOC 2021

Kurtatsch

Hellgelb bis grünlich. Frische Apfel- und Birnenfrucht mit feinem Duftspiel und eine rassige Säure, die niemals abweisend wirkt. Der Wein überrascht mit rätselhaften mineralischen Spuren, die im Gaumen wie ein Nachhall aller Gesteinsschichten wirken

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Pinot Bianco

2933 6 x 0,75 l ● 7,70 € / Fl.

Weißwein Terroir

In den luftigen Höhenlagen oberhalb des Hauptortes gedeihen unsere besten Weißweine. Die Weiler Hofstatt und Penon bzw. ihre Weinberge liegen oberhalb einer Meereshöhe von 550 m. Das Mikroklima in diesem zum Teil abenteuerlich steilen Gelände wird von den am Abend einsetzenden, kühlenden Fallwinden mitbestimmt. Durch die markanten Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht werden die frischen Aromen und die lebhaft Säure bewahrt. Die schlanken, kalkhaltigen Böden aus Sediment und Urgestein prägen die Weißweine zusätzlich. Das bunte Spektrum der Mineralsalze fördert das Reifungspotenzial in der Flasche nachhaltig.



Chardonnay DOC 2021 "Caliz"

Kurtatsch

Der Kurtatscher Chardonnay ist Strohgelb mit grünlichen Reflexen und duftet nach Bananen und Lebkuchengewürz. Die charakteristische mediterrane Fruchtfülle erhält eine straffe Säurestruktur durch ausgewählte Chardonnay-Partien aus den hochgelegenen Terrassenweingärten von Kurtatsch.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Chardonnay

2935 6 x 0,75 l ● 7,90 € / Fl.



Sauvignon DOC 2022

Kurtatsch

Grünlichgelb bis Strohgelb. Die Sauvignonrebe bevorzugt luftige Hänge wie die Kurtatscher Lagen zwischen 400 und 600 Höhenmetern. Auf den tiefgründigen, teilweise stark mit Schotter durchzogenen Böden entsteht ein filigraner Sauvignon-Typ, der im Gaumen ausgewogen und saftig wirkt.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Sauvignon blanc

2934 6 x 0,75 l ● 8,70 € / Fl.



Mitterberg Bronner IGT 2016

Kurtatsch

In der Nase zeigt er sich vielschichtig. Das delikate Bouquet erinnert an frisches Steinobst, reife Zitrusfrüchte und Wiesenblumen. Der energische Säurebiss und die frischen mineralischen Spuren verleihen dem Wein eine besondere Dynamik, die den kernigen Körper raffiniert in die Länge zieht.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Bronner

4083 6 x 0,75 l ● 9,10 € / Fl.



Gewürztraminer DOC 2020

Kurtatsch

Ein körperreicher Wein mit kräftigem Rückgrat und konzentriertem, barockem Aroma. Ein ausgeprägter mineralischer Nerv verleiht dem fast öligen, nach Rosen, Magnolien und Lychees duftenden Körper eine anhaltende Frische.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Gewürztraminer

3287 6 x 0,75 l ● 9,70 € / Fl.



Pinot Bianco Alto Adige DOC 2020 "Hofstatt"

Kurtatsch

Das reichhaltige mineralische Gefüge prägt den Weißburgunder Hofstatt zu einem außergewöhnlichen weißen Gebietswein. In seiner Jugend ist er noch wild. Im Stadium der Genussreife begeistert er mit filigraner Bergapfel Frucht und mit Zitronenmelisse.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Pinot blanc

3155 6 x 0,75 l ● 10,40 € / Fl.



Sauvignon DOC 2021 "Koff"

Kurtatsch

In der Jugend oft noch fest und verschlossen, trotzdem sind Dynamik, Kraft und mineralisches Rückgrat deutlich zu spüren. Durch die Reifung im großen Holzfass wird diesem eleganten Sauvignon zusätzliche Komplexität und Länge verliehen.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Sauvignon blanc

3154 6 x 0,75 l ● 14,20 € / Fl.



Alto Adige DOC 2019 "Amos"

Kurtatsch

Den aromatischen Hintergrund bilden kostbare Kerner-, Sauvignon- und Müller Thurgau - Anteile, welche dem AMOS ein exotisches Fruchtfinale verleihen, das an weißen Pfirsich, Lychees, Orangenblüten und einen Hauch von Zimtstange erinnert.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Weißburgunder, Chardonnay, Pinot Grigio, Kerner, Sauvignon

3275 6 x 0,75 l ● 16,80 € / Fl.



Gewürztraminer DOC 2016 "Brenntal"

Kurtatsch

Stroh bis goldgelb Farbe. Dieser Wein ist ein sehr vollmundiger und aromatischer Weißwein. Am Gaumen ist er gut strukturiert, kräftig, ausgewogen. In der Nase ausgeprägt und das mineralische Gefüge verleiht dem nach Rosen, Magnolien und Lychees duftenden Körper eine anhaltende Frische.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Gewürztraminer

3276 6 x 0,75 l ● 17,40 € / Fl.





KURTATSCH

KELLEREI · CANTINA

Chardonnay Riserva DOC Kurtatsch 2020 "Freienfeld"

Kurtatsch

Der Chardonnay Freienfeld, ein Blend der besten Chardonnay Trauben, wird nur in den Jahrgängen mit optimalem Witterungsverlauf gekeltert. Ursprünglichkeit und naturnaher Anbau sind die Leitlinien im Weinberg. Der Chardonnay ist geprägt von stilvoller Opulenz, mit viel exotischer Frucht und delikaten, hochfeinen Röstaromen. Das komplexe Bouquet erinnert an reife Zitrusfrüchte, Kokosnüsse und an einen Hauch von Vanille. Extrakt und Säure bilden eine reizvolle Balance. Der Geschmack ist rund, mit samtiger Frucht und angenehm integriertem Tannin. Ein vielschichtiger, eleganter Chardonnay mit großem Reifepotential.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Chardonnay

3697

6 x 0,75 l



27,50 € / Fl.



Saft vom Sauvignon Blanc 2022 "Flein"

Kurtatsch

Die Trauben werden sanft wie Champagner gepresst und der Saft dank neuester Technologie schonend pasteurisiert. Er präsentiert sich in strahlendem strohgelb. Grüner Apfel, frische Trauben vereint mit grüner Paprika und Limetten. Angenehmes Zucker-Säure-Spiel. Komplex und trotzdem leichtfüßig. Eine feine Alternative zu einem Glas Wein.

ALKOHOLFREI

Rebsorte: Sauvignon Blanc

3983

6 x 0,75 l



9,70 € / Fl.





KURTATSCH

KELLEREI · CANTINA

Cabernet Sauvignon Riserva DOC Kurtatsch 2018 "Freienfeld"

Kurtatsch

Der Name „FREIENFELD“ stammt vom gleichnamigen Renaissance-Ansitz in welchem die Kellerei 1900 gegründet wurde. Bereits zu jener Zeit ließen die sonnenexponierten Kurtatscher Hänge auf durchlässigem Dolomit-Kalk Boden ihr Potenzial für den Cabernet erkennen. Nur wenn der Witterungsverlauf optimal verläuft wird ein FREIENFELD gekeltert. In der Nase dominieren schwarze Beeren, sowie mediterrane Kräuter (Lorbeere, Majoran, Lavendel). Die pralle Fruchtfülle wird von einem feinkörnigen Tannin getragen. Noten von Pfefferminze und Zirbe bezeugen seine alpine Prägung. Das präsenste, geschmeidige Tannin und die animierende Säure deuten sein sehr langes Lagerpotential an.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

3698

6 x 0,75 l



34,50 € / Fl.



Rotwein *Terroir*

An den Hängen unterhalb von Kurtatsch (220-300 Höhenmeter) befinden sich unsere besten Rotweinberge, die mit Höchsttemperaturen von bis zu 40° C im Hochsommer zu den heißesten Lagen Italiens zählen. Die Merlot-Trauben reifen in den sehr steil abfallenden Weingärten der Lage Brenntal. Die Reben stehen auf einem schweren, roten Lehmböden - welcher große Ähnlichkeiten mit dem renommierten französischen Pomerol aufweist. Unterhalb der imposanten Felswände, auf denen die Ortschaft Kurtatsch thront, finden Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc die besten Voraussetzungen: lockere, tiefgründige Böden mit hohem Schotteranteil. Die Widerhitze der Millawände (Ausläufer des Mendelkamms) begünstigt eine optimale physiologische Reife der spätreifenden Cabernet-Trauben.



Lagrein DOC 2019

Kurtatsch

Durch sorgfältige Kurtatscher Pflege im Weinberg und im Keller entsteht aus ausgewählten Lagrein-Partien ein mächtiger, tiefdunkler Rotwein, dem satte, saftige Gerbstoffe eine feste Kontur geben. Die fleischige Lagreinf Frucht ist begleitet von herzhaften Gewürznoten.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Lagrein

3083 6 x 0,75 l ● 9,00 € / Fl.



Merlot Cabernet DOC 2019

“Curtis”

Kurtatsch

Der Merlot gibt dem Wein Fülle und weiche Gerbstoffe. Vom Cabernet Sauvignon stammt die elegante Frucht, die an schwarze Johannisbeeren erinnert. Im Cuvée „CURTIS“ vereinen sich diese Rebsorten zu einem Wein mit sehr viel Fülle.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

4079 6 x 0,75 l ● 9,70 € / Fl.



Lagrein Riserva DOC 2018

“Frauenrigl”

Kurtatsch

Eine verführerische Fruchtfülle von Wald- und Holunderbeeren, Schwarzkirschen und Kakaobohnen. Der Wein reichert sich beim Ausbau in Barriquefässern mit balsamischen Gerbstoffen an. Beim Abgang zeigt er nicht nur Konzentration und Länge, sondern auch eine erdige Note.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Lagrein

3165 6 x 0,75 l ● 15,90 € / Fl.

Friaul



Weinbauregion Friaul-Julisch Venetien

Die vielfältige Weinregion Friaul-Julisch Venetien wird meist nur Friaul genannt und erstreckt sich von den Alpen bis zur Adriaküste. Im Osten grenzt sie an Slowenien und im Westen an das Veneto. Die DOC-Gebiete Colli Orientali del Friuli und Collio Goriziano sind wohl die bekanntesten der Region. Die rund 20.000 Hektar große Rebfläche profitiert einerseits vom mediterranen Klima und andererseits von den alpinen Strömungen. Das Friaul steht für eine bedeutende Sortenvielfalt. Es werden hauptsächlich kraftvolle Weißweine und Rotweine mit feiner Säurestruktur gekeltert. Aushängeschilder des Friauls sind vor allem Weine aus den autochthonen Rebsorten Ribolla Gialla und Friulano, aber auch der Sauvignon Blanc und Pinot Grigio sind von großer Bedeutung.



Die vier DOCG-Weine

Colli Orientali del Friuli Picolit, Lison, Ramandolo, Rosazzo

Die zehn DOC-Weine

Carso, Collio Goriziano, Friuli-Annina, Friuli Aquileia, Friuli Colli Orientali, Friuli Grave, Friuli Isonzo, Friuli Latisana, Lison-Praggio, Prosecco

Unsere Winzer der Region

VENICA & VENICA
Fignuoli dal 1930

Jermann



Jermann

Weingut *Jermann*

1881 Der Urgroßvater Anton Jermann kam aus dem österreichischen Weinbaugebiet des Burgenlandes in Farra an: In diesem Jahr wurde das Weingut Jermann gegründet.

1930-1940 Fortsetzung des Familienweinbaus, und Engagement für die Viehzucht. Die Marke Jermann wurde zu einem ethischen und erfolgreichen Familienunternehmen auf allen Ebenen zu gemacht.

1971-1973 Silvio Jermann, der Sohn von Angelo und Bruna, der sein Studium in Önologie sowohl in Conegliano als in San Michele abschloss, revolutionierte das Familienunternehmen: Nach seiner Rückkehr aus seiner langjährigen Tätigkeit im Ausland stellte er die Weinmischung Vintage Tunina her.

1975 Lancierung und Vermarktung des Vintage Tunina, der bei internationalen Kritikern sofort einen hohen Bekanntheitsgrad erlangte und die Weichen für die Zukunft der Marke Jermann stellte.

2007 Silvio gründete Jermanns zweites Weingut und Firmensitz in Ruttars.





BIBENDA | 5 Reben

vita e | 4 Reben

 | 97 pt.



BIBENDA | 5 Reben



2021
 2021
 | 97 pt.



**Venezia Giulia Bianco IGT 2018
 "Vintage Tunina"**

Jermann

Leuchtend strohgelbe Farbe mit goldenem Glanz. Das Bukett ist intensiv, zeigt große Eleganz und Persistenz, mit Duftnoten von Honig und Wiesenblumen. Trockener, weicher, sehr harmonischer Geschmack mit hervorragender Persistenz wegen des besonders vollen Körpers.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.
Rebsorte: Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit

1219 6 x 0,75 l 35,80 € / Fl.

**Venezia Giulia Bianco IGT 2021
 "Where Dreams..."**

Jermann

Strohgelbe, strahlende Farbe. Der Geruch zeigt Charme und Komplexität mit Duftnoten seltener Eleganz und Raffinertheit. Es herrschen exotische Aromen reifer Früchte und der Duft nach geschmolzener Butter, Vanille und Feingebäck vor. Im Mund hält der Wein, was der Geruch verspricht, bestätigt und bereichert frische und anhaltende Aromen mit edlen Nuancen.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.
Rebsorte: 97% Chardonnay, 3% regionale weiße Rebsorten

1244 6 x 0,75 l 37,80 € / Fl.

**Venezia Giulia Bianco IGT 2020
 "Capo Martino"**

Jermann

Schöne goldgelbe, leuchtende und glänzende Farbe. Intensives und komplexes Bukett mit einer Duftnote aus reifen, einheimischen und tropischen Früchten und verwelkten Blumen mit einem leichten Vanillehauch. Besonders Apfel, Banane, Haselnuss, Ginster und Passionsblume stechen hervor. Im Mund ist er samtig, geschmacklich perfekt ausgewogen, eine delikate Harmonie mit unendlicher Persistenz.

Alkoholgehalt: 13% Vol.
Rebsorte: Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit

1245 6 x 0,75 l 42,90 € / Fl.



Jermann

JAMES
SUCKLING
.COM

91 pt.

Vinnae Ribolla Gialla IGT 2021

Jermann

Leuchtet in hellem Strohgelb. Zeigt in der Nase intensive fruchtige Noten, feine mineralische Töne, entfaltet sich mit Eleganz, trocken, frisch und saftig, bietet schönen Trinkfluss.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Ribolla Gialla, andere regionale weiße Rebsorten

1249 6 x 0,75 l ● 15,20 € / Fl.





Pinot Grigio DOC 2021

Jermann

Helles Strohgelb mit leicht kupfernen Nuancen; im Duft ist er intensiv, sehr fruchtbetont und nachhaltig; am Gaumen ist er trocken, weich, von vollem Körper und überaus harmonisch.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Grauburgunder

1246 6 x 0,75 l ● 14,50 € / Fl.



Chardonnay IGT 2021

Jermann

Der Wein hat eine strohgelbe, leuchtende Farbe mit grünlichem Glanz, eine intensive, fruchtige Duftnote (wenn er jung ist Banane, golden und reif), leicht aromatisch. Hervorragende Persistenz.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Chardonnay

1248 6 x 0,75 l ● 15,20 € / Fl.



Sauvignon IGT 2022

Jermann

Leuchtend strohgelbe Farbe mit grünlichem Glanz. Intensives, anhaltendes, fruchtiges Bukett mit angenehmem Holunderduft. Trockener, voller Geschmack, elegant und ausgewogen.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Sauvignon

1247 6 x 0,75 l ● 15,90 € / Fl.





Weingut Colutta

Dieses kleine Gebiet namens Colli Orientali del Friuli, das auf das Eozän zurückgeht, mit seinem Mikroklima und seiner Lage, zeichnet sich durch eine plötzliche und deutliche Vielfalt vom Rest des Landes Friaul-Julisch Venetien aus. Die Colutta Farm - "Bandut" ist nach einem alten Stück Land benannt, das Antonio Colutta Anfang 1900 's gekauft hat und das heute zu Giorgio Colutta gehört. In den Weinbergen Buttrio, Manzano und Rosazzo, die zum renommierten "Parco della vite e del vino" (Weinberg und -park) in den Colli Orientali del Friuli gehören, werden Qualitätsweine produziert.



Friulano DOC 2021 Friuli Colli Orientali Colutta

Stroh- bis Grüngelb. Frisches Bukett mit Noten von Wiesenblüten. Am Gaumen trocken, weich und samtig mit feiner Mandelnote im Abgang.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Friulano

3135 12 x 0,75 l ● 7,90 € / Fl.



Chardonnay COF DOC 2022

Colutta

Strohgelb mit grünen Reflexen, elegant, mit Apfel- und Brotkruste. Am Gaumen trocken mit Apfel und Akazienblüte im Abgang.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Chardonnay

3136 12 x 0,75 l ● 7,90 € / Fl.



Sauvignon COF DOC 2022

Colutta

Leuchtendes Strohgelb. Aromatisches Bukett mit Noten von grünem Paprika und Tomatenblättern. Am Gaumen trocken, frisch und vollmundig. Ein feiner und ausgewogener Wein.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Sauvignon Blanc

3137 12 x 0,75 l ● 7,90 € / Fl.



Pinot Grigio COF DOC 2022

Colutta

Sattes Gelb mit goldfarbenen Reflexen. Frisches Bukett mit Noten von Ananas und Banane. Am Gaumen trocken, angenehm, vollmundig mit Aromen von Beifuß. Persistentes Finale.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Pinot Grigio

3138 12 x 0,75 l ● 7,90 € / Fl.



Der zum Betrieb gehörende Weinberg erstreckt sich auf einer Fläche von 18 Hektar. Eine Reorganisation und Renovierung der Weinberge hat begonnen, und die Rebstockzahl ist je nach Boden und Sorte auf 5.000/6.000 Stubben pro Hektar gestiegen.

Unser Betrieb wurde in allen wichtigen Weinführern und in den wichtigsten Rezensionen des Weinssektors wie "Wine Spectator" und "Decanter" erwähnt. Wir sind dabei, die Zertifizierung nach ISO 9001 zu erhalten, um die volle Qualität von Produkten und Dienstleistungen vom Land bis zum Kunden zu gewährleisten.



Merlot COF DOC 2020

Colutta

Intensives Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Sortentypisches Bukett mit Noten von Himbeere, Brombeere und Jonhannisbeere. Trockener und weniger Geschmack. Langer Nachhall.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Merlot

3133 12 x 0,75 l ● 7,50 € / Fl.



Cabernet COF DOC 2016

Colutta

Intensives Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen. Grasiges Bukett mit dezenten Noten von Himbeere und Brombeere. Am Gaumen trocken, vollmundig, geschmackvoll mit Noten von Vanille. Langes Finale.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

3134 12 x 0,75 l ● 7,50 € / Fl.



VENICA & VENICA
WINE • RESORT
Vignaioli dal 1930

Weingut
Venica&Venica

Gianni und Giorgio sind zwei Brüder, die mit Sorgfalt und Leidenschaft das Territorium weiter fördern, indem sie mit ihrem eigenen Stil ihre Weinberge, die Charakter und Kultur ausstrahlen, mit einem Wort „Terroir“ kultivieren. Weinkultur und Geste der Winzer, Natur und Innovation. Im Laufe der Zeit sind Professionalität, Respekt vor dem Land und der Geschichte zu einer lebendigen Substanz geworden, die die Architektur des Weinguts Venica & Venica geprägt hat. Jedes Ambiente strahlt eine reife Schönheit aus, die Wände atmen Erinnerungen, und jede Ecke enthüllt Geschichten und Gedanken, wie die alte Speisekammer. Die Erfahrung des Lebens und Überlebens ist mit der Speisekammer verbunden. Nahrung nährt uns und führt uns zu jedem neuen Tag.



**Pinot Grigio DOC 2021 Collio
"Jesera"**

Venica & Venica

Kupferfarben. Intensives Bukett mit Birne, Hefe, zitrusfarbene weiße Johannisbeere. Am Gaumen blumig und fruchtig, mit frischer Säure, Salbei und Lakritze.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Pinot Grigio

2412 6 x 0,75 l ● 15,60 € / Fl.



**Pinot Bianco DOC 2020
Collio "Tàlis"**

Venica & Venica

Leuchtendes Strohgelb. Reines, feines und lang anhaltendes Bukett mit Noten von Feldblumen und Renette-Apfel. Am Gaumen ausbalanciert, klar, gut strukturiert mit gut eingebundener Säure.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Pinot Bianco

2411 6 x 0,75 l ● 14,30 € / Fl.



**Chardonnay DOC 2019
Collio "Ronco Bernizza"**

Venica & Venica

Leuchtendes Strohgelb. Breitgefächertes und komplexes Bukett mit einladenden Noten von Banane, Veilchen und Linde. Sortentypischer Geschmack. Körperreich, frisch mit gut eingebundener Säure.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Chardonnay

2413 6 x 0,75 l ● 14,30 € / Fl.



Ribolla Gialla DOC 2022
Collio "L'Aldechi"

Venica & Venica

Strohgelb, am Gaumen knackige Äpfel, nussige Momente und ein feines Säurebild, das für zugängliche Trinkmomente sorgt. Er hat ein angenehmes Bouquet, das an Wald, Akazie, Kastanie und Eiche erinnert.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Ribolla Gialla

2460 6 x 0,75 l ● 18,70 € / Fl.



Friulano DOC 2020
Collio "Ronco delle Cime"

Venica & Venica

Strohgelb. In der Nase, Spuren von weißem Pfeffer, Zitrusfrüchten, Bime, Orangenblatt, Glyzinienblüten und balsamischen Nuancen. Im Mund elegant, frisch, komplex, angenehm bitterer Hintergrund. Langer Abgang.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Friulano

2521 6 x 0,75 l ● 18,70 € / Fl.

2600 1 x 1,5 l 2020 38,00 € / Fl.



Sauvignon DOC 2022
Collio "Ronco del Cerò"

Venica & Venica

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensives Bukett mit Noten von Pfirsich und Paprika. Am Gaumen Zitronengras, Ananas, Magnolienblüte. Ausgezeichnete Frische und langer Abgang.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Sauvignon

2410 6 x 0,75 l ● 19,90 € / Fl.



Sauvignon DOC 2022
Collio "Ronco delle Mele"

Venica & Venica

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensives, feines Bukett mit Noten von Holunderblüte, Pfirsichblätter und Paprika. Im Mund frisch und elegant. Langer Abgang.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Sauvignon

2414 6 x 0,75 l ● 30,20 € / Fl.

VENICA & VENICA
WINE · RESORT
Vignaioli dal 1930

Refosco IGT 2010
Venezia Giulia "Bottaz"

Venica & Venica

Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensives und edles Bukett mit Noten von Waldbeeren. Am Gaumen lang mit weichen Tanninen. Persistentes Finale.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Refosco

2485 6 x 0,75 l ● 18,30 € / Fl.



Venetien



Weinbauregion Venetien

Die beliebte italienische Weinregion Venetien grenzt im

Osten an Friaul-Julisch Venetien, im Nordwesten an Südtirol-Trentino, im Westen an die Lombardei und dem Gardasee sowie im Süden an die Emilia-Romagna. In Venetien stehen knapp 75.000 Hektar unter Reben. Sie zählt zu den drei größten Weinregionen Italiens. Klimatisch und geographisch gesehen ist Venetien die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinberge befinden sich überwiegend in südlichen Hanglagen, durch die Alpen von kalten Nordwinden geschützt. So vielfältig wie die Anbauregion sind auch ihre Weine: vom Prosecco, über Soave, Bianco di Custoza, Bardolino Chiaretto, zu Recioto, Valpolicella, Ripasso und Amarone. Venetien hat für jeden Geschmack etwas ganz Besonderes zu bieten.



Die 14 DOCG-Weine

Amarone della Valpolicella, Bagnoli Friularo oder Friularo di Bagnoli, Bardolino Superiore, Colli di Conegliano, Colli Euganei Fior d'Arancio oder Fior d'Arancio Colli Euganei, Lison, Montello Rosso oder Montello, Piave Malanotte oder Malanotte del Piave, Colli Asolani-Prosecco oder Asolo-Prosecco, Conegliano Valdobbiadene-Prosecco oder Conegliano-Prosecco oder Valdobbiadene Prosecco, Recioto della Valpolicella, Recioto di Gambellara, Recioto di Soave, Soave Superiore.

Die 28 DOC-Weine

Arcole, Bagnoli di Sopra oder Bagnoli, Bardolino, Bianco di Custoza oder Custoza, Breganze, Colli Berici, Colli Euganei, Corti Benedettine del Padovano, Gambellara, Garda, Lessini Durello oder Durello Lessini, Lison-Pramaggiore (auch in Friaul-Julisch Venetien), Lugana (auch in der Lombardei), Merlara, Montello -

Colli Asolani, Monti Lessini, Piave, Prosecco (in den Provinzen Belluno, Padova, Treviso, Vicenza, Venezia), Riviera del Brenta, San Martino della Battaglia (auch in der Lombardei), Soave, Valdadige oder Etschtaler (auch in Trentino-Südtirol), Valdadige Terradeiforti oder Terradeiforti (auch in Trentino-Südtirol), Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Venezia, Vicenza, Vigneti della Serenissima oder Serenissima.

Die 10 IGT-Weine

Alto Livenza (auch in Friaul-Julisch Venetien), Colli Trevigiani, Conselvano, Delle Venezie (auch in Friaul-Julisch Venetien und in Trentino-Südtirol), Marca Trevigiana, Vallagarina (auch in Trentino-Südtirol), Veneto, Veneto Orientale, Verona oder Provincia di Verona oder Veronese, Vigneti delle Dolomiti oder Weinberg Dolomiten (auch in Trentino-Südtirol).

Unsere Winzer der Region



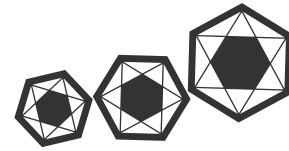


Weingut *Dal din*

Aus den Weingärten der Firma Dal Din, im Herzen eines fruchtbaren Gebietes liegend, stammen die wertvollen Trauben des Prosecco superiore DOCG di Valdobbiadene, mit denen wir unsere Weine herstellen. Das Ergebnis jahrelanger sorgfältiger Arbeit, wo im Laufe der Zeit Erfahrung, Technologie und Professionalität mit Leidenschaft und Liebe für eine alte und doch gleichzeitig moderne Kunst kombiniert wurde, durch die wir heute unseren Kunden qualitativ hochwertige und renommierte Produkte anbieten können.

Derzeit verfügen wir über 10 Hektar mit Weinreben angebautes Gebiet, was uns die Diversifizierung und die Auswahl der verschiedenen Weinanbaugebiete der Zone je nach geologischer Konformation ermöglichte. Dank dieses nicht nur materiellen, sondern auch historisch-kulturellen Reichtums konnte sich die Familie Dal Din auf der internationalen önologischen Szene sowohl mit ihren eigenen Weinen, als auch durch die aktive Förderung des Image des Prosecco und der italienischen Sekte behaupten.





DALDIN

PROSECCO AD ARTE

**Prosecco Superiore Spumante
DOCG Brut**

DalDin

Strohgelb mit grünlichen Reflexen.
Sehr feine, lang anhaltende Perlage.
Frisches Bukett mit Noten von grünem
Apfel und Zitrusfrüchten.

Alkoholgehalt: 11% Vol.

Rebsorte: Glera

1173 12 x 0,75 l ● 8,35 € / Fl.

1178 4 x 1,5 l 21,90 € / Fl.



Spumante Rosé Brut “Lenà”

DalDin

Leuchtendes, seidiges Zartrosa. Feine und persistente Perlage. Raffiniertes und zartes Bukett mit Noten von roten Beeren und Zitrusfrüchten. Am Gaumen intensiv, trocken, samtig.

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Rebsorte: Pinot Nero

1177 6 x 0,75 l ● 8,35 € / Fl.



Prosecco DOC Treviso Brut “Mesai”

DalDin

Strohgelbe Farbe. Feine und persistente Perlage. Feines, frisches und fruchtiges Bukett. Am Gaumen frisch, trocken und wohl schmeckend.

Alkoholgehalt: 11% Vol.

Rebsorte: Glera

1222 6 x 0,75 l ● 7,10 € / Fl.



**Prosecco Superiore Spumante
DOCG Extra Dry**

DalDin

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Feine und persistente Perlage. Feines, frisches und fruchtiges Bukett. Frischer, harmonischer und samtiger Geschmack.

Alkoholgehalt: 11% Vol.

Rebsorte: Glera

1172 6 x 0,75 l ● 8,35 € / Fl.



DALDIN

PROSECCO AD ARTE







Weingut *Antica Vigna*

Antica Vigna wurde in San Pietro in Cariano, im Herzen des Valpolicella, geboren, als die Leidenschaft der Gebrüder Furia auf die einer Gruppe von Unternehmern traf, die an ein großes Projekt glaubten, das auf Territorium, Qualität und vor allem Teamarbeit basiert. Jeder weiß, dass ihr Beitrag entscheidend für den Erfolg der anderen sein wird, so dass jeder jeden Tag sein Bestes gibt. Wein erfordert Liebe, Erfahrung und Können, Zeit und totale Hingabe. Bei Antica Vigna ist jeder dabei. teilt eine Vision von Wein und Arbeit, die auf Exzellenz ausgerichtet ist, einen positiven Kreislauf, der Qualität erzeugt. SalvaTerra umfasst 600 Hektar Weinberge in einigen der beliebtesten Gegenden Venetiens, vor allem im Valpolicella, und erstreckt sich vom Gardasee bis zu den Euganeischen Hügeln zur Herstellung von Pinot Grigio und Prosecco.



Antica Vigna Pinot Grigio delle Venezie IGP 2022

Antica Vigna
Strohgelb. Frisch-fruchtiges Bukett. Am Gaumen knackige Äpfel, nussige Momente mit angenehmer Säure.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Pinot Grigio

3285 6 x 0,75 l ● 4,29 € / Fl.



Veneto Rosso IGT 2018 "Riposato" *Antica Vigna*

Intensives Rubinrot. Üppiges Bukett mit frischen beerigen und dezent würzigen Noten. Am Gaumen reich, abgerundet, lebendig, weich und ausbalanciert.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella

3291 6 x 0,75 l ● 4,90 € / Fl.



Valpolicella Ripasso DOC 2018 Superiore

Antica Vigna
Elegant, würzig, feine Noten, die an reife Kirschen und rote Beeren erinnern, am Gaumen reichhaltig und intensiv, Aromen von Kirsch- und Johannisbeernoten, gutes Alterungspotential.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella

3281 6 x 0,75 l ● 7,90 € / Fl.



Amarone della Valpolicella DOCG 2019

Antica Vigna
Intensives Rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen. Feines und komplexes Bukett mit einzigartiger, aromatischer Struktur und Noten von reifen Vogelkirschen, roten Blüten, süßen Gewürzen, Schokolade und Lakritze.

Alkoholgehalt: 16,5% Vol.

Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella

3282 6 x 0,75 l ● 18,90 € / Fl.



Weingut Sartori

Das Valpolicella: mit dieser von Weinbergen, Olivenhainen und Kirschbäumen geprägten Hügellandschaft ist die Geschichte der Veroneser Familie Sartori seit vier Generationen eng verbunden. Eine Geschichte, die voller Erzählungen, Charaktere, Chancen und Lebensentscheidungen steckt.

Die Weinkellerei Sartori wurde 1898 dank Urgroßvater Pietros (siehe Foto) unternehmerischen Elans gegründet, als er seinen ersten Weinberg in Negrar kaufte.

Heute ist Sartori ein international erfolgreiches Unternehmen. Das Motto "di (aus) Verona" und die stolze Präsenz der Statue des „Can Grande della Scala“ Teil des Logos, bestätigen die tiefe und unauflöslche Bindung an die Geschichte, Schönheit und Eleganz einer der meist besuchten Städte der Welt.

Sartori, hat sich schon immer auf die klassischen Veroneser Weine spezialisiert: Valpolicella, Bardolino, Bardolino Chiaretto, Lugana, auf elegante und persönliche Art interpretiert. Hinter einer soliden und großen Produktlinie verbergen sich kontinuierliche Updates in der Verwaltung der Weinberge, der Anlagen und Herstellungsverfahren.





Bardolino Charetto DOC 2021

Sartori

Rosafarben bis zartes Kirschrot mit delikatem Bukett und fruchtigen Noten. Am Gaumen frisch und würzig mit angenehm harmonischen Geschmack. Langer Abgang.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Rebsorte: 40% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara, 10% Merlot, 10% Corvinone

1160 6 x 0,75 l ● 4,20 € / Fl.



Bardolino Classico DOC 2018

Sartori

Leuchtendes Rubinrot. Frisch-fruchtiges Bukett. Am Gaumen harmonisch, samtig mit angenehmer und gut eingebundener Mandelnote im Finale.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Rebsorte: 40% Corvina, 30% Rondinella, 15% Corvinone, 10% Molinara, 5% Merlot

1212 6 x 0,75 l ● 4,20 € / Fl.



Valpolicella Classico Superiore DOC 2018 "Montegradella"

Sartori

Intensives Rubinrot. Fruchtiges Bukett mit dezenten Noten von Gewürzen. Am Gaumen harmonisch und persistent.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 45% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina

1211 6 x 0,75 l ● 7,60 € / Fl.



Regolo Rosso Veronese IGT 2014

Sartori

Lebendiges Granatrot. Langlebiges und intensives Bukett. Am Gaumen trocken, samtig, harmonisch mit robustem Körper und Kirscharoma. Langer Nachhall.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Corvina Veronese

2344 6 x 0,75 l ● 8,30 € / Fl.



Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2015 "Reius"

Sartori

Dunkelrot mit Reflexen. Ätherisches und einnehmendes Bukett mit Noten von Gewürzen und getrockneten Früchten.

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet

1053 6 x 0,75 l ● 20,40 € / Fl.

Weingut *Ca' La Bionda*

Die Familie Castellani, die sich derzeit in der vierten Generation befindet, setzt ihre Arbeit mit dem gleichen Engagement und der gleichen Leidenschaft fort, mit der Pietro vor mehr als hundert Jahren begann. Alle Phasen der Weinherstellung, der Anbau von Trauben höchster Qualität, die Weinlese, die Weinbereitung, die Reifung und das Marketing werden direkt von der Familie durchgeführt. Besondere Aufmerksamkeit und Sorgfalt wird dem schonenden Prozess der Traubentrocknung oder dem "Appassimento" gewidmet, der für die Herstellung von Recioto und Amarone, den größten und edelsten Weinen der Region, unerlässlich ist.

CA' LA BIONDA®
B



Amarone Classico DOCG 2016 "Ravazzol"

Ca' La Bionda

Rubinrot mit granatroten Reflexen. Reiches Bukett mit Noten von eingelegten Amarenakirschen, Brombeeren, getrocknetem Tabak und kandierten Früchten.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 70% Corvina, 20% Corvione, 10% Rondinella

1512 6 x 0,75 l ●  33,00 € / Fl.



Prosecco frizzante IGP "Tappo Vite"

Villa Cornaro

Leuchtendes Strohgelb mit feiner, frischer Perlage. Sortentypisches Bukett. Am Gaumen lebendig mit blumigen Aromen und dezenten Noten von Birne.

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Rebsorte: Glera

2262 6 x 0,75 l ● 3,99 € / Fl.



Weingut
Villa Cornaro

Toser Vini: Zurück zu den Wurzeln des Weins

Toser Vini ist ein renommiertes, familiengeführtes Weinunternehmen mit über 90 Jahren Tätigkeit, dem es gelungen ist, sich eine privilegierte Position auf einem hart umkämpften Markt aufzubauen, indem es Professionalität und echte Leidenschaft für die Kunst der Weinherstellung - die sich aus den Ursprüngen seiner Besitzer ableitet - mit modernsten Produktionstechnologien verbindet, die stets unter Wahrung der Tradition umgesetzt werden, was allesamt einen Beitrag zur hervorragenden Qualität seiner großen Auswahl an edlen Weinen leistet.

Entwicklung und Wachstum nach dem Krieg

Toser Vini befindet sich von Anfang an im Besitz der Familie Tombacco, deren weinbauliche Wurzeln bis in die ersten Jahrzehnte des 20. Jahrhunderts zurückreichen und die 1919 dank des Unternehmergeistes von Urgroßvater Lodovico ihr offizielles Debüt in der italienischen Weinszene gab.



VILLA CORNARO



Spumante Millesimato Brut

Villa Cornaro

Hellstrohgelbe Farbe, verstärkt durch eine kristallklare, cremige Perlage. Unverwechselbare fruchtige Aromen, die in perfektem Einklang mit zarten Zitrusfrüchten stehen.

Alkoholgehalt: 11% Vol.

Rebsorte: Cuvée

3148 6 x 0,75 l ● 4,69 € / Fl.



Weingut *Tenuta San Giorgio*

Die Leidenschaft für Herkunft

Auf Tenuta San Giorgio verbinden sich Handarbeit und Engagement, Fachwissen und Leidenschaft: ein selbstkelternder Betrieb über der Bucht von Agno mit Rebbergen, die sich in der unmittelbaren Umgebung und im Malcantone befinden. Das kleine Team ist konstant in Bewegung, setzt modernste Erkenntnisse um, kennt die Eigenheiten jeder Lage, reagiert auf die Launen der Natur und den Charakter der einzelnen Pflanze. Der ständige Austausch mit anderen Winzern gehört ebenso zur Philosophie, wie der kompromisslose Einsatz für das bestmögliche Traubengut. Sorgfältige, naturnahe Arbeit im Rebberg, ein gefühlvoller Umgang mit dem kostbaren Traubengut, ein ebenso experimentierfreudiger wie traditionsbewusster Einsatz im Keller, auf das Nötigste reduzierte Eingriffe in der Vinifikation... Das Ergebnis sind kleine Mengen authentischer Weine von höchster Qualität.



Chardonnay del Veneto IGT 2021

Tenuta San Giorgio

Strohgelbe bis goldene Farbe. Intensives Bukett mit dezenten Noten von exotischen Früchten, Apfel und Birne. Am Gaumen gute Balance zwischen Frische und Weichheit mit Struktur.

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Rebsorte: Rebsorte Chardonnay

1834 6 x 0,75 l ● 3,99 € / Fl.



Sauvignon del Veneto IGT 2021

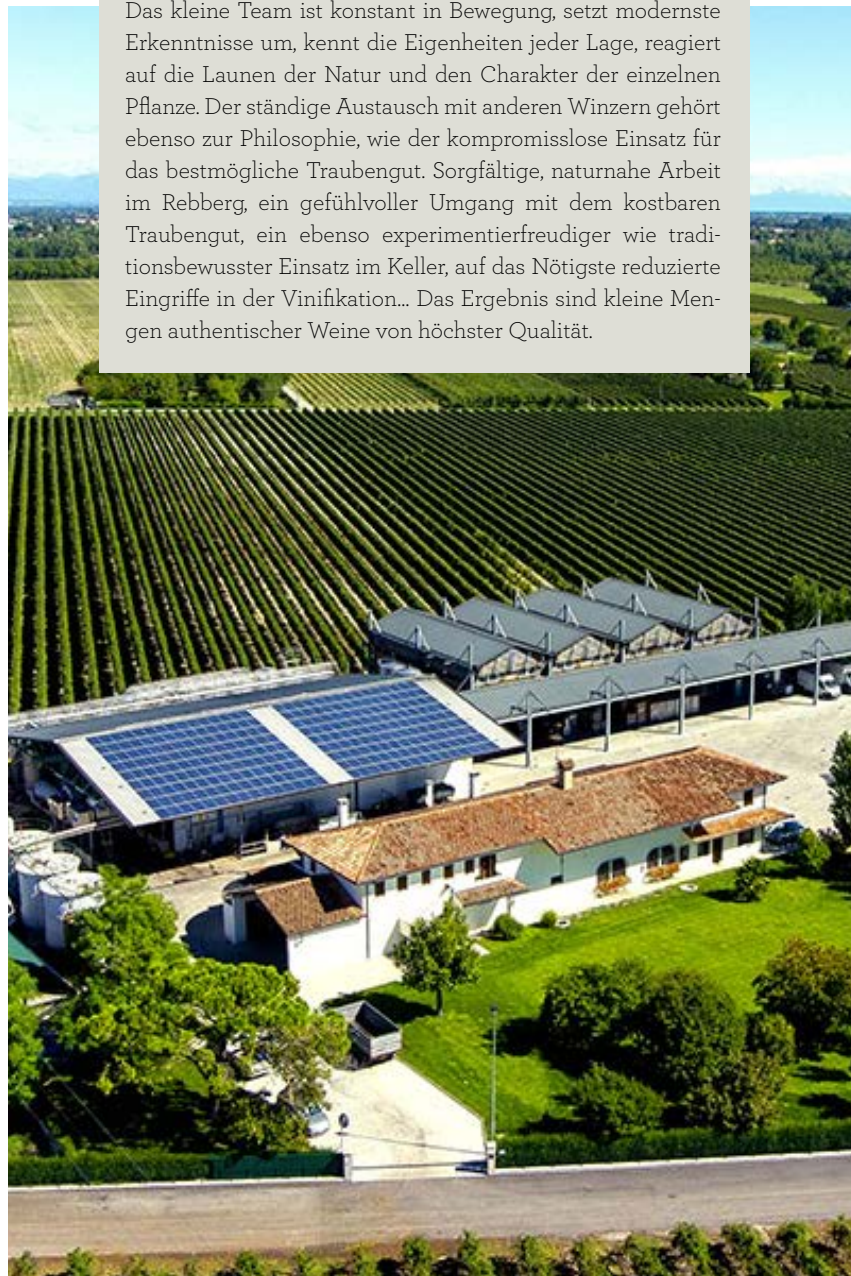
Tenuta San Giorgio

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensives, pflanzig-fruchtiges Bukett mit Noten von Salbei, grünem Paprika, Pampelmuse, Tomatenblätter und hellen Früchten. Frischer würziger Geschmack.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Rebsorte: Sauvignon

1824 6 x 0,75 l ● 3,99 € / Fl.





Pinot Grigio Venezia DOC 2022

Tenuta San Giorgio

Strohgelb mit leuchtenden Reflexen. Komplexes Bukett mit fruchtigen Noten von Birne, Golden Delicious und Banane. Am Gaumen trocken, frisch, würzig und persistent. Gut strukturiert mit angenehmen Abgang.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Pinot Grigio

1117 6 x 0,75 l ● 4,19 € / Fl.



Cabernet del Piave DOC 2020

Tenuta San Giorgio

Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensives Bukett mit dezenten Noten von Kräutern und dunklen reifen Früchten.

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Rebsorte: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc

1833 6 x 0,75 l ● 3,29 € / Fl.



Prosecco Spumante DOC Treviso Brut

Tenuta San Giorgio

Helles Strohgelb. Sehr feine und persistente Perlage. Fein-fruchtiges Bukett mit Noten von Birne und weißen Blüten.

Alkoholgehalt: 11% Vol.

Rebsorte: Glera

1057 6 x 0,75 l ● 6,39 € / Fl.



Spumante Millesimato extra dry

Tenuta San Giorgio

Hellstrohgelbe Farbe, verstärkt durch eine kristallklare, cremige Perlage. Unverwechselbare fruchtige Aromen, die in perfektem Einklang mit zarten Zitrusfrüchten stehen.

Alkoholgehalt: 11% Vol.

Rebsorte: Glera

3400 6 x 0,75 l ● 4,69 € / Fl.



Spumante rosato Brut

Tenuta San Giorgio

Zartes Rosa mit erdbeerfarbenen Nuancen. Feine Perlage. Frisches Bukett mit blumigen Noten. Am Gaumen frisch und lebendig mit eleganten Noten nach Sommerfrüchten.

Alkoholgehalt: 11% Vol.

Rebsorte: Pinot Nero, Glera

3548 6 x 0,75 l ● 4,59 € / Fl.





JAMESUCKLING.COM

91
POINTS



Lugana DOC 2019 "Le Fornaci"

Tommasi

Intensives und strahlendes Strohgelb. Fruchtiges Bukett mit Noten von tropischen Früchten und Grapefruit. Am Gaumen trocken und harmonisch mit eleganter Frische. Exzellenter und intensiver Abgang mit dezenter Mandelnote.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

3668 6 x 0,75 l ● 8,20 € / Fl.

JAMESUCKLING.COM

92
POINTS



Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2018

Tommasi

Intensives, leuchtendes Rubinrot. Feinwürziges Bukett mit Noten von reifer Kirsche, Tabak und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen elegant und vollmundig mit weichen und seidigen Tanninen. Langanhaltendes Finale.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Corvina 70%, Rondinella 30%, Corvinone 5%

3669 6 x 0,75 l ● 13,00 € / Fl.



TOMMASI[®]
Viticoltori dal 1902





TOMMASI®

Viticoltori dal 1902

Weingut Tommasi

Tommasi Viticoltori ist ein 1902 gegründetes Familienunternehmen. Es befindet sich in Pedemonte im Herzen der historischen Valpolicella Classica, einem Landstreifen, der sich nordwestlich von Verona zwischen den Lessini-Bergen und dem Gardasee erstreckt. Die Hügel von Valpolicella Classica sind ein privilegiertes Land nicht nur für Geschichte, Kultur und Traditionen, sondern auch für die Schönheit der Landschaft und für die außergewöhnliche Berufung zur Rebe.

Aus einem winzigen Weinberg des Großvaters Giacomo hat sich die Familie Tommasi im Laufe der Jahre zusammengeschlossen und besitzt heute Weinberge und Landgüter in vier Regionen Italiens:

Tommasi Viticoltori und Tenuta Filodora in Venetien; Tenuta Caseo im Oltrepò Pavese in der Lombardei; Casisano in Montalcino und Poggio al Tufo in der toskanischen Maremma; Masseria Surani in Manduria in Apulien.

Es wird von der vierten Generation der Familie geführt, jede mit ihrer eigenen Rolle und Verantwortung.

Amarone d'Arte wurde aus dem Know-how historischer Produzenten mit einer soliden Tradition und Wurzeln in der Region Valpolicella geboren. Die Amarone d'Arte-Familien teilen Werte, Methoden und Ziele, um den Adel dieses großartigen Weins zu bewahren. Ein markantes Hologramm auf jeder Flasche Amarone macht sie erkennbar und garantiert ihre Authentizität und hohe Qualität.



JAMESSUCKLING.COM

92
POINTS

Amarone della Valpolicella Classico 2015

Tommasi

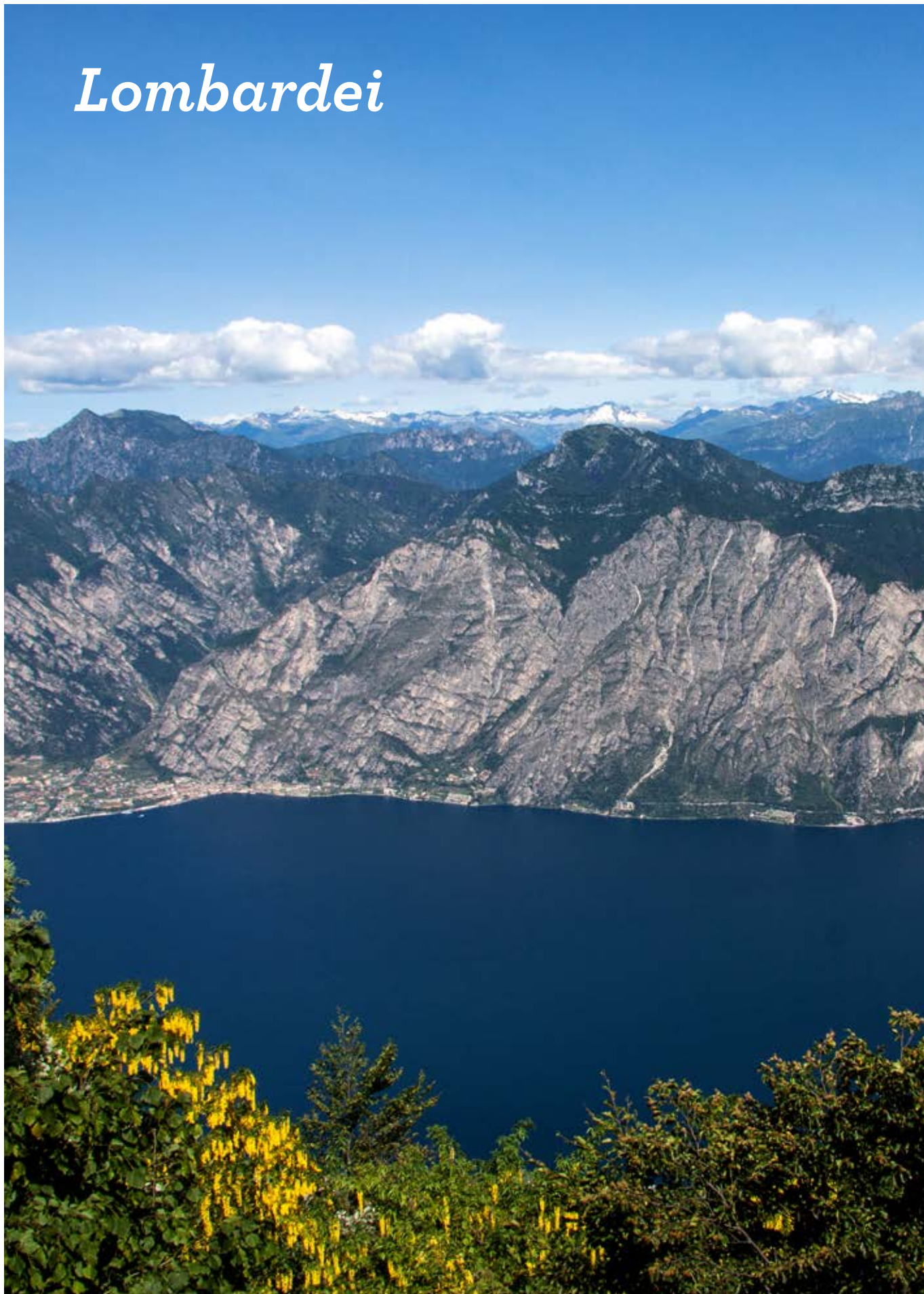
Rubinrote Farbe von ausgezeichneter Intensität, intensive und klare Düfte in der Nase entstehen von sehr reifer Kirsche, Schwarzkirsche, Beeren, gefolgt von frischen Tönen und leicht scharf. Im Mund ist er trocken und weich zugleich.

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Rebsorte: Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 5%

3667 6 x 0,75 l ● 29,20 € / Fl.

Lombardei



Weinbauregion Lombardei

Trotz des eher geschäftigen Eindrucks dieser bevölkerungsreichsten Region Italiens rund um Mailand spielt der Weinbau keineswegs eine untergeordnete Rolle. Mit ca. 1,6 Millionen Hektoliter Menge aus 26.951 Hektar Rebfläche werden bekanntere Regionen wie Friaul oder Umbrien deutlich in den Schatten gestellt.

Aufgrund seiner Größe und Diversifizierung gelingt es der Region jedoch nicht, ein Qualitätsimage wie zum Beispiel in der Toskana oder im Piemont aufzubauen. Die wichtigsten Weinbauregionen in der Lombardei sind das Valtellina, Oltrepò Pavese sowie Franciacorta. Unter dem Namen Curtefranca gibt es Weiß- und Rotweine, die in der norditalienischen Provinz Brescia, Region Lombardei, erzeugt werden. Die Weine haben seit 1995 eine „kontrollierte Herkunftsbezeichnung“ („Denominazione di origine controllata“ - DOC), die zuletzt am 7. März 2014 aktualisiert wurde.



Die fünf DOCG-Weine

Franciacorta, Oltrepò Pavese metodo classico, Scanzo oder Moscato di Scanzo, Sforzato di Valtellina oder Sfursat di Valtellina, Valtellina Superiore.

Die DOCGs Franciacorta und Oltrepò Pavese metodo classico gelten nur für Schaumweine. Der DOCG Valtellina Superiore darf nur diese Bezeichnung tragen, wenn er zu mindestens 90 Prozent aus der Rebsorte Nebbiolo (lokal auch Chiavennasca genannt) hergestellt wird und aus einem klar definierten Gebiet stammt.

Zu diesem zählen die 5 Unterzonen Sassella, Grumello, Inferno, Maroggia und Valgella. Dazu ist 2007 der Oltrepo Pavese nur als Schaumwein in Methode Classico und weiß gekeltert aus den Rebsorten Pinot Noir (mind. 70 %) und Chardonnay hinzugekommen.

Die 22 DOC-Weine

Bonarda dell'Oltrepò Pavese, Botticino, Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese oder Buttafuoco, Capriano del Colle, Casteggio, Cellatica, Curtefranca, Garda, Garda Colli Mantovani, Lambrusco Mantovano, Lugana, Oltrepò Pavese, Oltrepò Pavese Pinot Grigio, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese, Riviera del Garda Bresciano oder Garda Bresciano, San Colombano al Lambro, San Martino della Battaglia, Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese oder Sangue di Giuda, Terre del Colleoni oder Colleoni, Valcalepio, Valtellina Rosso oder Rosso di Valtellina, Valtènesi.

Die 15 IGT-Weine

Avola, Benaco Bresciano, Bergamasca, Collina del Milanese, Montenetto di Brescia, Provincia di Mantova, Provincia di Pavia, Quistello, Ronchi di Brescia, Ronchi Varesini, Sabbioneta, Sebino, Terrazze Retiche di Sondrio, Terre Lariane, Valcamonica.

Unsere Winzer der Region





COSTARIPA[®]
MATTIAVEZZOLA

DAL 1936

IL VINO DI UNA NO
... un attimo da cogliere al volo, un so
... esaltandola, la qualità di una vendemm
... fase: Il ROSAMARA nasce poche ore
... nel pieno della notte, quando il cant
... le bucce per stabilire, insieme, la
... colore; l'apice dei profumi fr
... fresche e la persisten

Ein Stil seit 1936

Costaripa

Es ist die Leidenschaft einer Familie, aber vor allem ein Projekt des Valtinesi am Gardasee.

Seit drei Generationen schätzt man hier die Erde und was diese hervorbringt und man trägt seither die Begeisterung im Herzen.

Ein unvergessliches Kapitel der Geschichte der italienischen Weinherstellung gewidmet einem kleinen Stückchen Erde, eingebettet in den Sonnenaufgang über dem Gardasee.

Seit je her, durch alle Generationen, ist die Zielsetzung, der Arbeit der Menschen Würde zu verleihen, und mit Geduld Weitsichtigkeit üben.

In diesem Gebiet der Roséweine, wo die Hauptrebsorte Gropello heißt, hat Costaripa seit 1936 mit RosaMara den Rosè neu interpretiert und dem Valtinesi und den Menschen gewidmet, die hochwertige Qualität zu schätzen wissen.



Ein Stückchen inmitten der Weinberge des Valtènesi

Die Azienda Agricola Costaripa liegt, umgeben von Weinbergen, im Herzen des Valtènesi.

Die architektonische Gestaltung der Kellerei, zeichnet das umliegende Land wider. Durch die verwendeten natürlichen Materialien vereint sich das Bauwerk komplett mit der Morphologie des Sees und schmiegt sich harmonisch in die umliegende Landschaft..

Das Weingut Costaripa arbeitet kontinuierlich an der Erforschung neuer Technologien, jedoch ohne den Respekt für die Tradition sowie den Blick auf ausschließlich hochwertige Qualität außer Acht zu lassen. Costaripa pflegt einen engen Kontakt zu den Menschen, wir öffnen die Türen für Besuche und laden zu geführten Verkostungen ein, um gemeinsam die Typizität unserer Weine, zu erkunden.



Lugana DOC "Pievecroce" 2022

Costaripa

Strohgelb mit hellen grünlich bis gelben Reflexen. Aromatisches Bukett mit dezenten Noten von reifen Äpfeln und Birnen. Exzellente Struktur, wohlschmeckend, frisch und persistent im Nachhall.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

1113 12 x 0,75 l ● 9,50 € / Fl.



Valtènesi Chiaretto DOC 2022

"RosaMara"

Costaripa

Zartrosa. Einladendes, prachtvolles und dennoch sehr elegantes Bukett mit zarten Noten von Weißdorn, Amarenakirschen und Granatapfel. Seidige Textur, harmonisch, voll, persistent.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Barbera, Groppello, Marzemino, Sangiovese

1162 6 x 0,75 l ● 12,40 € / Fl.

Die Erfahrung, die Leidenschaft und die Philosophie eines Menschen können verwurzelte Vorurteile durchbrechen. So hat Mattia Vezzola das sensorische Profil der feinen, charaktervollen Weine vom Gardasee neu interpretiert, insbesondere den Rosè vom Valtenesi, ein edler Wein, repräsentativ für den Gardasee und dem Zeitgeist entsprechend.

Vergleichsprüfungen und die Erforschung haben gemeinsam mit der jahrelangen Erfahrung neue Maßstäbe und Anerkennung gebracht in Hinblick auf die weltweite Önologie.



Spumante Metodo Classico Brut

Costaripa

Strohgelb mit grünem Schimmer. Weißer Schaum und persistente Perlage; feinperlig. Intensives, zartes Bukett mit Noten von frischem Obst, Salbei und Honig. Am Gaumen harmonisch, komplex, frisch. Persistent mit elegantem Finale.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Chardonnay

2186 6 x 0,75 l ● 16,00 € / Fl.

2311 6 x 1,5 l 31,30 € / Fl.



Spumante Metodo Classico Brut Rosé

Costaripa

Zartrosa mit weißem Schaum. Persistente, feinperlige Perlage. Intensives und weitgefächertes Bukett nach reifem Obst mit deutlichen Noten von Unterholz, Vanille und Johannesbeere.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: 80 % Chardonnay, 20 % Pinot Nero

2200 6 x 0,75 l ● 17,50 € / Fl.

2301 6 x 1,5 l 32,20 € / Fl.



Inspiration *Ca' del Bosco*

Es gibt Momente ohne Worte, die nur Empfindungen definieren können, Gefühle, die das Herz erreichen und zur Entrückung, Freude und Schönheit eines Augenblicks werden, der tief im Inneren geschätzt wird. Die Kunst des Weins ist ein solcher Moment, ein Meisterwerk des Talents, das nur wenige besitzen und in dem Hingabe und Können eine magische, mystische Verbindung mit der Natur eingehen. Das Unendliche in einem Tropfen, Frucht einer langsamen, hingebungs-vollen und akribischen Leidenschaft. Menschen haben wie Territorien eine Berufung. Und so hatte ein fünfzehnjähriger Junge eine blitzschnelle Vorstellung davon, wie es sein könnte, das Leben danach zu richten. Das Treffen zwischen dem jungen Maurizio Zanella und sanfte Franciacorta, als seine Mutter nach Erbusco zog und den ersten Weinberg pflanzte, war der erste Kontakt mit der Liebe seines Lebens. Nach einem Ausflug in die Champagne, zu den berühmten Maraisons, deren Wein ihn schon immer fasziniert und inspiriert hatte, kehrte Maurizio mit der unerschütterlichen Idee zurück, etwas Ähnliches zu machen. Was einst ein Kastanienwaldhaus war, wurde zu einem der bahnbrechendsten Weingüter Italiens. Seitdem definiert ein einziges Prinzip das Wesen von Ca' del Bosco: das Streben nach Exzellenz.



Ca' del Bosco



Curtefranca Corte del Lupo Bianco Bosco DOC 2020

Ca' del Bosco

Helles Gelbgold. Aromatisches und exotisches Bukett Fruchtbetonte Noten. Elegant, frisch und mineralisch in wunderbarer Balance

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Chardonnay 80%,
Pinot Bianco 20%

2472 6 x 0,75 l ● 20,90 € / Fl.



Chardonnay DOC 2018

Ca' del Bosco

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Feines Bukett mit Noten von reifem Obst, Blüten und Butter. Am Gaumen prachtvoll und vollfruchtig. Langer, cremiger Nachhall.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Chardonnay

2473 6 x 0,75 l ● 54,20 € / Fl.



Franciacorta Cuvée Prestige DOCG Brut

Ca' del Bosco

Helles Gelbgold. Intensives Bukett fruchtig-blumigen Noten. Elegant, frisch, voll, mit kontinuierlicher Perlage. Im Finale sehr persistent.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Nero,
Pinot Bianco

2471 6 x 0,75 l 25,50 € / Fl.

Weingut *Ca' dei Frati*

Das Unternehmen Ca' dei Frati ist, wie aus einem Dokument hervorgeht, das „von einem Haus mit Keller in Lugana berichtet, das in Sirmione der Ort der Klosterbrüder genannt wird“, seit 1782 bekannt. Im Jahr 1939 zog Felice Dal Cero, der Sohn von Domenico, der in Montecchia di Crosara in Verona Winzer war, in dieses Haus in Lugana di Sirmione und verstand von Anfang an, die Berufung der Gegend zum Weinbau. Nach dreißigjähriger Arbeit im Weinberg und im Keller nahm sein Sohn Pietro an der Entstehung des DOC teil und begann mit dem Abfüllen seiner ersten Etikette des Lugana Casa dei Frati, später Ca' dei Frati. 2012 verstarb Pietro Dal Cero, der das kulturelle Erbe seiner Frau Santa Rosa und den Kindern Igino, Gian Franco und Anna Maria, die das Unternehmen mit derselben Leidenschaft und Entschlossenheit weiterführten, vermachte.



Lugana DOC 2022
“Ca' dei Frati”

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Frisches Bukett mit feinen Noten von zarten, weißen Blüten, Aprikosen und Mandel. Am Gaumen mineralische Noten und Aromen von Gewürzen

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.
Rebsorte: Turbiana

2319 6 x 0,75 l ● 11,20 € / Fl.



Chiaretto Classico DOC 2022
“Rosa dei Frati”

Ca' dei Frati
Lachsfarben. Frisches Bukett mit Noten von Weißdorn, grünem Apfel, Mandel und Kirsche.

Alkoholgehalt: 13% Vol.
Rebsorte: Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

2396 6 x 0,75 l ● 11,20 € / Fl.



Ronchedone Vino Rosso IGT 2018
“Ca' dei Frati”

Die Nase ist reich mit Noten von roten Früchten, Preiselbeeren, Kirschen in Schnaps, Marmelade und balsamischen Noten. Am Gaumen ist er sehr kraftvoll.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.
Rebsorte: Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

3457 6 x 0,75 l ● 14,60 € / Fl.

Weingut *Cà di Vitti*

Das Weingut Societa Agricola Gloci verbindet traditionelle Produktionsmethoden Italiens mit einer modernen technischen Ausstattung und sorgt so für Weinproduktion mit einem hohen qualitativen Maßstab. Um seine Herstellung Jahr für Jahr zu verbessern, hat das Team Menschen mit den unterschiedlichsten Kompetenzen in einer Produktion versammelt. Sie alle haben die Produktion von Wein von klein auf gelernt und über Jahre immer weiter verbessert. Societa Agricola Gloci hat mit ihrer Unterstützung jeden einzelnen Schritt der Herstellung hochwertiger Weine perfektioniert. Das Ergebnis kann sich sehen lassen.



Lugana DOP 2022

Cà Di Vitti

Helles Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Das Bukett ist voll und fruchtig mit einer angenehmen blumigen Note. Ein gehaltvoller, ausgewogener Weißwein mit ausbalanciertem Finale.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Trebbiano

3280 6 x 0,75 l ● 7,30 € / Fl.



**Curtefranca Bianco DOC 2015
"Uccellanda"**

Bellavista

Gelbe Farbe mit goldfarbenen Reflexen. Breites, elegantes Bukett mit dezenten Vanillenoten in harmonischer Balance zu den Noten von Golden Delicious Apfel, Quitte und reifem Obst. Am Gaumen sehr elegant, weich und gut strukturiert. Im Finale persistent, samtig und aromatisch.

1111 6 x 0,75 l ●  35,90 € / Fl.



Franciacorta ALMA Gran Cuvée

Bellavista

Üppiger weißer Schaum und sehr feine, kontinuierliche Perlage mit deutlichen, gleichmäßigen Perlenketten. Leuchtende goldene Farbe mit hellgrünem Schimmer.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

1180 6 x 0,75 l ● 30,50 € / Fl.



Franciacorta Cuvée Rosé

Bellavista

Üppiger weißer Schaum. Sehr feine, dichte Perlage. Zartrosane Farbe. Frisches Bukett mit dezenten Noten von weißem Pfirsich und intensiven Noten von Walderdbeere, Zitrusfrüchten, Golden Delicious, Hagebutte und Toastbrot. Erstklassiger Geschmack, trocken, frisch mit sehr eleganten und harmonischen Noten im Abgang.

1189 6 x 0,75 l ● 44,30 € / Fl.



**Weingut
Bellavista**

Im Jahr 2006 verspürte der Önologe Mattia Vezzola zusammen mit Vittorio und Francesca Moretti das Bedürfnis, den drei Ressourcen mehr Aufmerksamkeit zu schenken, die den Wein am besten zu bieten wissen: dem Weinberg, dem Mann und der Firma. Unter diesen Voraussetzungen beschließt Bellavista, mit Simonit & Sirch zusammenzuarbeiten. Wir müssen uns in die Lage versetzen, Rebstöcke zu besitzen, die über einen längeren Zeitraum Bestand haben. Wir müssen sicherstellen, dass unser strukturelles Erbe unseren Weinen immer mehr Anerkennung verleiht, und wir sind fest davon überzeugt, dass das Alter der Rebstöcke den Unterschied ausmachen kann.


BELLAVISTA
FRANCIACORTA



CANTINA
BULGARINI
D A L 1 9 3 0

BULGARINI



Concours Mondial
BRUXELLES
2019



La grappe
Concours Mondial de Bruxelles
permeo

La Medaglia d'Argento

Bulgarini Lugana DOC 2018
Lombardi/Lugana DOC

Prodotto by
Azienda Agricola Bulgarini Fausto





Weingut *Bulgarini*

Im Jahr 1930 bringt Emilio Bulgarini die in seinem Besitz stehenden Rebreihen zum Fruchtttragen, um so einen ehrlichen Wein zum Teilen mit der Familie und Freunden herzustellen. Im Folgenden erhöht der Sohn Bruno die Produktion und verleiht ihr kommerziellen Charakter. In der dritten Generation trifft Tradition auf Innovation: Fausto Bulgarini perfektioniert zusammen mit seiner Frau Virginia die Qualität und bereichert die Auswahl der Weine. Die Firma erreicht internationales Ansehen und wird Synonym für Exzellenz.

Lugana DOC 2021

Bulgarini

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Typisches und fruchtiges Bukett mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen entscheidend frisch und würzig.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Turbiana

2506 6 x 0,75 l ● 9,50 € / Fl.

3366 3 x 1,5 l 2021 20,50 € / Fl.



Fior di Lago Vino Bianco 2022

Bulgarini

Helle strohgelbe Farbe mit glänzenden Reflexen. Das Bukett ist fein und langhaltig mit intensiven sortentypischen Noten. Am Gaumen weich, harmonisch, frisch und lang anhaltend.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Verschied. Weißtraubensorten

3079 6 x 0,75 l ● 7,10 € / Fl.



Riviera del Garda

Classico Chiaretto DOC 2022

Bulgarini

Leuchtendes Rosa mit purpurfarbenen Reflexen. Einladendes Bukett mit Noten von Pfirsichblüten, Dornbusch, Amernakirsche und weißem Pfeffer. Am Gaumen frisch und samtig.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

2626 6 x 0,75 l ● 8,90 € / Fl.



Rosso Bruno 2020

Bulgarini

Intensive rote Farbe. Bukett fein und anhaltend, würzig und mit Noten von Kakao, Lakritze und kleinen roten Beeren. Am Gaumen leicht tanninhaltig, harmonisch, weich und anhaltend.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Verschiedene rote Trauben

3110 6 x 0,75 l ● 9,50 € / Fl.

Piemont



Weinbauregion

Piemont

Piemont ist Italiens zweitgrößte Verwaltungseinheit und liegt im Nordwesten Italiens.[8] Hauptstadt des Lands am „Fuß der Berge“ (= Übersetzung des Namens Piemont oder Piedmont) ist Turin. In den Provinzen Alessandria, Asti, Cuneo, Torino und Vercelli stehen 47.314 Hektar Rebfläche zur Verfügung auf denen 2.402.000 hl Wein erzeugt wird. (Stand 2016[9][7]) Der durchschnittliche Anteil an Qualitätsweinen beträgt etwa 90 %. Piemont ist weinbautechnisch in vier Unterbereiche gegliedert: Piemonte „L’Astigiano“, Piemonte „Le Langhe“, Piemonte „Il Monferrato“ und Piemonte „Il Nord“. Insgesamt verfügt das Piemont über 58 DOC- und DOCG-Gebiete. Im Jahr 2016 wurden im gesamten Piemont auf 28.800 ha 1.969.228 hl Qualitätswein produziert. Schwerpunkt des Weinbaus ist die Region der Langhe, eine Hügellandschaft in der Nähe der Stadt Alba, ebenfalls Heimat der weißen Trüffel. Hier werden der Barolo sowie der Barbaresco, zwei der großen Weine Italiens, erzeugt. Beide Weintypen haben in den letzten Jahren große Veränderungen durchgemacht. Die fortschrittlichen Erzeuger bereiten weiterhin großartige Weine, die jedoch zugänglicher und ausgeglichener als früher sind.



Die 16 DOCG-Weine

Alta Langa, Asti, Barbaresco, Barbera d’Asti, Barbera del Monferrato superiore, Barolo, Brachetto d’Acqui, Dolcetto di Diano d’Alba, Dolcetto di Dogliani oder kurz Dogliani, Dolcetto di Ovada Superiore oder kurz Ovada, Erbaluce di Caluso, Gattinara, Gavi, Ghemme, Roero, Ruchè di Castagnole Monferrato.

Die 42 DOC-Weine

Alba, Albugnana, Barbera d’Alba, Barbera del Monferrato, Boca, Bramaterra, Calosso, Canavese, Carema, Cisterna d’Asti, Colli

Tortonesi, Collina Torinese, Colline Novaresi, Colline Saluzzesi, Cortese dell’Alto Monferrato, Coste della Sesia, Dolcetto d’Acqui, Dolcetto d’Alba, Dolcetto d’Asti, Dolcetto di Ovada, Fara, Freisa d’Asti, Freisa di Chieri, Gabiano, Grignolino del Monferrato Casalese, Grignolino d’Asti, Langhe, Lessona, Loazzolo, Malvasia di Casorzo d’Asti, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Monferrato, Nebbiolo d’Alba, Piemonte, Pinerolese, Rubino di Cantavenna, Sizzano, Strevi, Terre Alfieri, Valli Ossolane, Valsusa, Verduno Pelaverga.



CERETTO





Weingut *La Spinetta*



Vom Piemont bis ins Chianti Das Hauptweingut liegt in Castagnole Lanze, eine halbe Stunde abseits der eingetretenen Weintourismus-Pfade der Langhe und seinem städtischen Zentrum Alba. La Spinetta ist berühmt für seine Barbaresco Lagenweine.

In Italiens Weinkreisen sind drei Sterne des «Gambero Rosso» gleichbedeutend wie die Aufnahme in den Wein-Olymp. Drei Sterne sind die Auszeichnung für 30 Mal drei Bicchieri (Gläser), welche dem Weingut La Spinetta insgesamt verliehen wurden. 1997 wurde Giorgio Rivetti Barbera Gallina «Bester Wein Italiens» und 2001 war La Spinetta «Weingut des Jahres».

Ab Mitte der Achtzigerjahre sorgten Giorgio Rivetti und seine Brüder mit ihrem duftigen, aromatischen Weinen für Aufsehen.



Die Weine von La Spinetta, die Art und Weise, wie sie Kraft mit Eleganz verbinden, werden zu den Glanzlichtern des Piemonts gerechnet.



Barbera Ca Di Pian DOCG 2018

La Spinetta

Purpurrote Farbe Das Bukett duftet nach Noten von roten Früchten, Kräuternoten und Stiefmütterchen. Der Geschmack ist frisch und intensiv, der Gaumen ist äußerst elegant und ausgewogen.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Barbera

3928 6 x 0,75 l ● 14,60 € / Fl.



JAMES SUCKLING .COMPT 96 pt.
 VINOUS 94 pt.
 94 pt.

JAMES SUCKLING .COMPT 96 pt.

Langhe Nebbiolo DOC 2018

La Spinetta

Die Farbe ist Rubinrot. Das Bukett zeigt kleine rote Früchte, Limonina-Pfirsich und weißer Pfeffer. Am Gaumen Noten von Pflaumen und Kirschen in Sirup begleiten den eleganten und anhaltenden Abgang. Die Tannine sind extrem weich und gut ausgeprägt.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Nebbiolo

3931 6 x 0,75l ● 15,40 € / Fl.

Barbaresco Starderi DOCG 2017

La Spinetta

Rubinrote Farbe und das Bukett duftet nach Marmelade aus kleinen roten Früchten, Muskatnuss und Tabak. Beim Abschmecken ist er mineralisch, würzig und balsamisch, mit einem breiten und entschiedenen Abgang. Die Tannine sind samtig und gut ausgeprägt.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Nebbiolo

3930 6 x 0,75l ● 81,60 € / Fl.

3932 1 x 1,5l ● 295,50 € / Fl.

Barolo Campé DOCG 2014

La Spinetta

Sattes Rubinrot. Blumige und würzige Noten wechseln sich mit dem Duft von Pfirsich ab. Am Gaumen frisch, ausgewogen und harmonisch, mit außergewöhnlichen blumigen und würzigen Düften. Die Tannine sind robust, aber elegant.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Nebbiolo

3929 6 x 0,75l ● 94,50 € / Fl.





Grignolino d'Asti DOC 2018

Tenuta Garetto

Himbeerfarben mit sauerkirschroten Reflexen. Sortentypisches Bukett mit feinen Noten von Erdbeeren und Rosen. Am Gaumen feine Fülle, erfrischende Fülle mit einem sehr fruchtigen Abgang. **(gekühlt servieren)**

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Grignolino

4085 6 x 0,75 l ● 8,60 € / Fl.



Barbera d'Asti DOCG 2017

Tenuta Garetto

Die kräftige rubinrote Farbe und der fruchtige Duft kennzeichnen diesen Barbera. Er ist ein Wein der jung getrunken werden kann. Mit zunehmender Reife enthüllt er ätherische Noten und entwickelt seinen vollmundigen Charakter.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Barbera

1382 12 x 0,75 l ● 6,80 € / Fl.



Barbera d'Asti Superiore DOCG 2020 "Favà"

Tenuta Garetto

Ein Wein, der durch seine angenehme Frische und Harmonie überzeugt. Die kräftige rubinrote Farbe und der fruchtige Duft kennzeichnen diesen Barbera. Er ist ein Wein für den täglichen Genuss und kann jung getrunken werden.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Barbera

1018 6 x 0,75 l ● 18,50 € / Fl.

1971 1 x 1,5 l 2015 40,90 € / Fl.



Barbera Superiore DOCG 2017

Tenuta Garetto

Intensives, fast undurchdringliches Rubinrot. Das Bukett begeistert durch Aromen von roten Beeren, Pflaume, Vanille und Lakritz, die durch den Holzeinfluss noch intensiviert werden.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

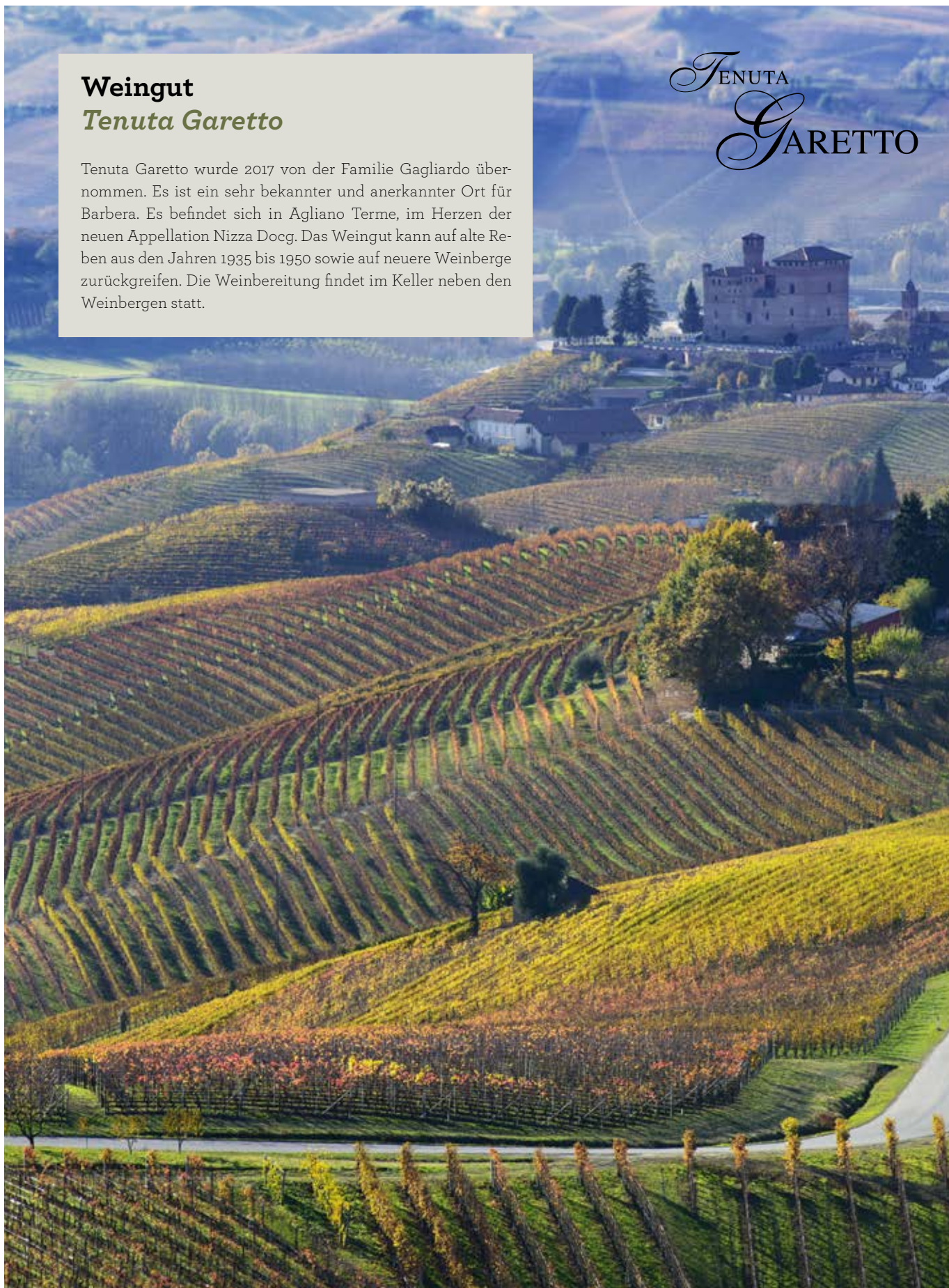
Rebsorte: Barbera

1928 6 x 0,75 l ● 10,60 € / Fl.

Weingut *Tenuta Garetto*

Tenuta Garetto wurde 2017 von der Familie Gagliardo übernommen. Es ist ein sehr bekannter und anerkannter Ort für Barbera. Es befindet sich in Agliano Terme, im Herzen der neuen Appellation Nizza Docg. Das Weingut kann auf alte Reben aus den Jahren 1935 bis 1950 sowie auf neuere Weinberge zurückgreifen. Die Weinbereitung findet im Keller neben den Weinbergen statt.

TENUTA
GARETTO





Weingut Braida

Braida ist Raffaellas ansteckendes Lachen und Giuseppees Ausdruck. Ein Bruder und eine Schwester, deren Gene und Gesten das Erbe einer außergewöhnlichen italienischen Weinfamilie offenbaren. Ein Erbe, das sie jeden Tag festigen und erweitern, hart arbeiten und mit ihrem wundervollen Team, ihrer Heimatstadt Rocchetta Tanaro und all denen, die ihre Weine lieben, die feinen Früchte teilen.



Langhe Chardonnay DOC 2021 "Asso di Fiori"

Braida

Intensives Strohgelb. Vollmundige und angenehme Wirkung mit wichtigen Noten nach Obst, Vanille und einem angenehmem Hauch von Fumè.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Chardonnay

1647 6 x 0,75 l ● 🍷 20,70 € / Fl.



Langhe Bianco DOC 2021 "Il Fiore"

Braida

Strohgelb. Gut trinkbarer Wein, dessen stärksten Waffen in der Frische und Eleganz liegen. Die blumige aromatische Eröffnung lässt Raum für eine zweite Runde von vorherzusehender Mineralität.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: 70% Chardonnay,
30% Nascetta

1646 6 x 0,75 l ● 10,20 € / Fl.



Monferrato Rosso DOC 2018 "Il Bacialé"

Braida

Rubinrote, intensive, leuchtende Farbe. Weinige, würzige Nase, wobei der Pinot delikate Noten von Beeren verleiht. Warmer, angenehmer Mund, der mit Pflaumen, Pfeffer und Zimt schließt.

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Rebsorte: Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Nero

1428 6 x 0,75 l ● 🍷 14,20 € / Fl.



**Barbera d'Asti DOCG 2019
"Montebruna"**

Braida

Leicht violettes Rubinrot. Sehr klarer Duft nach reifen Kirschen und kleinen roten Früchten. Am Gaumen vollmundig, langen Nachgeschmack.

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Rebsorte: Barbera

1159 6 x 0,75 l   14,20 € / Fl.

2586 3 x 1,5 l **2015** 23,20 € / Fl.

2587 1 x 3 l *Auf Anfrage*



**Barbera d'Asti DOCG 2018
"Bricco della Bigotta"**

Braida

Leicht violettes Rubinrot. Sehr klarer Duft nach reifen Kirschen und kleinen roten Früchten. Am Gaumen vollmundig, harmonisch mit einem langen Nachgeschmack,

Alkoholgehalt: 15,5% Vol.

Rebsorte: Barbera

1073 6 x 0,75 l   40,90 € / Fl.

1294 3 x 1,5 l **1997** 52,15 € / Fl.



**Barbera d'Asti DOCG 2019
"Bricco dell'Uccellone"**

Braida

Sehr intensives Rubinrot mit Granatschimmer. Reicher, vielfältiger Duft von bemerkenswerter Intensität.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Barbera

2523 6 x 0,75 l   42,50 € / Fl.

1233 3 x 1,5 l **2018** 87,50 € / Fl.

1011 1 x 3,0 l *Auf Anfrage*

1001 1 x 5,0 l *Auf Anfrage*



**Barbera d'Asti DOCG 2017
"Ai Suma"**

Braida

Imposant, kraftvoll, streng. Der Lazarito begeistert in der Nase durch eine hochkomplexe Intensität, die unzählige verschiedenen Aromen bündelt und mit der Zeit loslassen wird.

Alkoholgehalt: 16,5% Vol.

Rebsorte: Barbera

1645 6 x 0,75 l   47,00 € / Fl.

2127 1 x 3,0 l *Auf Anfrage*



**Moscato d'Asti DOCG 2022
"Vigna Senza Nome"**

Braida

Helle strohgelbe Farbe, schöner Schaum und üppige Perlage. Üppiges Bukett mit Noten von Früchten, Orangenblüten, Rose und Moschus. Süßer Geschmack, aromatisch mit langem Nachhall.

Alkoholgehalt: 5,5% Vol.

Rebsorte: Moscato d'Asti

1460 6 x 0,75 l  9,60 € / Fl.



Brachetto Frizzante DOCG 2022

Braida

Helles Rubinrot mit violetten Reflexen, lebhaftem Schaum und anhaltender Perlage. Kräftiges, duftendes und aromatisches Parfüm mit deutlichen Düften von reifen roten Früchten und verwelkter Rose. Süß, geschmeidig, zart, prickelnd und sanft.

Alkoholgehalt: 5,5% Vol.

Rebsorte: Brachetto

1214 6 x 0,75 l  10,90 € / Fl.



ALBINO ROCCA®



Weingut *Albino Rocca*

Unsere Geschichte begann Mitte der 1940er Jahre, als Giacomo Rocca, Albinos Vater, das Weingeschäft gründete, indem er zuerst die Trauben aus den Weinbergen der Familie verkaufte und sie dann selbst herstellte und dann die Korbflaschen in der Stadt und auf dem Land verkaufte.

In den 1960er Jahren konnte unser Großvater Albino Rocca dank des Erbes eines Teils dieser Weinberge das heutige Unternehmen gründen.

Ein Unternehmen, in dem seine Präsenz und sein Beitrag zusammen mit der Unterstützung der nachfolgenden Arbeit unseres Vaters Angelo Rocca in grundlegender Weise zu einer Familientradition und -produktion beigetragen haben, die seit Jahren international geschätzt werden.

Dank der fortschreitenden Übernahme der Weinberge, der Weinbereitung von Nebbiolo, Dolcetto und Barbera, der zunehmenden Aufmerksamkeit für die Herstellung von Barbaresco und der entschlossenen und konstanten Qualitätsforschung, zuerst mit der Ausdünnung und Pflege zwischen den Reihen und dann mit Durch die Erneuerung und Erweiterung des Kellers haben wir gemeinsam unsere Geschichte aufgebaut.





**Langhe Chardonnay DOC 2021
"Da Bertü"**

Albino Rocca

Dieser Wein zeigt eine blasse Gold-
farbe von guter Intensität. In der Nase
dezenzte Holz- und Kräuternoten.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Rebsorte: Chardonnay

2507 6 x 0,75 l ● 10,80 € / Fl.

**Piemonte Cortese DOC 2019
"La Rocca"**

Albino Rocca

Strohgelbe Farbe mit goldenen Re-
flexen. Trocken, weich, frisch, wohls-
chmeckend und ausgeglichen.

Alkoholgehalt: 5% Vol.

Rebsorte: 100% Cortese

1142 6 x 0,75 l ● 14,30 € / Fl.





Barbaresco DOCG 2013 "Angelo"

Albino Rocca

Dieser Barbaresco DOCG zeichnet sich durch seine granatrote Farbe, die im Laufe der Jahre in orange übergeht, seine floralen Aromen, seinen warmen, ausgewogenen Geschmack mit einem langen Finale, aus.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Nebbiolo

3167 6 x 0,75 l   49,60 € / Fl.



Barbera d'Alba DOC 2019 "Gepin"

Albino Rocca

Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Elegantes Bukett; würzig, trocken, leicht tanninhaltig, voll, harmonisch, rund und tief im Abgang.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Barbera

1021 6 x 0,75 l   14,20 € / Fl.



Barbaresco DOCG 2018 "Ronchi"

Albino Rocca

Kräftiges Rubinrot, intensives fruchtiges Bukett mit angenehmen Anklängen nach Süßholz und Veilchen und reifen Obst.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Nebbiolo

1030 6 x 0,75 l   29,30 € / Fl.



Moscato D'Asti DOCG 2021

"Fiordaliso"

Albino Rocca

Imposant, kraftvoll, streng. Der Lazarito begeistert in der Nase durch eine hochkomplexe Intensität.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Moscato Bianco

2134 12 x 0,75 l  8,35 € / Fl.





Weingut *La Scolca*

La Scolca hat seine Weinberge an den schönsten Orten in Rovereto und sein „Gavi dei Gavi“® repräsentiert das Beste, was man in diesem Mikrobereich finden kann. Dieses aufregende Ergebnis ist jedoch nicht nur auf die glückliche Lage unserer Weinberge zurückzuführen, sondern ist auch das Ergebnis einer gut durchdachten önologischen Praxis. Mit Rohstoffen und Bedingungen, die mit denen anderer Hersteller in der Region vergleichbar sind, sind wir dank unserer Expertise immer einen Schritt voraus.



Der aus der Cortese-Traube hergestellte Gavi-Wein wurde in den 1950er-Jahren hier in La Scolca erfunden. Es ist seitdem ein Klassiker geworden. Das Unternehmen bewirtschaftet eine Fläche von ca. 50 Hektar Rebfläche, bestehend aus ca. 200 km. von Reihen von Reben. Während einer Erntesaison werden diese Reihen acht- bis zehnmal zu Fuß oder mit dem Traktor besucht. Der Abstand von Pflanze zu Pflanze beträgt 90 cm bis 2,4 Meter. Die Dichte beträgt ca. 4500 Rebstöcke pro Hektar. Alle Weinberge befinden sich in den besten Lagen von Rovereto di Gavi. Seeluft, volle Sonneneinstrahlung von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang, Kühle und minimaler Tau. All diese Elemente schaffen die richtigen Wechselbedingungen, die für eine vollständige und korrekte Reifung der Trauben ideal sind, eine Voraussetzung für einen guten Wein.



Gavi DOCG 2022 "Etichetta Nera"
La Scolca

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensives und persistentes Bukett mit fruchtigen und blumigen Noten. Am Gaumen voll, würzig, wohl-schmeckend mit Anklängen an Feuerstein. Nussige Noten im Finale.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Cortese

1107 6 x 0,75 l ● 19,20 € / Fl.



Weingut *Gianfranco Alessandria*

Gianfranco Alessandria ist ein kleines Familienweingut im Piemont/Italien. Mit Hilfe von Ehefrau Bruna und seiner Tochter Alessandria führt Gianfranco Alessandria die seit zwei Generationen bestehende Tradition der Weinproduktion fort. Nach dem Tod seines Vaters im Jahre 1986 begann der geborene Winzer auf vier Hektar Rebflächen bestes Traubenmaterial zu erzeugen. Zuerst verkaufte er die Traubenernte am Markt, schrittweise modernisierte Gianfranco seinen Weinkeller, um seinen individuellen Wein zu kreieren. Er steigerte nicht nur die Qualität seiner Weine, sondern auch die Quantität. Heute produziert er etwa 50 000 Flaschen pro Jahr.



Langhe Nebbiolo DOC 2018

Gianfranco Alessandria

Lebendiges Rubinrot mit Granatreflexen. Am Gaumen angenehme Frische nach Hagebutten und roten Früchten. Delikat und elegant mit rund eingebundenen Tanninen.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Nebbiolo

2111 6 x 0,75 l ● 11,20 € / Fl.



Barbera d'Alba DOC 2015 "Vittoria"

Gianfranco Alessandria

Intensives, langlebiges Rubinrot bis Violett sehr. Das Bukett erinnert an reife, schwarze Früchte und Kräutergarten. Optimales Finale mit angenehmer Säure im Abgang.

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Rebsorte: Barbera

1668 6 x 0,75 l ● 🍷 22,90 € / Fl.



Barolo DOCG 2017

Gianfranco Alessandria

Rubinrot mit granatroten Reflexen. Frisches Bukett. Am Gaumen schöne Finesse mit Aromen von reifen Früchten & einer Note von Lakritze.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Nebbiolo

1667 6 x 0,75 l ● 🍷 24,50 € / Fl.



Barolo DOCG 2018 "San Giovanni"

Gianfranco Alessandria

Lebendiges Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensives, fruchtiges Bukett. Am Gaumen angenehme Frische nach Hagebutten und roten Früchten.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Nebbiolo

1475 6 x 0,75 l ● 🍷 35,60 € / Fl.

Weingut *Broglia*

1972 erwarb Bruno Broglia die Hanglage mit der Villa „La Meirana“, welche durchgängig seit dem 10. Jahrhundert bewirtschaftet wird. „La Meirana“ wurde bereits 972 n.Chr. in alten Staatsarchiven erwähnt. In den ältesten Weinbergen für den berühmtesten Piemonteser Weißwein, den Gavi, stehen 65 Hektar unter Reben.

Das Hauptaugenmerk liegt auf der Cortese-Traube, die im traditionellen Guyot-Verfahren angepflanzt wird. Dies dient zur Optimierung der Qualität des geringen Ertrages. In Zusammenarbeit mit der Universität Mailand wurde der Urklon der Cortese-Rebe selektioniert und auf einer Versuchsfläche von wenigen Hektar angebaut.

Heute wird das Weingut mit der tausendjährigen Geschichte in dritter Generation von seinen Erben Roberto und Filippo, die beiden Söhne von Gian Piero Broglia geleitet. Die Familie Broglia verzichtet Bewusst auf alle modernen Techniken, welche den unverfälschten Charakter des Gavi beeinträchtigen könnten.

Die drei Gläser des Gambero Rosso sind ihm stets sicher.





BROGLIA

I VIGNETI PIÙ ANTICHI DI GAVI
DAL 972 d.C.



Gavi di Gavi DOCG 2020

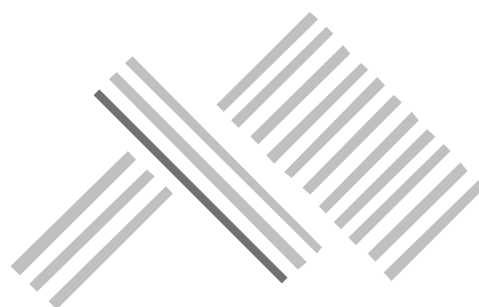
Broglia

Strahlendes, helles Strohgelb mit grünen Reflexen; duftige sortentypische Nase von weißen und gelben Früchten wie Apfel, Birne und Aprikose, auch florale Aromen von Jasmin und Maiglöckchen; am Gaumen frische, belebende Säure.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Cortese

3510 6 x 0,75 l ● 8,50 € / Fl.



CASCINA CHICCO
azienda agricola



Weingut Cascina Chicco

Das Weingut Cascina Chicco schmiegt sich idyllisch an die Weinberge im Herzen des Roero-Gebiets, umgeben von antiken Schlössern und Flüssen. Das Gut verfügt heute mit 35 Hektar über hervorragende Weinlagen im Roero. Auf den vorwiegend aus Sand bestehenden pliozänen Böden werden u.a. autochthone Rebsorten wie Arneis, Brachetto und Nebbiolo angebaut. Diese und auch weitere für das Piemont typische Sorten, wie der Barbera, reifen in besten Hanglagen. Nach der Handlese werden die edelsten Gewächse in Barrique-Fässern ausgebaut, was zu außergewöhnlichen Qualitäten und einer Aromenvielfalt führt. Die Leidenschaft für den Weinanbau, vereint mit der richtigen Balance zwischen Tradition und neuester Technologie, erzeugt exzellente, genussvolle Weine, welche weltweit anerkannt sind.

“

Sie haben uns immer Chicco oder Chicco genannt. Vom Großvater Ernesto bis zu meinen Kindern ist dies nicht nur der Stranom, der die Geschichte unseres Unternehmens kennzeichnet, sondern es ist viel mehr: An sich bringt es Zuneigung, Wertschätzung, Freundschaft und Zugehörigkeit zur Gemeinschaft unserer eigenen Familie.

Enrico Faccenda

”

JAMES SUCKLING.COM 



CASCINA CHICCO NEBBIOLO LANGHE 2018

Noten von Weihnachtskuchen, Schwarztee und Teer steigen alle an die Oberfläche. Es folgt ein fein gemeißelter Gaumen, umhüllt von festen, präzisen Tanninen und erfrischender Säure.



Langhe Favorita DOC 2021

Cascina Chicco

Zarte strohgelbe Farbe mit deutlichen grünen Reflexen. Unkomplizierter, frischer, jedoch delikater und überwältigender Weißwein. In der Nase Düfte von Zitrusfrüchten und Lindenblüten.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Favorita

2247 12 x 0,75 l ● 6,50 € / Fl.



Roero Arneis DOCG 2022

“Anterisio”

Cascina Chicco

Strohgelb mit grünem Schimmer. Intensives und persistentes Bukett mit Noten von Aprikose, Apfel und dezente Anklängen von Kamille und Gewürzen.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Arneis

1773 12 x 0,75 l ● 7,45 € / Fl.

3644 3 x 1,5 l 14,50 € / Fl.



Roero Riserva DOCG 2019

“Valmaggiore”

Cascina Chicco

Kräftiger Duft mit deutlichen Noten von Veilchen, roten Beeren und Kräutern. Im Geschmack vollmundig und körperreich. Kakao, Veilchen und Lakritze harmonisch vereint.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Nebbiolo

1795 6 x 0,75 l ● 16,20 € / Fl.



Langhe Nebbiolo DOC 2021

Cascina Chicco

Granatrote Farbe. Ätherisches, komplexes Bukett mit eleganten Noten von Veilchen, Maraskakirschen und Gewürzen. Delikater Geschmack; voll und aristokratisch. Persistent im Abgang.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Nebbiolo

1993 12 x 0,75 l ● 9,30 € / Fl.



Nebbiolo d'Alba DOC 2019

“Mompissano”

Cascina Chicco

Sattes Rubinrot. Komplexes, aristokratisches, elegantes Bukett mit deutlichen Noten von Johannisbeere, Brombeere, Lakritze und Gewürzen. Am Gaumen samtig, warm & süßen.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Nebbiolo

1775 6 x 0,75 l ● 11,70 € / Fl.



Barbera d'Alba DOC 2019

“Bric Loira”

Cascina Chicco

Intensive rubinrote Farbe. Reichhaltiges, prächtiges Bukett mit intensiven Noten von roten Beeren und delikate Anklänge von Vanille und Lakritze. Eleganter Körper, gut strukturiert, vollmundig und samtig.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Barbera

1777 6 x 0,75 l ● 12,60 € / Fl.



**Barbera d'Alba DOC 2020
"Granera Alta"**

Cascina Chicco

Intensives Rubinrot. Intensives Bukett mit Noten von Unterholz, Amarenakirschen und eine dezente Note von orientalischen Gewürzen. Am Gaumen körperreich und zugleich weich.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Barbera

1776 12 x 0,75 l ● 7,90 € / Fl.



**Barolo DOCG 2018
"Rocche di Castelletto"**

Cascina Chicco

Intensives Rubinrot. Elegantes Bukett mit komplexen Noten von Himbeerkonfitüre, Lakritze und Gewürzen.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Nebbiolo

2172 6 x 0,75 l ● 22,20 € / Fl.



**Barolo DOCG 2015 Riserva
"Ginestra"**

Cascina Chicco

Intensives Rubinrot. Frisches und elegantes Bukett. Am Gaumen voll, weich und harmonisch mit seidigen Tanninen.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Nebbiolo

3080 6 x 0,75 l ● 40,20 € / Fl.



**Spumante Metodo Classico Extra
Brut Cuvée Zero**

Cascina Chicco

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Feine Perlage mit frisch duftendem Bukett nach Weißbrotrinde und Hefe.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Nebbiolo

2820 6 x 0,75 l ● 15,20 € / Fl.



**Spumante Metodo Classico Extra
Brut Cuvée Zero Rosé**

Cascina Chicco

Zartrosa fast puderverfarben. Feine und langa anhaltende Perlage. Sortentypisches Bukett mit Noten von Himbeere, Veilchen und Weißbrotrinde.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Nebbiolo

2873 6 x 0,75 l ● 15,20 € / Fl.



Vendemmia Tardiva "Arcass"

Cascina Chicco

Leuchtendes Goldgelb mit bernsteinfarbenem Schimmer. Klares und köstliches Bukett mit Noten von getrockneten Feigen, Datteln, Akazienhonig und Zitrusfrucht. Weich und vollmundig. Exzellenter Abgang.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Arneis

1476 6 x 0,375 l ● 12,60 € / Fl.

CERETTO



Weingut

Cantina Ceretto

Die Azienda Ceretto ist ein Piemonteser Weingut, dessen Zentralhaus oberhalb des pittoresken Städtchens Alba in der Anbauregion DOC Langhe liegt. Weinkenner und Liebhaber spezieller, „königlicher“ Weine werden sofort Bescheid wissen, dass hier zwei der berühmtesten Rotweine der Welt entstehen. Die Rede ist von Barolo und Barbaresco. Das nach der Gründerfamilie benannte Weingut gehört zu jenen Revoluzzern, die die Weingeschichte Piemonts grundlegend umgeschrieben haben. Die sperrigen, oftmals nach Jahren, wenn nicht gar Jahrzehnten trinkbaren – häufig genug auch dann noch nicht vollendeten – Barolos und Barbarescos wurden von den Cerettos durch vollständig neue Anbaumethoden und Techniken in der Weinherstellung tatsächlich revolutioniert.

Langhe Arneis DOC 2020 “Blangé”

Cantina Ceretto

Strohgelb. Fruchtiges Bukett mit frische Noten von Apfel und Birne. Würziger Wein mit sortetypischer, angenehmer Säure. Sehr feine Perlage. Eleganter Körper. Langer Nachhall.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: 100% Arneis

2818 6 x 0,75 l ● 18,70 € / Fl.





BRUNO GIACOSA



Roero Arneis DOCG 2021

Bruno Giacosa

Sattes Strohgelb. Intensives, feines und dezent fruchtiges Bukett mit Noten von Pfirsich, Aprikose, Zitrusfrüchte und Akazienblüten. Frischer, wohlschmeckender Geschmack mit weicher Fülle.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Arneis

2070 6 x 0,75 l ● 18,90 € / Fl.



Barbera D'Alba DOC 2018

Bruno Giacosa

Intensives Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen. Intensives, weiniges Bukett mit Noten von Amarenakirschen und Gewürzen. Am Gaumen voll, körperreich, ausbalanciert ang anhaltend im Abgang.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Barbera

2312 12 x 0,75 l ● 19,90 € / Fl.



Dolcetto d'Alba DOC 2017

Bruno Giacosa

Eine ausgezeichnete Aromamixtur von Mandeln, Sauerkirschen und Veilchen zeigt der Dolcetto d'Alba. Leicht, elegant und fruchtig im Geschmack mit schöner Nachhaltigkeit.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Dolcetto

3321 6 x 0,75 l ● 12,40 € / Fl.



MEDICI ERMETE



Weingut *Medici Ermete*

Alles beginnt mit Remigio, dem Urvater, der gegen Ende des 19. Jahrhunderts ein Weingut gründete, um die Weinberge der Familie zwischen der Via Emilia und den ersten Hügeln des Enza-Tals zu verbessern. Sein Sohn Ermete vergrößerte die Firma und festigte seinen Ruhm. Seine Söhne Valter und Giorgio setzten die Arbeit fort, indem sie die Marke weiter verbreiteten. Heute besitzt das Unternehmen 75 Hektar Parzellen, die auf die Gebiete mit der höchsten Weinberufung der Region Emilia-Romagna verteilt sind. In der vierten Generation haben die Medici eine solide Erfahrung im Weinberg und im Keller. Und sie gewannen die letzte Wette: die maximale Verwertung ihrer Weine.

Lambrusco Reggiano DOC "Concerto"

Medici Ermete

Intensives, leuchtendes Rubinrot. Angenehmes, lang anhaltendes und fruchtiges Bukett. Am Gaumen trocken, dennoch fruchtig, rund und rund.

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Rebsorte: Lambrusco Salamino

1293 6 x 0,75 l ● 7,40 € / Fl.

Weingut *Albinea Canali*

Die Geschichte der Kellerei geht auf das Jahr 1934 zurück, als sich Lorenzo Motti und Riziero Camellini dazu entschlossen, anfänglich sieben und später zwölf Weinbauer von Lambrusco und Ancellotta zusammenzuführen. Ihr Ziel war es, ein neues Produktionsmodell in einem stark landwirtschaftlich geprägten Hügelland südlich von Reggio Emilia zu erschaffen. Um dieses Konzept versammelten sich nach und nach weitere Weinbauer, die schließlich im Jahre 1936 offiziell die Weinkellerei Albinea Canali gründeten.

Die Kellerei Albinea Canali wurde zum Interpret des Geschmacks und der Einzigartigkeit des Lambrusco, indem die Traubenlese in einem begrenzten Gebiet stattfindet, wo die Bodenbeschaffenheit und die klimatischen Bedingungen der gesamten Provinz Reggio Emilia besonders günstig sind. Es entsteht somit ein Wein, der auch den neugierigsten und anspruchsvollsten Gaumen für sich gewinnen kann.



ALBINEA CANALI

VITICOLTORI DAL 1936

**Lambrusco Grasparossa Frizzante
Amabile DOC "Codarossa"**

Albinea Canali

Intensives Violetrot. Üppiger weißer Schaum mit feiner Perlage mit weinigem Bukett und fruchtigen Noten. Am Gaumen harmonisch und lieblich.

Alkoholgehalt: 8% Vol.

Rebsorte: Lambrusco Grasparossa,
Malbo Gentile

1085 6 x 0,75 l ● 3,79 € / Fl.



Toscana



Weinbauregion Toskana

Die Region Toskana umfasst rund 63.633 Hektar Rebfläche. So wie in Frankreich Bordeaux und Burgund die berühmtesten Weinbaugebiete sind, gilt dies in Italien - neben der Region Piemont - für die Toskana. Die Hauptrebsorte der Toskana ist der Sangiovese. Im Chianti, dem bekanntesten Wein der Gegend, hat diese Sorte einen Anteil von mindestens 75 %. Der sehr teure Brunello di Montalcino und der oft als dessen kleiner Bruder bezeichnete Rosso di Montalcino werden zu 100 % aus einer Unterart der Sangiovese-Traube erzeugt, der Brunello-Traube, die auch Sangiovese Grosso genannt wird. An der Küste zum Mittelmeer werden seit Ende der 1960er und zu Anfang der 1970er Jahre auch Cabernet Trauben wie Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc angebaut. Was als Experiment und als Vergnügen begann, entwickelte sich in der Folgezeit zu dem Phänomen der Supertoskaner (engl. Super Tuscan). Der Sassicaia aus dem Weingut Tenuta San Guido beispielsweise etwa war Jahre lang einer der teuersten Tafelweine der Welt, da diese Weine in der Toskana keinen DOC Status genossen. Mittlerweile wurde ihm jedoch als Bolgheri, Unterzone Sassicaia, das DOC zugesprochen. Dagegen sind der Tignanello von den Weingütern des Marchese Antinori, der Ornellaia und der Masseo aus dem Haus Tenuta dell'Ornellaia sowie der Monteverro vom gleichnamigen Weingut immer noch keine DOC-Weine.



Die elf DOCG-Weine

Brunello di Montalcino, Carmignano, Chianti (DOCG), Chianti classico (DOCG), Elba Aleatico Passito, Montecucco Sangiovese, Morellino di Scansano, Suvereto, Val di Cornia Rosso, Vernaccia di San Gimignano, Vino Nobile di Montepulciano.

Die 41 DOC-Weine

Ansonica Costa dell'Argentario, Barco Reale di Carmignano, Bianco dell'Empolese, Bianco di Pitigliano, Bolgheri, Bolgheri Sassicaia, Candia dei Colli Apuani, Capalbio, Colli dell'Etruria Centrale, Colli di Luni, Colline Lucchesi, Cortona, Elba, Grance Senesi, Maremma Toscana, Montecarlo, Montecucco, Montereio

di Massa Marittima, Montescudaio, Moscadello di Montalcino, Orcia, Parrina, Pomino, Rosso di Montalcino, Rosso di Montepulciano, San Gimignano, San Torpè, Sant'Antimo, Sovana, Terratico di Bibbona, Terre di Casole, Terre di Pisa, Val d'Arbia, Val d'Arno di Sopra oder Valdarno di Sopra, Val di Cornia, Valdichiana toscana, Valdinievole, Vin Santo del Chianti, Vin Santo del Chianti Classico, Vin Santo di Carmignano, Vin Santo di Montepulciano.

Die sechs IGT-Weine der Toskana

Alta Valle della Greve, Colli della Toscana centrale, Costa Toscana, Montecastelli, Toscano oder Toscana, Val di Magra.

Unsere Winzer der Region





Weingut *Fattoria di Rodano*

Der Gutshof Fattoria di Rodano, der zwischen 200 bis 300m ueber dem Meeresspiegel liegt, befindet sich auf der Strasse die vom Val d'ElsamTal nach Castellina in Chianti fuehrt. Es handelt sich dabei um eine alte Trassen der Frankenstraße die waehrend des Mittelalters die Pilger von Nordeuropa nach Rom brachte. In Rodano existierte einst eine Ansiedlung von Benediktinern die waehrend ihrer langen Reise dort hielten. Hier an der westlichsten Grenze des Chianti Classico, sind die Huegel charakterisiert von einem süßen Duft, dank des milden Klima und der Seewinde.



Chianti Classico DOCG 2019

Fattoria di Rodano, Toscana

Intensives Rubinrot. Ausgeprägtes Bukett mit erdigen Tönen und Noten von roten Kirschen und Tabak. Mittlerer Körper, Fruchtaromen und exzellente Struktur. Persistent im Finale.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo, Colorino

1680 12 x 0,75 l ● 10,50 € / Fl.



Chianti Classico DOCG 2016 Riserva "Viacosta"

Fattoria di Rodano, Toscana

Intensives Rubinrot. Einladendes Bukett Mit Noten von reifen Beeren, Kompott, Tabak, Unterholz und Leder. Körperreich, kernig, ausgeprägt.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Sangiovese

1361 6 x 0,75 l ● 12,80 € / Fl.



Toscana IGT 2011 Rosso "Mon Nené"

Fattoria di Rodano, Toscana

Tiefes Rubinrot. Üppiges Bukett mit Noten von dunkler Sauerkirsche, Leder, Kaffee und mit dezenten Röstaromen. Am Gaumen dicht & kraftvoll.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Cabemet Sauvignon

1622 6 x 0,75 l ● 18,90 € / Fl.



Weingut *Tenuta dell'Ornellaia*

Unsere Produktionsphilosophie dreht sich stets um Ornellaias Streben nach Vorzüglichkeit - in allen Bereichen. Jede Entscheidung, die wir treffen, ist von allergrößter Bedeutung und setzt daher absolute Detailgenauigkeit voraus. Schnellverfahren sind während des gesamten Produktionsprozesses verboten und werden nicht geduldet. So gelingt es uns, nur Trauben von höchster Qualität unabhängig von den klimatischen Bedingungen in diesem besonderen Jahr zu lesen.



Toscana IGT 2020 Rosso "Le Volte"

Tenuta dell'Ornellaia, Toscana
Der Wein zeigt sich mit seiner bekannten Farbintensität, sein Bukett ist breit fruchtig und leicht gewürzt.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

1920 6 x 0,75 l   20,90 € / Fl.

2423 1 x 1,5 l **2020** 46,90 € / Fl.

3982 1 x 3,0 l **2020** 89,00 € / Fl.



Bolgheri DOC 2019 "Le Serre Nuove"

Tenuta dell'Ornellaia, Toscana
Kräftiges Rubinrot. Sein Duft ist geprägt von intensiven Frucht- und Blütenaromen wie rote Beeren und Veilchen. Hauch von Gewürzen & Kaffee.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

1921 6 x 0,75 l   45,90 € / Fl.



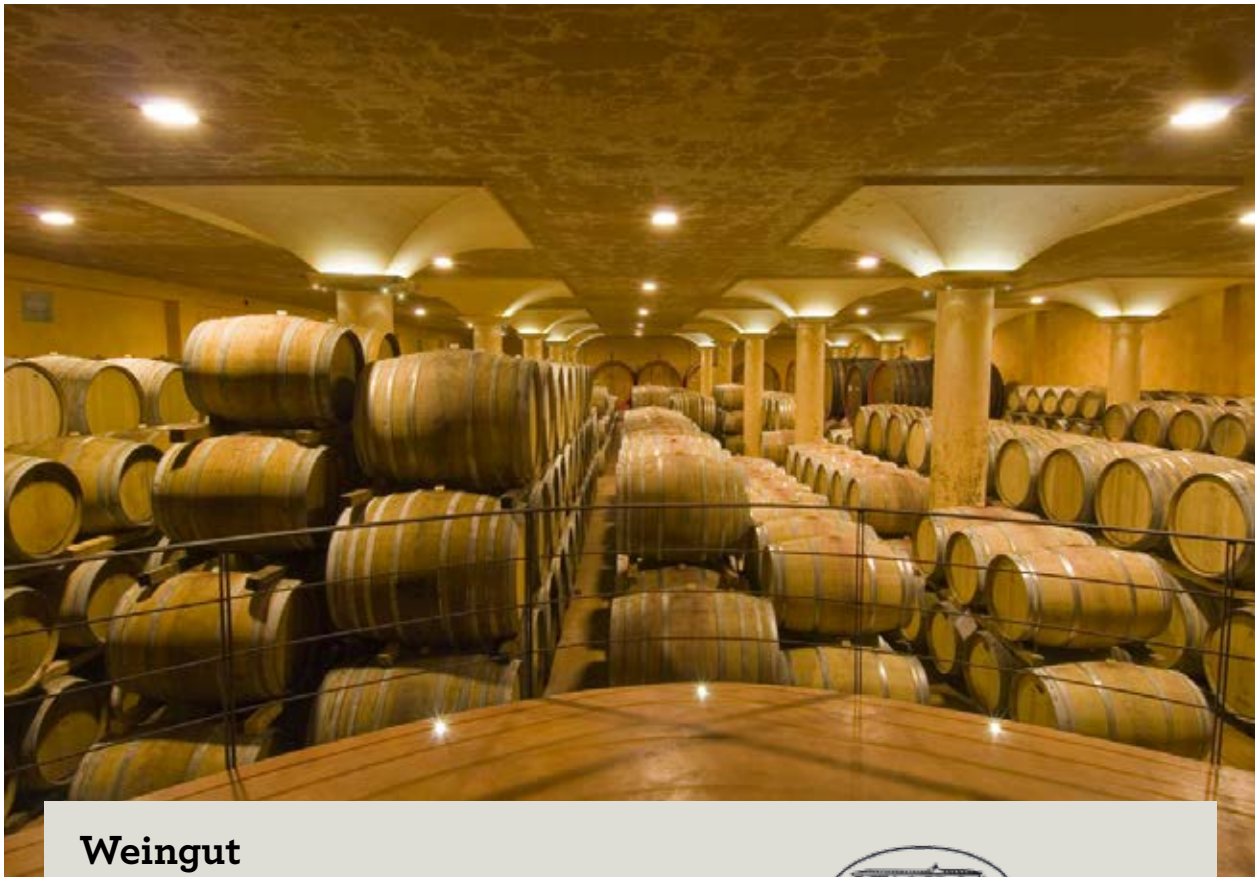
Bolgheri DOC 2019 Superiore Rosso "Ornellaia"

Tenuta dell'Ornellaia, Toscana
Intensives Rubinrot. Üppiges Bukett mit frischen beerigen und dezent würzigen Noten. Am Gaumen reich, abgerundet, lebendig & ausbalanciert.

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

1922 6 x 0,75 l   179,00 € / Fl.



Weingut

Casanova di Neri



Casanova di Neri

Unser Weingut befindet sich vor Montalcino in einem einzigartigen Kontext von großer Schönheit, der sich perfekt in diese herrliche Landschaft einfügt.

Das Gebäude ist größtenteils unterirdisch, nach Norden ausgerichtet und hat eine natürliche Raumtemperatur, ohne auf eine Klimaanlage zurückgreifen zu müssen.

Es wurde nach einem rationalen Konzept geplant, das unsere Produktionsprinzipien von geringen Auswirkungen und natürlichen Prozessen unterstützt. Die Struktur besteht aus drei Ebenen, um die Schwerkraft zu nutzen. Sie wurde nach den Bedürfnissen von Casanova di Neri und unserer Vision des Produktionsprozesses gebaut, wobei die Qualität der Trauben respektiert und die Eigenschaften der verschiedenen Trauben verbessert werden sollten und vor allem die verschiedenen Weinberge, aus denen sie stammen. Vor der Vinifikation werden die Trauben auf einem Selektionsband gelesen und anschließend entrappt und einem weiteren Selektionsband zugeführt, wo wir die besten Trauben auswählen, die durch die Schwerkraft in die Fässer fallen.

Die Gärung erfolgt in offenen konischen Edelstahltanks mit kontrollierter Temperatur und ohne Pumpen, wodurch wir die Qualität der Trauben maximal berücksichtigen und nur die besten Tannine gewinnen können, wobei die Farbe und der Duft erhalten bleiben. Diese besondere Sorgfalt und Aufmerksamkeit für die Qualität ist das Mindeste, was wir nach unserer sorgfältigen Arbeit in den Weinbergen tun können. Es folgt die Alterung in zwei großzügigen Fassräumen auf zwei verschiedenen Ebenen, wobei die Schwerkraft zu unserem Vorteil genutzt wird.



Rosso di Montalcino DOC 2019

Casanova di Neri

Rubinrot mit granatroten Reflexen. Frisches Bukett mit Noten von Maraskakirschen, Veilchen und roten Früchten. Am Gaumen von großer Eleganz mit jungem Tannin.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Sangiovese

1333 6 x 0,75 l ● 15,90 € / Fl.



Brunello di Montalcino DOCG 2018

Casanova di Neri

Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensives Bukett mit Noten von Maraskakirsche, Veilchen und reifen roten Beeren. Im Mund sehr elegant mit gut eingebundenen Tanninen.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Sangiovese

1251 6 x 0,75 l ● 42,50 € / Fl.



Brunello di Montalcino DOCG 2017

“Tenuta Nuova”

Casanova di Neri

Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensives Bukett mit Noten von Maraskakirsche, Veilchen und reifen roten Beeren. Im Mund sehr elegant.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Sangiovese

1253 6 x 0,75 l ● 87,90 € / Fl.

2343 6 x 1,5 l 2017 92,50 € / Fl.





**Vernaccia di San Gimignano
DOCG 2022**

Casa Alle Vacche

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Feines Bukett mit Noten von Feldblumen und Mandeln. Am Gaumen trocken, harmonisch mit fruchtigen Aromen.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Vernaccia

1195 12 x 0,75 l ● 6,20 € / Fl.



**Vernaccia di San Gimignano
DOCG 2022 "I Macchioni"**

Casa alle Vacche

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Üppiges Bukett mit Noten von reifer Frucht und Mandeln. Am Gaumen trocken, mit Mandelnote.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Vernaccia

1196 12 x 0,75 l ● 7,80 € / Fl.



**Vernaccia di San Gimignano
DOCG 2019 Riserva "Crocus"**

Casa alle Vacche

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, die mit der Alterung goldfarbenen werden. Üppiges, feines, fruchtiges und langlebiges Bukett. Am Gaumen trocken, voll, Frucht, Vanille und Mandelnote.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Vernaccia & andere Rebsorten

1194 6 x 0,75 l ● 10,50 € / Fl.



Chianti Colli Senesi DOCG 2020

Casa alle Vacche

Rubinrot mit intensivem purpurfarbenem Schimmer. Üppiges, weiniges und fruchtiges Bukett mit Noten von Veilchen und reifer Brombeere.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Sangiovese toscano, Canaiolo, Colorino, Ciliegiolo

1083 12 x 0,75 l ● 5,90 € / Fl.



**Toscana IGT 2018 Rosso
"Merlot"**

Casa alle Vacche

Tiefes Rubinrot, reife Beerenfrüchte und leicht Vanillenote, warm, aromatisch mit einem offensichtlichen Nachgeschmack, der an Marmelade und Gewürze erinnert.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Merlot

3416 6 x 0,75 l ● 8,60 € / Fl.



Weingut
Casa Alle Vacche

Der Name der Firma "Casa alle Vacche" weckt sofort die Neugier, ist aber weder zufällig noch imaginär, sondern lediglich eine historische Referenz. Im Jahr 800 wurde das Gebiet, in dem sich das Unternehmen heute befindet, und insbesondere das älteste Gebäude, als Stall für die Kühe genutzt, die zum Schleppen von Karren und zum Arbeiten auf den Feldern verwendet wurden. Die typische gewölbte Ziegeldecke im Erdgeschoss des ältesten Gebäudes zeugt von dieser ursprünglichen Nutzung. Der Name erinnert nicht nur an die Geschichte des Gebiets, sondern möchte auch an die Einfachheit, Echtheit, harte Arbeit und harte Arbeit einer Winzerfamilie erinnern.



**Toscana IGT 2018 Rosso
"Aglieno"**

Casa alle Vacche

Intensives Dunkelrot. Duftet nach roten reifen Waldbeeren mit dezenter Vanille-note. Am Gaumen warm, würzig, dicht mit Aromen von Konfitüre und Gewürzen.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

1140 6 x 0,75 l   9,10 € / Fl.



**Toscana IGT 2018 Rosso
"Ciliegiolo"**

Casa alle Vacche

Tiefe, intensive rubinrote Farbe. Das Bukett ist duftend und fruchtig, weiche und samtige Aromen.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Ciliegiolo

3516 6 x 0,75 l   7,90 € / Fl.



**Chianti Colli Senesi DOCG 2017
Riserva "Cinabro"**

Casa alle Vacche

Strahlendes, tiefes Granatrot. Üppi-ges, komplexes und persistentes Bukett mit Noten von Konfitüre und Vanille, Gewürzen und Kakao. Am Gaumen trocken, warm, und gutem Tanningerüst.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Sangiovese

1417 6 x 0,75 l   10,90 € / Fl.



Vin Santo del Chianti DOC 2015

Casa alle Vacche

Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen. Sortentypischer Duft mit Noten von kandierten Früchten. Am Gaumen warm, werder zu süß noch zu trocken.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Trebbiano, Malvasia, Vernaccia di San Gimignano

1197 12 x 0,75 l  21,50 € / Fl.



Weingut *Luce della Vite*

Die Winzer und Fachleute der Tenuta Luce wissen, dass die Sonne im Einklang mit den anderen Elementen stehen muss, denn nur so kann sie Energie und Leben spenden. Aus diesem Grunde kultivieren wir unseren Boden mit besonderem Verantwortungsbewusstsein. Die Wurzeln unserer Reben lassen wir tief in den Boden wachsen, denn dort sind Nahrung und Wasser in geringerem Maße den Klimaeinflüssen ausgesetzt.

Auch dem Wind kommt eine zentrale Bedeutung im Weinbau zu, denn er sorgt für eine ständige Belüftung.

Die für die Gründung eingesetzten Pflanzen haben Wurzeln, die tief in den Boden eindringen, so dass dieser weicher und reicher an Nährstoffen und organischen Stoffen wird. Wir erziehen unsere Weinstöcke mit größter Sorgfalt und im Einklang mit der Natur. Es ist nicht unsere Absicht, um jeden Preis toskanische "Superweine" herzustellen. Die Weinberge kultivieren wir ausschließlich im Einklang mit der Zusammensetzung des jeweiligen Bodens.

In der Tenuta Luce wächst der Merlot auf gemischt lehmigem Boden, während der Sangiovese auf sandigem Schiefergestein gedeiht. In jedem Rebgarten sollen die dort vorherrschenden natürlichen Eigenschaften zur vollen Entfaltung kommen. Das ist das Grundprinzip des Luce im Montalcino.



Toscana IGT 2019 Rosso "Lucente"

Luce della Vite

Sattes Dunkelrot. Intensives Bukett mit Noten von Kirschen, aromatischen Gewürzen und Minze. Guter Körper und lang anhaltender Nachklang. 12 Monate im Fass gereift.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: 50% Sangiovese, 50% Merlot

1940 6 x 0,75 l ● 🍷 23,70 € / Fl.

Toscana IGT 2020 Rosso "Luce"

Luce della Vite

Der Wein zeigt sich mit seiner bekannten Farbintensität, sein Bukett ist breit fruchtig und leicht gewürzt. Im Mund erscheint er mit eleganten, seidigen Tanninen, betont durch eine prickelnde und erfrischende Säure am Gaumen.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Sangiovese Grosso

1941 6 x 0,75 l ● 🍷 103,60 € / Fl.

GAJA

Weingut

Ca' Marcanda di Gaja

Ca'Marcanda in Bolgheri ist das neue Weingut der Familie Gaja. Es liegt in der berühmten Bolgheri-Zone in der Gemeinde Castagneto Carducci. Heiße Sommer mit frischer Meeresluft und kühlen Nächten - ist das ideale Klima für die Sorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah.

Die gesamte natürliche Umgebung des Gutes wird überdies durch zwei unterschiedliche Bodentypen geprägt: die lehmigen „terre brune“ (brauner Böden) und der steinige „terre bianche“ (weißer Böden) mit hohem Kalkgehalt. Wie im Piemont baut Angelo Gaja auch in der Maremma herkunftstypische Weine an, die den Ausdruck des einzigartigen Anbaugebietes widerspiegeln.



Promis Bolgheri DOC 2019

Ca Marcanda

Gaja

In der Nase intensives Fruchtbouquet von Beeren und schwarzen Kirschen. Am Gaumen elegante Struktur mit Kraft und Dichte, geschmeidig im Tannin. Bereits jung sehr saftig und zugänglich.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 55% Merlot, 35% Syrah, 10% Sangiovese

2125 6 x 0,75 l ● 29,50 € / Fl.

Magari Bolgheri DOC 2019

Ca Marcanda

Gaja

Tiefes Rubinrot. Dichtes Bukett mit rauchig-erdigen Noten und Anklänge an Zedernholz, Vanille und Gewürznelke. Am Gaumen komplex, voll, trocken und sehr harmonisch mit exzellentem Finale.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot

3261 6 x 0,75 l ● 50,60 € / Fl.



Weingut Teruzzi

Originalität und Innovation im Einklang mit Geschichte und Tradition – das macht den Stil von Teruzzi aus. Dieser Stil findet sich heute auch in dem Image, das im Kontext mit San Gimignano entsteht, einer der am besten erhaltenen mittelalterlichen Siedlungen der Toskana.



Vernaccia di San Gimignano DOCG 2020

Teruzzi & Puthod

Klare und brillante strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Bukett intensiv und nachhaltig, fruchtig und mit feiner Mineralik, dazu leichte grüne Töne. Kräftig im Geschmack, ohne aggressiv zu wirken, gute Struktur.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Vernaccia

1380 6 x 0,75 l ● 7,80 € / Fl.



Toscana IGT 2019 Bianco "Terre di Tuffi"

Teruzzi & Puthod

Das Bukett zeichnet sich durch große Intensität aus, komplex und lang anhaltender Duft mit einer angenehmen Holznote.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Vernaccia, Chardonnay, Sauvignon

1379 6 x 0,75 l ● 14,60 € / Fl.



Toscana IGT 2017 Rosso "Peperino"

Teruzzi & Puthod

Intensives Rubinrot. Einladendes Bukett Mit Noten von reifen Beeren, Kompott, Tabak, Unterholz und Leder. Körperreich, kernig, ausgeprägte Struktur, schmackhafter Nachklang von großer Nachhaltigkeit.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Sangiovese, Merlot

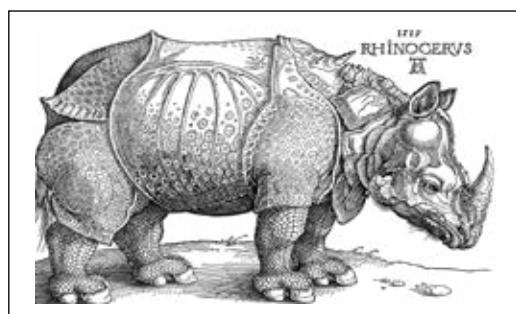
1515 6 x 0,75 l ● 8,70 € / Fl.

Weingut

Casanova della Spinetta

Das toskanische Weingut Casanova della Spinetta, ist ein Ableger des Weinguts La Spinetta aus dem Piemont. Nicht nur dort haben die Brüder Bruno, Carlo und Giorgio Rivetti bereits zahlreiche Spitzenweine hervorgebracht und sind der Weinwelt bestens bekannt.

Die Brüder Rivetti haben dieses wunderschöne Anbaugebiet, in den Hügeln zwischen Pisa und Volterra bei Terricciola, 2001 ausgesucht und erworben. Hier kreieren sie neue Weine und verbinden die Tradition alter italienischer Anbaumethoden mit ihrem modernen Anspruch. Auch diese Spitzenweine des Weinguts Casanova Della Spinetta haben bereits mehrere Auszeichnungen erhalten und der Familie Rivetti ihren Ruf als echte Weinkünstler bestätigt.



Warum verwendet La Spinetta ein Nashorn auf ihren Etiketten?

Das Werk „Das Rhinoceros“ von Albrecht Dürer stellt die Ankunft eines Panzernashorns in Lissabon, Portugal, im Jahr 1515 dar: das erste Tier seiner Art, das jemals in Europa zu sehen war. Dürer fertigte davon eine Zeichnung und einen Stich an, ohne jemals Zuschauer dieses Ereignisses gewesen zu sein.

Doch die Zeichnung und Gravur sind dem Original so plausibel, dass sie zu Inspirationsobjekten für europäische Illustratoren der folgenden 300 Jahre werden.

Albrecht Dürer nutzte seine kluge Vorstellungskraft und Kreativität, um ein Meisterwerk zu schaffen – genau wie ein Winzer!



Vermentino Casanova IGT 2020

Casanova della Spinetta

Die Farbe ist hellgelb mit grünen Reflexen. Bukett: Noten von aromatischen mediterranen Kräutern und Bergamotte-Orange. Der Geschmack ist frisch, mineralisch mit Zitrusnoten, und einem Hauch mediterraner Vegetation. Ein sauberes und entschiedenes Finish

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Vermentino

3828 6x0,75l ● 12,90 € / Fl.

Il Nero di Casanova IGT 2018

Casanova della Spinetta

Intensives rubinrot, das Bukett mit eleganten Noten von Veilchen, reifen roten Früchten und Zimt. Der Geschmack ist strukturiert und entschieden am Gaumen, mit Noten von weißem Pfeffer und Graphit.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Sangiovese

4103 6x0,75l ● 9,90 € / Fl.

Rosé Casanova IGT 2020

Casanova della Spinetta

Die Farbe ist Zwiebschalenrosa. Das Bukett enthält Noten von Waldbeeren und Nektarine. Am Gaumen frisch und mineralisch, mit eleganten Noten von kleinen roten Früchten und Hagebutten.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: 50% Sangiovese,

50% Prugnolo Gentile

3829 6x0,75l ● 11,00 € / Fl.





Weingut Campo alle Comete

Das Weingut Campo alle Comete befindet sich im Herzen von Bolgheri, im Zentrum der Maremma von Livorno, in der Gemeinde Castagneto Carducci.

Es ist das Flaggschiff und die toskanische Außenstelle von Tenute Capaldo, der Gruppe von Weingütern, die von der Familie geleitet wird, die bereits Feudi di San Gregorio in Irpinia besitzt.

Campo alle Comete verfügt heute über nicht weniger als 21 Hektar Weinberge, auf denen die für das Gebiet typischen internationalen Sorten angebaut werden. Also Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah, rote Trauben, Sauvignon Blanc und Vermentino, weiße Trauben.

Ein Unternehmen zwischen Traum und Wirklichkeit, das aus dem glücklichen Zusammentreffen der konsolidierten Weinbauphilosophie von Feudi di San Gregorio und einem der renommiertesten Weinbaugebiete der Welt entstanden ist. Eine Kuriosität.



Vermentino IGT "Albablu"

2022

Campo alle Comete

Hellgelb, fast papierweiß mit sanften grünen Reflexen. Frischer, duftiger Wein mit einem intensiven blumigen Aroma von Zitrusfrüchten wie Grapefruit. Fruchtiger Geschmack mit mineralischen Komponenten. Ausgewogen und anhaltend im Abgang.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Vermentino

4101 6 x 0,75 l ● 9,90 € / Fl.



Rosato IGT "Rosastella"

2021

Campo alle Comete

Leuchtendes Antik-Rosa. In der Nase intensiv und reichhaltig, mit frischen Kräuternoten und süßeren Fruchtnoten von Himbeere und Kirsche. Am Gaumen frisch und ausgewogen, mit einem anhaltenden fruchtigen Nachgeschmack.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon,

4102 6 x 0,75 l ● 9,20 € / Fl.





Das Projekt: Eine Mischung aus Traum und Know-how

Campo alle Comete verrät schon in seinem Namen eine Einzigartigkeit, die das Image des Weinguts, die Etiketten und die Namen der Weine inspiriert hat. Der Name leitet sich von einem antiken Toponym ab, das als privilegierter Ort für die Beobachtung der Sterne wiederentdeckt wurde, und wird zum Bild einer Welt, die zwischen der konkreten Realität der Arbeit im Weinberg und der träumerischen Interpretation seines Wesens, zwischen Himmel und Erde, schwebt, einem Ort, an dem die Visionen, die über den Tellerrand hinausgehen, in zeitlose Projekte umgesetzt werden sollen.

Der Weinkeller

Der Weinkeller von Campo alle Comete liegt im Herzen von Castagneto Carducci, inmitten von Bäumen und Weinstöcken, und hat eine Struktur mit einem runden Sockel, der an die etruskischen Gräber erinnert, die in der Antike typisch für diese Gegend waren. Vielleicht beeinflusst von der verzauberten Welt, die Campo alle Comete umgibt, erinnert der Weinkeller der Kellerei in seiner Form an ein großes Raumschiff, das friedlich auf dem Boden von Bolgheri gelandet ist.



Cabernet Sauvignon IGT "Oltresogno" 2021

Campo alle Comete

Rubinrote Farbe und intensiv und bisweilen undurchdringlich. Dunkle Kirschen und reife Brombeeren eröffnen das Bukett, das dann eine leichte Würze und eine deutliche Kräuternote der Rebsorte wahrnimmt. Am Gaumen ist er tanninhaltig, aber gut ausgewogen. Die Frische ist ausgezeichnet, die Persistenz lang und der Nachgeschmack würzig.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon



3984 6 x 0,75 l ● 9,90 € / Fl.



Das magische Bolgheri

Meer, Zypressen, Weinberge, Weinkeller. Und dann viel, viel Licht: das Licht der Sonne und das Licht, das vom Tyrrhenischen Meer reflektiert wird, das Bolgheri im Westen begrenzt, während im Osten eine Reihe von Hügeln einen natürlichen Schutz für diese toskanische Enklave bilden.

Alles, was Bolgheri einzigartig macht, trifft auf Campo alle Comete zu: ein kontinentales Klima mit konstanter Belüftung und guten Temperaturschwankungen auch im Hochsommer, eine Helligkeit, die es den Trauben ermöglicht, eine perfekte Reife zu erreichen und ihren polyphenolischen Reichtum zu verstärken.

Die ältesten Anpflanzungen stammen aus dem Jahr 1993 und weisen eine Dichte von 5.000 bis 6.500 Rebstöcken pro Hektar auf. Hier sind die Böden vielfältig, mit drei verschiedenen Bodentypen, die neben einer vulkanischen Matrix auch einen hohen Anteil an Skelett und Ton aufweisen. Dieses Terroir wird dazu beitragen, dass neue Projekte entstehen, die die Seele des Gebiets am besten zum Ausdruck bringen.

Stupore Rosso Bolgheri DOC 2018

Campo alle Comete

Intensives und tiefes Rubinrot; in der Nase fruchtig mit Noten von frischer Pflaume und Kirsche, die sich mit süßeren Noten und dem Aroma von getoastetem Kakao verbinden. Zudem ätherische Noten, die an Eukalyptus und den mediterranen Niederwald erinnern. Am Gaumen fruchtig, weich und ausgeglichen. Langanhaltender Nachgeschmack mit intensiven Aromen; frisch und würzig im Abgang.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

3979 6 x 0,75 l ● 16,90 € / Fl.

4105 1 x 1,5 l **2016** 27,50 € / Fl.

4106 1 x 3,0 l **2016** 66,00 € / Fl.

Bolgheri Superiore DOC 2017

Campo alle Comete

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Sehr komplex mit Noten von roten Früchten, ätherischen Noten, gefolgt von einer leicht würzigen Note. Am Gaumen elegant und einnehmend; überraschend lang und vollmundig. Im Nachgeschmack wieder fruchtige und mineralische Noten, die diesem Wein Gleichgewicht und einen angenehmen Trinkgenuss verleihen.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

3978 6 x 0,75 l ● 23,70 € / Fl.

3980 1 x 1,5 l **2017** 54,00 € / Fl.

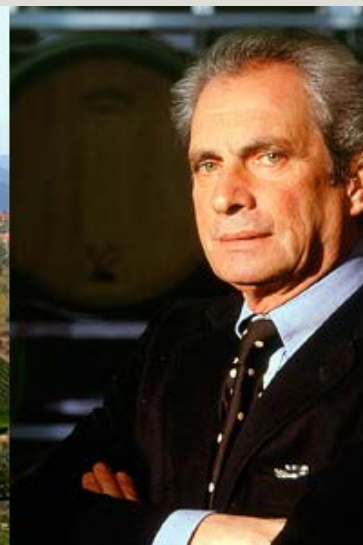
3981 1 x 3,0 l **2015** 130,00 € / Fl.

Piaggia



Weingut *Piaggia*

Der Piaggia-Bauernhof befindet sich in der Gemeinde Poggio a Caiano in der Provinz Prato, etwa 14 Kilometer westlich von Florenz. Es verfügt über Weinberge im Gebiet der kontrollierten und garantierten Herkunftsbezeichnung Carmignano, teilweise in der Gemeinde Poggio a Caiano und teilweise in der Gemeinde Carmignano. Das Weingut wurde von Mauro Vannucci gegründet, der das Land in der DOC-Gegend in der Nähe von Piaggia Mitte der 70er Jahre kaufte. Er war überzeugt, dass die hervorragende Sonneneinstrahlung und der durchlässige, trockene und lehmige Boden einen großartigen Carmignano-Wein hervorbringen würden.





**Carmignano DOCG 2020
"Il Sasso"**

Piaggia

Sattes Rubinrot. Duftet nach Kirschen und Maraskakirschen mit edlen würzigen und balsamischen Noten. Am Gaumen vollmundig, elegant, vollrassig. Langes Finale.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, Merlot

1705 6 x 0,75 l ● 🍷 19,90 € / Fl.

**Carmignano DOCG 2019
Riserva "Piaggia"**

Piaggia

Klares, undurchlässiges Rubinrot. Frisches Bukett von reifer Frucht mit eleganten Noten. Lang anhaltender und fruchtiger Abgang.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, 10% Merlot

1536 6 x 0,75 l ● 🍷 27,00 € / Fl.

3087 6 x 1,5 l **2018** 64,00 € / Fl.

2835 6 x 1,5 l **2013*** 59,00 € / Fl.

**Toscana IGT Rosso 2018
"Poggio de' Colli"**

Piaggia

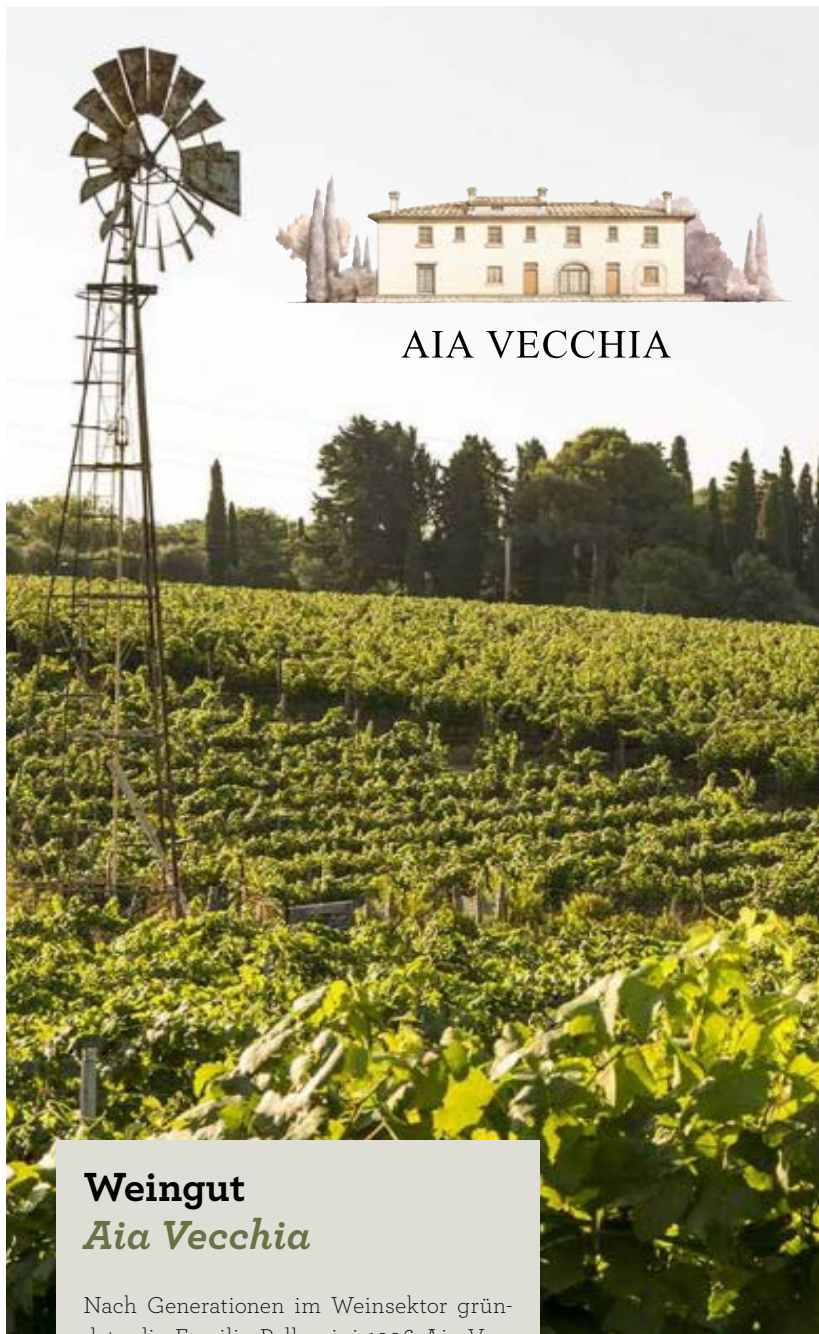
Intensives und dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Frisches Bukett mit Noten von Himbeere, Brombeere, orientalische Gewürze, Kaffee und Lakritze.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: 100% Cabernet Franc

2204 6 x 0,75 l ● 🍷 28,90 € / Fl.

*Holzkiste



Weingut *Aia Vecchia*

Nach Generationen im Weinsektor gründete die Familie Pellegrini 1996 Aia Vecchia mit dem Auftrag, ein Portfolio von qualitativ hochwertigen Super Tuscan-Mischungen in kleinen Mengen zu erstellen. Mit Hilfe des berühmten ungarischen Winzers Tibor Gal erwarb die Familie Pellegrini ein außergewöhnliches Anwesen im Bolgheri DOC. Die Verschmelzung von Mikroklima, Gelände und Höhenlage schafft einen idealen Standort für den Anbau von Premium-Trauben. Aia Vecchia beauftragte den bekannten Agronomen Daniel Schuster mit der Auswahl von Sorten, Klonen und verschiedenen Wurzelstöcken, die direkt aus Bordeaux stammen, um die Qualität sicherzustellen.



Vermentino IGT 2022

Aia Vecchia

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Frisches Bukett mit Noten von frischem Gras, Pfirsich und Aprikose. Ausgezeichnete Balance zwischen Säure und Mineralität. Am Gaumen mittlerer Körper, gute Würze und erstklassige Harmonie.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Vermentino, Viognier

2909 6 x 0,75 l ● 6,50 € / Fl.



**Toscana IGT 2020 Rosso
"Lagone"**

Aia Vecchia

Intensives Dunkelrot. Frisches Bukett mit dezenten Noten von Waldbeeren, Holz und Vanille. Der Geschmack ist strukturiert und elegant von einzigartiger Weichheit.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

2891 6 x 0,75l ● 🍷 8,70 € / Fl.

2773 1 x 1,5l 2020 22,90 € / Fl.

**Toscana IGT "Orleto" 2018
Cabernet Franc**

Aia Vecchia

Intensives Dunkelrot. Würzige Anklänge wie schwarzer Pfeffer gepaart mit reifen Kirschen

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Rebsorte: Cabernet Franc

4214 1 x 0,75l ● 🍷 27,00 € / Fl.

**Bolgheri DOC 2020 Superiore
"Sor Ugo"**

Aia Vecchia

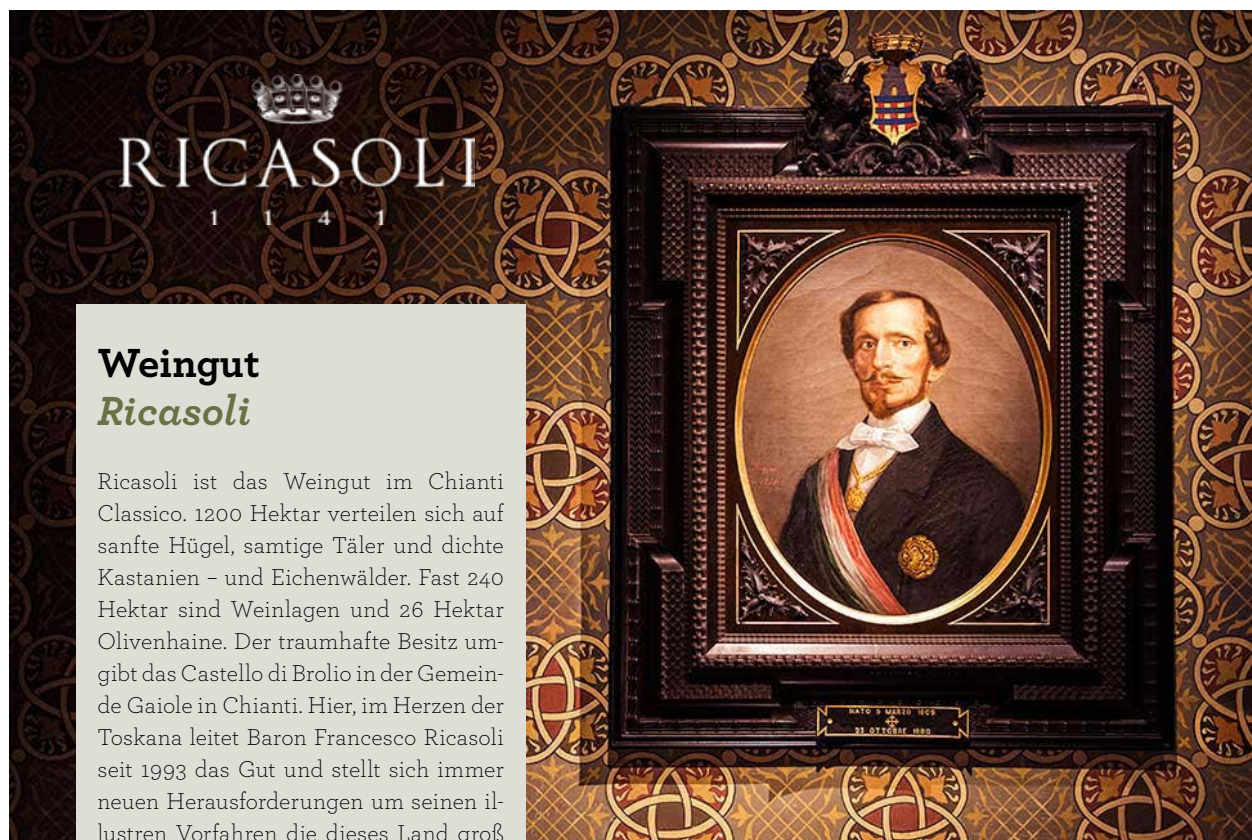
Intensives Dunkelrot. Üppiges Bukett mit Noten von Waldbeeren und Gewürzen. Lang, tief, komplex und vollmundig mit mineralischen Noten.

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

2890 6 x 0,75l ● 🍷 21,90 € / Fl.

2945 1 x 1,5l 2020 49,00 € / Fl.



Weingut Ricasoli

Ricasoli ist das Weingut im Chianti Classico. 1200 Hektar verteilen sich auf sanfte Hügel, samtige Täler und dichte Kastanien- und Eichenwälder. Fast 240 Hektar sind Weinlagen und 26 Hektar Olivenhaine. Der traumhafte Besitz umgibt das Castello di Brolio in der Gemeinde Gaiole in Chianti. Hier, im Herzen der Toskana leitet Baron Francesco Ricasoli seit 1993 das Gut und stellt sich immer neuen Herausforderungen um seinen illustren Vorfahren die dieses Land groß gemacht haben, allen voran Bettino Ricasoli, gerecht zu werden.

Francesco Ricasoli, derzeitiger Eigentümer und Präsident, zeichnet für ein neues Konzept der nachhaltigen Bewirtschaftung: mit leidenschaftlichem Elan widmet er sich vor allem der kontinuierlichen Erforschung der Böden und der Selektion des Klons Sangiovese di Brolio was zu einer grundlegenden Erneuerung der Lagen und deren kompletter Kartographie führte.



Chianti Classico DOCG 2021 "Brolio"

Barone Ricasoli

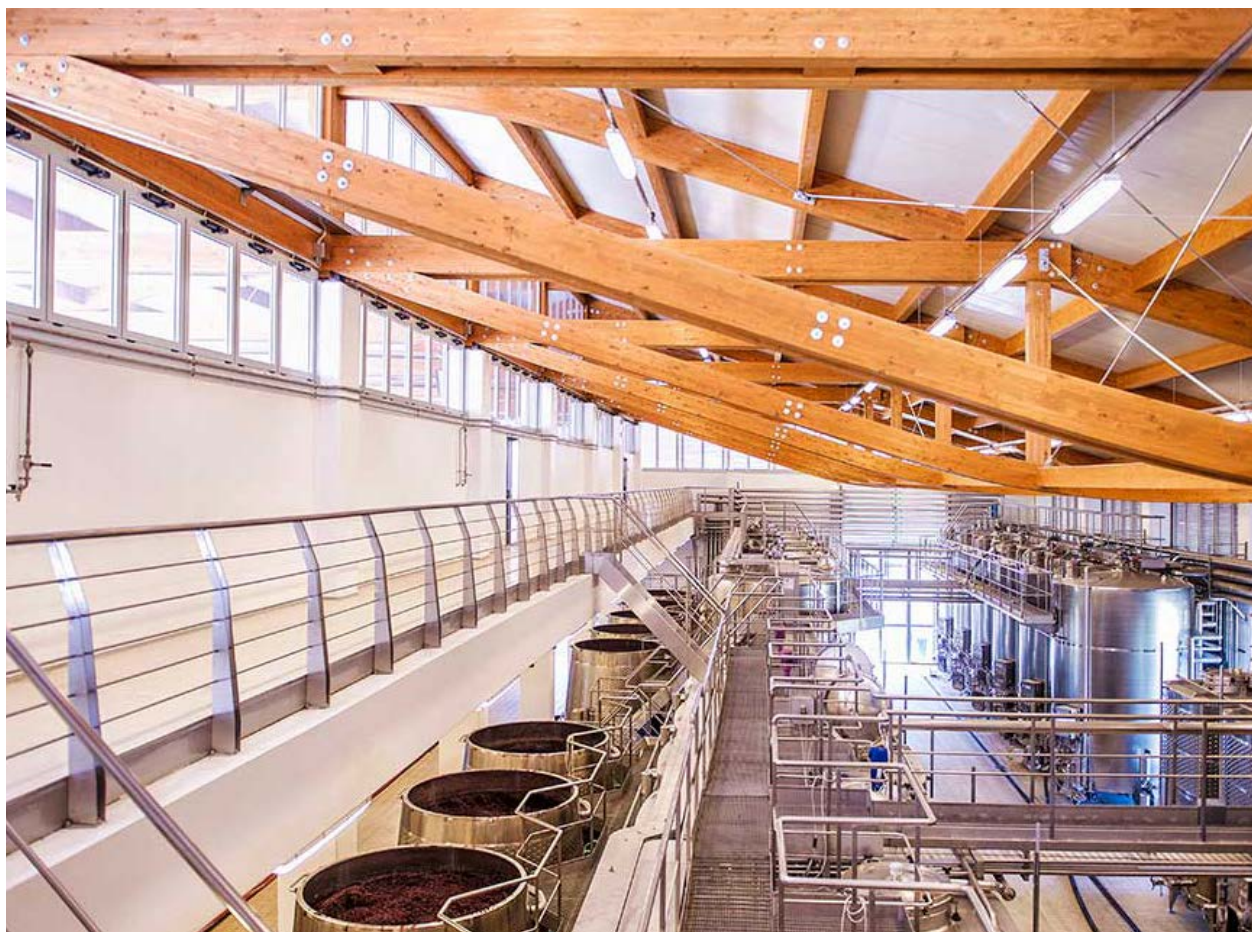
Intensives Rubinrot. Lebhafter Wein von großer Persönlichkeit. In der Nase üppig und konsistent mit Noten von Kirsche, Lakritze, Veilchen und reifer Brombeere. Im Mund sehr gut strukturiert, harmonisch und vielschichtig.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Sangiovese

2466 6 x 0,75 l   11,80 € / Fl.





Chianti DOCG 2020

Barone Ricasoli

Leuchtendes Rubinrot. Reines, intensives Bukett mit fruchtigen Noten von Kirsche und Pfirsich. Ausbalanciert, schlicht und harmonisch. Langes Finale.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Sangiovese

2700 6 x 0,75 l ● 🍷 6,20 € / Fl.



**Chianti Classico DOCG 2017
Riserva "Brolio"**

Barone Ricasoli

Fruchtig-würziges Bukett mit feinen aber lang anhaltenden Noten von Unterholz. Am Gaumen warm, vollmundig, frische Frucht mit Aromen von kleinen reifen Beeren.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

2465 6 x 0,75 l ● 🍷 14,90 € / Fl.



**Chianti Classico DOCG 2015
Gran Selezione "Castello di Brolio"**

Barone Ricasoli

Intensives, strahlendes Rubinrot. Üppiges Bukett mit Noten von roter, reifer Frucht (Kirsche, Vogelkirsche, Heidelbeere, Brombeere), Blumen (u.a. Veilchen), Vanille und Gewürzen.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

2463 6 x 0,75 l ● 🍷 30,70 € / Fl.



Chianti Classico DCG BIO 2020

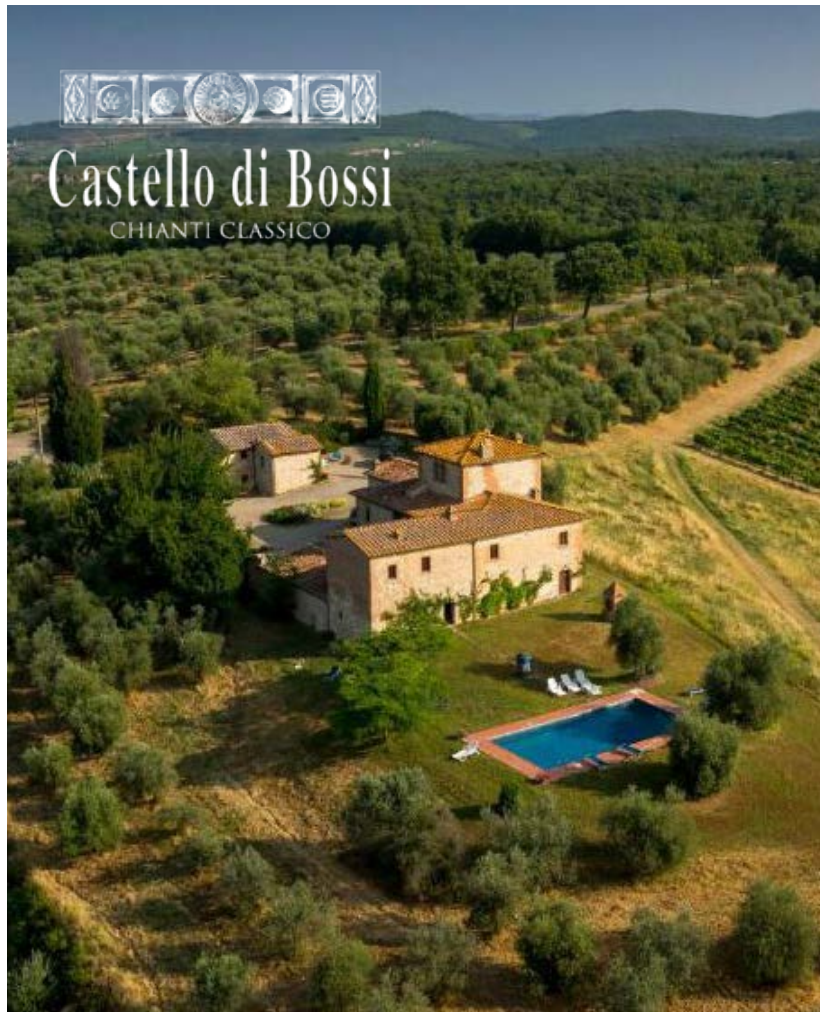
Castello di Bossi, Toscana

Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase von Kirschen, Brombeeren, Himbeeren, Vanille, Weihrauch, Kakao, Tabak, Pfeffer, Lorbeer, Leder, Unterholz und Veilchen.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: 100% Sangiovese

1728 12 x 0,75 l ● 9,90 € / Fl.



Chianti Classico Riserva DCG 2015 „Berardo“

Castello di Bossi, Toscana

Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase von Kirschen, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Vanille, Weihrauch, Kakao, Kaffee, Tabak, Zimt, Pfeffer, Lorbeer, Menthol, Chinarinde, Leder, balsamische Noten, Unterholz und Veilchen.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: 100% Sangiovese

1729 12 x 0,75 l ● 21,90 € / Fl.



Girolamo IGT Toscana BIO 2018

Castello di Bossi, Toscana

Intensive rubinrote Farbe, mit leichten violetten Nuancen. Die Wirkung auf die Nase ist ausgezeichnet, mit deutlichen Noten von reifen Früchten, die an Himbeerkonfitüre und sehr reifen Früchten erinnern.

Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.

Rebsorte: 100% Merlot

1730 6 x 0,75 l ● 24,50 € / Fl.

3626 1 x 1,5 l 2015 79,50 € / Fl.

3627 1 x 6 l 2010 550,00 € / Fl.



Corbaia IGT Toscana BIO 2018

Castello di Bossi, Toscana

Die Farbe von Corbaia ist intensiv rubinrot mit granatroten Reflexen und bietet jamrige Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Kirschen und Cassis, unterstützt von Noten von Tabak, Mokka und Vanille.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: 70% Sangiovese - 30% Cabernet

1731 6 x 0,75 l ● 25,00 € / Fl.

1732 1 x 1,5 l 2015 79,50 € / Fl.



Rosso di Montalcino DOC 2019

Renieri, Toscana

Die sehr schöne Nase zeigt Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren, Sauerkirschen, Unterholz, Kakao, Pfeffer, Menthol, Weihrauch, Zeder, etwas Nelken und Veilchen.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Sangiovese

1849 12 x 0,75 l ● 11,90 € / Fl.



Brunello di Montalcino DOCG 2015

Renieri, Toscana

Intensives Bouquet nach frischen Kirschen, aber auch Gewürzen und getrockneten Kräutern. Am Gaumen eine schöne Fülle, dabei dank der typischen Sangiovese-Säure und dichten Tanninen von guter Struktur.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: 100% Sangiovese

3591 6 x 0,75 l ● 49,00 € / Fl.





ANTINORI

26 Generazioni



Weingut *Antinori*

Die Familie Antinori widmet sich seit mehr als sechshundert Jahren der Weinproduktion: Seitdem Giovanni di Piero Antinori 1385 Teil der florentinischen Kunst der Winzer wurde. Während ihrer langen Geschichte über 26 Generationen hinweg hat die Familie diese Aktivität immer direkt mit innovativen und manchmal mutigen Entscheidungen geleitet, wobei sie stets den Respekt vor den Traditionen und dem Territorium bewahrt hat. Heute wird das Unternehmen von Albiera Antinori geleitet, die von den beiden Schwestern Allegra und Alessia unterstützt wird, die persönlich an den Unternehmensaktivitäten beteiligt sind. Der Vater, Marchese Piero Antinori, ist derzeit Ehrenpräsident des Unternehmens.





**Tignanello Rosso di Toscana
IGT 2020**

Antinori

Der Tignanello 2017 präsentiert sich in intensivrubinroter Farbe. An der Nase beeindruckt er durch seine Komplexität. Noten von reifer roter Frucht wie Amarenakirsche, Himbeere und Pflaume wechseln sich ab mit delikaten Gewürznoten von Nelke und Süßholz; sanfte Balsamnoten von Minze und Schokolade runden das komplexe Bukett ab. Am Gaumen ist der Wein reich und vibrierend mit weichen samtigen Tanninen. Langes Finale und anhaltender Nachgeschmack.

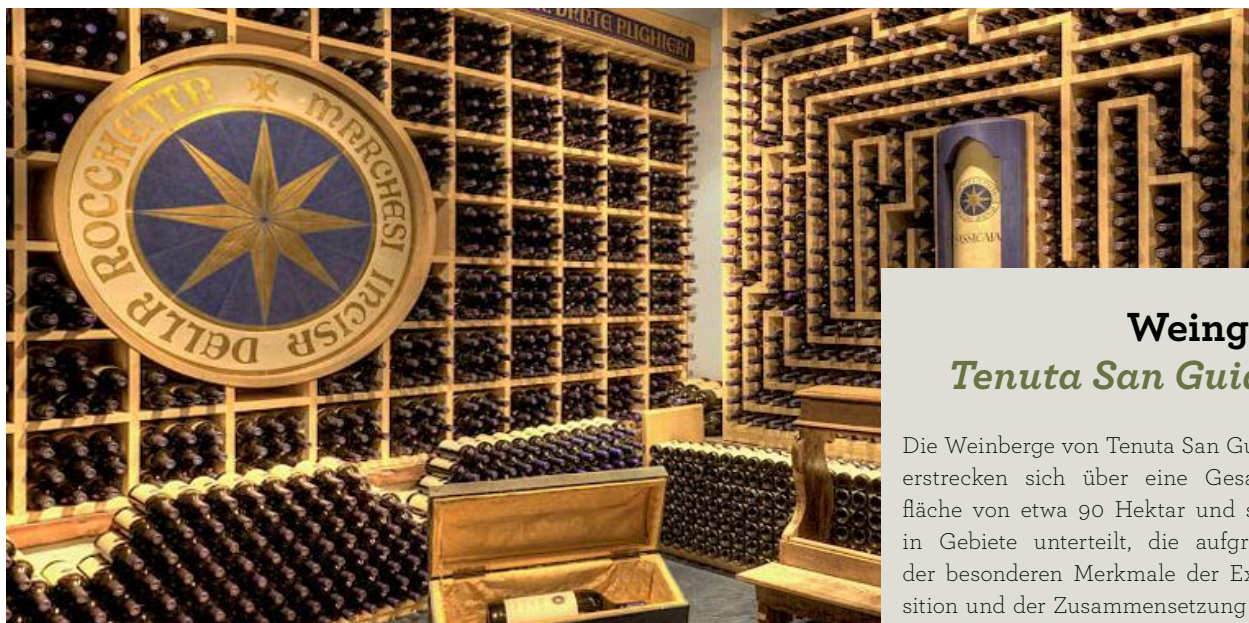
Alkoholgehalt: 14,3 % Vol.

Rebsorte: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

1598 6 x 0,75 l  115,90 € / Fl.



TENUTA SAN GUIDO



Weingut *Tenuta San Guido*

Die Weinberge von Tenuta San Guido erstrecken sich über eine Gesamtfläche von etwa 90 Hektar und sind in Gebiete unterteilt, die aufgrund der besonderen Merkmale der Exposition und der Zusammensetzung des Landes ausgewählt wurden.

Ein Teil der Weinberge befindet sich in den Hügeln auf einer Höhe von 200 bis 300 Metern über dem Meeresspiegel. Die Weinberge San Martino und Mandrioli befinden sich in der Nähe der Hügel im zentralen Bereich des Anwesens, während sich die anderen Weinberge weiter unten befinden Meereshöhe von ca. 80 Metern. Das Klima ist entscheidend für eine korrekte und gesunde Reifung der Trauben. Es wird vom Meer und den dahinter liegenden Hügeln beeinflusst, die es vor den Winden schützen. Die Weinberge in so unterschiedlichen Gebieten sind ein wichtiger Faktor für die Komplexität der Weine und bieten je nach Klimatrend für die Ernte eine unübertroffene Auswahl. Um dies zu bestätigen, hat eine kürzlich von der Universität von Pisa durchgeführte Studie die absolute Einzigartigkeit der Weinberge von Tenuta San Guido nach Landtypen im Vergleich zur gesamten Umgebung hervorgehoben. Die mit einem Spornkordon gezüchteten Weinberge produzieren etwa 55-60 Zentner Trauben pro Hektar. Das Zuchtsystem und der sehr geringe Ertrag an Trauben pro Rebe ergeben ein Produkt, das immer gesund und reich an Zucker, Tanninen und Extrakt ist.

Bolgheri Sassicaia DOC 2019

Tenuta San Guido

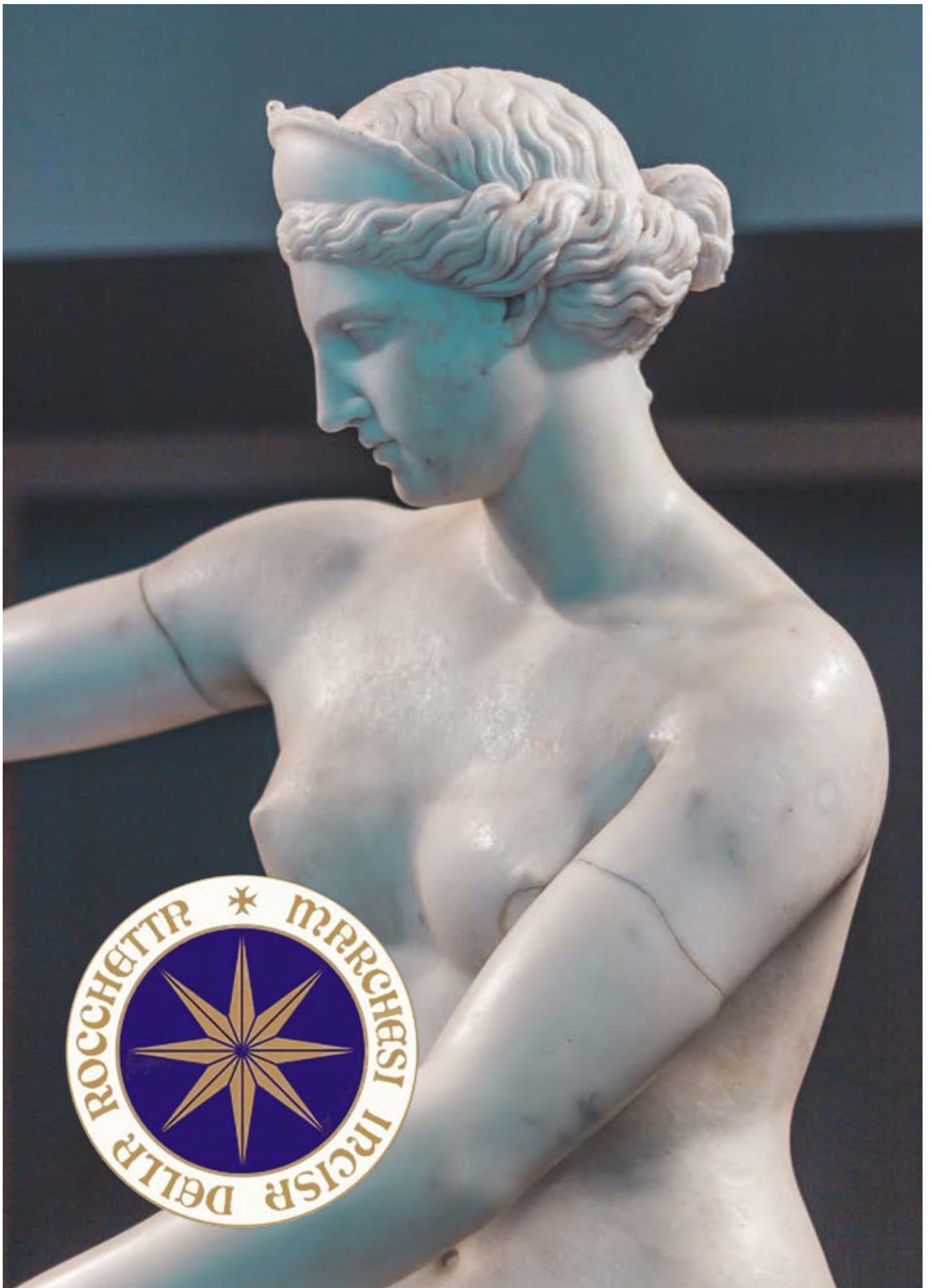
Im Mund fest, präzise und dennoch höchst elegant und balsamisch, mit sehr viel Saftigkeit und einem hochfeinen Tannin ausgestattet, welches bereits in seinen jungen Jahren unwid-
erstehlich ist.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Sangiovese

2252 6 x 0,75 l  195,00 € / Fl.





Umbrien



Weinbauregion *Umbrien*

Die Region Umbrien liegt im Herzen Italiens. Hauptstadt ist Perugia. Weinbau gab es in Umbrien auf beiden Seiten des Tiber schon vor den Römern zur Zeit der Etrusker und Umbrier. Archäologische Funde und über 3000 Jahre alte, in die Vulkanfelsen getriebene Keller sind dafür historische Zeugen. Ab den 1950er Jahren wurde hier wieder Wein angebaut. Sowohl von der Landschaft als auch von den Klima- und Bodenverhältnissen ist das Gebiet der westlich angrenzenden Region Toskana sehr ähnlich. Die kalten Monate sind regenreich, die Sommer sind sonnig und durch Wind gekühlt. Viele Weingärten haben kalkreichen Lehm- und Sandboden. Es dominieren die roten Rebsorten Sagrantino, Sangiovese, Ciliogiolio, Canaiolo und Montepulciano sowie die weißen Grechetto, Trebbiano und Verdello. Der berühmte, schon seit Jahrhunderten produzierte, Orvieto macht fast die Hälfte der DOC-Produktions-Menge aus.



Die zwei DOCG-Weine in Umbrien

Montefalco Sagrantino, Torgiano Rosso Riserva

Colli Martani, Colli Perugini, Lago di Corbara, Montefalco, Orvieto (Orvieto Classico), Rosso Orvietano, Spoleto, Todi, Torgiano.

Die 13 DOC-Weine in Umbrien

Amelia, Assisi, Colli Altotiberini, Colli del Trasimeno,

Die sechs IGT-Weine in Umbrien

Allerona, Bettona, Cannara, Narni, Spello, Umbria.

Unsere Winzer der Region





Weingut Castello Della Sala

Die 170 Hektar großen Weinberge des Anwesens liegen auf einer Höhe von 220 bis 470 Metern über dem Meeresspiegel und sind mit traditionellen Rebsorten wie Procanico und Grechetto, aber auch mit Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sèmillon, Weißburgunder, Viognier und eine kleine Menge Traminer und Riesling. Die Region ist außergewöhnlich für die Erzeugung von Weißweinsorten, mit einer Ausnahme, dem Pinot Noir, der in diesem Terroir ideale Bedingungen vorgefunden hat, um sein volles Potenzial auszuschöpfen. Die Rebstöcke wachsen in ton- und kalkhaltigen Böden, die reich an fossilen Schalen sind, und sie sind dem Sonnenaufgang mit einem hervorragenden Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht gut ausgesetzt.

CASTELLO DELLA SALA



Umbria IGT 2020 "Cervaro della Sala"

Castello della Sala

Der Cervaro della Sala präsentiert sich in leuchtendem Gelb mit grünlichen Schattierungen. An der Nase Toastnoten, Zitrusfrüchte und exotische Früchte, aber auch ein leicht butteriger Duft. Am Gaumen ist er schmackhaft.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Chardonnay, Grechetto

2617 6 x 0,75 l ●  52,30 € / Fl.





Weingut Antonelli

Antonelli San Marco ist eine Weinfirma von 170 Hektar in einem einzigen Korpus im Zentrum des Docg Montefalco- Gebiets mit einer großen Geschichte, einer großen Leidenschaft für dieses Gebiet und einer großen Sorgfalt für die Qualität der Produkte. Seit Jahren forscht und verbessert er von der Rebe bis zur Flasche kontinuierlich nach einem Stil, der eher auf Typizität und Ausgewogenheit, Trinkbarkeit und Eleganz als auf Kraft abzielt, mit sanften Extraktionen und mäßiger Verwendung von Holz.

Die Rebstöcke werden nur in den hohen Abhängen der Hügel in einer durchschnittlichen Höhe von 350 Metern über dem Meeresspiegel gepflanzt, wodurch die Talböden für das Ackerland reserviert werden. Die Böden sind lehmig und reich an Kalkstein. Sie haben unterschiedliche geologische Ursprünge: Einige sind tief, andere reich an Skeletten, die den Weinen intensive und vielfältige Nuancen verleihen. Hügel, umgeben von Wäldern, mit einem idealen Mikroklima für Trauben und Oliven von höchster Qualität. Die mit roten Beeren angebauten Sorten sind hauptsächlich Sagrantino und Sangiovese, aber auch Montepulciano, Merlot und Cabernet Sauvignon, während die mit weißen Beeren angebauten Sorten Grechetto und Trebbiano Spoletino sind. Das Durchschnittsalter der Weinberge liegt bei etwa 15 Jahren. Die ältesten Weinberge in Sagrantino sind 30 Jahre alt.



Montefalco Rosso BIO DOC 2020

Antonelli San Marco

Rubin- bis Violetrot. Frisches Bukett mit Noten von Waldbeeren, Kirsche und Pflaume. Vollmundig, warm und von ausbalancierter Komplexität.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Sangiovese, Sagrantino, Merlot

1551 12 x 0,75 l ● 9,00 € / Fl.



Sagrantino di Montefalco BIO DOCG 2017

Antonelli San Marco

Leuchtendes Rubinrot. Üppiges, ätherisches und komplexes Bukett mit eleganten, fruchtigen Noten von Brombeere und Pflaume samt einer leichten Holznote. Am Gaumen elegant, warm mit Fruchtaromen und feinen Tanninen im Abgang.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: 100% Sagrantino

1658 6 x 0,75 l ● 22,95 € / Fl.



Weingut *Piersanti*

Das Weinproduktionsunternehmen wurde 1955 von Giovanni Piersanti und seinen Kindern Silveria und Carlo gegründet, die bereits eine bemerkenswerte Expertise auf dem Gebiet der Schaumweine erworben hatten. Später übernahmen die Söhne von Carlo, Giuliano und Ottavio, das Geschäft. Sie haben von ihrem Vater die Leidenschaft für harte Arbeit geerbt und erhalten dafür große Zufriedenheit.

Am Anfang war das Weinhaus nicht mehr als ein Raum, in dem hauptsächlich Schaumweine abgefüllt wurden, da sie am beliebtesten waren. Mitte der achtziger Jahre erweiterte Piersanti seine Räumlichkeiten und errichtete ein modernes Lager mit mehr als 2.000 m², um den immer höheren Anforderungen des Marktes gerecht zu werden. Mit einer Kapazität von über 20.000 Zentimetern Wein in Edelstahltanks ist das Unternehmen inzwischen zum Kern des Geschäfts geworden. Wie vor fünfzig Jahren wurde das Weinhaus Piersanti von einer Familie kontrolliert und geleitet, die im Laufe der Jahre Kompetenz und Zuverlässigkeit unter Beweis stellen konnte, die zu einer Unternehmensphilosophie mit einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis beitrug.

Die jahrzehntelange Erfahrung und die vorherrschende Familie ermöglichen es dem Unternehmen, qualitativ hochwertige Produkte zu sehr vernünftigen Preisen anzubieten. Diese Eigenschaft hat es dem Unternehmen ermöglicht, zu einem echten Bezugspunkt sowohl im Inland als auch auf dem Markt zu werden.



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC 2022 "Quota 311"

Piersanti, Marken

Strohgelb mit hellen grünlichen Reflexen. Dezentes, frisches Bukett mit Noten von frischen Früchten. Der Geschmack ist ausbalanciert mit Mandelnote.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Verdicchio, andere Rebsorten

2605 6 x 0,75 l ● 4,60 € / Fl.

2709 6 x 1,5 l ● **2020** 5,90 € / Fl.

 **PIERSANTI**





PIERSANTI

PIERSANTI

PIERSANTI

PIERSANTI

PIERSANTI

PIERSANTI

PIERSANTI

PIERSANTI



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Superiore "Terre di Sampaolo" 2022

Piersanti, Marken

Strohgelb mit grünen bis goldenen Reflexen. Intensives Bukett mit Noten von reifen exotischen Früchten. Am Gaumen voll, sehr ausbalanciert.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Verdicchio

2672 6 x 0,75 l ● 9,90 € / Fl.

Abruzzen



Weinbauregion *Abruzzen*

Die Weine der Abruzzen sind vor allem für ihr außergewöhnliches Preis-Leistungs-Verhältnis bekannt. Die Rebfläche in den Abruzzen beträgt 33.352 Hektar, die der Molise nur 7650 Hektar. Die Abruzzen stehen mengenmäßig auf Platz 7 der Rangliste der Regionen Italiens, nahezu gleichauf mit dem Piemont. Erklärt wird dies durch sehr lasche Bestimmungen und äußerst großzügige Ertragsgrenzen. Ungeachtet dessen erzeugen qualitätsorientierte Winzer gute Weine.



Der DOCG-Wein der Abruzzen

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane als Subzone des Montepulciano d'Abruzzo.

Die acht DOC-Weine in den Abruzzen

Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo, Controguerra, Montepulciano d'Abruzzo, Terre Tollesi oder Tullum, Trebbiano d'Abruzzo, Ortona, Villamagna.

Die acht IGT-Weine in den Abruzzen

Colli Aprutini, Colli del Sangro, Colli Frentane, Colline Pescaresi, Colline Teatini, Del Vastese oder Histonium, Terre Aquilane, Terre di Chieti.

Unsere Winzer der Region





Weingut *Marramiero*

Die Familie Marramiero baut seit Anfang des letzten Jahrhunderts Wein an. Nach einer sorgfältigen Auswahl der vorhandenen Bestände wurden in den sechziger und siebziger Jahren neue Weinberge gepflanzt, um die Produktion zu steigern. Es beginnt ein Wachstumspfad, der zu Beginn der neunziger Jahre eine weitere wichtige Etappe einnimmt, als Dante Marramiero, der die jahrhundertealte bäuerliche Tradition seines Landes neu interpretiert, das heutige Weingut gründet. Ein großes Vermächtnis, das heute von seinem Sohn Enrico dank der Zusammenarbeit des Önologen Romeo Taraborrelli und des Managers Antonio Chiavaroli, der ihre Werte und Ziele teilte, fachmännisch ausgeführt wird.



Trebbiano d'Abruzzo DOC 2022 **"Dama"**

Marramiero, Abruzzen

Helles Strohgelb mit dezenten, grünlichen Reflexen. Frisch-blumiges Bukett mit fein-fruchtigen Noten. Trockener und frischer Geschmack. Helles Strohgelb mit dezenten, grünlichen Reflexen. Frisch-blumiges Bukett mit fein-fruchtigen Noten.

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Rebsorte: 100% Trebbiano

1786 6 x 0,75 l ● 6,10 € / Fl.



Trebbiano d'Abruzzo DOC 2021 **"Anima"**

Marramiero, Abruzzen

Leuchtendes Strohgelb. Intensives und peristentes Bukett mit fruchtigen Anklängen. Am Gaumen würzig, ausbalanciert mit reifer Frucht.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Trebbiano

1625 6 x 0,75 l ● 7,90 € / Fl.



Pecorino DOC 2021

Marramiero, Abruzzen

Goldgelbe Farbe mit leuchtenden Reflexen. Sortentypisches Bukett mit einladenden, fruchtigen Noten von Mango, Melone, Pampelmuse und leichten feinen Gewürznoten. Voller Geschmack, harmonisch und würzig mit lang anhaltendem Abgang.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: 100% Pecorino

2296 6 x 0,75 l ● 9,40 € / Fl.



**Chardonnay IGT 2017
"Colline Pescaresi"**

Marramiero

Leuchtend gelbe Farbe, reichhaltiges und intensives Aroma mit einer Reminiszenz an Zitrusfrüchte und Gewürze; kräftig, ausgeglichen, gut gemischt und lang anhaltend im Mund. Bei 16 °C servieren.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: 100% Chardonnay

4086 6 x 0,75 l ● 8,60 € / Fl.



**Trebbiano d'Abruzzo DOC 2021
"Altare"**

Marramiero

Leuchtende gelbe Farbe. Breitgefächertes und intensives Bukett mit Noten von Zitrusfrüchten und Gewürzen. Am Gaumen wohl schmeckend, ausbalanciert mit sehr guter Struktur und Persistenz.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: 100% Trebbiano

1624 6 x 0,75 l ● 🍷 12,50 € / Fl.



**Chardonnay Punta di Colle
IGT 2019**

Marramiero

Intensives, strahlendes Goldgelb. Elegantes, konzentriertes Bukett mit Noten von reifem und kandiertem Obst, Akazienhonig, Bienenwachs, Feigen und Datteln. Zudem dezente Anklänge an gelbe Blüten, Zimt, Nelken, Ingwer und Rosen.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Chardonnay, Weißstraubensorten

1626 6 x 0,75 l ● 🍷 15,90 € / Fl.





**Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2021
"Dama"**

Marramiero

Helles, klares, leuchtendes Kirschrot. In der Nase fruchtig und persistent. Im Mund abgerundet, trocken und harmonisch.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: 100% Montepulciano

839 12 x 0,75 l ● 5,40 € / Fl.



**Montepulciano d'Abruzzo
DOC 2010 "Dante"**

Marramiero

Im Glas präsentiert sich der Montepulciano in einem satten Rubinrot mit granatroten Nuancen. In der Nase wartet der Wein intensiv mit Lakritznoten auf. Am Gaumen ist er reichhaltig, harmonisch und vollmundig.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Montepulciano

991 6 x 0,75 l ● 🍷 98,00 € / Fl.



**Montepulciano d'Abruzzo
DOC 2021 "Dama"**

Marramiero

Sattes Rubinrot mit granatroten Nuancen. In der Nase langlebig mit Lakritznoten. Am Gaumen reichhaltig, harmonisch und vollmundig.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Montepulciano

836 6 x 0,75 l ● 7,20 € / Fl.



**Montepulciano d'Abruzzo
DOC 2020 "Incanto"**

Marramiero

Intensives und tiefes Rubinrot mit violettfarbenen Nuancen. Breitgefächertes Bukett mit reifen und konzentrierten auf einander abgestimmten Noten von Pflaume, Dattel, Feige.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: 100% Montepulciano

1832 6 x 0,75 l ● 10,50 € / Fl.

2352 1 x 1,5 l 2009 17,50 € / Fl.

2884 1 x 3,0 l 2017 55,00 € / Fl.



**Montepulciano d'Abruzzo
DOC 2019 "Inferi"**

Marramiero

Sattes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensives, sortentypisches Bukett mit Vanillenoten. Persistenter Geschmack, warm, körperreich und harmonisch.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: 100% Montepulciano

1623 6 x 0,75 l ● 17,90 € / Fl.

2116 1 x 1,5 l **2018** 32,50 € / Fl.

2118 1 x 3,00 l **2016** 84,00 € / Fl.

2615 1 x 6,00 l **2014** 199,00 € / Fl.

2119 1 x 12,00 l **2014** 357,00 € / Fl.

2616 1 x 18,00 l **2005** 495,00 € / Fl.



Spumante Metodo Classico Brut

Marramiero

Helle Farbe. Sein Duft ist anhaltend, fruchtig mit einem Hauch von Brotkruste. Der Geschmack ist vollmundig, ausgewogen und harmonisch mit Hinweisen auf reife Früchte.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Nero

2441 6 x 0,75 l ● 18,90 € / Fl.



Spumante Metodo Classico Brut

Rosé

Marramiero

Zartrosa mit kristallklaren Reflexen. Feinperlig mit üppigem Bukett. Reif, persistent und komplex.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: 100% Pinot Nero

2872 6 x 0,75 l ● 20,60 € / Fl.



Livia Vino Cotto

Marramiero

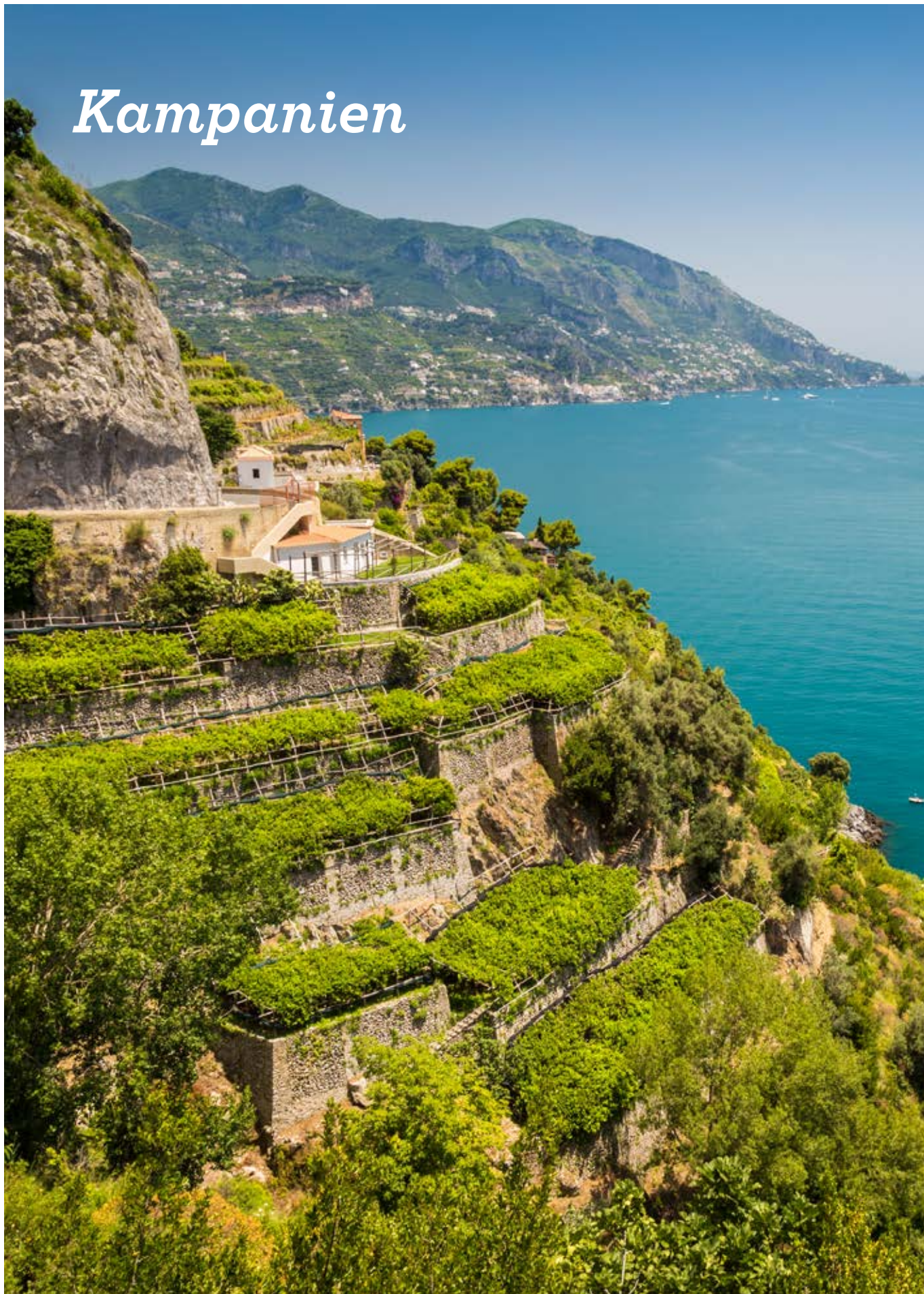
Bernsteinfarben, von bemerkenswerter Qualität, aromatische Komplexität, mit einem ausgeprägtem Karamellschmack.

Alkoholgehalt: 13,7% Vol.

Rebsorte: 100% Montepulciano

3506 6 x 0,375 l ● 20,70 € / Fl.

Kampanien



Weinbauregion *Kampanien*

Die Region Kampanien (italienisch ‚Campania‘) mit 41.129 Hektar Rebfläche mit der Hauptstadt Neapel ist eines der ältesten Weinbaugebiete Italiens. Hier entstand in der Antike unter anderem der Falerner. Das mediterrane Klima mit dem Einfluss des nahen Meeres, die schützenden Berge sowie Böden vulkanischen Ursprungs bieten eine ideale Basis für Weinbau, zum größten Teil werden Rotweine produziert. Besonders die rote Sorte Aglianico liefert insbesondere bei Avellino körperreiche, farbintensive und aromatische Rotweine. Daraus wird der lange Zeit einzige kampanische DOCG-Wein Taurasi gekeltert. Weitere Rebsorten sind Asprinio Bianco, Biancolella, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Forastera, Greco Bianco und Piediroso. Von der Wein-Gesamtproduktionsfläche entfielen 4.836 Hektar auf DOC- und DOCG-Weine, aber die Qualitätsbemühungen der letzten Jahre tragen erste Früchte.



Die vier DOCG-Weine in Kampanien

Aglianico del Taburno, Fiano di Avellino, Taurasi, Greco di Tufo.

Die 15 DOC-Weine in Kampanien

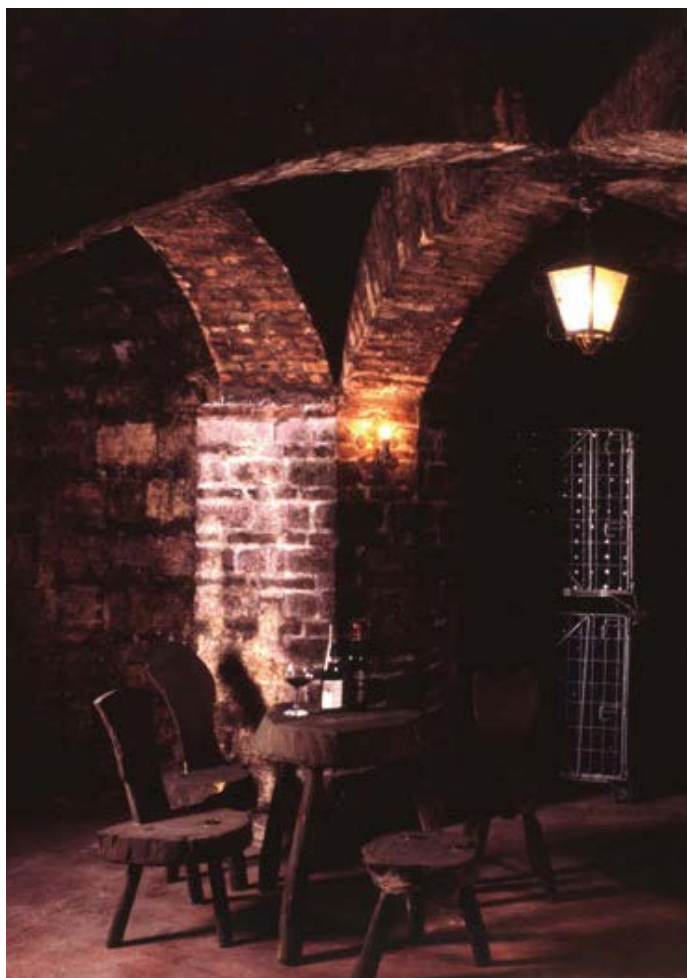
Aversa, Campi Flegrei, Capri, Casavecchia di Pontelatone, Castel San Lorenzo, Cilento, Costa d'Amalfi, Falanghina del Sannio, Falerno del Massico, Galluccio, Irpinia, Ischia, Penisola Sorrentina, Sannio, Vesuvio.

Die zehn IGT-Weine in Kampanien

Benevento oder Beneventano, Campania, Catalanesca del Monte Somma, Colli di Salerno, Dugenta, Epomeo, Paestum, Pompeiano, Roccamonfina, Terre del Volturno.

Unsere Winzer der Region





Weingut *Mastroberardino*

Innovation, Forschung und Experimentieren haben die Arbeiten zur Wiederherstellung und Wiederbelebung der ältesten und bekanntesten Biotypen begleitet, um die biologische Vielfalt innerhalb dieser Sortenfamilien zu erhalten und ihr qualitatives Potenzial zu steigern. 1878 begann Angelo Mastroberardino, Ritter des Kronenordens von Italien und Urgroßvater des jetzigen Präsidenten Piero Mastroberardino, mit seiner Eintragung bei der Handelskammer von Avellino, Familienweine zunächst nach Europa und dann, dank der langen und bahnbrechenden Reisen seines Sohnes Michele Mastroberardino, nach Nord- und Lateinamerika zu exportieren. Die alte Botschaft der großen Weine von Irpinia belebt das unternehmerische Engagement der Familie auch in den schwierigen Jahren der Mitte des zwanzigsten Jahrhunderts, als Antonio Mastroberardino, Ritter des Verdienstordens der Arbeit, Vater von Piero, trotz der Schäden, die zuerst durch die Reblaus und dann durch den Krieg verursacht wurden, der einzige, fleißige Verteidiger des einheimischen Weinbaus der Region bleibt. Er war der Schöpfer des Wiederbepflanzungsprogramms, das den Weg für die Wiederbelebung des Irpinia-Weinbaus ebnete und ihn auf die aktuellen Auszeichnungen projizierte.



Falanghina del Sannio DOC 2019

Mastroberardino

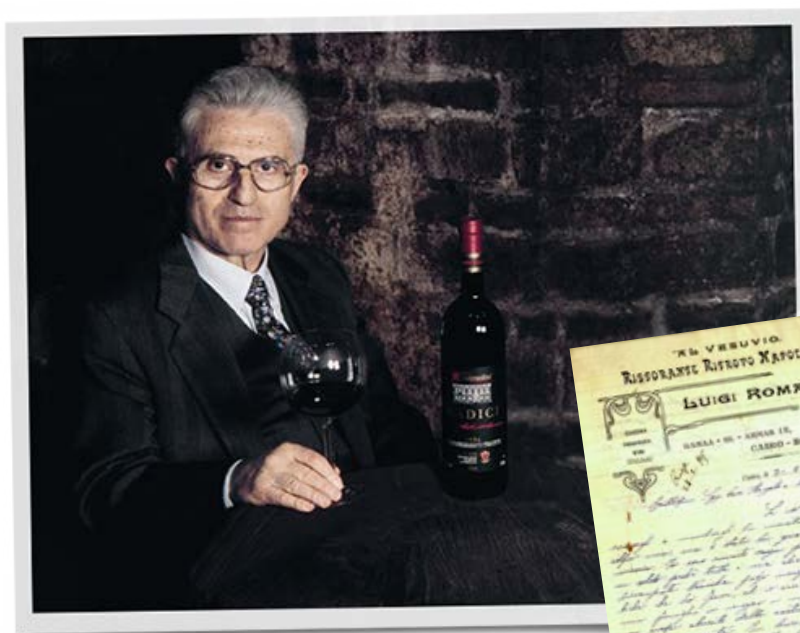
Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Frisch-fruchtiges Bukett mit klaren Noten von Zitrusfrüchten, Ananas und weißen Blüten. Am Gaumen sehr frisch mit gut eingebundener Säure im perfekten Einklang mit der Struktur des Weines.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: 100% Falanghina

1651 6 x 0,75 l ● 9,10 € / Fl.

Mastroberardino
1878



Antonio Mastroberardino



**Fiano di Avellino DCOG 2020
"Radici"**

Mastroberardino

Strohgelbe Farbe. Breitgefächertes Bukett mit Noten von Birne, Ananas, Akazie, geröstete Haselnuss, Honig und Weißdorn. Gut eingebundene Säure und dennoch von großer Weichheit.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Fiano di Avellino

2279 6 x 0,75 l ● 11,80 € / Fl.



**Greco di Tufo DCOG 2020
"Novaserra"**

Mastroberardino

Intensives Strohgelb. Frisches Bukett mit Noten von Aprikose, Birne, Apfel, Pfirsich, Mandel und Salbei mit mineralischen Anklängen. Am Gaumen angenehme Säure und Anklänge an reifen Früchten. Sehr weich und wohl schmeckend.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: 100% Greco di Tufo

1357 6 x 0,75 l ● 11,80 € / Fl.



**Taurasi DCOG 2010
"Radici"**

Mastroberardino

Intensives Rubinrot. Breitgefächertes, komplexes Bukett mit Noten Kirsche, Veilchen, Waldbeeren und Gewürzen. Im Mund umhüllend und elegant mit Anklängen an Pflaume, Kirsche, Erdbeerkonfitüre und schwarzem Pfeffer.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Aglianico

1252 6 x 0,75 l ● 19,80 € / Fl.

Piero Mastroberardino, der das Unternehmen seit Mitte der 90er Jahre leitet, ist heute für die Aktivitäten der Familie verantwortlich. Piero, Winzer in der zehnten Generation, ist ordentlicher Professor für Betriebswirtschaft an der Universität und Autor zahlreicher internationaler wissenschaftlicher Publikationen zu Managementfragen. Sein berufliches und unternehmerisches Profil ist eng mit seinem künstlerischen Profil in den Bereichen Zeichnung und Malerei, Fiktion und Poesie verbunden. Seit 2011 veröffentlicht er zwei Romane, *Umano Errare* und *Giro di Vite* sowie zwei Gedichtbände, *All'origine dei sensi* und *Frammenti*, letzteres in Form eines Künstlerbuchs. Mit seinen Gemälden hat er zahlreiche Einzel- und Gruppenausstellungen in Italien und im Ausland geschaffen und viele seiner Werke sind in nationalen und internationalen Sammlungen vertreten. Seit Mai 2015 ist er Präsident des Istituto del Vino Italiano di Qualità Grandi Marchi.



Piero Mastroberardino

New York 12 Agosto 1974
 Ho pensato di fare un giro
 nei ristoranti miei nelle diverse
 città principali d'America del
 Nord per fare amicizia
 coi clienti. Il giro è il
 seguente: New York, Boston,
 Montreal (Canada), Utica,
 Syracuse, Buffalo, Toronto

Cleveland, Pittsburg, Chicago,
 St. Louis, New Orleans e
 New York. Questo viaggio
 potrà durare circa 20 giorni
 e costerà circa dollari 250 a
 300, tutto compreso. Se credete
 fatto farlo e l'approvate,
 comprateci appena ricevuti
 con presentate di biglietti aerei
 per guadagnare tempo.

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

Weingut *Feudi di San Gregorio*

Feudi di San Gregorio ist heute eine Marke, die symbolisch für die önologische Renaissance Süditaliens und eine Kultur des Weins steht, deren Ziel die Wiederentdeckung der Identität der südländischen Aromen ist. So kommen Süditaliens Rebsorten wie der Aglianico, der Fiano di Avellino und der Greco di Tufo wieder zum Tragen, es wird in die Böden und die Jahrhunderte alte Weinbautradition Irpinis investiert, und ein einzigartiges Landschaftserbe erhält wieder eine Zukunft. Gegründet 1986 von zwei aus Irpinien stammenden Familien, hat Feudi di San Gregorio seine Wurzeln in Sorbo Serpico in der Provinz Avellino. Von Beginn an setzte sich das Unternehmen für den Erhalt und die Wiederherstellung einiger authentischer Qualitätsproduktionen und die Erstellung eines Qualitätsstandards ein, der auch den strengsten Anforderungen des Marktes entspricht.



Robert Parker
93 points (2017)
92+ points (2015)
92 points (2016)
90 points (2013, 2009, 2006)
Wine Spectator
91 points (2000)
Wine Enthusiast
91 points (2013)
90 points (2006)

Cutizzi Greco di Tufo DOCG 2021

Feudi di San Gregorio

Kräftiges Strohgelb mit lebhaften goldenen Reflexen. Der Duft ist intensiv und anhaltend nach verschiedenen Früchten, von der süßlichen Note der französischen Pflaume bis zu der frischen der Mast'Antuono-Birne, der typischen Bimensorte aus Kampanien.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Greco

3684 6 x 0,75 l ● 11,20 € / Fl.



JAMES SUCKLING .COM

Score 93 (2018)

Score 92 (2017)

Irpinia Rosato DOC 2022

Feudi di San Gregorio

Von brillantem und intensivem Rosé, in der Nase vornehmlich Aromen von frischen roten Früchten wie Erdbeeren und Schattenmorellen. Frischer und weicher Geschmack von guter Balance mit sauberem und anhaltenden Finish mit Noten von eingekochten Walderdbeeren.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Aglianico

3681 6 x 0,75 l ● 9,10 € / Fl.



Robert Parker
93+ points (2015)
93 points (2016, 2012)
92+ points (2017)
91 points (2013, 2010)
90 points (2014, 2009, 2006)
89 points (2008)
Wine Spectator
92 points (2000)
91 points (1998)
90 points (2009)
Wine Enthusiast
92 points (2013)

Pietracalda Fiano di Avellino DOCG

2021 Feudi di San Gregorio

Kräftiges strohgelb, intensives und anhaltendes Duftbild mit ausgeprägten mediterranen Noten von frischen Blüten wie Kamille und Früchten des gelb fleischigen Pfirsichs aus Kampanien bis zur kandierten Orange.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Fiano

3705 6 x 0,75 l ● 11,00 € / Fl.



Robert Parker
 Score 92 (2017)
 Score 91+ (2018)
 Score 91 (2016, 2015)
 Score 90 (2013)
Wine Spectator
 Score 90 (2016, 2005, 2001)
 Wine Enthusiast
 Score 91 (2018)
James Suckling
 Score 93 (2012)
 Score 92 (2016, 2015, 2013)
 Score 91 (2018)
Vinous
 Score 92 (2018)
 Score 91 (2017)

Greco di Tufo DOCG 2021

Feudi di San Gregorio

Der Duft ist intensiv und anhaltend nach verschiedenen Früchten. Am Gaumen kommen sofort die Säure und den ausgeprägte, mineralische Ton ins Spiel, welcher typisch für die auf Tuffstein wachsende eigen ist. Sehr harmonisch fügen sich im Abgang weiche balsamische Noten ein.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Greco

3679 6 x 0,75 l ● 9,40 € / Fl.



Robert Parker
 Score 92 (2016, 2015)
 Score 91 (2018)
 Score 90 (2013, 2000)
Wine Spectator
 Score 90 (2008, 2002, 2000)
 Score 88 (2015, 2013, 2010)
 Wine Enthusiast
 Score 91 (2016)
 Score 90 (2018, 2013, 2010)
Decanter
 Bronze Award (2004)
James Suckling
 Score 92 (2012)
 Score 91 (2016, 2015)
 Score 90 (2018, 2009)
Vinous
 Score 91 (2018)

Fiano di Avellino DOCG 2019

Feudi di San Gregorio

Kräftiges Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensives und anhaltendes Duftbild mit ausgeprägten mediterranen Noten von frischen Blüten wie Kamille- und Früchten vom gelb fleischigen Pfirsich aus Kampanien bis hin zur kandierten Orange.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Fiano

3680 6 x 0,75 l ● 8,90 € / Fl.



Wine Spectator
 Score 90 (2007, 2003)
James Suckling
 Score 91
 (2018, 2016, 2015, 2009)
 Score 90 (2012)
Vinous
 Score 90 (2018)

Falanghina del Sannio DOC 2021

Feudi di San Gregorio

Der Wein zeigt sich in einem hellen Strohgelb mit aquamarinfarbenen Reflexen. Sein intensives und aromatisches Bukett enthüllt den Duft weißer Früchte. Der ausgewogene Geschmack beeindruckt durch Intensität und Frische, und durch sein klares, aromenreiches Finish.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Falanghina

3678 6 x 0,75 l ● 8,10 € / Fl.



Robert Parker
 90 points (2010)
Wine Enthusiast
 91 points (2017)
 90 points (2015)
James Suckling
 93 points (2017)

Rubrato Irpinia Aglianico DOC 2019

Feudi di San Gregorio

Intensives und klares Rubinrot. Der Aglianico ist am Bouquet sofort zu erkennen; mit Noten von dunklen Beeren, Lakritz und Unterholz. Im Geschmack ausgewogen, mit einem an frische Früchte erinnernden Abgang und einer sanften balsamischen Note.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Aglianico

3682 6 x 0,75 l ● 7,90 € / Fl.



Piano di Montevergine Taurasi DOCG

2014 *Feudi di San Gregorio*

Der Wein präsentiert sich satt rubinrot mit granatroten Nuancen. Am Gaumen zeigt er sich fruchtig mit Noten von Brombeeren, Pflaumen und Amarena- Kirschen und balsamisch mit Minze, milden Gewürzen und Getoastetem. Das Finale ist weich und schmeichelnd mit eleganten Tanninen.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Aglianico

3683 6 x 0,75 l   25,70 € / Fl.

Robert Parker

- 96 points (2015, 2013)
- 95 points (2010,1993)
- 94 points (2009, 2001)
- 94-92 points (2012)
- 93+ points (2007)
- 93 points (2011, 2004,2002,1999,1995)
- 92 points (1998, 1997, 1996)

Wine Spectator

- 93 points (2010, 2008, 2004)
- 92 points (2009, 2007)
- 90 points (2001, 1999, 1995)

Wine Enthusiast

- 94 points (2007, 2004)
- 93 points (2012, 2010)
- 92 points (2011)
- 91 points (2009)

James Suckling

- 92 points (2014)

Taurasi DOCG 2016

Feudi di San Gregorio

Sattes Rubinrot mit granatroten Nuancen. Ein Bouquet mit einnehmenden Aromen von Sauerkirschen, Zimt und Muskat, Vanille und Anis. Im Mund voll und ausgewogen mit weichen Tanninen und einen aromatischen, anhaltenden Finale.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Aglianico

3685 6 x 0,75 l   17,00 € / Fl.

Robert Parker

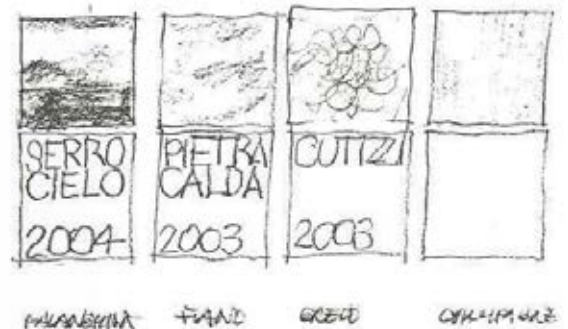
- 93+ points (2015)
- 93 points (2013, 2010, 2004)
- 92 points (2012, 2009, 2007, 2006)
- 91 points (2011)
- 90 points (2014)

Wine Spectator

- 91 points (2010, 2009)
- 90 points (2011, 2008, 2002)
- Wine Enthusiast
- 92 points (2008, 2006)
- 91 points (2015,2011)
- 90 points (2012, 2010, 2007, 2002)

James Suckling

- 93 points (2015)



Robert Parker

98 points (2001)
 95+ points (2010)
 94 points (2013)
 93 points (2012, 2009, 1999)
 92+ points (2008, 2003)
 92 points (2014, 2011, 2007,
 2006, 2005, 1995)
 91 points (2004, 2000, 1996)

Wine Spectator

94 points (2001, 1999)
 92 points (2012)
 91 points (2011, 2009, 2008, 1996)
 90 points (2010, 2003)

Wine Enthusiast

94 points (1999)
 93 points (2013, 2012, 2010, 2008)
 92 points (2007)
 91 points (2009)

SERPICO

Irpinia Aglianico DOC 2014

Feudi Di San Gregorio

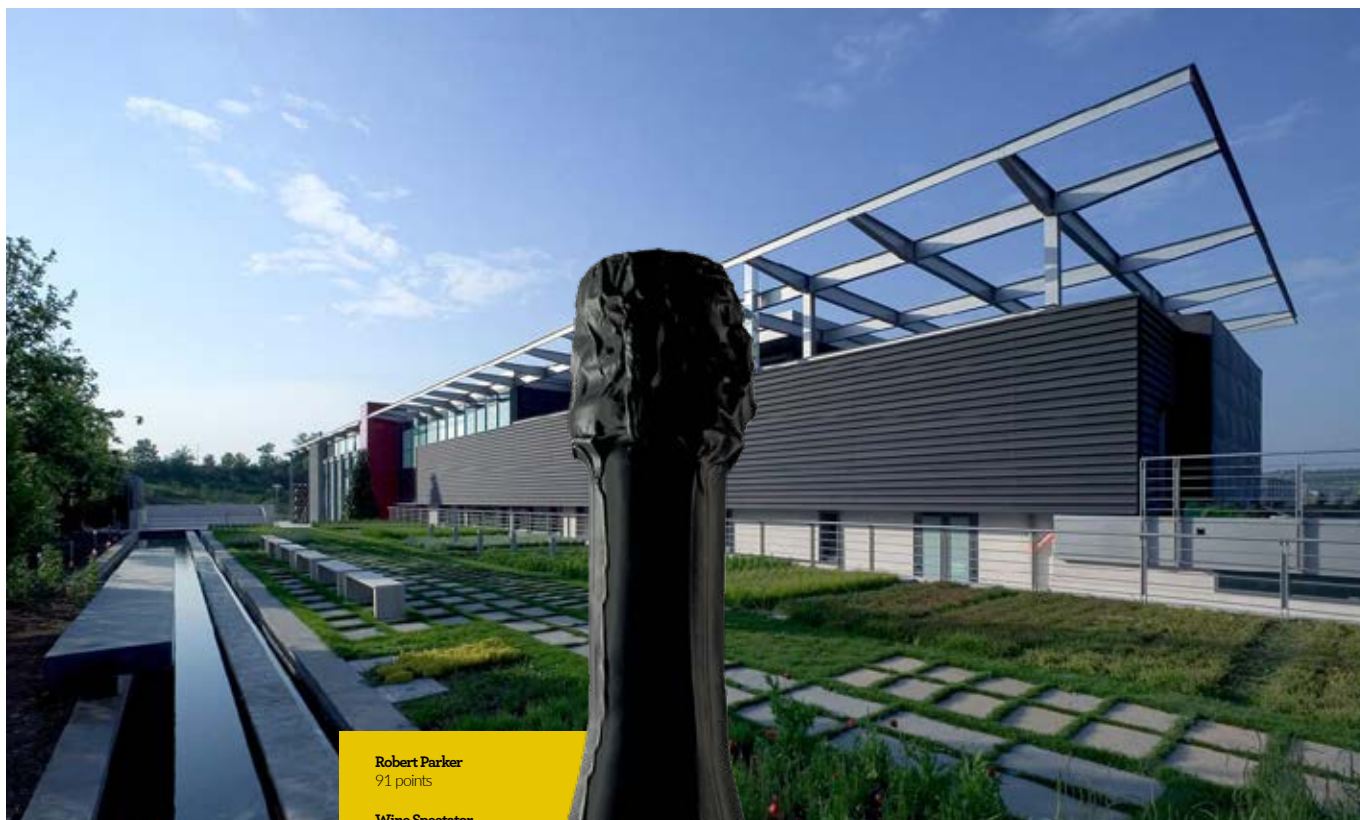
Gelegen im Herzen von Taurasi, schenken unsere alten Reben, die Ahnen der Weinkultur in Kampanien, zeitlose Emotionen. Der Serpico ist der Ausdruck dieses einzigartigen Gebiets.

Wunderschönes komplexes und anhaltendes Bouquet von Kirschkonfitüre, milden Gewürzen, Kaffee und Kakao. Am Gaumen außergewöhnliche Aromen und ein nachhaltiger Abgang mit Noten von wilden Beeren und Röstaromen.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Aglianico

3706 6 x 0,75 l   30,20 € / Fl.



Robert Parker
91 points

Wine Spectator
90 points

James Suckling
92 points

FEUDI DI
SAN
GREGORIO



**Falanghina Spumante Brut
Metodo Classic**

Feudi Di San Gregorio

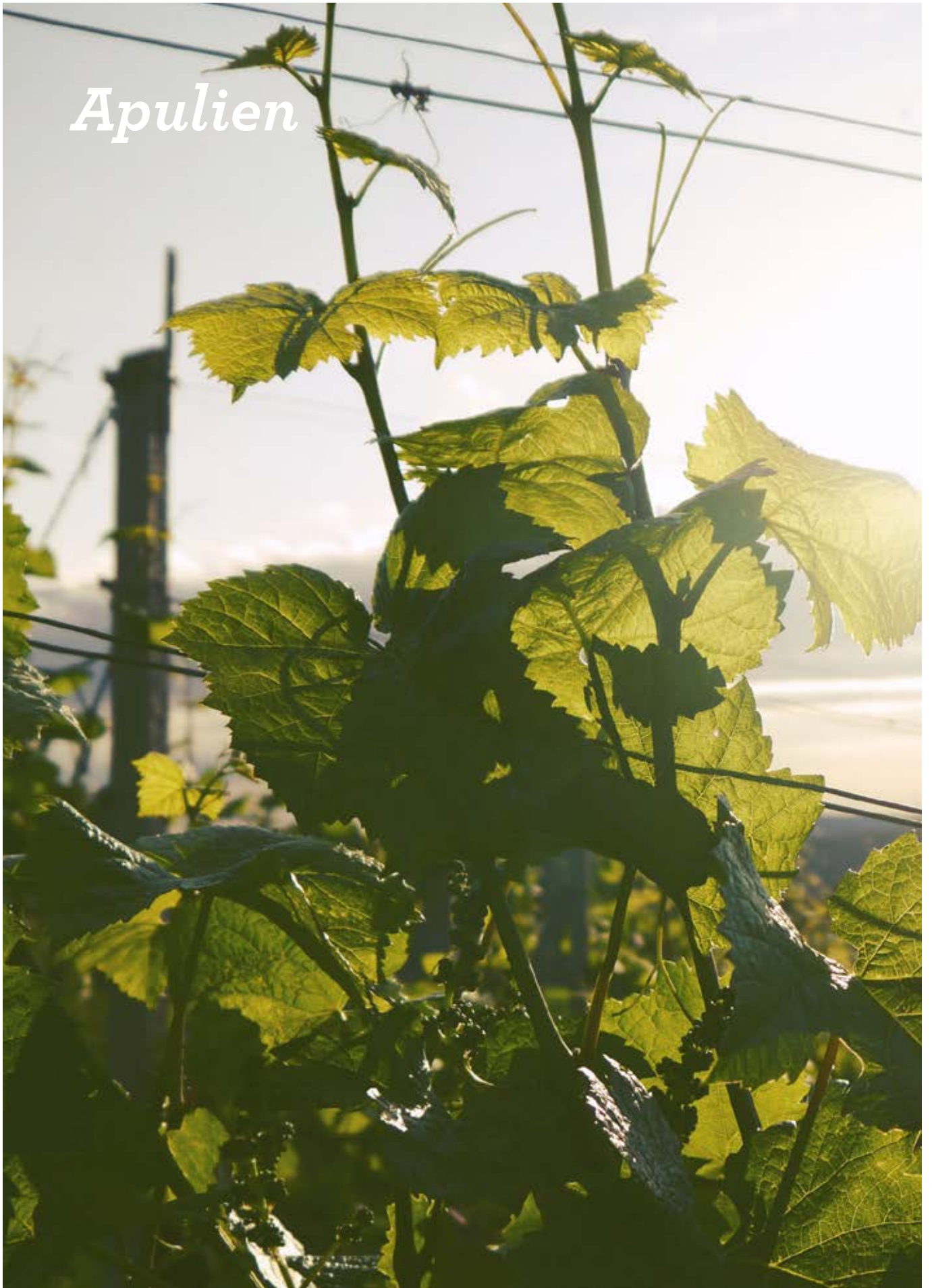
Helle strohgelbe Farbe und winzige und anhaltende Perlage. Fruchtige Noten von Pfirsich und reifem goldenem Apfel mit einem Hauch von Kamille. Am Gaumen ist er anmutig und dynamisch, mit angenehmen Ingwer- und Wurzelrenditen.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Falanghina

3910 6 x 0,75 l ● 14,90 € / Fl.

Apulien



Weinbauregion *Apulien*

Die Region Apulien (italienisch ‚Puglia‘) mit der Hauptstadt Bari liegt tief im Süden an der adriatischen Küste. Im Gegensatz zu den anderen südlichen Regionen gibt es kaum Berge; die Landschaft besteht aus Hochebenen und Flachland. Es herrscht ein trocken-heißes Klima mit wenig Niederschlag vor. Vom Sporn bei Foggia bis zur Spitze des Stiefelabsatzes hinter Lecce erstreckt sich Apulien über 400 km. Apulien verfügt über die meisten Rebsorten im Süden Italiens, rund 80 Prozent davon sind rote. Die feinsten Qualitäten Apuliens wachsen auf der Halbinsel Salento. Das Salento umfasst das Gebiet der Provinz Lecce sowie den größten Teil der Provinzen Brindisi und Tarent. Dank der beiderseitigen Nähe des adriatischen Meeres und des Ionischen Meeres kühlen die Nächte hier in dem Maße ab, wie es für einen Qualitätsanbau nötig ist.



Die vier DOCG-Weine in Apulien

Castel del Monte Bombino Nero, Castel del Monte Nero di Troia Riserva, Castel del Monte Rosso Riserva, Primitivo di Manduria Dolce Naturale

Die 28 DOC-Weine in Apulien

Aleatico di Puglia (in allen Zonen der Region), Alezio, Barletta, Brindisi, Cacc'e mmitte di Lucera, Castel del Monte, Colline Joniche Tarantine, Copertino, Galatina, Gioia del Colle,

Gravina, Leverano, Lizzano, Locorotondo, Martina Franca, Martino, Moscato di Trani, Nardò, Negroamaro di Terra d'Otranto, Orta Nova, Ostuni, Primitivo di Manduria, Rosso di Cerignola, Salice Salentino, San Severo, Squinzano, Tavoliere delle Puglie oder Tavoliere, Terra d'Otranto.

Die sechs IGT-Weine

Daunia, Murgia, Puglia, Salento, Tarantino, Valle d'Itria.

Unsere Winzer der Region

 **MOCAVERO**


LEONE DE CASTRIS
1665

Weingut Mocavero

Das Ende von Apulien ist da, wo Italien endet und sich die Meere mit ihren spitzen Felsen und tropischen Stränden treffen. Ein Land, an dem man am gleichen Tag den Sonnenaufgang am adriatischen Meer und den Sonnenuntergang am ionischen Meer sehen kann. Ein Land so liebenswürdig, wie seine Menschen und das milde Klima in den Nächten des Sommers. Das ist der Salento! Auf diesem Stück Land wurde 1950 die Firma gegründet. Und schon in den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts gibt es kleine und große Geschichten über die alte traditionelle Familie Mocavero zu erzählen. Natürlich immer zwischen Wein und Most. Nur mit einem guten Wein, kann man die angenehme Seite des Lebens schätzen. Von da entsprang die Leidenschaft von Francesco und Marco Mocavero, zusammen mit ihrem Vater Pietro, Wein herzustellen. Erfahrung macht ihre Arbeit und ihren Wein kostbar. Der Geschmack der alten Aromen die sie übernommen haben, die Passion von einfachen und authentischen Menschen und die Qualität von kostbaren Weinreben kann man nur mit einer Flasche Wein von der Weinkelterei Mocavero schätzen. Die Weine von Mocavero sind bereits eine Garantie in Italien und im Ausland. Francesco und Marco folgen heute alten Traditionen und auch Neuentwicklungen. Mit Sorgfalt werden die besten Weintrauben ausgesucht, dies erzeugt eine hohe Qualität und ist Zeugnis von Weinen wie, Santufili, Puteus, Tela di Ragno und Curti Russi, die man in den besten Weinkellern weltweit finden kann. Die Tradition, Leidenschaft, Qualität, Hingabe und Moral ermöglichten der Weinkelterei Mocavero zahlreiche Auszeichnungen.

MOCAVERO



2020 - GIOVO EDITION

Mocavero

Der Primitivo Argentum hat ein tiefes dunkles Rot mit robinroten Reflexen und einem eindringlichen Duft mit unverwechselbaren Aromen. Am Gaumen weich

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Primitivo

3448 6 x 0,75 l ● 7,10 € / Fl.



Primitivo Salento Aurum 2018

GIOVO EDITION Mocavero

Der Primitivo Aurum hat im Glas ein eindringliches Violett strahlendes Rot mit intensiven und unverwechselbaren Aromen. Ausgewogenes Tannin und anspielungen auf Gewürze.

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Rebsorte: Primitivo

3449 6 x 0,75 l ● 11,90 € / Fl.

3550 6 x 1,5 l 2017 36,90 € / Fl.

3551 6 x 3,0 l 2013 62,00 € / Fl.



**Chardonnay del Salento IGP 2022
"Sire"**

Mocavero

Klassisch, mit ausgedehnter Maische-standzeit. Wenn der Most schließlich die gewünschte Farbintensität aufweist, wird er von den Schalen getrennt.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Chardonnay

2141 6 x 0,75 l ● 5,20 € / Fl.



**Negroamaro del Salento Rosato IGP
2020 "Sire"**

Mocavero

Zarte Rosétönung mit purpurnem Schimmer; lebhafter Duft, der lange anhält; am Gaumen warm und betörend harmonisch.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Negroamaro

3043 6 x 0,75 l ● 4,95 € / Fl.



**Primitivo Salento IGP 2021
"Sire"**

Mocavero

Eindringliches Rot mit violettfarbenem Schimmer. Den lebhaften und nachhaltigen Duft begleitet ein warmer, harmonischer Geschmack.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Primitivo

3132 6 x 0,75 l ● 5,75 € / Fl.



**Negroamaro Rosso IGP 2021
"Sire"**

Mocavero

Klassisch, mit ausgiebiger Maischung, um aus den Schalen vermehrt Farbpigmente herauszulösen. Nach Trennung der festen Bestandteile (Maische).

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Negroamaro

2140 6 x 0,75 l ● 5,50 € / Fl.



Salice Salentino Rosso DOP 2018

Mocavero

Eindringliches Rot mit violettem Schimmer; Anklänge von frischen Früchten und roten Beeren für die Nase; am Gaumen herzhaft und nachhaltig.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Negroamaro, Malvasia Nera

2142 6 x 0,75 l ● 5,30 € / Fl.



Primitivo Salento IGP 2020

Mocavero

Sattes Dunkelrot mit violettfarbenen Reflexen. Sortentypisches Bukett mit feinen Konfitürenoten. Am Gaumen trocken mit gut ausbalanciertem Tanningeüst. Persistentes Finale..

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Primitivo

2143 6 x 0,75 l ● 6,65 € / Fl.



**Salice Salentino Riserva DOP 2017
"Puteus"**

Mocado

Tiefrot mit violetterm Schimmer. Markantes Würzbukett mit feinen Noten nach reifem Obst. Ausgewogenes Tannin.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce

2144 6 x 0,75 l ● 7,40 € / Fl.

3115 6 x 1,5 l 2010 24,90 € / Fl.

3117 1 x 3 l 2010 46,90 € / Fl.



**Negroamaro del Salento IGP 2018
"Curtirussi"**

Mocado

Intensives Dunkelrot mit dezente, violettfarbenen Reflexen. Ausbalanciertes Tanningerüst mit Gewürznoten; im Mund harmonisch und reichhaltig.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Negroamaro

2613 6 x 0,75 l ● 7,90 € / Fl.



**Primitivo Salento IGP 2017
"Santufili"**

Mocado

Sattes Dunkelrot mit violetterm Schimmer. Intensives Bukett mit dezente Anspielungen auf Gewürze und Konfitüre. Am Gaumen ausgewogenes Tannin.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Primitivo

2263 6 x 0,75 l ● 11,30 € / Fl.

3116 6 x 1,5 l 32,90 € / Fl.

3645 1 x 3 l 62,50 € / Fl.



**Primitivo di Manduria DOP 2018
Montepetroso**

Mocado

Tief rubinrote Farbe. Üppiges Bukett mit Noten von reifen roten Früchten und Gewürzen.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Primitivo

3549 6 x 0,75 l ● 15,80 € / Fl.

3648 3 x 1,5 l 2017 34,00 € / Fl.

3649 1 x 3 l 2017 65,20 € / Fl.



**Salento IGP 2015
Tela di Ragno**

Mocado

Intensives Dunkelrot mit violetten Reflexen; intensiver, nachhaltiger Duft von harmonischer Würze.

Alkoholgehalt: 15,5% Vol.

Rebsorte: Aglianico, Cabernet Sauvignon

3292 6 x 0,75 l ● 15,90 € / Fl.

3646 3 x 1,5 l 2013 44,20 € / Fl.

3647 1 x 3 l 2013 73,90 € / Fl.

Weingut *Leone de Castris*

Ab Anfang des 19. Jahrhunderts exportierte das Weingut Massenwein in die Vereinigten Staaten, nach Deutschland und Frankreich, bis mit Piero und Lisetta Leone de Castris die Abfüllung 1925 begann. Ein äußerst wichtiges Jahr, 1943, markiert die Geburt von Five Roses und die Verbesserung der Abfüllanlage, bei der unser Rosé als erster in Italien abgefüllt und vor allem in den USA verkauft wurde.



Salento IGT Rosato 2021 "Five Roses"

Leone De Castris

Zartrosa fast Erdbeerrot. Frisches Bukett mit fruchtigen Noten von Erdbeere und Kirsche. Am Gaumen saftig, frisch mit angenehmer Mineralität.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Rebsorte: Negroamaro, Malvasia Nera

1161 12 x 0,75 l ● 7,70 € / Fl.



LEONE DE CASTRIS 1665

Salice Salentino Rosso Riserva DOC 2019

Leone De Castris

Intensives Rubinrot. Fruchtiges Bukett mit Noten von reifen Waldbeeren, Sauerkirsche, Gewürzen, Unterholz und Leder. Am Gaumen körperreich.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Negroamaro, Malvasia Nera

1081 12 x 0,75 l ● 8,50 € / Fl.



Primitivo di Manduria DOC 2021 "Villa Santera"

Leone De Castris

Sattes Rubinrot mit violettfarbenem Schimmer. Üppiges Bukett mit frisch-fruchtigen Noten von Kirsche, Holunder und Pflaume. Zudem Vanille- und Gewürznoten.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Primitivo di Manduria

1659 12 x 0,75 l ● 9,90 € / Fl.

Kalabrien



Weinbauregion *Kalabrien*

Die Region Kalabrien (italienisch ‚Calabria‘) mit der Hauptstadt Catanzaro mit 24.339 Hektar Rebfläche ist eines der ältesten Weinbau-Gebiete Italiens. Noch vor 100 Jahren lieferte Kalabrien gute Verschnittweine, und der Cirò war einer der bekanntesten Weine der Region. Misswirtschaft, Armut und Korruption führten zu Niedergang und Auswanderung. Langsam kommt aber wieder Bewegung in den kalabrischen Weinbau. Die Aufbruchstimmung lässt sich mit der der vergangenen Jahre in Sizilien und Apulien vergleichen. Die Preisgestaltung ist noch moderat. Ein Viertel der Rebfläche ist mit der roten Rebsorte Gaglioppo bestockt.



Die neun DOC-Weine in Kalabrien

Bivongi, Cirò, Greco di Bianco, Lamezia, Melissa, Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto, Savuto, Scavigna, Terre di Cosenza.

Die elf IGT-Weine in Kalabrien

Basilicata, Calabria, Costa Viola, Lipuda, Locride, Palizzi, Pellaro, Scilla, Val di Neto, Valdamato

Unsere Winzer der Region

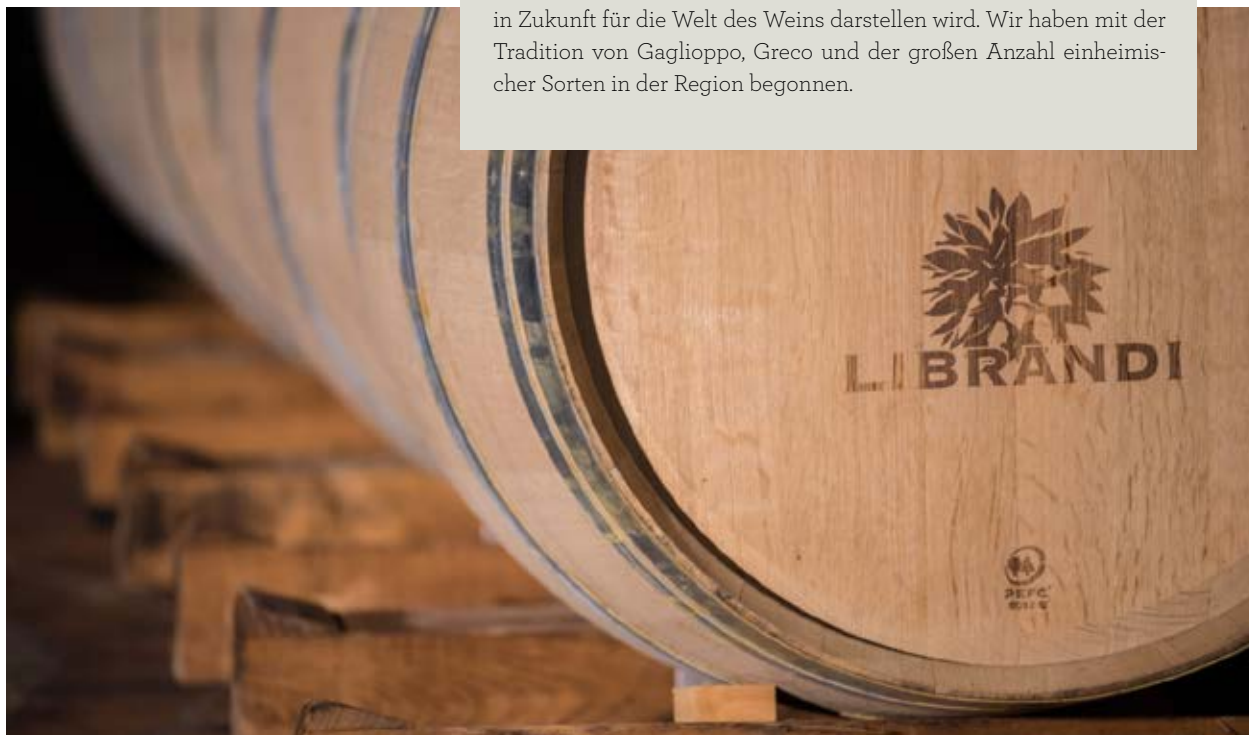


LIBRANDI



Weingut *Librandi*

Seit vier Generationen sind wir unerschütterliche Anhänger unseres Landes und seines Reichtums. Wir glauben fest daran, was es in der Vergangenheit darstellte, was es heute darstellt und vor allem, was es in Zukunft für die Welt des Weins darstellen wird. Wir haben mit der Tradition von Gaglioppo, Greco und der großen Anzahl einheimischer Sorten in der Region begonnen.



Cirò Bianco DOC 2022

Librandi

Leuchtendes Strohgelb. Frisch-fruchtiges Bukett mit Noten von Zitrusfrüchten, Orangen, Johannisbeere und weißen Blüten. Am Gaumen, trocken, frisch und leicht mit fruchtigen Komponenten.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Greco Bianco

2307 6 x 0,75 l ● 4,95 € / Fl.



Val di Neto Bianco IGT 2022

“Critone”

Librandi

Leuchtendes Strohgelb. Einladendes, frisches Bukett mit fruchtigen Noten von Ananas, Mango, Apfel und Pfirsich. Am Gaumen leichte Mineralität.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Chardonnay, Sauvignon

2275 6 x 0,75 l ● 7,00 € / Fl.

3716 6 x 1,5 l 2021 17,50 € / Fl.



Cirò Rosato DOC 2022

Librandi

Leuchtendes Himbeerrot. Intensives Bukett mit Noten von Erdbeere und Waldfrüchten. Am Gaumen frisch, saftig, weich und fruchtig mit feinem Abgang.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Gaglioppo

2244 6 x 0,75 l ● 4,95 € / Fl.



Cirò Rosso Classico DOC 2021

Librandi

Intensive rote Farbe mit orangefarbenen Reflexen. Einladendes Bukett mit Noten von Waldbeeren, Konfitüre und Gewürzen. Am Gaumen kraftvoll, vollmundig, ausbalanciert und trocken

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Gaglioppo

2274 6 x 0,75 l ● 4,65 € / Fl.



Cirò Rosso Classico Superiore Riserva DOC 2020 "Duca Sanfelice"

Librandi

Leuchtendes Rubinrot, orangefarbenen Reflexen. Intensiv, persistentes Bukett mit dezente Noten von Waldbeeren, weißen Blüten, Lakritze und Vanille.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Gaglioppo

2308 6 x 0,75 l ● 🍷 9,10 € / Fl.



Gravello Rosso IGT 2020

Librandi

Sattes Rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen. Intensives Bukett, dezente Noten von Pflaumen, Honig & Gewürzen. Am Gaumen samtig, konzentriert und vollmundig.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Gaglioppo, Cabernet Sauvignon

2276 6 x 0,75 l ● 🍷 16,90 € / Fl.

3718 3 x 1,5 l 2020 42,60 € / Fl.



Magno Megonio IGT 2019

Librandi

Leuchtendes Rubinrot. Intensiv, persistentes Bukett mit dezente Noten von Früchten und Gewürzen. Langer weicher Abgang.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Magliocco/Gaglioppo

3715 6 x 0,75 l ● 10,40 € / Fl.

3717 3 x 1,5 l 2017 20,50 € / Fl.



LIBRANDI



Sardinien



Weinbauregion *Sardinien*

Sardinien hat eine Rebfläche von 43.331 Hektar. Die südliche Lage im Mittelmeer sichert reichlichen Sonnenschein. Besonders an der Südküste gibt es viel Trockenheit, deshalb ist oft eine künstliche Bewässerung erforderlich. Neue Weinberge werden oft im Windschatten von Bergen oder Bäumen angelegt. Die Temperaturen sind aber in den verschiedenen Teilregionen der Insel sehr unterschiedlich. So entstehen im kühleren Norden (Gallura, Anglona und Alghero) vor allem frische, fruchtige Weißweine mit schöner Säure und Duftigkeit; die warme Süd- und Westseite der Insel bietet Rot-, Weiß- und Dessertweinen gute Bedingungen. Die Produktion wird weitgehend von großen Genossenschaften beherrscht. Zu zwei Dritteln werden Rotweine und zu einem Drittel Weißweine erzeugt.



Die acht DOC-Weine in Südtirol

Alle DOC-Weine mit „Sardegna“ im Namen dürfen in allen Zonen auf ganz Sardinien produziert werden: Alghero, Arborea, Cagliari, Campidano di Terralba oder Terralba, Cannonau di Sardegna, Carignano del Sulcis, Girò di Cagliari, Malvasia di Bosa, Mandrolisai, Monica di Sardegna, Moscato di Sardegna, Moscato di Sorso-Sennori oder Moscato di Sorso oder Moscato di Sennori, Nasco di Cagliari, Nuragus di Cagliari, Sardegna Semidano, Vermentino di Sardegna, Vernaccia di Oristano.

Die vier IGT-Weine

Delle Venezie (auch in der Region Friaul-Julisch Venetien und der Region Venetien), Mitterberg, Vallagarina (auch in Venetien) und Vigneti delle Dolomiti oder Weinberg Dolomiten (auch in Venetien).

Unsere Winzer der Region



CAPICHERA.



Weingut Vernaccia

Die Genossenschafts-Kellerei - Cantina sociale della Vernaccia Oristano - wurde bereits 1953 gegründet mit dem Anspruch, den Vernaccia Oristano auf nationaler und internationaler Ebene bekannt zu machen. Heute gehört die Vereinigung zu den führenden sardischen Betrieben, die mit konsequent-traditioneller Weinbergpflege und Kellertechniken Weine von höchster Typizität und Qualität erzeugt - darunter auch Nieddera, der ältesten Rebsorte Sardiniens.



Vermentino di Sardegna DOC

“Benas” 2022

Cantina della Vernaccia
Leuchtendes Strohgelb. Intensives Bukett mit edlen Noten von Zitrusfrüchten und weißen Blumen. Trockener Geschmack.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Vermentino

2271 6 x 0,75 l ● 6,70 € / Fl.





Valle del Tirso IGT "Terresinis" 2021

Cantina della Vernaccia

Leuchtend strohgelbe Farbe. Raffiniertes Bukett mit dezenten Frucht- und Holznoten. Mittlerer Körper und trocken. Am Gaumen weich und warm. Persistenter Nachhall.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: 85% Vernaccia, 15% Vermentino

2167 6 x 0,75 l ● 7,10 € / Fl.



Rosato "Seu" IGT 2022

Cantina della Vernaccia

Strahlendes Erdbeerrot. Leicht fruchtiges Bukett. Am Gaumen weich und lebhaft, mittelintensiv. Angenehmes und persistentes Finale.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Rebsorte: 100% Nieddera

2443 6 x 0,75 l ● 5,80 € / Fl.



Monica di Sardegna Superiore DOC "Don Efisio" 2019

Cantina della Vernaccia

Dunkelrot mit granatroten und violettfarbenen Reflexen. Frisches Bukett mit Noten von roten Beeren. Mittlerer Körper, trocken im Geschmack.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Monica

2202 12 x 0,75 l ● 5,40 € / Fl.



Cannonau di Sardegna DOC "Maimone" 2019

Cantina della Vernaccia

Strahlendes Granatrot mit violetten Reflexen. Sortentypisches Bukett mit frischen Noten von roten Beeren. Am Gaumen trocken, weich, mittlerer Körper.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Cannonau

2201 6 x 0,75 l ● 7,10 € / Fl.

2445 1 x 1,5 l 2015 18,90 € / Fl.



Cannonau di Sardegna DOC Riserva "Corash" 2017

Cantina della Vernaccia

Granatrot mit violetten Reflexen. Raffiniertes Bukett mit Noten von roten Beeren und Unterholz. Am Gaumen trocken und weich mit langem Finale.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: 100% Cannonau

2390 6 x 0,70 l ● 10,30 € / Fl.

Weingut *Santadi*

Die Cantina di Santadi entstand 1960 dank des Einsatzes einer Gruppe von Weinbauern, die von der ETFAS, der Einrichtung zur Umwandlung des Grundbesitzes und der Agrarflächen Sardinien, koordiniert wurden, mit dem Ziel die Trauben gemeinsam weiterzuverarbeiten und den so erzielten Wein gemeinsam zu verkaufen. So entstand die Kellerei in Santadi, im Südwesten Sardinien, mitten im Herzen der Sulcis-Region. Bis in die 80iger Jahre hinein beschränkte sich die Kellerei auf die Erzeugung und den Verkauf von offenen Weinen und es wurden erste Versuche des Verkaufs von Flaschenweinen unternommen, die jedoch keinen großen Erfolg hatten. Mitte der 70iger Jahre kam es dann mit dem neuen Verwaltungsrat unter der Leitung des heutigen Vorsitzenden Antonello Pilloni zur Wende. Die neue Führungsgruppe zeichnete sich durch ihren Enthusiasmus und ihre Leidenschaft aus und es gelang ihr, als Berater den international bekannten Önologen Giacomo Tachis an Land zu ziehen, der sich das Schicksal der Cantina di Santadi zu Herzen genommen hat.



Dank seines großen Einsatzes vollbringen die Weine der Cantina di Santadi einen Qualitätssprung und werden sofort auch auf den wichtigsten Märkten akzeptiert und erhalten dank ihrer Qualität und dank der starken Identität wichtige Auszeichnungen. Es beginnt damit der bis heute anhaltende Weg des Aufstiegs, das Markenzeichen der Weine aus Santadi wird damit immer bekannter und inzwischen sind die Weine der Kellerei auf der ganzen Welt bekannt und beliebt. Der Erfolg ist ganz sicher auf die Leistung des gesamten Teams zurückzuführen, d.h. die Weinbauern, die Geschäftsführung, das Vertriebsteam, die Mitarbeiter und die Arbeiter, die allesamt - dank ihrer großen Professionalität - zu einem Aushängeschild dieser Region wurden.



**Vermentino di Sardegna DOC
"Cala Silente" 2022**

Santadi

Strohgelb mit glänzenden grüngoldenen Funken. Das Bukett ist komplex und intensiv, mit einer Nase nach Apfel, Pfirsich und Zitrusfrüchten.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Vermentino

1844 6 x 0,75 l ● 7,70 / Fl.



**Carignano del Sulcis DOC
"Grotta Rossa" 2021**

Santadi

Intensives Rubinrot. Das Bukett ist intensiv fruchtig und am Ende vernimmt man eine Lakritzenote. Ein eleganter Wein mit einem guten Volumen am Gaumen.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Carignano

1843 6 x 0,75 l ● 6,20 € / Fl.



Valli di Porto Pino IGT 2015 "Araja"

Santadi

Rubinrote Farbe. Das Bukett ist intensiv und wohl duftend mit einer Vielfalt von Fruchtnoten und einer leichten Gewürznote. Am Gaumen fällt auf, wie weich er ist und welch elegante Gerbsäuren er aufweist.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: 85% Carignano, 15% Sangiovese

2455 6 x 0,75 l ● 6,90 € / Fl.



**Cannonau di Sardegna DOC 2020
"Noras"**

Santadi

Intensives Rubinrot mit leichten granatfarbenen Funken. Komplexes, mediterranes Bukett mit Noten von Heidelbeeren und reife Brombeeren.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: 100% Cannonau

2456 6 x 0,75 l ● 🍷 10,50 € / Fl.



**Carignano del Sulcis DOC 2019
Riserva "Rocca Rubia"**

Santadi

Tiefe rubinrote Farbe, fast undurchsichtig. Intensive fruchtige Noten nach Brombeeren, Heidelbeeren, Vanille, Myrte, Leder und Lakritze.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: 100% Carignano

1841 6 x 0,75 l ● 🍷 12,60 € / Fl.

1842 1 x 1,5 l 2018 24,10 € / Fl.



**Carignano del Sulcis DOC 2018
Superiore "Terre Brune"**

Santadi

Intensives Rubinrot mit leichten granatfarbenen Funken. Seltenes, komplexes Bukett mit Noten von Pflaumen und Heidelbeeren, süßen Gewürzen.

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Rebsorte: 95% Carignano, 5% Bovaleddu

1839 6 x 0,75 l ● 🍷 29,50 € / Fl.

1840 1 x 1,5 l 2016 55,90 € / Fl.

Weingut Capichera

Capichera ist ein italienischer Weinbauort, der in einer Ecke Sardinens inmitten der Granitfelsen der Gallura in Arzachena in einer einzigartigen natürlichen Umgebung mit großem Charme und einer Fülle wichtiger und antiker Traditionen liegt. Ein familiengeführtes Unternehmen, das Ende der 1970er Jahre nach einer großen Intuition nicht nur auf Sardinien einen wichtigen Weinwechsel feststellte: Es war das erste Weingut, das die Reifung von Vermentino-Fässern mit bemerkenswertem Erfolg verbesserte, ein Modell vorzuschlagen, das auf einer Produktion von höchster Qualität und kontinuierlicher Forschung durch einen respektvollen und strengen Weinbau der Identität des Gebiets beruht, wodurch diese Rebe ihre großen Eigenheiten und Eigenschaften offenbaren kann. Viele maßgebliche Kritiker des Sektors bestätigen immer noch, dass die Geschichte von Capichera die Geschichte der Qualität von Vermentino ist. Die Leidenschaft, die Investition großer Ressourcen und die Verbesserung des Produktionsmodells im Laufe der Jahre haben neue und hohe Qualitätsstandards definiert, wobei jeder Weinberg und jedes einzelne Grundstück Vorrang erhalten und seine Eigenschaften verbessert wurden.



Vermentino di Gallura DOCG 2018 "Vigna 'Ngena"

Tenuta di Capichera

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensives Bukett mit Noten von Orangenblüte, Iris, Ginster, Weißdorn, Apfel und eine dezente mineralische Note.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Vermentino

2806 6 x 0,75l ● 17,20 € / Fl.

Dieser Entwicklungsprozess hat im Laufe der Zeit dazu geführt, dass innovative und exklusive Ergebnisse nicht nur bei Vermentino, sondern auch bei Carignano und Syrah erzielt wurden, wodurch sehr bekannte Rotweine zum Leben erweckt wurden, die sich stark mit dem Gebiet der Gallura identifizierten und von derselben Produktionsphilosophie vereinigt wurden. Dank seines großen Einsatzes vollbringen die Weine der Cantina di Santadi einen Qualitätssprung und werden sofort auch auf den wichtigsten Märkten akzeptiert und erhalten dank ihrer Qualität und dank der starken Identität wichtige Auszeichnungen. Es beginnt damit der bis heute anhaltende Weg des Aufstiegs, das Markenzeichen der Weine aus Santadi wird damit immer bekannter und inzwischen sind die Weine der Kellerei auf der ganzen Welt bekannt und beliebt. Der Erfolg ist ganz sicher auf die Leistung des gesamten Teams zurückzuführen, d.h. die Weinbauern, die Geschäftsführung, das Vertriebsteam, die Mitarbeiter und die Arbeiter, die allesamt - dank ihrer großen Professionalität - zu einem Aushängeschild dieser Region wurden.



**Isola dei Nuraghi IGT 2020
"Capichera"**

Tenuta di Capichera

Leuchtendes Strohgelb mit hellen goldfarbenen Reflexen. Feines Bukett mit dezenten Noten von Früchten.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: 100% Vermentino

2807 6 x 0,75 l ● 25,50 € / Fl.



**Isola dei Nuraghi IGT 2017
"Lianti"**

Tenuta di Capichera

Dunkles Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen. Intensives, konzentriertes Bukett mit Noten von roten Früchten.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: 100% Carignano

2808 6 x 0,75 l ● 10,30 € / Fl.



**Isola dei Nuraghi IGT 2017
"Assaje"**

Tenuta di Capichera

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Ätherisch-weiniges Bukett mit Noten von Brombeere, Myrte, Gewürzen und Eukalyptus.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: 100% Carignano

2809 6 x 0,75 l ● 23,50 € / Fl.



CONTE LEMÁR

Inspiziert vom neuen Geist von Rosé starteten wir mit einem jungen, aber erfahrenen Team das Projekt von Conte Lemár im Norden Sardinien, in der Weltbekannten Region „Costa Smeralda“. Es ist der erste hochwertige Lifestyle Rosé Italiens, der auf der anspruchsvollen Weinherstellung aus der Provence basiert.

Es ist mehr als nur ein Wein...

Es ist ein LIFESTYLE:

Conte Lemár (der Name bedeutet "DER FÜRST DES MEERES") ist ein neuer Rosé-Stil, der alle hochwertigen Elemente französischer Top-Rosés widerspiegelt. Conte Lemár steht für helle Farbe, eleganten und ausgewogenen Körper mit einer reichen, seidigen Textur und einem Hauch von Mineralität. Ein perfekter Wein für den Aperitif und ein großartiger Begleiter zum Essen.

Das Weingut und das Terroir

Das Weingut liegen im Herzen der Gallura, dem einzigen DOCG-Anbaugebiet von Vermentino. Das Weingut besteht aus 25 ha Vermentino und Cannonau und ist in einzelnen Parzellen unterteilt. Das Weingut ist komplett neu und modern ausgestattet. Der Granit ist typische für die Böden in dieser Region und verleiht dem Wein seinen mineralisierenden Geschmack und komplexe Struktur.



Sardegna IGT Rosé „Conte Lemár“ '22

Amphora Wineries

Helles Peach-Rosa in der Farbe. In der Nase zeigt sich ein zarter Ausdruck von Frühlingsblumen, einer Mischung aus reifem Pfirsich, rosa Grapefruit und Sommerbeeren. Der Wein hat einen seidigen und cremigen Körper mit einem überraschenden Hauch von Mineralität. Der Wein ist lebendig und erfrischend mit einer für einen Roséwein beachtlicher Tiefe und Struktur, bestens geeignet als Essensbegleiter.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 85% Cannonau, 15% Vermentino

4215 0,75 l ● 18,42 € / Fl.



Sizilien



Weinbauregion Sizilien

Sizilien ist mit knapp neun Prozent der gesamten Landfläche Italiens die größte Region und mit 101.000 ha Rebfläche (Stand 2014[10]) das größte Weinbauggebiet des Landes.[8] Bis Mitte der 1990er Jahre war die Insel im Ausland in erster Linie für den Süßwein Marsala bekannt. Ein Großteil der übrigen Weinproduktion wurde als Fasswein in die bekannten Weinregionen Europas verkauft, wo er als Verschnittwein zur Aufbesserung bzw. Vermehrung der dortigen Produktion diente. Für lange Zeit wurden die Rotweine der Insel nicht nach ihrem Herkunftsort oder der Rebsorte benannt, sondern nach dem Hafen, von wo sie verschifft wurden (Marzamemi, Scoglitti, Riposto).[11] Ein weiterer Teil der Produktion wurde außerdem für die Destillation von Alkohol und die Herstellung von Traubenmost verwendet. Erst Ende der 1990er Jahre setzte eine Vermarktung sizilianischer Weine ein, die auch den Namen der Insel trugen.



Die acht DOC-Weine in Sizilien

Alcama, Contea di Sclafani, Contessa Entellina, Delia Nivolelli, Etna, Erice, Etna, Faro, Malvasia delle Lipari, Mamertino di Milazzo oder Mamertino, Marsala, Menfi, Monreale, Noto, Pantelleria, Riesi, Salaparuta, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice, Sciacca, Sicilia, Siracusa, Vittoria.

Die sieben IGT-Weine

Avola, Camarro, Fontanarossa di Cerda, Salemi, Salina, Terre Siciliane, Valle Belice.

Unsere Winzer der Region



PLANETA



CUSUMANO





BAGLIO GIBELLINA
WINE & CULTURE

Weingut *Baglio Gibellina*

Zwischen sanften Hügeln, rot vom Süssklee, grün von jungen Saaten und dann golden im reifen Korn, stehen grossartige Gehöfte, welche die enormen Grundbesitze der römischen, byzantinischen und normannischen Epochen in Erinnerung rufen. Baglio Gibellina beherrscht das Tal und wird von den Hügeln von Salemi und Santa Ninfa umrundet. Die Landschaft ist geprägt von Weinbergen, Olivenhainen, Zitrusplantagen, Ginster und Kaktusfeigen. Das vereinte Blau des Himmels und des Meeres ergibt den Hintergrund für eine typisch mediterrane Farbenpracht. Vom Baglio aus geniesst man spektakuläre Sonnenuntergänge. Nachts glänzen in der Ferne die Lichter über allem breitet sich der "Lärm" der Stille aus.



Grillo IGT 2020

Baronie Coraldo

Strohgelb mit goldenen Reflexen. Intensiv und gefällig, mit Erinnerung an exotische Früchte und Gewürze. Frisch und erfreulich mild, ausgewogen mit nachhaltigem Abgang.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: 100% Grillo

1929 6 x 0,75 l ● 4,39 € / Fl.



Nero d'Avola IGT 2020
“Baronie Coraldo”

Baronie Coraldo

Intensives Rubinrot mit granatrotem Schimmer. Üppiges Bukett mit sortentypischen Noten.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: 100% Nero d'Avola

1931 6 x 0,75 l ● 3,99 € / Fl.



Merlot IGT 2020
“Baronie Coraldo”

Baronie Coraldo

Tief rubinrote Farbe. Üppiges Bukett mit Noten von reifen roten Früchten und Gewürzen. Kräftig im Geschmack.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: 100% Merlot

3126 6 x 0,75 l ● 3,99 € / Fl.



Syrah IGT 2022
“Baronie Coraldo”

Baronie Coraldo

Dunkelrot. Intensives Bukett mit Noten von Pflaume, Heidelbeere, Pfeffer und Kaffee. Körperreich, trocken mit langem Abgang.

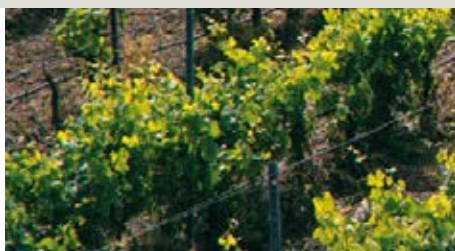
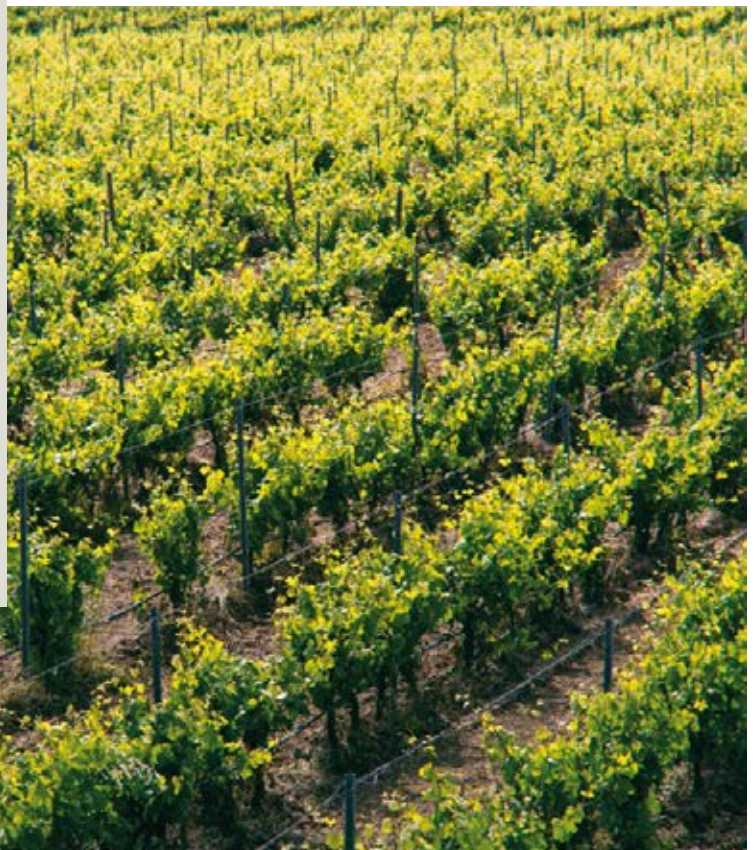
Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Syrah

1932 6 x 0,75 l ● 4,29 € / Fl.

Der antike, unvergängliche Glanz der sizilianischen Erde widerspiegelt sich auch in den historischen Gebäuden von feiner und ausgesuchter Architektur. Baglio Gibellina, ein befestigter Hof, erhebt sich im Zentrum eines herrschaftlichen Landgutes. Hier werden, mit Respekt auf die Tradition, die landwirtschaftlichen Flächen auch heute noch mit Reben bestückt. Das bestimmende Element der Außenansicht ist der Baglio, also der befestigte Innenhof. Dieser umschließt mehrere landwirtschaftliche Lagerräume, ehemals bestimmt für die Ernte und Verarbeitung der Trauben.

Der Innenhof strömt unmittelbar eine einzigartige Atmosphäre und Ruhe aus. Ein Wechselspiel von Farben und Düften, je nach Jahres- und Tageszeiten, offen für herrliche Sonnenuntergänge und sternklare Nachthimmel.



Weingut *Tasca d'Almerita*

Unsere Geschichte ist eng mit dem Land verwurzelt, das wir seit acht Generationen mit der gleichen Liebe und Aufmerksamkeit hegen, die man auch einem Familienangehörigen zukommen lässt. Unsere Grosseltern haben uns gelehrt, sie zu respektieren, den Blick dabei immer in die Zukunft gewandt. Dank dieser Lebensanschauung haben wir auch heute noch üppige Weinberge und können reichen, fruchtbaren Boden bearbeiten. Auf dem historischen Weingut Regaleali haben wir in den letzten Jahren ein Projekt zur Aufwertung der autochthonen Sorten und der für den Weinanbau am besten geeigneten Böden gestartet, das seit neuestem auch auf Capofaro auf der Insel Salina im äolischen Archipel, auf Tascante am Ätna, auf Whitaker auf Mozia in der Provinz Trapani und auf Sallier de La Tour in der Doc Monreale durchgeführt wird. Jedes Weingut hat seine eigene Geschichte in einem etwas anderen Sizilien, die es zu erzählen gilt. Jetzt besteht für uns die grösste Herausforderung darin, diese Orte zu bewahren und uns um den Schutz und Erhalt jedes einzelnen Ökosystems zu kümmern, sodass wir unseren Kindern eine bessere Umwelt hinterlassen können. Wir bearbeiten Weinberge auf fünf verschiedenen Weingütern in Sizilien - Regaleali, Capofaro, Tascante, Whitaker und Sallier de La Tour - und jedes hat seine besonderen Merkmale. Unterschiedliche Böden und unterschiedliches Klima auf der Insel bringen auch eine lange Weinlesezeit mit sich, die von Mitte August bis Ende Oktober/Anfang November dauert.



Sicilia DOC Bianco IGT 2022 "Regaleali"

Tasca d'Almerita

Granatrot mit violetten Reflexen. Raffiniertes Bukett mit Noten von roten Beeren und Holz. Am Gaumen trocken und weich.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Inzolia, Grecanico, Cataratto, Chardonnay

1269 6 x 0,75l ● 8,10 € / Fl.



Terre Siciliane IGT 2021 Bianco "Leone d'Almerita"

Tasca d'Almerita

Dies ist das Ergebnis der aromatischen Frische von weissen Trauben aus hohen Hügellagen.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Catarratto, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer.

2153 6 x 0,75l ● 10,50 € / Fl.



Chardonnay DOC 2018

Tasca d'Almerita

Strahlendes Goldgelb. Sortentypisches Bukett mit Noten von exotischem Obst, Banane, Zimt, Butter und Honig. Am Gaumen vollmundig, fruchtig, dicht, komplex. Lang anhaltendes Finale.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Chardonnay

1507 6 x 0,75 l ● 🍷 27,00 € / Fl.



**Terre Siciliane IGT 2022 Rosé
"Regaleali Le Rose"**

Tasca d'Almerita

Hell-leuchtendes Erdbeerrot. In der Nase Duftnoten von reifen Beeren und Kirsche. Voller Geschmack mit zarter Säure, viel Frucht und Würze.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Rebsorte: 100% Nerello Mascalese

1270 6 x 0,75 l ● 8,10 € / Fl.



**Nero d'Avola Sicilia IGT 2021 Rosso
"Regaleali"**

Tasca d'Almerita

Der perfekte Lese-Zeitpunkt wird aus der Auswertung seiner aromatischen Kurve definiert, um Eleganz und Gleichgewicht.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Nero d'Avola

1271 6 x 0,75 l ● 7,80 € / Fl.



Sicilia DOC 2019 Rosso "Lamùri"

Tasca d'Almerita

Dieser reinsortige Wein mit einem klar definierten organoleptischen Profil ist eine Auswahl von Nero d'Avola. Dies ist der Ausdruck von Liebe L'Amore, mit der Tasca d'Almerita seiner Arbeit nachgeht.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Nero d'Avola

2154 6 x 0,75 l ● 10,20 € / Fl.



Cabernet Sauvignon IGT 2017

Tasca d'Almerita

Leuchtendes Dunkelrot. Ausladendes, sortentypisches Bukett mit eleganten Noten von Pflaume, Johannisbeere, Feige und orientalischen Gewürzen. Am Gaumen dicht, elegant, reichhaltig.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

1506 6 x 0,75 l ● 🍷 27,00 € / Fl.



**Sicilia Rosso DOC 2016
"Rosso del Conte"**

Tasca d'Almerita

Sattes Rubinrot. Intensives Bukett mit Noten von Zwetschge, rote Beeren und Gewürzen. Am Gaumen saftig, vollmundig, fruchtig mit seidigen Tanninen. Persistenter Nachhall.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Nero d'Avola, Perricone

1201 6 x 0,75 l ● 🍷 29,90 € / Fl.

Weingut Planeta

Unsere Geschichte und unsere Reise begannen in Ulmo. Mitte der 1980er Jahre pflanzten wir unsere ersten Reben um das Bauernhaus aus dem 16. Jahrhundert, das die Familie seit jeher besaß. Ein wunderschöner Ort voller Erinnerungen, die wir mit einer neuen Zukunft versorgen wollten. Wir haben unser erstes Weingut 1995 am Ufer des Arancio-Sees und seiner nahe gelegenen Wälder in einer wirklich reizvollen Landschaft gebaut. Wir haben auch das Iter Vitis-Museum eingerichtet, das von einer „Sammlungswiese“ verschiedener sizilianischer und georgischer Rebsorten umgeben ist und von der Idee inspiriert ist, die reiche sizilianische Weinbautradition zu fördern.



Sicilia Bianco IGT 2021

“La Segreta”

Planeta

In der Nase breit und überschwänglich, mit gut verteilten Aromen von Ananas, Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich. Frischer, ausgeglichener Gaumen.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Grecanico, Chardonnay, Viognier, Fiano, Viognier

1979 6 x 0,75 l ● 6,90 € / Fl.



Sicilia Bianco “Cometa” IGT 2018

Planeta

Intensives Strohgelb mit ausgeprägten grünen Reflexen. Schon seit den ersten Jahrgängen ein Wein mit überraschend intensiver, aromatischer, umhüllender Nase. Beträchtliche Beständigkeit des Geschmacks.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Fiano

1992 6 x 0,75 l ● 19,00 € / Fl.



Chardonnay IGT 2020

Planeta

Goldgelbe Farbe mit lebhaften grünen Reflexen. Reichhaltiges und intensives Bukett. Duft nach Aprikose, Pfirsich, Golden Delicious-Apfel, grüne Feigen. Anklänge an Orangenblütenhonig und Pistazien aus Bronte.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Chardonnay

1981 6 x 0,75 l ● 🍷 19,00 € / Fl.



Sicilia Rosso “La Segreta” DOC 2019

Planeta

Rubinrot mit klaren purpurnen Reflexen. Explosiver Duft nach Kakao, Tabak und frischen Früchten wie roten Maulbeeren und Pflaumen; balsamische, leicht mentholartige Obertöne.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Nero d'Avola, Merlot, Syrah, Cabernet Franc

1980 6 x 0,75 l ● 6,49 € / Fl.



Merlot Sito Dell'Ulmo IGT 2015

Planeta

Kompaktes Rubinrot. Feine Aromen von schwarzen Johannisbeeren, reifen Zwetschgen und kandierte Veilchen. Leichte balsamische Noten und Aromen von Heilkräutern. Am Gaumen Volles, dichtes Gewebe, vibrierend.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: 100% Merlot

1982 6 x 0,75 l ● 🍷 17,00 € / Fl.



Syrah IGT 2017

“Maroccoli”

Planeta

Üppiges und interessantes Bukett. Gewürznoten verschmelzen mit Konfitüre von roten Früchten, Anklänge an Heidelbeeren und Brombeeren, Minzschokolade, schwarzen Pfeffer und Zimt.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: 100% Syrah

1997 6 x 0,75 l ● 🍷 17,00 € / Fl.



Sicilia Rosso “Burdese” IGT 2015

Planeta

Sehr konzentriertes Rubinrot. In der Nase reich und konzentriert mit Einflechtungen von Gewürzen, roten Früchten, eingelegten Sauerkirschen und Anklängen an Leder, Kakao, Erde.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

2034 6 x 0,75 l ● 🍷 17,00 € / Fl.

PLANETA



Nero d'Avola DOC 2015

“Santa Cecilia”

Planeta

Purpurrote, ins Violette spielende Farbe. Sortentypisches Bukett. Anklänge an Früchte, Sauerkirschen und reife Pflaumen, gemischt mit Lakritz, Zitrusaromen und Nuancen der Frucht vom Johannisbrotbaum.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Nero d'Avola

1996 6 x 0,75 l ● 19,00 € / Fl.

Weingut Ferreri

Eingetaucht zwischen üppigen Rebanlagen liegt der landwirtschaftliche Betrieb Ferreri&Bianco, in einer Meereshöhe von 290 Metern. Der Betrieb befindet sich gegenüber des Naturparks und neben dem Baglio Di Stefano, einstmals adelige Residenz und heute Sitz der Fondazione Orestadi und des Museums Mediteraner Geschichte. Gleich weit entfernt vom hellinischen Selinunte und dem von den Elimi gegründeten Segesta, stellt der Betrieb den Mittelpunkt der beiden autoktonen Rebsorten Nero d'Avola und Catarratto dar. Die Kellerei wurde gegründet von drei Partnern, die sich zum Ziel machten, die hervorragenden Möglichkeiten des Territoriums auszunutzen. Vor dem Hintergrund einer 70-jährigen Tradition, die von den Vätern übernommen wurde, geht es den Weinmachern darum, die Feinheit der Gerüche, die Qualität der Essenzen, der Wärme und der Sonne Siziliens weiter zu bestärken.



Catarratto IGT 2022

Ferreri

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Frisches Bukett mit Noten von Bime, Grapefruit und Orangenblüte. Am Gaumen ausgewogen, fruchtig mit Anklängen von Haselnüssen und Mandeln.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: 100% Catarratto

1060 6 x 0,75 l ● 7,70 € / Fl.



Zibibbo IGP 2021

Ferreri

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensives Bukett mit Noten von Jasmin und Alpenveilchen. Am Gaumen Anklänge von Pfirsich, Aprikose, Salbei, Minze und Honig.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: Zibibbo

2885 6 x 0,75 l ● 7,65 € / Fl.



Inzolia IGT 2018

Ferreri

Nach der sanften Pressung folgt die statische Klärung des Mosts und der Ausbau bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank. Strahlendes Goldgelb.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Inzolia

2038 6 x 0,75 l ● 7,30 € / Fl.



Grillo IGP 2021

Ferreri

Nach der sanften Pressung folgt die statische Klärung des Mosts und der Ausbau bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank. Leuchtendes Strohgelb mit hellen Reflexen.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Grillo

2618 6 x 0,75 l ● 7,70 € / Fl.



Catarratto IGT 2019

"Brasi"

Ferreri

Nach der sanften Pressung folgt die statische Klärung des Mosts und die Gärung und Reifung in kleinen Kastanienfässern. Klarleuchtendes Strohgelb.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Catarratto

2239 6 x 0,75 l ● 🍷 11,50 € / Fl.



Nero d'Avola IGT 2019

"7 Vigne"

Ferreri

Rubinrote Farbe. Reiches Bukett nach Waldfrüchten und roten Beeren mit Vanillernote. Vollmundig, kompakt.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Rebsorte: Nero d'Avola

2403 12 x 0,75 l ● 4,90 € / Fl.



Pignatello IGP 2019

Ferreri

Intensives Rot mit violetten Reflexen. Im Bukett Noten von Graphit, Humus, Eisen und Teer. Am Gaumen fest mit feinem Tanningerüst, ausbalanciert, dynamisch, erdige Noten im Abgang.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Catarratto

3162 6 x 0,75 l ● 8,10 € / Fl.



“

Die Großzügigkeit unserer Erde, zusammen mit den modernsten Keltertechniken und in Einklang mit der Tradition unserer Väter, machen unsere Produkte einmalig. Dank der Pflege und Hingabe jeder Rebe und jeder einzelnen Traube entstehen typische und charakteristische Weine. Unsere Kellerei bevorzugt die Trauben der autoktonen Rebsorten des Nero d'Avola, des Catarratto, der Inzolia e des Zibibbo und jene internationalen Sorten, die am besten in unserer Gegend gedeihen, wie Chardonnay, Merlot und Cabernet Sauvignon.

”

FERRERI®



Nero d'Avola IGT 2019

Ferreri

Nach sanftem Rebellen und Kelterern folgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank. Intensives Rubinrot mit violetttem Schimmer.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Nero d'Avola

1061 6 x 0,75 l ● 8,10 € / Fl.



Cabernet Sauvignon 2021 IGT

Ferreri

Dunkles Rubinrot. Intensives Bukett mit Noten von Unterholz, Pfeffer, Farn, reifen Pflaumen und gemähem Gras.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

2039 6 x 0,75 l ● 8,70 € / Fl.



Nero d'Avola IGT 2015

“Al Merat”

Ferreri

Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen. Intensive Noten von reifen Pflaumen, süßen Gewürzen, Veilchen, Rhabarber, Tabak, Graphit und Humus.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Nero d'Avola

1063 6 x 0,75 l ● 15,50 € / Fl.



Ferreri®



Ferreri®



**Cabernet Sauvignon IGT 2017
"Karren"**

Ferreri

Vielfältiges Bukett mit Noten von roten Früchten, schwarzer Johannisbeere, Heidelbeere mit edlen Finale mit Anklängen an geröstetem Kaffee, Kakao und Eukalyptus.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

1062 6 x 0,75 l ● 🍷 16,20 € / Fl.

**Nero d'avola IGT 2015
"Brasi"**

Ferreri

Nach der sanften Pressung folgt die statische Klärung des Mosts und die Gärung und Reifung in kleinen Kastanienfässern. Klarleuchtendes Strohgelb.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Nero d'avola

1067 6 x 0,75 l ● 🍷 19,20 € / Fl.

2361 1 x 1,5 l 2008 32,90 € / Fl.

3476 1 x 3,0 l 2011 65,00 € / Fl.



Passito di Zibibbo

Ferreri

Helles Goldgelb. Komplexes Bukett mit Noten von Gerstenmalzbonbons, eingelegten Pfirsichen, Akazienhonig, Datteln, getrockneten Feigen und aromatischen mediterranen Kräutern.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Rebsorte: Catarratto

2290 6 x 0,5 l ● 14,20 € / Fl.

CUSUMANO



Nero d'Avola IGT 2019

Cusumano

Sattes Rubinrot. Intensives Bukett mit Noten von Kirsche und Himbeere. Am Gaumen vollmundig, weich und langelig.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Nero d'Avola

1741 6 x 0,75 l ● 6,30 € / Fl.



Merlot IGT 2019

Cusumano

Intensives Rubinrot. Frisch-fruchtiges Bukett mit Noten von Erdbeere, Hagebutte und Unterholz. Am Gaumen abgerundet und weich. Langes Finale.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Rebsorte: Merlot

1762 6 x 0,75 l ● 6,30 € / Fl.



Syrah IGT 2019

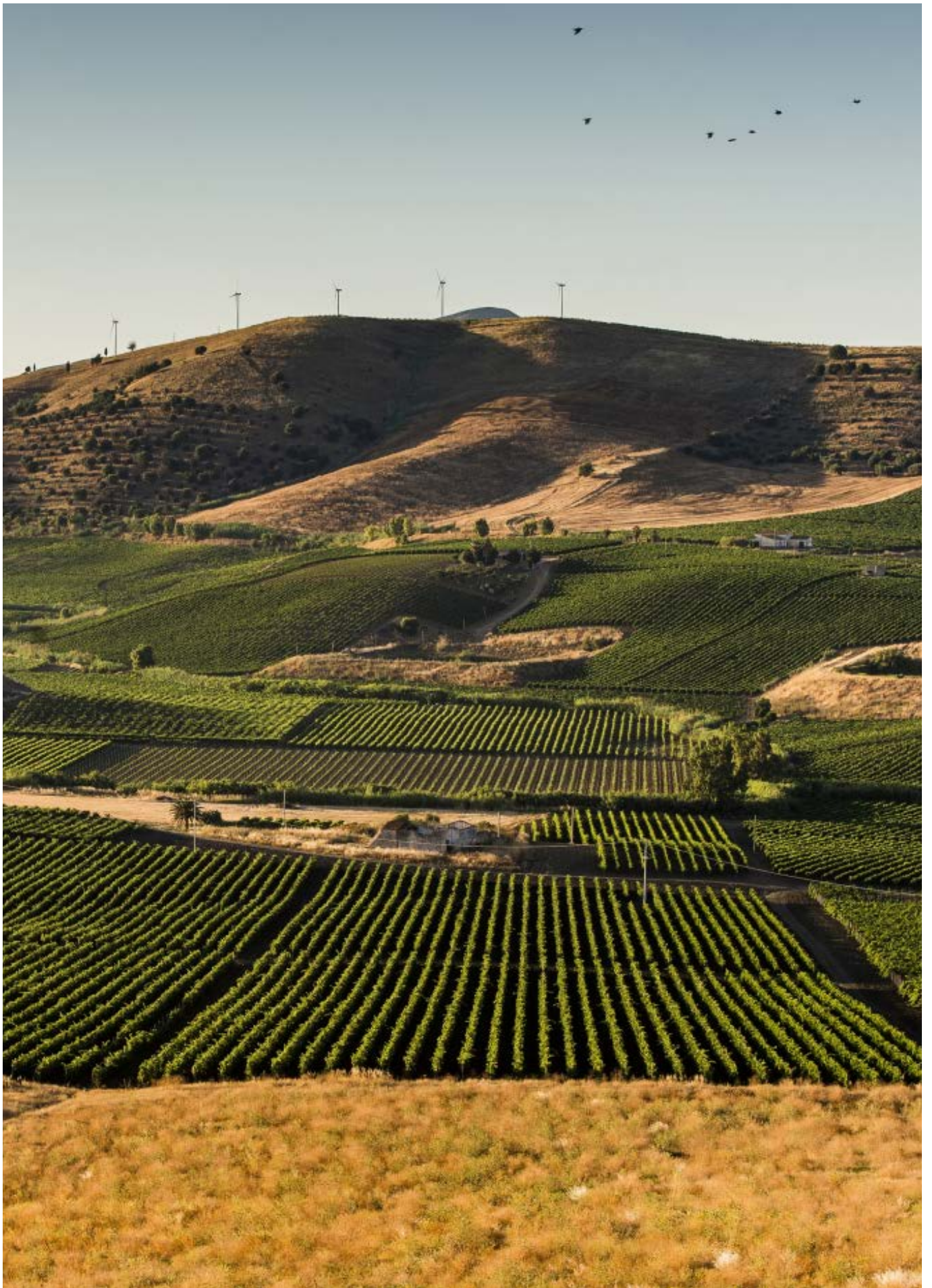
Cusumano

Tiefes Dunkelrot. Frisches Bukett mit balsamischen Noten, Beeren- und Lakritzaromen. Am Gaumen fein, gut strukturiert, ausbalanciert und persistent mit gut eingebundener Säure.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Rebsorte: Syrah

1757 6 x 0,75 l ● 6,30 € / Fl.





16 Getränke

Spirituosen
Aperitif

Die Anfänge der Schnapsbrennerei

Man vermutet, dass die Destillation von Wein zur Herstellung hochprozentiger Branntweine in größerem Maßstab zuerst um etwa 1000 n. Chr. im Byzantinischen Reich betrieben wurde. Die Alchemisten des Mittelalters verbesserten die Kühlleistung der verwendeten Apparaturen und damit die Ausbeute, indem sie sehr lange Kühlrohre verwendeten. Die damit erzielten Alkoholprodukte wurden aqua ardens, „brennendes Wasser“ (vgl. Feuerwasser), genannt; sie enthielten immer noch hohe Wasseranteile. Später gelang es, durch wiederholtes Destillieren Alkohol in höheren Konzentrationen herzustellen. Der erste Beleg hierzu findet sich im 13. Jahrhundert in der Schrift *De virtutibus aquae vitae* („Von den Tugenden des Lebenswassers“) des Florentiner Arztes und Gelehrten Taddeo Alderotti.



Alchermes Marcati

Klassischer Alchermes-Likör aus Italien. Zutaten wie Zucker, Zimt, Gewürznelken und Kardamom!

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

874 6 x 1 l 9,20 € / Fl.



Alpestre

Vielschichtige und berauschende Aromen von Kräutern und Eichenholz, die Fantasien von antiken und geheimnisvollen Kräuterextrakten mit magischen Eigenschaften hervorrufen. Wertvolles, absolut natürliches Destillat.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

880 6 x 0,7 l 21,90 € / Fl.



Amaretto CM

Ein süßer Likör mit Mandelgeschmack. Amaretto wird normalerweise pur getrunken, er kann aber auch auf Eis oder als Zutat in einem Cocktail Rezept oder als Mixgetränk verwendet werden.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

870 6 x 0,7 l 6,90 € / Fl.



Amaretto Disaronno

Dank seines lieblichen Geschmacks und seines unverwechselbaren Aromas genießt DISARONNO als italienische Stilikone einen weltweiten Kultstatus.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

871 6 x 1 l 16,90 € / Fl.



Amaro Averna

Jeder Schluck Averna ist ein Stück unberührte italienische Natur und das seit über 140 Jahren. Seit 1868 wird der Amaro Siciliano nach einem wohlbehüteten Familienrezept hergestellt.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

881 6 x 1 l 14,90 € / Fl.



Vecchio Amaro del Capo

Der feine Geschmack und das sanfte Aroma von Vecchio Amaro Del Capo ist selbst für Gaumen, die sonst Amaro nicht gewöhnt sind, ein Genuss.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

2496 6 x 1 l 16,20 € / Fl.



Amaro del capo del centenario 1972

Der feine Geschmack und das sanfte Aroma von Vecchio Amaro Del Capo ist selbst für Gaumen, die sonst Amaro nicht gewöhnt sind, ein Genuss. Vecchio Amaro Del Capo gilt als der erste Amaro, der tiefgefroren genossen wird (mit -20°C).

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

3184 6 x 0,7 l 39,10 € / Fl.



Amaro Montenegro

Aufgrund seines sanftigen Aromas und des einzigartigen Geschmacks ist Amaro Montenegro der "treue Freund" jeder Stunde.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

882 6 x 0,7 l 12,90 € / Fl.



Aperol

Aperol ist ein fruchtig herber Drink, leuchtend Orange und mit einem un-nachahmlichen Geschmack - Aperol ist Sommer im Glas. Das Geheimrezept, das übrigens noch nie verändert wurde, beinhaltet Zutaten wie bittere und süße Orangen sowie viele ausgewählte Kräuter und Wurzeln.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

849 6 x 1 l 13,90 € / Fl.

SPIRITUOSEN



Brandy cucina René Briand 3 anni

Er ist voll und weich, und der Brandy dieser Premium-Kategorie hat eine enorme Aromakonzentration und geschmackliche Komplexität.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

867 6 x 0,75 l 8,13 € / Fl.



Campari

Campari ist ein moderner und charismatischer Klassiker, der nach einem alten Originalrezept hergestellt wird. Seine Entstehung verdankt er dem Talent des meisterhaften Getränkeherstellers und Firmengründers Gaspare Campari.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

848 6 x 1 l 15,60 € / Fl.



Cynar

Cynar ist ein italienischer Likör (Amaro) aus Artischocken (Cynara scolymus) und Kräutern von rötlich-brauner Farbe. Er hat einen leicht bitteren, herb-süßen Geschmack.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

846 6 x 1 l 12,90 € / Fl.



Fernet Branca

Der weltweit bekannteste und erfolgreichste Bitter Fernet-Branca ist eine unbestrittene Quintessenz höchster Kräuterkunde und Destillierkunst.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

883 6 x 1 l 19,50 € / Fl.



Fernet Menta

Der Fratelli Branca Menta ist ein aus Kräuterbittern, mit frischer Minze aus dem Piemont, verfeinerter Kräuterlikör. Die frische Minze, kombiniert mit den Kräutern und Gewürzen, verleiht dem Getränk einen einzigartigen Duft.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

884 6 x 1 l 18,40 € / Fl.



Limoncello

Limoncello di Capri® wird bevorzugt als eisgekühlter Digestif genossen. Doch auch die junge Generation hat den frischen Geschmack des Likörs aus Capri als Sommerdrink mit Tonic Capri di Tonic für sich entdecken können.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

876 12 x 0,7 l 12,90 € / Fl.



Punt E Mes

Punt e Mes ist ein italienischer Bitter aus Turin, der eine dunkelbraune Farbe aufweist und bitter im Geschmack ist mit einer leichten Süße. Die Geschichte dieses Getränks reicht bis ins Jahr 1870 zurück.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

856 6 x 0,75 l 12,20 € / Fl.



Lucano Amaro

Amaro Lucano entsteht aus einer Mischung von über 30 ausgewählten Kräutern, die ihm seinen ausgeprägten und ausgewogenen Geschmack verleihen. Während des Verarbeitungsprozesses wird besonders auf die Reifephase geachtet, also auf das Stadium, in dem der Kräuterauszug lange Zeit ruht.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

3179 6 x 0,7 l 7,90 € / Fl.



Maraschino CM

Mit dem intensiven Aroma der Maraska-Kirsche ein hervorragender Likör zum Dessert!

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

875 6 x 0,7 l 9,80 € / Fl.



Marsala all'uovo

Ein sehr schöner bernsteinfarbener Dessertwein, der lang gereift ist und mit Eigelb angereichert wurde.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

860 6 x 0,75 l 4,50 € / Fl.



Marsala Secca

Ein sehr schöner bernsteinfarbener Dessertwein, der lang gereift ist und mit Eigelb angereichert wurde.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

862 6 x 0,75 l 4,70 € / Fl.



Martini Bianco

Der prämierte, kräftige und bittersüße Geschmack des Martini-Sortiments ist das Ergebnis geheimer Kombinationen von über 40 verschiedenen Pflanzenextrakten aus den besten Anbaugebieten der Welt.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

853 6 x 1 l 8,70 € / Fl.

SPIRITUOSEN



Martini Dry

Jeder einzelne Tropfen verkörpert in Reinform die seltenen Wurzeln, Kräuter und Zitrusnoten, die diese Geheimrezeptur ausmachen. Martini® Extra Dry bildet mit seiner klaren Zitruslinie und den fruchtigen Himbeerausügen die Basis für den berühmten Dry MARTINI® Cocktail.

854 6 x 1 l 7,90 € / Fl.



Martini Rose

Eine Komposition auf völlig neuer Weiß- und Rotweinbasis. Intensive Noten von Nelke, Muskat und Zimt entwickeln sich am Gaumen zu einem würzig-aromatischen Drink, der rund um den Globus für Furore gesorgt hat.

995 6 x 1 l 7,90 € / Fl.



Martini Rosso

Der original MARTINI®, hervorgezaubert von Luigi Rossi und seiner inspirierten Nase. Seit seiner Geburt in jenen sonnigen Tagen des Jahres 1863 verleihen ihm regionale Kräuter seine Seele und natürliche Anklänge von Karamell die üppige rotbraune Farbe. Eine wahre Ikone d'Italia.

855 6 x 1 l 8,50 € / Fl.



Portwein Rot

Duftet nach Rosinen, Dörripflaumen, Datteln und reifen Feigen. Sein Aroma erinnert ein wenig an Printen, wirklich originell!

888 6 x 0,75 l 8,60 € / Fl.



Ramazotti Aperitivo rosato

Ramazotti Aperitivo Rosato ist der neue fruchtig-frische Aperitif von Ramazzotti und besticht durch die besonderen und natürlichen Aromen von Hibiskus und Orangenblüten. Der leuchtende rosé Farbton und der fruchtig-frische Geschmack machen Ramazzotti Aperitivo Rosato so einzigartig.

996 6 x 0,7 l 12,60 € / Fl.



Sambuca Molinari

Die begehrte Anisspirituose MOLINARI Extra ist ein Destillat aus Sternanis, abgerundet mit aromatischen Gewürzen, die in einer Geheimrezeptur der Familie Molinari hinterlegt sind. MOLINARI Extra ist der einzige Sambuca, der die Bezeichnung „Extra“ aufgrund seiner hervorragenden Qualität tragen darf.

863 6 x 1 l 17,90 € / Fl.



Amaretto Galatti

Der Amaretto ist ein Likör aus Italien, der aus dem Basisaufguss von Aprikosen und Steinfrüchten, wie z.B. Birnen, hergestellt wird. Obwohl er nur 10% Mandeln enthält, zeichnen sich diese immer durch ihren Geschmack aus.

3658 6 x 1 l 6,80 € / Fl.



Ramazotti

Ramazotti Amaro ist der Klassiker unter den Digestifs. Mit 30 % Vol. ist sein Alkoholgehalt geringer als bei vielen anderen Kräuterlikören. Die perfekt ausgewogene bitter-süße Note verleiht ihm den einzigartigen Geschmack, der bei Männern und Frauen gleichermaßen beliebt ist.

886 6 x 1 l 16,50 € / Fl.



Birra Moretti 0,33l

Birra Moretti ist das bekannteste italienische Bier, mit einem angenehmen milden Geschmack. Dieses Bier ist typisch für Italien und viele trinken es dort auch zu einfachem Essen, wie Pizza, Pasta und Risotto. Es ist ein ideales Bier für den sommerlichen Durst oder nach Sport, denn gut gekühlt stillt dieses leichte Bier sofort den Durst.

845 24 x 0,33 l 1,00 € / Fl.

Die Grundlagen des Schnapsbrennens

Maische enthält ca. 3 bis 12 Vol.-% Alkohol (mit modernen Hefekulturen auch bis zu 20 Vol.-%), weitere Bestandteile sind Aldehyde, Ester, höhere Alkohole von Fuselölcharakter und flüchtige organische Säuren wie Essigsäure. Diese sind wichtige Aromakomponenten für Obstbrände. Die Destillation einer vergorenen Maische soll den enthaltenen Alkohol Ethanol weitgehend abtrennen und konzentrieren. Typische, wertbestimmende

Aromakomponenten flüchtiger Natur sollen mit in das Destillat überführt werden, während qualitätsmindernde Nebenbestandteile der alkoholischen Gärung oder unerwünschte Stoffwechselprodukte von Mikroorganismen möglichst im Destillatrückstand, der Schlempe, verbleiben sollen. Die Schlempe kann als Viehfutter, Dünger oder in Biogasanlagen verwendet werden.



SPIRITUOSEN



Sherry Medium

Leicht aromatisch, mit einer bernsteinfarbenen Farbe aus Kupfer und Gold, ist Sandeman Sherry Medium Dry sehr harmonisch im Geschmack. Ein angenehmer Hauch von Süße vom ersten Moment an weicht einem nussigen Geschmack und einem langen, sauberen Abgang.

859 6 x 0,75 l 5,90 € / Fl.



Sherry Secco

Fast Schwarz in der Farbe. Ein ausgeprägter und köstlicher Duftstrauß nach Rosinen, Toffee und Bitterschokolade zieht durch die Nase.

1332 6 x 0,75 l 5,90 € / Fl.



Strega Alberti

Strega Liqueur ist seit über 150 Jahren ein großer italienischer Getränkeklassiker und wird sowohl angenehm pur als auch auf Eis in raffinierteren Getränken und Cocktails genossen. Eine perfekte Balance zwischen Kräutern und Gewürzen, die mit Bedacht gemischt werden, um ein ganz natürliches Produkt zu schaffen.

869 4 x 0,7 l 19,30 € / Fl.



Vecchia Romagna Et. Nera

Ein wirklich sehr hochwertiger italienischer Brandy. Dieser wird 2-fach destilliert und seit Anfang des 19 Jahrhunderts aus erlesenen Weintrauben der Rebsorte Trebbiano hergestellt und reift mindestens drei Jahre in Fässern aus Eiche.

864 6 x 0,7 l 13,50 € / Fl.



Vodka Melone

In der Nase entfaltet der Melone ein facettenreiches und sehr intensives Bouquet mit Noten von reifen Cantaloupemelonen sowie leicht exotischen Nuancen.

890 6 x 0,7 l 7,90 € / Fl.



Vodka Pfirsich

Am Gaumen wirkt dieser Pfirsich Vodka sehr frisch, fruchtig und nicht zu Süß mit angenehmen Süßmelonnennuancen im anhaltenden Finale.

891 6 x 0,7 l 7,90 € / Fl.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Bitterini

alkoholfreier Bitter aus Kräuterextrakten ist ein erfrischender Aperitif und schmeckt eisgekühlt am besten.

850 24 x 100 ml 0,30 € / Fl.



Crodino

Aus über 30 Kräutern und Fruchtextrakten hergestellt und in Italien fester Bestandteil der Genussskultur, ist CRODINO die stilvolle Alternative zu allen anderen Aperitifs.

885 48 x 100 ml 0,65 € / Fl.



Sanbitter

Sanbitter basiert auf Zucker, Zitrusextrakten, Gewürzen und Kräutern und ist mit seiner unverwechselbaren Farbe und seinem einzigartigen Geschmack ideal, um sowohl zu Hause als auch an der Bar genossen zu werden.

741 40 x 100 ml 0,64 € / Fl.

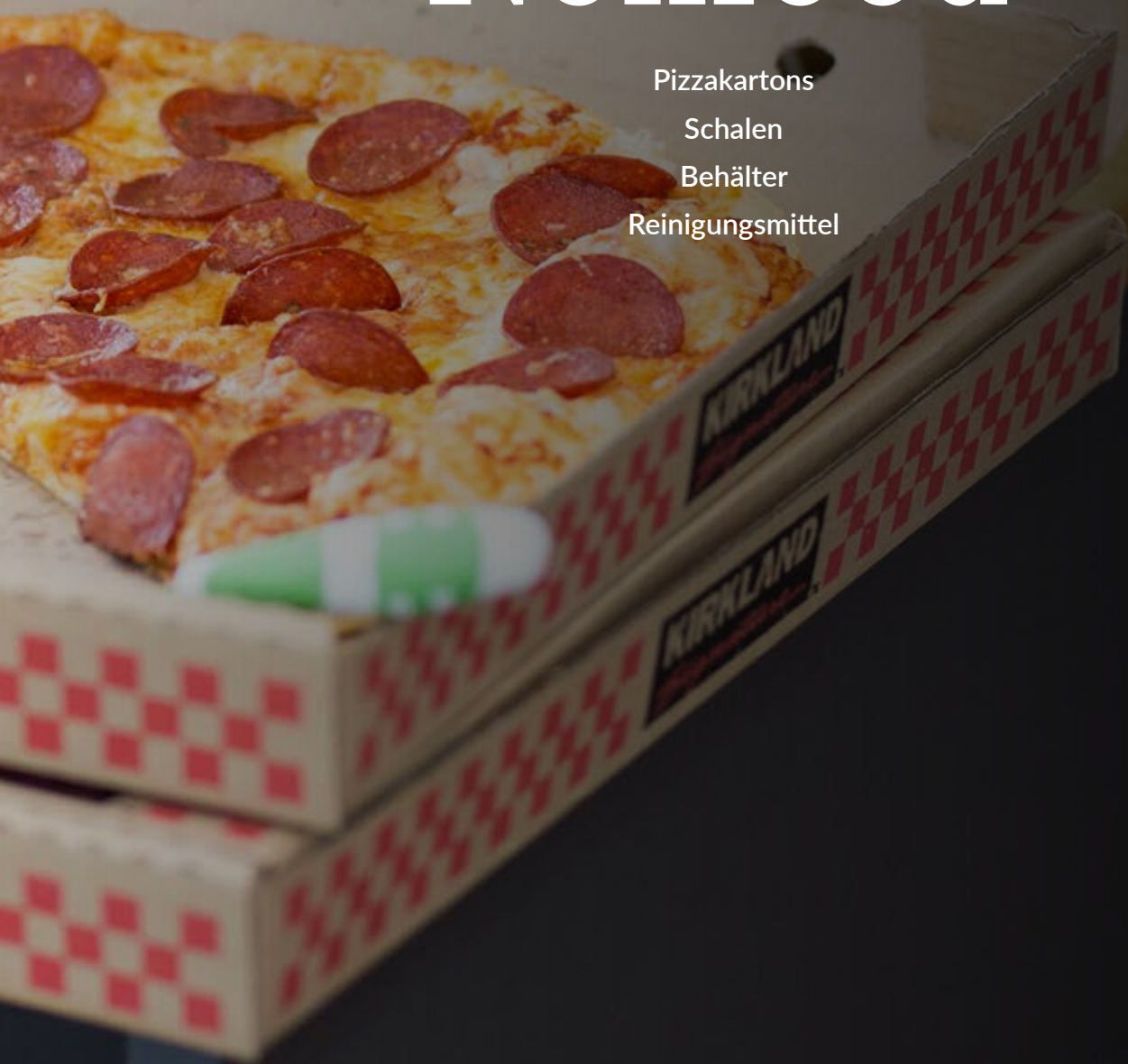




17

Nonfood

Pizzakartons
Schalen
Behälter
Reinigungsmittel



NONFOOD



Aludeckel C 801L 18cm

701 600 Stk. 0,06 € / Stk.



Aludeckel C 803L 23cm

707 300 Stk. 0,07 € / Stk.



Aludeckel C 807L 21cm

704 400 Stk. 0,07 € / Stk.



Entkalker für Maschinen 12 kg

2397 1 x 10 l 48,00 € / Box



Aludeckel R 45L 20x14cm

719 1000 Stk. 0,04 € / Stk.



Aluschale C 801L 18cm

700 600 Stk. 0,12 € / Stk.



Fettlöser & Desinfektionsreiniger

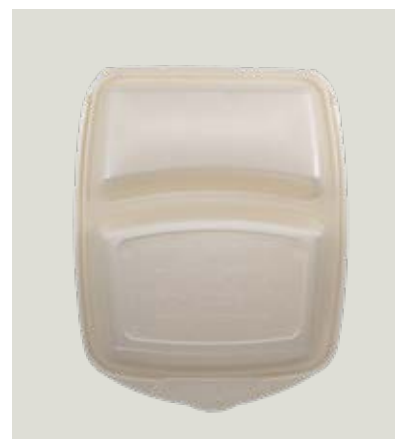
2197 1 x 10 l 32,90 € / Box



Kleine Salatschale B2

2438 (Schale) 6 x 100 Stk. 0,06 € / Stk.

3707 (Deckel) 6 x 100 Stk. 0,07 € / Stk.



Menüboxen 2 geteilt

1702 4 x 50 Stk. 0,31 € / Stk.



Aluschale C 803L 23cm

706 300 Stk. 0,13 € / Stk.



Aluschale C 807L 21cm

703 400 Stk. 0,16 € / Stk.



Aluschale R 45L 20x14 cm

718 1000 Stk. 0,11 € / Stk.



Bleichmittel

740 12 Stk. 0,79 € / Stk.



Müllsäcke Schwarz 120l

3611 10 x 1 Rolle (25 Stk.) 4,30 € / Roll.



Faltenbeutel ital. Fahne

2738 1000 Stk. 26,90 €



Menüboxen 3 geteilt

1378 4 x 50 Stk. 0,31 € / Stk.



Pinsa Karton 38x23 cm

3808 100 Stk. 0,25 € / Stk.



Pizzakarton 24 x 24 x 4 cm

724 100 Stk. 0,14 € / Stk.

NONFOOD



Pizzakarton 26 x 26 x 4 cm

726 100 Stk. 0,17 € / Stk.



Pizzakarton 28 x 28 x 4 cm

728 100 Stk. 0,18 € / Stk.



Pizzakarton 29 x 29 x 4 cm

723 100 Stk. 0,20 € / Stk.



Pizzakarton 30 x 30 x 4 cm

730 100 Stk. 0,20 € / Stk.



Pizzakarton 33 x 33 x 4 cm

727 100 Stk. 0,22 € / Stk.



Pizzakarton 40 x 40 x 4 cm

754 100 Stk. 0,36 € / Stk.



Pizzakarton 50 x 50 x 4 cm

722 50 Stk. 0,56 € / Stk.



Pizzakarton 60 x 40 x 4 cm

2604 50 Stk. 0,56 € / Stk.



Pizzakarton Calzone 28 x 17 x 7 cm

729 100 Stk. 0,14 € / Stk.



Pizzakarton Calzone 33 x 17 x 7 cm

2365 100 Stk. 0,25 € / Stk.



Pizzakarton 20 x 20 x 4 cm

3653 100 Stk. 0,13 € / Stk.



Pizzakarton 43 x 43 x 4 cm

3654 100 Stk. 0,45 € / Stk.



Pizzakarton 36 x 36 x 4 cm

3797 100 Stk. 0,26 € / Stk.



Pet Salatschale B03 oval 13x10 cm

2374 8 x 50 Stk. 0,09 € / Stk.



Pet Salatschale B05 oval 16x13 cm

2375 6 x 50 Stk. 0,18 € / Stk.



Pet Salatschale B06 oval 19x16 cm

2376 6 x 50 Stk. 0,29 € / Stk.



Salatschale schwarz mit Deckel

2704 4 x 100 Stk. 0,27 € / Stk.



Salatschale

745 (Schale) 6 x 100 Stk. 0,09 € / Stk.

3663 (Deckel) 6 x 100 Stk. 0,08 € / Stk.

NONFOOD



Tragetaschen 18x55cm

2853 100 Stk. 2,90 € / Pck.



Servietten buon appetito

739 4 x 250 Stk. 4,75 € / Stk.



Spülmittel 10 L

752 10 L. 9,90 €



**Küchenrollen 4 Rollen 3-lagig
26x24weiss**

3423 4 Stk. 1,99 € / Packung



Frischhaltefolie 300m

3608 6,30 € / Stk.



Händedesinfektion 0,5 L

3704 7,90 € / Stk.



Alufolie 130m x 45cm

3609 15,70 € / Stk.



Sgrassatore Chanteclair 600ml

3708 2,90 € / Stk.



**Trüffelhobel mit
Griff aus Palisander**

3111 1 Stk. 26,90 € / Stk.

Giovo®

Lieferant italienischer Weine und Feinkost

ARRIVEDERCI

GRAZIE MILLE

Unserem gegenseitigen Vertrauen und unserer respektvollen Zusammenarbeit sowie dem beachtlichen Einsatz und dem enormen Engagement der vielen Mitarbeiter ist es zu verdanken, daß eine Erfolgsgeschichte, wie jene von **GIOVO**, überhaupt möglich ist und wir unsere Liebe zu erstklassigen Produkten aus Italien weitergeben und mit all den Menschen teilen können. Deshalb, an dieser Stelle, ein großes und herzliches **“GRAZIE MILLE“** an alle Menschen, ob Mitarbeiter, Kunden, Lieferanten, Geschäftspartner und Produzenten, die täglich, mit ihrer kontinuierlichen und großartigen Arbeit, ihren Teil zu dieser wunderbaren Genusswelt beitragen.