



# VINUM & OLEUM

Dr. Martin Zierhut und Matthias Dondl

Sommerstr. 33, 81543 München  
Lipowskystr. 12a, 81373 München  
Tel.: 089/771661 oder 089/6516657  
Handy: 0160/97920138  
E-Mail: [kontakt@vinumoleum.de](mailto:kontakt@vinumoleum.de)  
Internet: [www.vinumoleum.de](http://www.vinumoleum.de)

## Sortiment & Preise

gültig ab 01.01.2018, alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

*Stand: Dezember 2018*

- Bestellungen sind in beliebiger Zusammenstellung und ohne Mindestmengen möglich, am einfachsten per Email oder telefonisch.
- Bestellungen ab 80,- € liefern wir in Münchner Stadtgebiet kostenlos ins Haus.
- In unserer Probierstube in der Lipowskystr. 12a können Sie ab Lager einkaufen und Bestellungen abholen. Nach telefonischer Vereinbarung (0160/97920138) sind wir jederzeit für Sie da, auch abends und am Wochenende.
- Der Versand per DPD erfolgt deutschlandweit in der Regel innerhalb von 2-3 Tagen ab Bestelldatum. Die Versandkosten betragen einheitlich € 6,90 pro Karton zu 6 oder 12 Flaschen. Ab 24 Flaschen oder bei einem Bestellwert über 200 € liefern wir innerhalb Deutschlands versandkostenfrei.

## Rotweine

### Region Friaul - Weingut Paolo Riz

R1	<b>Merlot IGT 2017 - Paolo Riz, Friaul</b> <b>Trauben: 100% Merlot; Alkohol: 12,5%; Kunststoffkorken</b> Ein blitzsauberer, unverfälschter Merlot mit schönem Rosen- und Beerenduft, mild und gut verträglich dank geringem Gerbstoffgehalt. Seit über zehn Jahren ein Renner in unserem Sortiment und ein perfekter Begleiter von Gerichten der "Jeden-Tag-Küche" wie Pasta oder Pizza.	6,90
R2	<b>Refosco IGT 2017 - Paolo Riz, Friaul</b> <b>Trauben: 100% Refosco; Alkohol: 12,5%; Kunststoffkorken</b> Refosco dal peduncolo rosso ("mit dem roten Stiel") ist eine traditionelle, autochthone Traubensorte des Friaul, die in letzter Zeit wieder an Wertschätzung gewinnt. Der Refosco vom Weingut Riz ist unverwechselbar würzig, trotzdem geschmeidig und rund! <b>Derzeit leider ausverkauft.</b>	6,90
R4	<b>Il Rosso, Vino da Tavola 2016 - Paolo Riz, Friaul</b> <b>Trauben: Merlot, Schioppettino, Cabernet Franc; Alkohol: 13,5%; Kunststoffkorken</b> Seine würzigen Aromen verdankt diese aus drei Rebsorten bestehende Kreation der Gebrüder Riz nicht nur dem Cabernet Franc, sondern auch dem Schioppettino, einer im Friaul heimischen Rotweinsorte, die auch als Ribolla Nera bekannt ist. Der Merlot sorgt für die perfekte geschmackliche Abrundung dieses besonders milden (wenig Tannin) Weins. <b>Derzeit leider ausverkauft.</b>	7,60

### *Region Friaul - Weingut Thomas Kitzmüller*

<b>R6</b>	<p><b>Cabernet Franc "Corte Marie" DOC 2016, Thomas Kitzmüller, Friaul</b>  <b>Trauben: 100% Cabernet Franc; 12% Vol.; Naturkorken (Granulat, gereinigt)</b>                  Typisch für die Traubensorte Cabernet Franc sind die grasig-würzigen Aromen, die auch ein wenig an den Duft von Tannennadeln erinnern. Der reinsortige Ausbau des Cabernet Franc ist im Friaul weit verbreitet, während er in anderen Weinbaugebieten meist für Cuvées verwendet wird, in Frankreich zum Beispiel als Bestandteil des berühmten Bordeaux. Dieser im Stahltank ausgebaute, milde und wenig alkoholschwere Rotwein passt zum Beispiel zu tomatigen Nudelgerichten.  <b>Derzeit leider ausverkauft.</b></p>	<b>7,70</b>
-----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

### *Region Piemont Weingut La Biòca*

<b>R80</b>	<p><b>Riccinnebbia, Langhe DOC Nebbiolo 2015 - La Biòca, Piemont</b>  <b>Trauben: 100% Nebbiolo; Alkohol: 14%; DIAM-Naturkorken</b>                  Der "Igel im Nebel" (Riccinnebbia) ist die perfekte Metapher für das Weingut La Biòca, denn der Igel ist das Markenzeichen des Betriebs und der Nebel namensgebend für den Nebbiolo, die berühmte Rotweintraupe des Piemont. Der Riccinnebbia ist ein fruchtiger und eleganter Nebbiolo, der 14 Monate in 30 hl-Fässern aus slawonischer Eiche reift und die sortentypischen Eigenschaften der Rebsorte in reiner Form zum Ausdruck bringt.</p>	<b>10,80</b>
<b>R81</b>	<p><b>Stèrmà Nebbiolo d'Alba DOC Superiore 2015 - La Biòca, Piemont</b>  <b>Trauben: 100% Nebbiolo; Alkohol: 14%; Naturkorken</b>                  Der Stèrmà reift 14 Monate in Tonneaus aus französischer Eiche. Im piemontesischen Dialekt bedeutet stèrmà „versteckt“. Und in der Tat ist dieser Wein ein verkappter Barolo, der in einer Blindverkostung leicht mit seinem berühmten Verwandten verwechselt werden könnte. Eine andere verbreitete Redewendung beinhaltet auch das Wort „nebbia“ (Nebel): Vâte stèrmè 'nt la nèbia, was so viel heißt wie „geh dich im Nebel verstecken“ oder auf gut bairisch: „Schleich di!“</p>	<b>15,00</b>
<b>R82</b>	<p><b>Barolo Aculei DOCG 2013 - La Biòca, Piemont</b>  <b>Trauben: 100% Nebbiolo; Alkohol: 13,5%; Naturkorken</b>                  Dieser Barolo reift 30 Monate in großen Fässern (40 hl) aus französischer Eiche sowie Tonneaus (500 l) aus französischer und amerikanische Eiche in zweiter Belegung. Bei der rigorosen Schlussauslese vor der Abfüllung wurde das Team von La Biòca von seinem neuen Berater, dem international anerkannte Önologen Franco Bernabei, unterstützt. "Aculei" sind die Stacheln des Igels, des Markenzeichens des Weinguts.</p>	<b>28,00</b>
<b>R83</b>	<p><b>Zabaldà, Barbera d'Alba DOC 2017 - La Biòca, Piemont</b>  <b>Trauben: 100% Barbera; 15,5% Vol.; DIAM-Naturkorken</b>                  Im Nordwesten Italiens ist der Barbera ein beliebter Tischwein, da er dank seiner kräftigen Säure bestens mit den lokalen Gerichten harmoniert, die mediterraner Leichtigkeit eher unverdächtig sind. Der kraftstrotzende Zabaldà lässt sich auch von wichtigen Spezialitäten wie Polenta pasticciata oder mit Hackfleisch und Käse gefüllten Zwiebeln nicht unterkriegen.</p>	<b>9,00</b>
<b>R84</b>	<p><b>Adae, Barbera d'Alba DOC Superiore 2015 - La Biòca, Piemont</b>  <b>Trauben: 100% Barbera; 14,5% Vol.; DIAM-Naturkorken</b>                  Der Adae ist eine der "schwarzen Perlen" des Weinguts, die aus seltenen Rebsorten oder sehr alten Pflanzungen gewonnen werden. Über 50 Jahre haben die Rebstöcke auf dem Buckel, die das Lesegut für den Adae liefern. So tiefgründig wie ihre Wurzeln offenbart sich auch der Wein, den die Kellermeister von La Biòca daraus gezaubert haben.</p>	<b>14,50</b>

R85	<p><b>Faje 'n Ross, Freisa di Chieri DOC Superiore 2016 - La Biòca, Piemont</b>  <b>Trauben: 100% Freisa; 13,5% Vol.; DIAM-Naturkorken</b>          Freisa ist eine alte autochthone piemontesische Rebsorte, deren Herkunft unbekannt ist. Genetisch ist sie ein "Elternteil" des Nebbiolo. Die würzigen Noten, die der Faje 'n Ross verströmt, erinnern an einen orientalischen Basar. So erklärt sich, wie Aladins Wunderlampe auf das Etikett geriet.</p>	10,50
R86	<p><b>Ricciaia, Dolcetto d'Alba DOC Superiore 2016 - La Biòca, Piemont</b>  <b>Trauben: 100% Dolcetto; 13,5% Vol.; DIAM-Naturkorken</b>          Der Dolcetto d'Alba ist einer der beliebtesten Tischweine in den Langhe/Piemont. Die Version des Weinguts La Biòca firmiert als "Ricciaia" und wird in großen Eichenholzfässern ausgebaut. Ein sehr harmonischer beerenfruchtiger Rosso mit weichem Körper und schönen Mandelnoten im Abgang</p>	9,40

### *Region Latium - Weingut Sergio Mottura*

R8	<p><b>Lazio Rosso, 3 Liter Bag-in-Box - Sergio Mottura, Latium</b>  <b>Trauben: 80% Merlot, 20% Montepulciano; 13,5% Vol.; <u>aus biologischem Weinbau</u></b>          Die "Stachelschwein-Bomben" von Sergio Mottura sind von exzellenter Qualität. Die 3-Liter-Bag-in-Box-Abfüllung spart viel Verpackungsmaterial und macht den Wein aus diesem Grunde günstiger im Preis. Da die geniale Ventilkonstruktion praktisch keine Luft an den Wein lässt, eignet sich die "Bombe" nicht nur für Anlässe mit hohem Weinverbrauch, sondern auch für das allmähliche Zuendepicheln über Tage und Wochen.  <b>Derzeit leider ausverkauft.</b></p>	18,50
R9	<p><b>Civitella Rosso IGT 2014 - Sergio Mottura, Latium</b>  <b>Trauben: 80% Merlot, 20% Montepulciano; 13,0% Vol.; <u>aus biologischem Weinbau</u></b>          Der klassisch ausgebaute Civitella Rosso entfaltet neben dem dem Beerenduft des Merlot Aromen von Tabak und Minze, im Nachklang von Lakritze und gerösteten Kaffeebohnen. Die kräftigen Tannine der Montepulciano-Traube verleihen diesem Wein einen wunderbar samtigen Körper. Trinken Sie ihn nicht zu warm (ca. 16-18°C), zum Beispiel zu Fleischgerichten wie Lammbraten oder Wildschweinragout.  <b>Derzeit leider ausverkauft.</b></p>	9,40
R10	<p><b>Nenfro IGT 2014 - Sergio Mottura, Latium</b>  <b>Trauben: 100% Montepulciano; Alkohol: 13,5 %; <u>aus biologischem Weinbau</u></b>          Ausbau: 12 Monate im kleinen Eichenholz. Aromen: Sauerkirschen und Brombeeren mit Anklängen von Lakritze. Kräftiger Körper, reich an Tanninen und Mineralien. Trinktemperatur 16-18°C. Ein fantastischer Montepulciano mit großem Lagerpotenzial. Sergio Mottura empfiehlt ihn zu Lammgerichten, Huhn aus der Pfanne und Wildschweinragout.</p>	16,80
R11	<p><b>Magone IGT 2011 - Sergio Mottura, Latium</b>  <b>Trauben: 100% Pinot Nero; Alkohol: 13,5 %; <u>aus biologischem Weinbau</u></b>          Die Pinot-Nero-Traube ist eine der ältesten Rebsorten der Welt und stammt aus dem Burgund (franz. Pinot Noir), in Deutschland wird sie Blauer Burgunder oder Spätburgunder genannt. Sergio Mottura keltert daraus einen Spitzenwein von großer Eleganz und enormem Lagerpotential, der ein Jahr lang im Eichenholzfass reift. Schwarze Johannisbeere, Waldbeeren, harmonisch und tanninreich. Bei 16-18°C und dekantiert servieren. Sergio Mottura empfiehlt den Magone zum Beispiel zu Gans, Ente und Lammgerichten.</p>	18,00
R12	<p><b>Syracide IGT 2010 - Sergio Mottura, Latium</b>  <b>Trauben: 100% Syrah; Alkohol: 13,5 %; <u>aus biologischem Weinbau</u></b>          Ein Gustostückerl für die Freunde der Stachelschwein-Weine: Sergio Mottura keltert seit einigen Jahren reinsortigen Syrah! Die Rebstöcke wurden 1999 gepflanzt. Der Syracuse wird wie Magone und Nenfro 12 Monate im Barrique ausgebaut. Ein dichter, kraftvoller Wein, der üppige Aromen von Brombeere und Zwetschge verströmt. Großes Lagerpotenzial.</p>	18,00

### *Region Toskana - Weingut Famiglia Buccelletti*

R16	<p><b>Arrone Toscana IGP 2016 - Famiglia Buccelletti, Toskana</b>  <b>Trauben: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera; Alkohol: 12,5%; DIAM-Korke</b>          Ausbau: Im Stahltank. Ein sehr regionaltypischer, fruchtiger Rosso mit intensivem Johannisbeerduft. Wenn man gerade keine Zeit hat, sich in der Toskana auf die faule Haut zu legen, ist dieser Wein genauer der richtige, um sich wenigstens stimmungsmäßig in den Urlaub zu transferieren. Serviertemperatur: ca. 16-18°C. Empfehlenswert zum Beispiel zu Pastagerichten.</p>	9,00
R17	<p><b>Poventa Toscana IGT 2013 - Famiglia Buccelletti, Toskana</b>  <b>Trauben: Sangiovese, Syrah; Alkohol: 13,5%; DIAM-Naturkorke</b>          Ausbau: 18 Monate im Tonneau (mittelgroßes, 900 Liter fassendes Holzfass). Ein außergewöhnlich eleganter Sangiovese-Wein mit feinem Duft nach Pflaumen und Sauerkirsche. Kräftige, aber gereifte Tannine verleihen ihm ein langes Lagerpotenzial. Lidia und Roberta empfehlen ihn zum Beispiel zu Rindersteak und gereiftem, würzigem Käse. Wir haben ihn auch schon mit einem <a href="#">Hendl aus dem Ofen</a> kombiniert. Trinktemperatur: ca. 18°C.</p>	15,00
R18	<p><b>Merigge Toscana IGT 2013 - Famiglia Buccelletti, Toskana</b>  <b>Trauben: 100% Merlot; 14% Vol.; DIAM-Naturkorke</b>          Ausbau: 12 Monate im Tonneau (900 Liter-Eichenholzfass). Ein prächtiger Merlot mit feiner Tannin-Struktur und typischem Duft nach roten Waldbeeren. "Merigge" bezeichnet einen schattigen Ort, an dem der Bauer vor der sommerlichen Mittagshitze Zuflucht sucht, um Körper und Geist zu entspannen. Höchst entspannend wirkt auch der Genuss dieses weichen, ausgewogenen Weins, der gut zu Fleisch- und Wildgerichten passt, aber auch "pur" für ein Glas nach dem Essen sehr empfehlenswert ist. Trinktemperatur: ca. 18°C.</p>	15,00

### *Region Toskana - Weingut Tiberio*

R19	<p><b>Sangiovese IGP 2015 - Tiberio, Toskana</b>  <b>Trauben: 100% Sangiovese; Alkohol: 13,5%; Naturkorke</b>          Eine Offenbarung für Sangiovese-Freunde! Purer Johannisbeerduft, kraftvolle Tannine, lebendige Säure, kompromisslos trocken und blitzsauber durch die sorgfältige Lese von Hand. Die 12-monatige Fasslagerung in mehrfach verwendeten Barriques dient ausschließlich der Reifung des Weins. Ein Rosso für jeden Tag, der zu allen Fleisch- und Pastagerichten und natürlich zu Käse passt. Enzo Nocentini empfiehlt ihn besonders zu fettreichen Fleischgerichten wie Schweinsbraten. Trinktemperatur: ca. 18°C.</p>	8,80
R20	<p><b>Malvasia Nera IGP 2015 - Tiberio, Toskana</b>  <b>Trauben: 100% Malvasia Nera; Alkohol: 14%; Naturkorke</b>          In der Toskana wird Malvasia Nera meist mit Sangiovese verschnitten und nur ganz sporadisch reinsortig angebaut. Ein schweres Versäumnis, wie Enzo Nocentini beweist. Seine 12 Monate in Barriques gereifte Malvasia Nera ist ein Meisterwerk. Elegante Beerenfrucht und ein weicher Körper verbinden sich zu perfekter Harmonie.</p>	13,80
R21	<p><b>Canaiolo IGP 2015 - Tiberio, Toskana</b>  <b>Trauben: 100% Canaiolo Nero; Alkohol: 14%; Naturkorke</b>          Die alte mittelitalienische Rebsorte Canaiolo ist vor allem als "Weichmacher" für den kantigen Sangiovese bekannt und wird auch sonst in der Regel mit anderen Trauben verschnitten. Am Weingut Tiberio wird sie schon lange auch reinsortig angebaut. Nach schonender Reifung in mehrfach verwendeten Barriques entfaltet dieser edle Wein sein beeindruckendes Potenzial: In der Nase intensiver Beerenduft, am Gaumen weiche, reife Tannine. Trinktemperatur: ca. 18°C.</p>	13,80
R22	<p><b>Nocens IGP 2013 - Tiberio, Toskana</b>  <b>Trauben: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Canaiolo; Alkohol: 14%; Naturkorke</b>          Mit dieser Cuvée lässt Enzo Nocentini eine alte Tradition in der toskanischen Weinherstellung wieder aufleben, das sogenannte Governo all'uso Toscano, also eine "Gärführung auf Toskanisch". Dabei werden bei der Lese 10% der besten Trauben separiert und für 15 Tage zur Trocknung ausgelegt. Nach der Vergärung des Hauptteils des Weins wird der Most aus den angetrockneten Trauben zugesetzt und so eine zweite, sehr langsame Gärung ausgelöst. Diese alte Kellertechnik verleiht dem Wein Eleganz und einen ganz besonderen traditionellen Geschmack. Zur Abrundung verbringt der Nocens dann noch 12 Monate in mehrfach verwendeten Barriques.</p>	13,80

<b>R23</b>	<p><b>Tibero di Tiberio IGT 2015 – Tiberio, Toscana</b>  <b>Trauben: 33% Sangiovese, 33% Canaiolo, 33% Malvasia Nera; Alkohol: 14%; Naturkorken</b>  Der Tiberio di Tiberio wird nach dem traditionellen Verfahren der doppelten Gärung (governo all'uso toscano) vinifiziert und reift anschließend 12 Monate in mehrfach verwendeten Barriques. Sein Geschmack erinnert an die "Weine von früher" und unterscheidet sich fundamental von den modernen toskanischen Weinen, die man gemeinhin so kennt. Enzo Nocentini beschreibt ihn als wenig und einnehmend. Außerdem empfiehlt er nachdrücklich, den Wein nicht pur, sondern zum Essen zu trinken, zum Beispiel zu einem klassischen bauerlichen Sonntagsessen wie gebratenes Hähnchen.</p>	<b>13,80</b>
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

### *Region Toskana – Weingut Santo Stefano*

<b>R24</b>	<p><b>Zoccoli Valdichiana DOC 2015 – Santo Stefano, Toscana</b>  <b>Trauben: Sangiovese, Canaiolo, Cilieggiolo; Alkohol: 13%; aus zertifiziert biologischem Weinbau; DIAM-Naturkorken</b>  Neben Sangiovese und Canaiolo, die auch für den bekannten Chianti verwendet werden, enthält der Zoccoli auch eine geringe Menge der Cilieggiolo-Traube, die ihm eine kirschige Note verleiht. Die Eleganz und Stimmigkeit des 2015er Jahrgangs hat dazu geführt, dass wir ihn bei unserem Aufenthalt vor Ort im Oktober 2017 in großen Mengen vernichtet haben. Wir empfehlen den Zoccoli z.B. zu Pasta-Gerichten mit Tomatensaucen und zu Geflügel.  <b>Noch 4 Flaschen auf Lager. Nachschub kommt im Laufe des Januars.</b></p>	<b>9,00</b>
<b>R25</b>	<p><b>Senaia, Valdichiana DOC 2013 – Santo Stefano, Toscana</b>  <b>Trauben: Sangiovese, Merlot, Petit Verdot; Alkohol: 13,5%; aus zertifiziert biologischem Weinbau; DIAM-Naturkorken</b>  Drei verschiedene Sangiovese-Sorten sowie ein kleiner Anteil Merlot und Petit Verdot verleihen dem Flaggsschiff des Weinguts St. Stefano seine typisch toskanische kraftvolle Struktur. Kaum im Glas, verströmt der Senaia einen intensiven Duft nach roten Beeren. Je mehr man sich in dieses Bouquet vertieft, desto deutlicher treten feine Gewürznoten hervor. Diese vielschichtigen Aromen hat sich der Wein während der 12-monatigen Reifung in französischen Barriques angelacht.</p>	<b>14,00</b>

### *Region Burgenland – Weingut Köllerhaus*

<b>R38</b>	<p><b>Blaufränkisch Reserve 2015 – Köllerhaus, Burgenland</b>  <b>Trauben: 100% Blaufränkisch; 14% Vol.; Schrauber</b>  Auf tiefgründigen Braunerdeböden aus Lehm wächst dieser Blaufränkisch nahe Großhöflein. Nach einem ertragreichen Jahr ließ Ronald Köller ihn 18 Monate im alten Eichenfass reifen. Im Glas führte dies zu einem kräftigen Rubingranat mit violetten Reflexen und breiter Randaufhellung. Mit Orangenzesten unterlegtes rotes Beerenkonfit, ein Hauch von Schokolade und Honig, schlanke, rotbeerige Frucht. Lebendig strukturiert erklingen Erdbeeren im Nachhall und machen den Blaufränkisch Reserve zu einem balancierten Speisenbegleiter. Passt zum Beispiel prima zu <a href="#">Schweinekoteletts</a>.</p>	<b>7,90</b>
<b>R40</b>	<p><b>Cabernet Sauvignon Reserve 2015 – Köllerhaus, Burgenland</b>  <b>Trauben: 100% Cabernet Sauvignon; 14,5% Vol.; Schrauber</b>  Am Südhang des Leithagebirges entwickelt sich der Cabernet Sauvignon im pannonischen Klima des Burgenlandes ganz ausgezeichnet. Der Sommer 2015 war sehr trocken, mit fast 7 Wochen ohne Niederschlag. Das tat unserem Cabernet Sauvignon ganz besonders gut und wir konnten beste Trauben mit höchsten Reifegraden ernten. Im Glas zeigt dieser dunkles Rubingranat, violette Reflexe mit schwarzem Kern und cremige Waldbeeren, etwas Schokolade, sowie dezente Röstaromen. Mächtiger Körper, Kräuteraromen, integrierte Tannine, Brombeermarmelade im Nachhall, zarte Fruchtsüße im Rückgeschmack, tolles Entwicklungspotenzial.</p>	<b>9,80</b>
<b>R46</b>	<p><b>Blaufränkisch Leithaberg DAC 2011 – Köllerhaus, Burgenland</b>  <b>Trauben: 100% Blaufränkisch; 14,0% Vol.; 0,8 g/L RZ, 5,6 g/L Säure, trocken; Schrauber</b>  Wieder eine Blaufränkisch-Granate von Ronnie Köller. Ausbau: 18 Monate in teilweise neuen Barriques. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, rauchig-tabakig unterlegte Brombeeranklänge, zart nach Zwetschen, dezente Orangen, komplex, frische Säurestruktur, zitronig-mineralischer Touch im Nachhall. Die DAC ("Districtus Austriae Controllatus") steht für regionaltypische Weine mit strenger Qualitätskontrolle.</p>	<b>12,50</b>

### *Region Marken, Landgut Il Conventino di Monteciccardo*

R59	<p><b>Il Pirone IGT 2016 - Il Conventino, Marken</b>  <b>Trauben: 40% Sangiovese, 30% Merlot, 30% Aleatico; 12,5% Vol.; Kunststoffkorken</b>                  In vielen Gegenden des Mittelmeerraums erfüllt der Wein die Funktion eines Alltagsgetränks wie in Bayern das Bier. Auch ein Alltagsgetränk muss schmecken, es ist jedoch nicht dazu berufen, den Konsumenten völlig in seinen Bann zu ziehen. Schließlich möchte man sich auch mal über andere Dinge als Wein unterhalten. So ein unaufdringlicher Wein ist der Pirone: fruchtig, süffig, rinnt angenehm runter, fertig!</p>	6,20
R60	<p><b>Cardoviola IGT 2016 - Il Conventino, Marken</b>  <b>Trauben: 50% Lacrima, 50% Aleatico; 13% Vol.; DIAM-Naturkorken</b>                  Dieser tiefviolette Rosso entfaltet eine wahre Aromaexplosion im Glas! Verantwortlich dafür zeichnen die in den Marken heimischen Rebsorten Aleatico und Lacrima di Morro d'Alba. Vor allem Letztere ist für ihren markanten Rosenduft berühmt. Wie alle Rotweine beim "Conventino" werden die Trauben temperaturkontrolliert in 9000-Liter-Eichenholzfässern vergoren. Der Cardoviola reift dann anschließend ca. 10 Monate im Stahltank und weitere 2 Monate in der Flasche heran.</p>	8,80
R61	<p><b>Cardorosso Colli Pesaresi Sangiovese DOC 2016 - Il Conventino, Marken</b>  <b>Trauben: 90% Sangiovese, 10% Merlot; 13% Vol.; Nomacorc PlantCorc</b>                  Wie in der Toskana gehört der Sangiovese auch in den Marken zu den wichtigsten Traubensorten. Dank der Reifung in sehr großen Fässern stehen beim Cardorosso die sortentypischen Beerenaromen des Sangiovese ganz im Vordergrund und werden nicht mit Holznoten aufgebrezelt. Der kleine Anteil Merlot verleiht dem kantigen Sangiovese Geschmeidigkeit.</p>	10,00
R62	<p><b>Cardomagno Colli Pesaresi Sangiovese DOC 2013 - Il Conventino, Marken</b>  <b>Trauben: 100% Sangiovese; 14% Vol.; Naturkorken</b>                  Es braucht eine Menge Aufwand, Sorgfalt und Geduld, um einen reinsortigen Sangiovese dieser Klasse in die Flasche zu bringen. Strikte Ertragsbeschränkung am Weinberg, selbstverständlich Lese von Hand, zusätzliche Feinauslese am Weinkeller, 24 Monate Holzausbau in Barrique- und Tonneau-Fässern sowie 12 Monate Flaschenreifeung werden dem Cardomagno zuteil, ehe er sich in einer Verkaufsvitrine blicken lassen darf. Lohn der Mühe ist ein Sangiovese auf höchstem Niveau: kraftvoll, wuchtig, mit üppiger Beerenfrucht und feinen Gewürz- und Kaffeenoten. Wir empfehlen den Cardomagno zum Beispiel zu fettreichen, festlichen Speisen wie Gänsebraten oder Lammkeule aus dem Ofen.</p>	15,80

### *Region Marken, Weingut Fattoria Le Terrazze*

R64	<p><b>Rosso Conero Praeludium DOC 2017 - Fattoria Le Terrazze, Marken</b>  <b>Trauben: 85% Montepulciano, 15% Syrah; 13% Vol.; DIAM-Naturkorken</b>                  Der Praeludium ist der Jungspund unter den Rosso Coneros der Fattoria le Terrazze. Der Ausbau im Stahltank bringt einen frischen, sehr fruchtigen und nicht zu schweren Rosso hervor. Ein preiswerter und feiner Alltagswein, der sich zum Beispiel blendend mit tomatensoßigen Pastagerichten versteht.</p>	7,50
R65	<p><b>Rosso Conero DOC 2015 - Fattoria Le Terrazze, Marken</b>  <b>Trauben: 100% Montepulciano; 13,5% Vol.; DIAM-Naturkorken</b>                  Der Montepulciano gehört zu den bedeutendsten Rotweinträumen Mittelitaliens. Auf den Lehmböden des Monte Conero südlich von Ancona gedeihen die Reben in unmittelbarer Nähe zum adriatischen Meer und bringen bemerkenswerte Qualitäten hervor. Der Rosso Conero der Fattoria Le Terrazze ist ein sehr sortentypischer Montepulciano, der 12-15 Monate in großen Holzfässern reift. Ein kraftvoller Körper, reife Tannine und feine Brombeeraromen zeichnen diesen exzellenten Rotwein aus.</p>	9,50

<b>R66</b>	<p><b>Sassi Neri Conero Riserva DOCG 2015 - Fattoria Le Terrazze, Marken</b>  <b>Trauben: 100% Montepulciano; 13,5% Vol.; Naturkorken</b>  Der Sassi Neri ist zweifellos das Meisterwerk der Fattoria Le Terrazze. Eine extrem strenge Auslese der Montepulciano-Trauben und die Reifung in französischen Barriques verleihen diesem großartigen Conero Riserva eine kaum noch zu übertreffende Eleganz. Intensive Aromen dunkler Beeren sind harmonisch mit zarten Holznoten unterlegt. Einziger Nachteil: nicht ganz billig. Doch zumindest für besondere Gelegenheiten sollte man sich den Sassi Neri unbedingt gönnen.</p>	<b>19,80</b>
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

***Region Marken, Weingut Terracuda***

<b>R70</b>	<p><b>Orcio Sangiovese Colli Pesaresi DOC 2016 - Terracuda, Marken</b>  <b>Trauben: 100% Sangiovese; 13,5% Vol.; Kunststoffkorken</b>  Ein junger und preisgünstiger Sangiovese, der die Charakteristika dieser genialen Rotweintraupe perfekt zum Ausdruck bringt: kräftige Tannine, feiner Duft nach Roter Johannisbeere, kompromisslos trocken. Seine Geradlinigkeit prädestiniert den Orcio zu einem Immer-und-Überall-Trinkwein, der nie langweilig wird und praktisch zu jedem Essen passt. Nur Fische sollte man im Sangiovese besser nicht schwimmen lassen.</p>	<b>7,80</b>
<b>R71</b>	<p><b>Olpe Sangiovese Riserva Colli Pesaresi DOC 2015 - Terracuda, Marken</b>  <b>Trauben: 100% Sangiovese; 13,5% Vol.; Naturkorken</b>  Der Olpe wird aus akribisch verlesenen Trauben gekeltert und darf anschließend 24 Monate reifen, zunächst mindestens 12 Monate in französischen Barriques, die zum 2. oder 3. Mal verwendet werden, danach auf der Flasche. Auf diese Weise entsteht ein wuchtiges Sangiovese-Geschoss. Durch den Fassausbau ist das typische Johannisbeeraroma mit feinen Gewürznoten unterlegt. Empfehlenswert vor allem zu fettreichen Fleischgerichten oder pur für einen genussvollen Tagesausklang.</p>	<b>11,80</b>
<b>R72</b>	<p><b>Profondo Sangiovese Riserva Colli Pesaresi DOC 2013 - Terracuda, Marken</b>  <b>Trauben: 100% Sangiovese; 13,5% Vol.; Naturkorken</b>  Für das Sangiovese-Flaggschiff des Weinguts werden nur die besten Trauben des Jahrgangs verwendet. Nach der Gärung verbleibt der Profondo für mindestens 12 Monate in neuen Barriques in Kontakt mit den Hefen (franz.: sur lie). Das wöchentliche Aufrühren der Hefen (franz. bâtonnage) verleiht dem Wein besonders intensive Aromen. Im Anschluss reift der Wein mindestens ein weiteres Jahr auf der Flasche, bevor er in den Handel kommt. Ein traumhafter Sangiovese mit enormen Lagerpotenzial.</p>	<b>18,80</b>
<b>R73</b>	<p><b>Vettina Pergola DOC Aleatico 2016 - Terracuda, Marken</b>  <b>Trauben: 100% Aleatico; 13,5% Vol.; Kunststoffkorken</b>  Dieser außergewöhnliche Rosso wird aus einem Biotyp der aromatischen Aleatico-Traube gewonnen, der schon in der Antike in der Gegend von Pergola bekannt war und früher Vernaccia di Pergola hieß. Je nach Ausbaumethode entwickeln Aleatico-Weine sehr markante Aromen, die an den Duft von Veilchen, Rosen oder Kirschen erinnern. Beim klassisch ausgebauten, sehr klar strukturierten Vettina mischt sich ein zarter Orangenduft in die Blütenaromen.</p>	<b>8,40</b>



### *Region Niederösterreich, Weingut Schödl, Weinviertel*

R49	<p><b>Pinot Noir 2015 - Schödl, Weinviertel</b>  <b>Trauben: 100% Pinot Noir; 13,5% Vol.; DIAM-Naturkorken</b>  Eleganz und Finesse pur! Dieser wunderbare Pinot Noir duftet und schmeckt nach reifen Weichseln und dunklen Früchten, betört mit seidigem Tannin und einem sehr eleganten Finish! 18 Monate in Allier-Fässern (Barriques) gereift.</p>	12,50
R51	<p><b>Zweigelt 2016 Reserve - Schödl, Weinviertel</b>  <b>Trauben: 100% Zweigelt; 13,5% Vol.; Natur-Vollkorken</b>  Nach dem Abbeeren wurden die ganzen Beeren im Gärständer 10-12 Tage lang vergoren. Nach dem Abpressen erfolgte die malolaktische Gärung in neuen und gebrauchten Allierfässern (Barriques). Danach reifte dieser Zweigelt ca. 18 Monate im alten Naturkeller bei einer konstanten Temperatur von 11° C. Nach der Assemblage wurde auf die Flasche gezogen. Der intensive Duft nach vollreifen Kirschen ist mit zimtigen Holznoten unterlegt. Samtig-weiche Tannine zeichnen einen vielschichtigen langen Abgang.</p>	11,80

## *Weißweine*

### *Region Friaul - Weingut Paolo Riz*

W1	<p><b>Malvasia Istriana IGT, 2017 - Azienda Agricola Paolo Riz, Friaul</b>  <b>Trauben: 100% Malvasia Istriana; Alkohol: 13,5%; Kunststoffkorken</b>  Die Malvasia istriana ist eine uralte, wohl aus Griechenland stammende Rebsorte, deren Spuren in Istrien und im Friaul bis ins Mittelalter zurückreichen. Unsere Freunde vom Weingut Riz haben daraus einen bemerkenswerten Tropfen gezaubert: kolossale Frucht (Pfirsich, Melone), wenig Säure, fast schmelzig am Gaumen, mit Anklängen von Karamell und gebrannten Mandeln!</p>	6,90
W2	<p><b>Bianco (=Tocai!) IGT, 2017 - Azienda Agricola Paolo Riz, Friaul</b>  <b>Trauben: 100% Tocai Friulano; Alkohol: 13%; Kunststoffkorken</b>  Wegen eines unsinnigen EU-Rechtsstreits zwischen Ungarn und Italien heißt der Tocai seit einigen Jahren nur noch wahlweise "Bianco" oder "Friulano". Der Tocai Friulano ist eine charakteristische Traubensorte des Friaul, die nur dort angebaut wird und mit seinem ungarischen Namensvetter nichts zu tun hat. Der "Bianco" vom Weingut Riz ist mit seinem würzig-fruchtigen Aroma und feinherbem Nachklang ein typischer Vertreter seiner Art. Der Tocai ist das Rückgrat der friulanischen Weißweinkultur. Friaul ohne Tocai wäre wie München ohne Bier.</p>	6,90
W4	<p><b>Sauvignon IGT, 2016 - Azienda Agricola Paolo Riz, Friaul</b>  <b>Trauben: 100% Sauvignon; Alkohol: 13,5%; Kunststoffkorken</b>  Ein kraftvoller Sauvignon Blanc mit typischen Holunderblütennoten und schön ausbalancierter Säure. Wie alle Weißweine beim Weingut Riz wird er völlig trocken und klassisch ausgebaut. Wir empfehlen ihn besonders zu Krustentieren, weißem Fleisch und kräftigem Käse.  <b>Derzeit leider ausverkauft.</b></p>	6,90



### *Region Friaul - Weingut Thomas Kitzmüller*

W6	<p><b>Friulano "Corte Marie" DOC 2017 - A. A. Th. Kitzmüller, Friaul</b>  <b>Trauben: 100% Tocai Friulano; 13% Vol.; 4,7 g/l Säure; 1,3 g/l Restzucker; Naturkorken (Granulat, gereinigt)</b>  Ein wunderbar frischer und fruchtiger Tocai Friulano aus dem Anbaugebiet Friuli Isonzo. Typisch für den „Friulano“ sind sein feiner Duft nach Äpfeln und dezente Mandelaromen im Nachklang. Der Friulano Corte Marie ist etwas leichter als sein großer Bruder aus den Collio-Lagen (W10).  <b>Derzeit leider ausverkauft.</b></p>	7,80
W7	<p><b>Malvasia "Juliae" DOC 2017 - A. A. Th. Kitzmüller, Friaul</b>  <b>Trauben: 100% Malvasia Istriana; 14% Vol.; Naturkorken (Granulat, gereinigt)</b>  Aus dem Weinbaugebiet Friuli Isonzo. Reiche Frucht, Honigmelone, Karamell, wuchtig und dicht, zurückhaltende Säure - Malvasia Istriana ist eine Traube, die sehr charakteristische Weine hervorbringt. Obwohl trocken angebaut, verströmt dieser Weißwein süßliche Aromen im Duft, die ihn unverwechselbar machen. Die Malvasia "Juliae" von Thomas Kitzmüller gehört sicher zu den edelsten Tropfen aus dieser Traube.  <b>Noch 5 Flaschen auf Lager.</b></p>	9,60
W8	<p><b>Traminer Aromatico Collio DOC, 2016 - A. A. Th. Kitzmüller, Friaul</b>  <b>Trauben: 100% Traminer Aromatico; Alkohol: 13,5%; Naturkorken (Granulat, gereinigt)</b>  Der Traminer Aromatico (Gewürztraminer) gehörte früher zu den berühmtesten und beliebtesten Weinen überhaupt. In letzter Zeit geriet er wegen des niedrigen und unsicheren Ertrags der Rebstöcke fast in Vergessenheit. Zu Unrecht, wie wir meinen. Der neue Jahrgang ist ein Meisterwerk: feiner Duft nach Rosen und Holunderblüte, am Gaumen extrem dicht mit Gewürz- und Zitrusnoten. Passt hervorragend zu Gebäck, aber auch mit einem kräftigen Camembert nimmt der Traminer es locker auf.</p>	11,50
W9	<p><b>Ribolla Gialla Collio DOC, 2017 - A. A. Th. Kitzmüller, Friaul</b>  <b>Trauben: 100% Ribolla gialla; Alkohol: 12%; DIAM-Korken</b>  Die Traubensorte Ribolla Gialla wird nur im Friaul angebaut und ergibt relativ leichte, rassige Weißweine. Ein erfrischender und eleganter Weißwein, den man sich ohne Weiteres auch schon vor dem Essen schmecken lassen kann.  <b>Derzeit leider ausverkauft.</b></p>	10,60
W10	<p><b>Friulano Collio DOC, 2017 - A. A. Th. Kitzmüller, Friaul</b>  <b>Trauben: 100% Tocai Friulano; Alkohol: 13%; Naturkorken (Granulat, gereinigt)</b>  Tocai Friulano in seiner edelsten Form: kräftig, fruchtig, fein-hefig, mineralisch, extrem dicht. Der Ausbau erfolgt teils im Stahltank, teils im Holz (15%) mit Hefekontakt bis ins Frühjahr hinein, wodurch der Wein eine ganz besondere Intensität und Fülle erlangt. Ein Weißwein der absoluten Spitzenklasse, nichts zum Picheln, aber zum Genießen!</p>	10,60
W11	<p><b>Sauvignon Blanc Collio DOC, 2017 - A. A. Th. Kitzmüller, Friaul</b>  <b>Trauben: 100% Sauvignon Blanc; Alkohol: 13,5%; Naturkorken (Granulat, gereinigt)</b>  Der Sauvignon Blanc ist im deutschsprachigen Raum auch als Muskat-Sylvaner bekannt und gehört zu den edelsten aromatischen Rebsorten. Reinsortig angebaut zeichnet er sich durch schöne Holunder- und Stachelbeernoten, kräftige Säurestruktur und einen typischen Mineralton aus. Der Sauvignon Blanc von Thomas Kitzmüller wächst auf den sanften Hügeln des Collio und entfaltet eine beeindruckende Aromafülle, die ihresgleichen sucht.  <b>Derzeit leider ausverkauft.</b></p>	11,00

### *Region Piemont Weingut La Biòca*

W60	<p><b>Ariss Langhe DOC Arneis 2016 - La Biòca, Piemont</b>  <b>Trauben: 100% Arneis; Alkohol: 13,5%; DIAM-Naturkorken</b>          Die Arneis-Traube ist autochthon in den Langhe. Sie war schon fast verschwunden, als sie in den 1960er Jahren wiederentdeckt wurde und danach zur bekanntesten Weißweintraupe des Piemont aufstieg. Die Aromen des Ariss erinnern an Pfirsich, Birne und den Duft des Blauregens. Sehr empfehlenswert auch als Aperitif. Im piemontesischen Dialekt bedeutet Ariss Igel - das Markenzeichen von La Biòca.</p>	7,80
W61	<p><b>Favorosa Langhe DOC Favorita 2015 - La Biòca, Piemont</b>  <b>Trauben: 100% Favorita; Alkohol: 13%; DIAM-Naturkorken</b>          Favorita ist eine lokale Bezeichnung für die Vermentino-Traube, die vor allem auch in Sardinien, Ligurien, in der Toskana und in der französischen Provence angebaut wird. Für den Favorosa wird ein Drittel des Mosts teilweise wie ein „Orange Wine“ vinifiziert: Die alkoholische Gärung erfolgt anfangs (wie beim Rotwein) mit den Schalen. Nach vier Tagen wird abgepresst und die Gärung in Barriques in dritter Belegung fortgesetzt. Eine körperreiche, aber dennoch erfrischende Favorita mit ihren typischen Frucht- und Blütenaromen.</p>	11,40
W62	<p><b>Cyrogrillo, Langhe DOC Rossese Bianco 2017 - La Biòca, Piemont</b>  <b>Trauben: 85% Rossese Bianco, 15% Incrocio Manzoni Bianco; 14% Vol.; DIAM-Naturkorken</b>          Die wenig bekannte und ursprünglich aus Ligurien (Cinqueterre) stammende Weißweinsorte Rossese Bianco wird heutzutage fast nur noch im Piemont angebaut. Der Cyrogrillo besticht vor allem durch seinen ausgesprochen intensiven und lange anhaltenden Geschmack und eine fast cremig anmutende Konsistenz. Ein kleiner Anteil der Rebsorte Manzoni Bianco (eine Kreuzung aus Riesling und Weißburgunder) verleiht ihm Frische und floreale Noten im Duft.</p>	9,80

### *Region Latium - Weingut Sergio Mottura*

W16	<p><b>Lazio Bianco, Bag-in-Box, 3 Liter - Sergio Mottura, Latium</b>  <b>Procanico, Grechetto; 13,5% Vol.; aus biologischem Weinbau</b>          Der Vino Bianco ist aus regionaltypischen Weißweintrauben gekeltert und von ausgezeichneter Qualität - das Schreckgespenst vom minderwertigen Kartonwein hat hier absolut nichts verloren. Die praktische und vor allem preiswerte Verpackung in der 3-Liter-"Bombe" bietet sich vor allem für Festivitäten an, bei denen mutmaßlich ordentlich gebechert wird. Eine 3-Liter-Bombe entspricht vier 0,75-Liter-Flaschen Wein zum Preis von umgerechnet € 4,60 pro Flasche. Dank des Ventils, das keine Luft an den Wein lässt, ist die Bombe auch geöffnet mindestens drei Wochen ohne Qualitätsverlust haltbar. Der Karton passt problemlos in einen normalen Kühlschrank, sollte aber rechtzeitig eingekühlt werden, da die Kühlung der Box viel länger dauert als bei Wein in Flaschen!  <b>Derzeit leider ausverkauft.</b></p>	18,50
W12	<p><b>Orvieto secco DOC, 2016 - Sergio Mottura, Latium</b>  <b>Trauben: 50% Procanico, 25% Verdello, 25% Grechetto; Alkohol: 13,5%;  <u>aus biologischem Weinbau; mit Schraubverschluss</u></b>          Für diesen exzellenten Orvieto werden traditionelle regionale Traubensorten verwendet. Jede Sorte wird zunächst einzeln vinifiziert, im Januar erfolgt dann der Verschnitt zum Orvieto secco. Er schmeckt wunderbar fruchtig mit feinerherbem Nachklang am Gaumen. Man trinkt ihn jung und gut gekühlt (ca. 8°C) zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten oder einfach pur.</p>	7,70
W13	<p><b>Tragugnano, Orvieto DOC, 2016 - Sergio Mottura, Latium</b>  <b>Trauben: 50% Grechetto, 40% Procanico, 10% Sauvignon Blanc; Alkohol: 14%;  <u>aus biologischem Weinbau; Schraubverschluss</u></b>          Die in Orvieto-Weinen enthaltene Procanico-Traube ist eine kleinbeerige, weniger ertragreiche und qualitativ höherwertige Spielart des Trebbiano Toscano. Zusammen mit dem Grechetto und einem kleinen Anteil Sauvignon Blanc verleiht sie dem Tragugnano ein äußerst komplexes Bouquet, das von intensiven Frucht- und Blütenaromen geprägt ist. Für diesen phänomenalen Weißwein werden nur die jeweils besten Trauben des Jahrgangs sorgfältig selektioniert und getrennt nach Sorte vinifiziert. Das Wappentier des Weinguts auf dem Etikett hat möglicherweise ein bisschen zu viel davon erwischt und, dadurch inspiriert, den nächsten Evolutionsschritt zum tanzenden Stachelschwein vollbracht.</p>	8,90

W14	<p><b>Poggio della Costa IGT, 2016 - Sergio Mottura, Latium</b>  <b>Trauben: 100% Grechetto; Alkohol: 13,5%; aus biologischem Weinbau; Schrauber</b>  Der Grechetto ist zweifellos die besondere Spezialität des Weinguts von Sergio Mottura. Der klassisch ausgebaute Poggio della Costa begeistert durch sein volles, fruchtiges Aroma mit Anklängen von Ananas und Pfirsich. Vom Gambero Rosso wurde er mehrfach mit drei Gläsern ausgezeichnet und zum besten Spargelwein Italiens gekürt. Von einigen "vergessenen" Flaschen wissen wir, dass es sich lohnt, diesen Weißwein einige Jahre zu lagern. Seine Farbe verwandelt sich dann in ein dunkles Strohgelb und er entfaltet intensive Kräuteraromen. Genießen Sie den Poggio della Costa ruhig zu etwas deftigeren Gerichten wie Lasagne oder Spaghetti alla carbonara.</p>	10,30
W15	<p><b>Latour a Civitella IGT 2014 - Sergio Mottura, Latium</b>  <b>Trauben: 100% Grechetto; Alkohol: 14%; aus biologischem Weinbau; Naturkorken</b>  Diesen großartigen Grechetto hat Sergio Mottura nach seinem französischen Freund und Winzerkollegen Louis Latour aus dem Burgund benannt. Im tiefen Tuffsteinkeller unter dem Hauptplatz von Civitella fermentiert und reift der Wein in französischen Barriques. Er zaubert intensive Fruchtaromen (Pfirsich, Aprikose) mit feinen Holznoten und einem Schuss Honig ins Glas. Im "Gambero Rosso" wurde dieser Grechetto als einer der besten Weißweine Italiens zurecht mehrfach mit drei Gläsern prämiert. Sergio Mottura empfiehlt den Latour a Civitella zum Beispiel zu Zwiebelsuppe, Baccalà (Stockfisch) alla Livornese, Gänsebraten und Pappardelle mit Wildschweinsauce. Trinktemperatur ca. 12°C.</p>	16,50

### *Region Marken, Weingut Terracruda*

W55	<p><b>Boccalino Bianchello del Metauro DOC 2016 - Terracruda, Marken</b>  <b>Trauben: 100% Bianchello del Metauro; 12,5% Vol.; Kunststoffkorken</b>  Der Bianchello del Metauro wird nur in der Provinz Pesaro-Urbino angebaut und verfügt dort über eine eigenständige DOC. Das Anbaugebiet erstreckt sich vorwiegend entlang des Metauro-Flusses von der Adria bis tief ins Hügelland. Der Ursprung dieser antiken Spielart des Trebbiano verliert sich im Dunkel der Geschichte, doch erzählt man sich, dass bereits im Jahre 207 v. Chr. der karthagische Feldherr Hasdrubal die Metaurus-Schlacht gegen die Römer und mithin sein Leben verlor, weil seine Söldner sich am Vorabend maßlos mit Bianchello betranken. Der Boccalino ist ein leichtfüßiger Weißwein mit feinem Blütenduft. Wenn am nächsten Tag nicht gerade eine Schlacht ansteht, kann man sich auch mal ein bisschen mehr davon zu Gemüte führen.  <b>Derzeit leider ausverkauft.</b></p>	6,80
W56	<p><b>Campodarchi Bianchello Superiore DOC 2015 - Terracruda, Marken</b>  <b>Trauben: 100% Bianchello del Metauro; 13,5% Vol.; Naturkorken</b>  Die Rebstöcke des Weinbergs Campodarchi sind im Schnitt 45 Jahre alt und liefern Bianchello-Trauben in absoluter Spitzenqualität. Gelesen wird erst im Oktober, wenn die Trauben ihre maximale Reife erreicht haben. Ein kleiner Teil des Rebsaftes wird in neuen französischen Barriques vinifiziert und reift 12-18 Monate auf der Feinhefe. Dank dieser Technik sind die komplexen Frucht- und Blütenaromen des Campodarchi besonders intensiv ausgeprägt. Ein weiteres Jahre Reifung auf der Flasche verleiht ihm einen runden und geschmeidigen Körper. Empfehlenswert zum Beispiel zu Geflügelgerichten.  <b>Derzeit leider ausverkauft.</b></p>	9,80
W57	<p><b>Incrocio Bruni 54 IGT 2016 - Terracruda, Marken</b>  <b>Trauben: 100% Incrocio Bruni; 13,5% Vol.; Kunststoffkorken</b>  Die Traubensorte Incrocio Bruni, eine Kreuzung aus Sauvignon Blanc und Verdicchio, wird nur von wenigen Weingütern in den Marken angebaut und ist demzufolge eine absolute Rarität. Aufgrund seines hübschen Etiketts firmiert der sehr ausgewogene und vielschichtige Incrocio Bruni von Terracruda in unserem internen Sprachgebrauch als "Vogerl-Wein". Im Glas entfaltet er feine Aromen von Tomatenblättern, Zitrusfrüchten und Holunderblüte. Im Abgang enorm lang und nachhaltig.</p>	8,80

**Region Niederösterreich, Weingut Winkler, Kremstal**

W30	<p><b>Grüner Veltliner loess.eins 2017 DAC - Winkler, Kremstal</b>  <b>Trauben: 100% Grüner Veltliner; 12% Vol.; 5,5 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; Schrauber</b>                  Der Grüne Veltliner ist die dominierende Traubensorte auf den mächtigen Lössterrassen im Kremstal, wo Erwin Winkler seine "Weine mit Biss" erzeugt. Schon dieser leichte, kompromisslos trockene Veltliner wird diesem Motto eindrucksvoll gerecht. Herrlich zarter Duft nach grünem Apfel, am Gaumen schön fruchtig, aber auch würzig unterlegt. Knackige Säure verleiht ihm den charakteristischen Biss.</p>	6,90
W31	<p><b>Grüner Veltliner Lössterrassen 2017 DAC - Winkler, Kremstal</b>  <b>Trauben: 100% Grüner Veltliner; 12,5% Vol.; 5,5 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; Schrauber</b>                  Der Klassiker aus besten Terrassenlagen. Mit etwas Wiesenkräutern unterlegte Maracujanuancen, Orangenzesten, zarte Melissenoten. Saftig, frische Struktur, gelbe Apfelnoten im Abgang. Grüner Veltliner in Reinkultur!</p>	7,90
W32	<p><b>Grüner Veltliner Ried Vordernberg 2017 DAC - Winkler, Kremstal</b>  <b>Trauben: 100% Grüner Veltliner; 12,5% Vol.; 5,6 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; Schrauber</b>                  Die Riede Vordernberg in der Mitte des Gedersdorfer Weinbergs ist eine reine Südlage, die im Halbkreis angeordnet windgeschützt ist und somit früh eine hohe Reife garantiert. Der Boden besteht aus Konglomerat mit einer 1,5 m dicken Lössauflage. Ein sehr edler, feingliedriger Veltliner mit fantastischem Fruchtspiel.</p>	8,90
W33	<p><b>Grüner Veltliner Moosburgerin 2016 DAC Reserve - Winkler, Kremstal</b>  <b>Trauben: 100% Grüner Veltliner; 14% Vol.; 5,5 g/l Säure, 1,5 g/l Restzucker; Schrauber</b>                  Weine mit dem Label "Kremstal DAC Reserve" zeichnen sich durch besonders reife Aromen, Dichte am Gaumen, einen geschmeidigen Abgang und einen Alkoholgehalt von mindestens 13% aus. Die Moosburgerin Reserve verbindet üppige Obstaromen mit wunderbar cremiger Textur und langem Abgang. Ein Veltliner der absoluten Spitzenklasse.</p>	11,20
W34	<p><b>Grüner Veltliner Wieland 2016 DAC Reserve - Winkler, Kremstal</b>  <b>Trauben: 100% Grüner Veltliner; 13,5% Vol.; 5,5 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; Schrauber</b>                  Die Ried Wieland ist eine der besten Gedersdorfer Lagen. Die knapp 50 Jahre alten Reben bringen einen sehr feingliedrigen, eleganten Grünen Veltliner hervor: würzig unterlegte weiße Apfelfrucht, tabakige Nuancen, zart vegetal, Melone, dezente Säurestruktur, dunkle Mineralität im Nachhall! Schon jetzt ein Hochgenuss, aber auch ein Versprechen für die nächsten paar Jahre.</p>	14,60
W35	<p><b>Riesling Steingraben 2016 Kremstal DAC - Winkler, Kremstal</b>  <b>Trauben: 100% Riesling; 13% Vol.; 7,1 g/l Säure, 3 g/l Restzucker; Schrauber</b>                  "Klassisch trockene" Rieslinge mit einem Restzuckergehalt von unter 4g/l sind heutzutage gar nicht so leicht zu finden, weil die von Natur aus starke Säure der Rebsorte meist mit etwas mehr Restzucker ausbalanciert wird. Der hohe Säuregehalt ist auch ein Grund dafür, dass Rieslinge meist erst nach einigen Monaten Reifezeit ihre vollen Aromen entfalten. Die historische Bezeichnung Tyernsteiner (dürrer Stein) gab dieser Lage ihren Namen. Die trockenen Bedingungen auf Konglomerat Verwitterungsboden bieten geradezu ideale Voraussetzungen für einen mineralischen, geradlinigen Riesling: Reife Tropenfrucht, Nuancen von Ananas, ein Hauch von Kräuterwürze unterlegt.</p>	8,90
W37	<p><b>Gelber Muskateller Steingraben 2017 - Winkler, Kremstal</b>  <b>Trauben: 100% Gelber Muskateller; 12,5% Vol.; 6,1 g/l Säure, 1,5 g/l Restzucker; Schrauber</b>                  Gelber Muskateller ist eine sehr alte, hochwertige Weißweintraupe, die dem Rebsaft ein kräftiges Muskatbouquet verleiht. Der zauberhafte Holunderblüten-Duft dieses Steingraben-Gewächses strömt äußerst energisch aus dem Glas, der Geschmack ist herrlich fruchtig und die Säure bissig, wie es sich für einen Winkler-Wein gehört.</p>	8,80
W38	<p><b>Chardonnay Marchgasse 2016 - Winkler, Kremstal</b>  <b>Trauben: 100% Chardonnay; 13,5% Vol.; 6,5 g/l Säure, 2,5 g/l Restzucker; Schrauber</b>                  Die Rohrendorfer Marchgasse ist südöstlich ausgerichtet und bietet mit ihrem Lössrohboden hervorragende Bedingungen für einen komplexen Chardonnay. Goldgelbe Farbe, nussige sortentypische Chardonnay-Nase, am Gaumen schmelzig und mit süßer Caramelnote. Voluminöser, langer Abgang!</p>	8,80

**Region Niederösterreich, Weingut Schödl, Weinviertel**

W40	<p><b>Grüner Veltliner GreenGo 2017 Weinviertel DAC - Schödl, Weinviertel</b>  <b>Trauben: 100% Grüner Veltliner; 12% Vol., 6,6 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; Schrauber</b>          Im GreenGo zeigt sich der Grüne Veltliner von seiner leichten, pffiffigen Seite. Wie ein Chamäleon passt sich dieser auch als Weißgipfler firmierende Wein an die Gegebenheiten an. Egal ob zum Essen oder solo - mit animierender Frucht und knackiger Säure mundet er immer. Ganz besonders in der warmen Jahreszeit.</p>	6,90
W41	<p><b>Grüner Veltliner Löss&amp;Lehm 2017 Weinviertel DAC - Schödl, Weinviertel</b>  <b>Trauben: 100% Grüner Veltliner; 12,5% Vol.; 5,6 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; Schrauber</b>          Wo "Weinviertel DAC" draufsteht, ist immer ein qualitätskontrollierter Grüner Veltliner drin, dem eine gestrenge Kostkommission seinen regionaltypischen Charakter bescheinigt hat. Die Kriterien dafür sind ein fruchtiger, pfeffrig-würziger Geschmack, trockener Ausbau (bis maximal 6 g/l Restzucker), keine Holz- oder Botrytisnoten sowie ein Alkoholgehalt zwischen 12 und 13%. Mit seinen Apfel- und Birnenaromen und dem charakteristischen "Pfeffer!" ist der Löss&amp;Lehm DAC ein Paradebeispiel für einen Weinviertler Veltliner.</p>	7,80
W44	<p><b>Weißer Burgunder Jubiläumssfass 2013 - Schödl, Weinviertel</b>  <b>Trauben: 100% Weißburgunder; 13% Vol.; 7,2 g/l Säure, 5 g/l Restzucker; Schrauber</b>          Weißer Burgunder (=Pinot Bianco) ist eine in Europa recht weit verbreitete Burgunderrebsorte. Sie bringt harmonische, elegante Weine hervor und eignet sich auch zum Ausbau im Holz. Dieser prachtvolle Weißburgunder wurde bei 20°C im großen Holz vergoren und durfte bis Ende Mai auf der Feinhefe reifen: Vanille und Orangenaromen, unterlegt mit feinen Birnennuancen, balanciert und mineralisch, vielschichtig-komplex mit cremiger Textur. Knapp zusammengefasst: ein Weinchen zum Reinlegen.  <b>Noch eine Flasche auf Lager.</b></p>	8,80
W45	<p><b>Riesling Rote Erde 2016 - Schödl, Weinviertel</b>  <b>Trauben: 100% Riesling; 13,% Vol.; 8,5 g/l Säure, 6 g/l Restzucker; Schrauber</b>          Dieser fruchtbetonte Riesling wächst auf Löss, Schotter und Rotem Tegel: fast opulente Steinobst- und Holunderaromen, am Gaumen Zitrusfrüchte wie Mandarine, kräftige Struktur mit schmelzigem Kern. Besonders zu gebratenem Fisch und Meeresfrüchten wird dieser erstklassige Riesling viel Freude bereiten!</p>	8,50
W46	<p><b>Sauvignon Blanc 2016 - Schödl, Weinviertel</b>  <b>100% Sauvignon Blanc; 13% Vol.; 7,2 g/l Säure, 3 g/l Restzucker; Schrauber</b>          Freunde der aromatischen Sauvignon-Traube sollten sich diesen herrlich duftigen Weißwein nicht entgehen lassen! Stachelbeeren und Paprika in der Nase, dazu feine florale Noten, Maracuja und Holunderblüte im Geschmack. Herrlich knackige Säure und beeindruckende Länge.</p>	8,20
W47	<p><b>Chardonnay 2015 - Schödl, Weinviertel</b>  <b>Trauben: 100% Chardonnay; 13,5% Vol.; 7,2 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; Schrauber</b>          Typischer Chardonnay mit feinen Zitrus- und Nussaromen. Seine cremige Textur verdankt er der teilweisen Fassvergärung und der langen Hefelagerung bis Ende Mai. Die Winzer empfehlen ihn zu Kalbfleisch und kräftigen Saucengerichten.  <b>Derzeit leider ausverkauft.</b></p>	8,20

W48	<p><b>Sämling 2016 - Schödl, Weinviertel</b>  <b>Trauben: 100% Scheurebe; 12% Vol. 6,5 g/l Säure, 3 g/l Restzucker; Schrauber</b>  Der Sämling ist eine Kreuzung aus Riesling und Bukettraube. In Deutschland wird diese Rebsorte zu Ehren ihres Urhebers Scheurebe genannt. Der Sämling vom Weingut Schödl besticht durch sein exotisches Bukett, gepaart mit lebendiger Kräuterwürze und saftigen Grapefruitaromen im Geschmack. Trocken!  <b>Leider wurde witterungsbedingt kein 2017er Jahrgang produziert.</b></p>	6,80
W49	<p><b>Welschriesling 2017 - Schödl, Weinviertel</b>  <b>Trauben: 100% Welschriesling; 12% Vol.; 6,4 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; Schrauber</b>  Ein feinfruchtiger Welschriesling mit typischen Apfel- und Zitrusaromen. Dank trockenen Ausbaus und erfrischender Säure ein idealer Balkon- und Terrassenwein mit nicht zu unterschätzendem Kübelpotenzial.</p>	6,90

### *Region Franken - Weingut Trockene Schmitts*

W65	<p><b>Silvaner Ewig Leben 2017, 1,0 Liter - Trockene Schmitts, Franken</b>  <b>Trauben: 100% Silvaner; 11% Vol.; 5,2 g/L Säure, 0,8 g/L RZ; Schraubverschluss</b>  Ein wunderbar fruchtiger, leichter und selbstverständlich absolut trockener Einstiegs-Silvaner für jeden Tag. Leicht gespritzt auch als erstklassiger Durstlöcher empfehlenswert.</p>	7,90
W66	<p><b>Silvaner Ewig Leben Kabinett 2017 - Trockene Schmitts, Franken</b>  <b>Trauben: 100% Silvaner; 12% Vol.; 5,7 g/L Säure, 0,4 g/L RZ; Schraubverschluss</b>  Der Klassiker aus Franken in seiner natürlichsten Form. Erfrischend und klar, mit feinen Fruchtnoten, die an grünen Apfel erinnern. Der Name der Randersackerer Großlage Ewig Leben wurde im Laufe der Jahrhunderte aus dem Begriff „zum ewigen Lehen geben“ abgeleitet - ein ziemlich pfiffiger und semantisch zweifellos gewinnbringender sprachlicher Kniff.</p>	7,50
W67	<p><b>Silvaner Sonnenstuhl Spätlese 2016 - Trockene Schmitts, Franken</b>  <b>Trauben: 100% Silvaner; 13% Vol.; 5,8 g/L Säure, 0,4 g/L RZ; Schraubverschluss</b>  Der Silvaner in Höchstform: Frisch, an reife gelbe Frucht erinnernd, mit vollem Geschmack und weicher Säure, erzeugt er beeindruckende Dichte und Schmelz am Gaumen. Zusammen mit dem Pfülsen ist der Sonnenstuhl die beste Weinlage Randersackers. Das Herzstück ist bis zu 50% steil und nach Südwesten ausgerichtet. Durch das zerklüftete Muschelkalkgestein, teils mit nur wenigen Zentimetern starker Bodenauflage, suchen die Rebwurzeln bis zu 10 m tief nach Wasser und nehmen dabei die reichhaltigen Mineralien mit auf.</p>	10,50
W68	<p><b>Silvaner Sonnenstuhl Spätlese Alte Reben 2016 - Trockene Schmitts, Franken</b>  <b>Trauben: 100% Silvaner; 13% Vol.; 5,4 g/L Säure, 1,1 g/L RZ; Schraubverschluss</b>  50 Jahre alte, am Steilhang gedeihende Reben liefern die Trauben für diesen großen Silvaner, der 10 Monate im großen Holzfass auf der Vollhefe reift. Im Glas offenbart er zarte Vanilletöne, am Gaumen begeistert er durch Dichte, Eleganz und einen vollen und cremigen Körper.</p>	12,90
W69	<p><b>Riesling Pfülsen Spätlese 2016 - Trockene Schmitts, Franken</b>  <b>Trauben: 100% Riesling; 13,5% Vol.; 7,9 g/L Säure, 2,5 g/L RZ; Schraubverschluss</b>  Das Ideal eines Frankenrieslings aus der Spitzenlage Pfülsen. Kräftig, mit typischer Frucht und ausgeprägt mineralischer Säure. Im zweiten Jahr nach der Ernte entfaltet er seine ganze Klasse und verfügt über immenses Lagerpotenzial.</p>	12,20

## *Rosato, Rosé*

### *Region Latium - Weingut Sergio Mottura*

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

### *Region Marken - Weingut Fattoria Le Terrazze*

R68	<b>Pinkfluid Marche Rosato IGT 2016 - Fattoria Le Terrazze, Marken</b> <b>Trauben: 100% Montepulciano; 12,5% Vol.; Schraubverschluss</b> Antonio Ternis Faible für Rockmusik war sicher nicht ganz unbeteiligt, als er auf die geniale Idee kam, seinem Rosato den Namen "Pinkfluid" zu verpassen. Der eigentliche Coup liegt jedoch wohl eher in der beeindruckenden Klasse dieses aus Montepulciano-Trauben gekelterten Rosé-Weins: feiner Johannisbeerduft in der Nase, am Gaumen Anklänge von Granatäpfeln, langer und geschmeidiger Abgang.	7,90
-----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

### *Region Toskana - Weingut Famiglia Buccelletti*

R15	<b>Albestre Rosato IGP Toscana 2016 - Buccelletti, Toskana</b> <b>Trauben: 100% Sangiovese; 12,5% Vol.; DIAM-Naturkorken;</b> Ein frischer, eher leichtfüßiger (siehe Etikett) Rosato mit feinem Kirscharoma. "Albestre" ist ein kurioser Dialektname für das Val di Chio und bedeutet soviel wie "extravagante Frauen". In ihrer Anfangszeit als Weinproduzentinnen hatten Lidia und Roberta, die Chefinnen des Weinguts, sich diese Bezeichnung als Spitzname eingehandelt.	9,00
-----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

### *Region Niederösterreich - Weingut Winkler*

R55	<b>Zweigelt Rosé 2017 - Winkler, Kremstal</b> <b>Trauben: 100% Zweigelt; 12% Vol.; 5 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; Schraubverschluss</b> Rosé vom Zweigelt, wie wir ihn lieben: absolut trocken, mit ausgewogener Säure und herrlichem Himbeerduft. Ein balkon- und terrassentauglicher Sommerbegleiter, der selbst Hundstage zum reinen Vergnügen macht. Empfohlene Trinktemperatur: wie Bier aus dem Kühlschrank. Empfohlene Trinkzeit: ab 14 Uhr, aber auf eigene Gefahr.	7,60
-----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

### *Region Niederösterreich - Weingut Schödl*

R52	<b>Cuvée Rosengarten Rosé 2017 - Schödl, Weinviertel</b> <b>Trauben: 70% Pinot Noir, 30% Zweigelt; 12% Vol.; 6 g/l Säure, 3 g/l Restzucker; Schraubverschluss</b> Pinot Noir und Zweigelt liefern das Traubenmaterial für diese pffiffige Rosé-Kreation, die den Duft von roten Beeren und Rosenblüten verströmt. Der trockene Ausbau und lebendige Säure sorgen für eine bemerkenswerte Süffigkeit. Man sollte einplanen, dass die maßvolle Beschränkung auf ein, zwei Gläschen möglicherweise misslingt.	7,90
-----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------



## *Dessertwein*

<b>D1</b>	<p><b>Canaiolo Chinato - Tiberio, Toskana</b>  <b>Digestif, Dessertwein; 500 ml; 16,5% Vol.</b></p> <p>Bei der Herstellung des Canaiolo Chinato hat sich Enzo Nocentini an der Tradition des Barolo Chinato orientiert, der Ende des 19. Jahrhunderts von dem piemontesischen Pharmazeuten Giuseppe Cappellano erfunden wurde. Der Clou dieses außergewöhnlichen Dessertweins sind alkoholische Extrakte aus der Rinde des Gelben Chinarindenbaums, die wegen ihres Gehalts an Chinin früher als Heilmittel gegen Malaria und Fieber genutzt wurde. Der Chinarindenbaum stammt ursprünglich aus den Bergwäldern der Anden und hat mit China rein gar nichts zu tun. Weitere Zutaten sind Enzian- und Rhabarberwurzeln, Kardamomsamen und verschiedene Kräuter. Da Barolo in der Toskana nichts verloren hat, verwendet Enzo stattdessen seinen reinsortigen Canaiolo (R21). Nach einer abschließenden Reifung in kleinen Eichenholzfässern entfaltet der Canaiolo Chinato komplexe Gewürzaromen und läuft wunderbar samtig über die Zunge. Zarte Bitterstoffe und zurückhaltende Süße machen ihn zu einem idealen Digestif. Ob er auch gegen Malaria und Fieber hilft, wollen wir mal dahingestellt lassen. Aber ganz sicher schmeckt er auch pur oder mit Eis und Orangenschnitzen als Aperitif. In der dekorativen Schachtel auch ein sehr hübsches Geschenk.</p>	<b>24,00</b>
<b>D2</b>	<p><b>Passum 2007 - Santo Stefano, Toskana</b>  <b>Dessertwein; 500 ml; 15% Vol.</b></p> <p>Die Weißweintrrauben für diesen edlen Dessertwein werden spät geerntet und besonders sorgfältig verlesen. Der Grauschimmel Botrytis cinerea entzieht den Trauben Wasser, wodurch sich die Konzentration des Zuckers und der Aromastoffe erhöht. Der fertige Wein reift dann für 8-10 Monate in kleinen Eichenholzfässern. Ein lieblicher, aber nicht zu süßer Dessertwein mit feinem Duft nach Kastanienhonig. Unsere Empfehlung: Zur Abrundung eines gepflegten Abendessens gereiften Schafskäse mit Honig bestreichen und dazu den Passum servieren!</p>	<b>18,50</b>
<b>D3</b>	<p><b>Muffo IGT 2010 - Sergio Mottura, Latium</b>  <b>Dessertwein; 375 ml; 13,5% Vol.; aus biologischem Weinbau</b></p> <p>Wenn im Herbst Nebelschwaden vom Alviano-See im Tibertal aufsteigen, steigen die Chancen, dass Sergio Mottura eines seiner Meisterwerke, den Muffo, gewinnen kann. Denn dann entwickelt sich auf den dafür vorgesehenen Grechetto-Trauben der Edelfäulepilz (Botrytis cinerea), der den Trauben Wasser entzieht und ihren Gehalt an Zucker und Aromastoffen konzentriert. Nach der Vinifikation reift der Muffo noch ein Jahr lang in kleinen Eichenholzfässern. Der Lohn für den erheblichen Aufwand ist ein unglaublich dichter Dessertwein mit Aromen von Aprikosen, exotischen Früchten und Honig.</p>	<b>18,90</b>

## *Spumante, Frizzante*

S1	<p><b>Vino Spumante, Jahrgang 2007, 0,75 l-Flasche - Sergio Mottura, Latium</b>  <b>Schaumwein; Trauben: 100% Chardonnay; 12% Vol.; Brut oder Nature</b>  Dieser edle Spumante wird nach der klassischen Champagner-Methode hergestellt. Die Gärung findet also in der Flasche statt, die Hefen werden beim "Degorgieren" in Handarbeit entfernt. Seine perfekte Eleganz gewinnt dieser Sekt während der langjährigen Reifung in den Tuffsteinkellern unter dem Hauptplatz von Civitella d'Agliano bei einer konstanten Temperatur von 12°C. Im Glas entfaltet er eine feine Perlage, einen typischen Duft nach frisch gebackenem Brot und schmeckt wunderbar weich, trocken und frisch. Ein Tropfen für besondere Anlässe und eine echte Konkurrenz für französischen Champagner!</p>	21,50
S2	<p><b>Frizzante Zweigelt Rosé 2016 - Winkler, Kremstal</b>  <b>Perlwein; Trauben: 100% Zweigelt; 10,5% Vol.; Schraubverschluss</b>  Ein prickelnder und fruchtiger Aperitif mit feinem Himbeerduft, garniert mit einem Schuss Süße. Unbedingt schön kalt servieren!</p>	9,20
S3	<p><b>Rosé Brut Sekt - Schödl, Weinviertel</b>  <b>Qualitätssekt; Trauben: 100% Pinot Noir; 12,5% Vol.; 6,2 g/l Säure, 5 g/l Restzucker; handgerüttelt;</b>  Auf Sand- und Schotterböden rund um Loidesthal wächst der Pinot Noir (Blauburgunder) für diesen erstklassigen Winzersekt: wunderbar beeriger Duft, ein Hauch von Nuss-Nougat, feine Champagnernoten durch 24-monatige Hefelagerung.</p>	16,90
S4	<p><b>Blanc de Blanc Sekt - Schödl, Weinviertel</b>  <b>Qualitätssekt; Trauben: 90% Chardonnay, 10% Weißburgunder; 12,5% Vol.; 6,2 g/l Säure, 5 g/l Restzucker; handgerüttelt;</b>  Vielschichtiger Duft nach Brioche und Birne. Explosive voluminöse Impressionen, ein toller Hefetouch liefert breite Champagnernoten, endlos am Gaumen.</p>	16,90
S5	<p><b>Donna Giulia Spumante Brut 2013 - Fattoria Le Terrazze, Marken</b>  <b>Schaumwein; Trauben: 100% Montepulciano; 12,5% Vol.; traditionelle Flaschengärung; degorgiert im Januar 2016;</b>  In einem Kellergewölbe aus dem 18. Jahrhundert bleibt dieser formidable Spumante für mindestens drei Jahre in Kontakt mit den Hefen, bevor er degorgiert und die Dosage zugesetzt wird. Feine Perlage, faszinierender Duft nach frisch gebackenem Brot.</p>	14,80
S6	<p><b>Rosantium Spumante Brut Rosé 2010 - Fattoria Le Terrazze, Marken</b>  <b>Schaumwein; Trauben: 50% Montepulciano, 50% Pinot Nero; 12,5% Vol.; traditionelle Flaschengärung; degorgiert im März 2015</b>  Die Reifung des Rosantium ist gleich wie beim Spumante Donna Giulia, doch neben dem Montepulciano sind hier auch 50% Pinot Nero im Spiel. Außerdem dürfen die Trauben bei der Herstellung des Grundweins ein wenig Farbe abgeben. Auf diese Weise entsteht ein eleganter und in jeder Hinsicht prickelnder Brut Rosé.</p>	12,90
S7	<p><b>Spumante Brut Rosato 2015 - Terracruda, Marken</b>  <b>Schaumwein; Trauben: 100% Sangiovese; 12,% Vol.; Méthode Charmat</b>  Dieser duftige Spumante Rosato wird nach der Méthode Charmat hergestellt. Dabei erfolgt die zweite Gärung nicht in Flaschen, sondern in Tanks. Seine feine Perlage und ein intensiver Duft nach Walderdbeeren machen diesen Spumante zu einem köstlichen Aperitif.</p>	12,00
S8	<p><b>Rosental Spumante Brut Rosato 2015 - Kitzmüller, Friaul</b>  <b>Schaumwein; Trauben: 100% Merlot; 12% Vol.; Säure: 5,6 g/l; Restzucker 8,0 g/l;</b>  Der typische Beerenduft des Merlot kommt auch bei diesem nach der Methode Charmat hergestellten Spumante zur Geltung. Eine besonders feine Perlage bereitet Extrafreude am Gaumen. Ideal zu Vorspeisen wie Bruschetta!</p>	12,00

## *Brände*

<b>B1</b>	<p><b>Zwetschgenbrand, 0,5 l-Flasche - Trockene Schmitts, Franken Edelbrand; 42% Vol.</b></p> <p>Dieser edle Zwetschgenbrand wird in der hauseigenen Brennerei der Trockenen Schmitts hergestellt. Die dazu verwendeten Zwetschgen stammen aus eigenem Anbau. Empfohlene Trinktemperatur: 10-16°C. Ein typischer Frankenschnaps!</p>	<b>16,80</b>
<b>B2</b>	<p><b>Fratte di Visciola, 0,5 l-Flasche - Terracruda, Marken Acquavite di Visciole; 40% Vol.</b></p> <p>Zum Abschluss eines gepflegten Essens empfehlen wir ein ganz besondere Spezialität aus dem Marken: den Acquavite di Visciole. Dieser intensiv nach Kirsche duftende klare Schnaps wird aus einer regionalen Sorte von Sauerkirschen gebrannt, die zuvor für die Herstellung von Kirschwein verwendet wurden.</p>	<b>22,00</b>
<b>B3</b>	<p><b>Grappa Caluvia, 0,5 l-Flasche - Famiglia Buccelletti, Toskana aus frischem Trester, in der berühmten Destillerie Nannoni gebrannt; 42% Vol.</b></p> <p>Zur Herstellung dieser erstklassigen Grappa wird der frische Trester des Weinguts unverzüglich zur Destillerie des legendären toskanischen Brennmeisters Gioacchino Nannoni verbracht, wo er innerhalb von 12 Stunden in einem aromaschonenden Verfahren zur Grappa Calluvia gebrannt wird. Wenn Ihnen der wunderbar fruchtige Duft dieser Grappa entgegenströmt, wird Ihnen sofort klar, warum Weingüter, die etwas auf sich halten, ihre eigene Grappa herstellen und ihren Trester nicht an Destillieren liefern, die namenlosen Trester mischen, monatelang in Silos lagern und daraus nichtssagende, zuckergeschönte Massenware für den Supermarkt herstellen.</p>	<b>24,60</b>

## Olivenöl

01	<p><b>OLEUM, Olio Extra Vergine di Oliva</b> St. Stefano, Toskana, aus biologischem Anbau</p> <p>Kaltgepresstes Olivenöl der höchsten Qualitätskategorie. Die verwendeten Oliven der Sorten Frantoio, Moraiolo und Leccino stammen ausschließlich aus den streng biologisch bewirtschafteten Olivenhainen des Landguts St. Stefano und werden in einer traditionellen toskanischen Ölmühle rasch und schonend verarbeitet. Das Oleum duftet intensiv grasig-fruchtig und entfaltet ein kräftiges, herrlich nussiges Aroma am Gaumen. Deswegen eignet es sich besonders zum Rohgenuss, zum Beispiel einfach mit Weißbrot und ein paar Körnern Salz: eine einfache und gesunde Delikatesse!</p> <p><b>Derzeit leider ausverkauft. Ernte 2018 ab Januar erhältlich.</b></p>	0,75 Liter, Best.-Nr. O1-a	17,80
02	<p><b>Frà Evaristo, Olio Extra Vergine di Oliva</b> Il Conventino di Monteciccardo, Marken</p> <p>Verschnitt, überwiegend aus den Sorten Leccino und Frantoio. Duft anfangs nach Bohnenkraut und Disteln, dann fruchtig nach Kiwi und Äpfeln. Im Geschmack zuerst mild, dann angenehm herb und pikant.</p>	0,75 Liter, Best.-Nr. O2-a 3 Liter Bag-in-Box, Best.-Nr. O2-b	17,20 51,50
03	<p><b>Frà Pasquale, Olio Extra Vergine di Oliva</b> aus biologischem Anbau Il Conventino di Monteciccardo, Marken</p> <p>Monocultivar. Sorte: Raggiola. Raggiola ist eine lokale, in der Provinz Pesaro und Urbino verbreitete Olivensorte. Kräutriger Duft nach Thymian und Artischocken, im Geschmack fruchtig und scharf mit feinherben Noten und grünem Pfeffer im Nachklang.</p>	0,5 Liter, Best.-Nr. O3	14,50
04	<p><b>Frà Giocondo, Olio Extra Vergine di Oliva</b> aus biologischem Anbau Il Conventino di Monteciccardo, Marken</p> <p>Monocultivar. Sorte: Leccino. Die Leccino-Olive stammt wohl ursprünglich aus der Toscana, erfreut sich aber in ganz Italien großer Beliebtheit. Sehr kräutriger Duft nach Minze, Baldrian und Rosmarin, am Gaumen fruchtig mit Mandelnoten, im Nachklang feinherb und pikant.</p>	0,5 Liter, Best.-Nr. O4	14,50
06	<p><b>Magrille, Olio Extra Vergine di Oliva, aus</b> biologischem Anbau Famiglia Buccelletti</p> <p>Kaltgepresstes Olivenöl der höchsten Qualitätskategorie. Die Oliven der Sorte Arbequina ergeben ein relativ mildes Öl mit fruchtigem und im Nachklang angenehm nussigem Geschmack.</p> <p><b>Derzeit leider ausverkauft. Ernte 2018 ab Januar erhältlich.</b></p>	1 Liter Kanister, Best.-Nr. O6	17,50
07	<p><b>Olio Extra Vergine di Oliva</b> Fattoria Le Terrazze</p> <p>Aus den Oliven der Sorten Raggia, Frantoio, Leccino, Pendolino, Moraiolo und Piantone di Mogliano wird das exzellente Olivenöl der Fattoria Le Terrazze in einer modernen Mühle mittels kontinuierlichem Verfahren gewonnen und anschließend sofort filtriert, um eine lange Haltbarkeit zu gewährleisten. Es duftet intensiv fruchtig und entfaltet feine Artischocken- und Mandelaromen am Gaumen. Eine gewisse Schärfe beim Rohgenuss zeigt den hohen Gehalt an gesundheitlich wertvollen Polyphenolen an.</p> <p><b>Derzeit leider ausverkauft</b></p>	3 Liter Kanister, Best.-Nr. O6	54,00

## ***Honigspezialitäten aus biologischer Bienenhaltung***

### ***Region Toskana - A.A. Santo Stefano***

Die Honigspezialitäten, die Antonio und Marinella Bernardini in den herrlichen Landschaften um das Chio-Tal herstellen, sind von einzigartiger Vielfalt und Qualität!

<b>H1</b>	<b>Miele di Montagna – Bergblütenhonig</b>	<b>500 g</b>	<b>9,00</b>
<b>H3</b>	<b>Miele di Melata – Waldhonig (derzeit leider ausverkauft)</b>	<b>500 g</b>	<b>9,00</b>
<b>H4</b>	<b>Miele di Castagno – Edelkastanienhonig</b>	<b>500 g</b>	<b>9,00</b>
<b>H5</b>	<b>Miele di Acacia – Akazienhonig (derzeit leider ausverkauft)</b>	<b>250 g</b>	<b>6,50</b>
<b>H7</b>	<b>Miele e Frutta fresca – Honig mit Früchten (nur auf Vorbestellung)</b>	<b>250 g</b>	<b>6,50</b>

## ***Kurzinfos zu unseren Lieferanten***

Ausführliche Informationen und Fotos finden Sie auf unseren Internetseiten.

### **Azienda Agricola Paolo Riz, Friaul**

Weingut der Familie unseres Freundes Fabiano Riz in Brazzano/Cormons nahe der Grenze zu Slowenien.

Wir schätzen diese reinsortigen, einfach und sauber produzierten typisch friaulischen Weine. Weinproben bei der Familie Riz sind nur schwer nüchtern zu überstehen ...

### **Azienda Agricola Thomas Kitzmueller, Friaul**

Winziges Weingut eines Freundes von Fabiano Riz, quasi in der Nachbarschaft gelegen. Der Traminer aromatico von Thomas war der erste Wein, den wir als Händler verkostet haben, ein guter Start! Bei unseren Besuchen im Friaul übernachteten wir immer in einem der Appartements der Familie Kitzmueller.

### **Sergio Mottura, Latium**

Das Weingut von Sergio Mottura befindet sich in Civitella d'Agliano, über dem Tibertal an der Grenze zu Umbrien gelegen. Die Weine werden allesamt biologisch angebaut, die Holzfässer und der Spumante lagern in einem 20 m in die Tiefe reichenden Tuffsteinkeller im alten Ortskern von Civitella. Für seinen „Latour a Civitella“, einen in französischen Eichenholzfässern ausgebauten Grechetto, hat Sergio Mottura mehrfach drei Gläser, die höchste Auszeichnung in der italienischen Weinbibel „Gambero Rosso“, eingeheimst.

### **Famiglia Buccelletti, Toskana**

Das Gut wird von zwei tatkräftigen Frauen geführt, die den Betrieb seit 1996 völlig umgekrempelt haben. Die Wein- und Olivenölproduktion wurde auf den modernsten Stand gebracht und mehrere Bauernhäuser wurden für Urlaubsgäste renoviert. Wer seine Ferien gerne in der Toskana verbringt, kann sich auf der Homepage der Familie Buccelletti ([www.casaliinvaldichio.com](http://www.casaliinvaldichio.com)) über die wirklich wunderschönen Häuser und Appartements informieren.

Das Weingut liegt in der Nähe von Castiglion Fiorentino in einem zauberhaften Seitental des Flusses Chiana, dem Chio-Tal. Etwa 6 Hektar Weinreben und 15 Hektar Olivenplantagen bilden die Grundlage für die hervorragenden Produkte des Guts, deren Qualität uns sofort überzeugt hat. Die Weine sind ausgewogen und ausgesprochen edel, obwohl seit der Neustrukturierung des Betriebs noch nicht allzu viele Jahre ins Land gegangen sind. Das biologisch erzeugte Olivenöl "Olivolo" sucht ohnehin seinesgleichen!

### **Santo Stefano, Toskana**

Antonio und Marinella Bernardini gehen auf ihrem Gut Santo Stefano sehr vielseitigen Tätigkeiten nach. Sie erzeugen Wein, Olivenöl, Honig und Kräuter, daneben vermieten sie auch Ferienwohnungen und betreiben ein Restaurant. Bei der Herstellung der Lebensmittel setzt das Gut ganz auf die biologische Landwirtschaft.

Wie Famiglia Buccelletti befindet sich das Landgut im Chio-Tal nicht weit von Arezzo. Die Gäste des Agriturismo genießen einen wunderbaren Ausblick über die Landschaft. In ihrem Restaurant hat uns Marinella einige Male mit ihren fantastischen Kochkünsten verwöhnt. Dabei haben wir zum Beispiel gelernt, wie wunderbar mit Honig bestrichener Schafskäse schmeckt.

### **Weingut Tiberio, Toskana**

Seit fünf Generationen erzeugt die Familie Nocentini Wein im Chianti-Gebiet. Das Weingut liegt im Arnotal zwischen Florenz und Arezzo am Fuße des gewaltigen Pratomagno-Massivs und umfasst ca. 40 ha Gesamtfläche. Davon sind 5 ha mit Wein und 4 ha mit Olivenbäumen bepflanzt. Für den Wein wird der Tradition entsprechend hauptsächlich (90%) die Sangiovese-Traube angebaut, der Rest verteilt sich auf Canaiolo, Malvasia Nera, Cabernet Sauvignon und Trebbiano. Enzo Nocentini legt viel Wert auf den reinsortigen Ausbau seiner Weine, deshalb findet dieser Umstand auch besondere Erwähnung auf dem Etikett ("cento per cento").

### **Weingut Köllerhaus, Burgenland**

Die seit 1895 im Besitz der Familie Köller befindlichen Weingärten erstrecken sich auf ca. 5,5 ha Anbaufläche an den Hängen des Leithagebirges im vom pannonischen Klima begünstigten Weinbaugebiet Neusiedlersee-Hügelland. Ronald Köller ist Weinbauer mit Leib und Seele; durch seine akribische Arbeit in Weinberg und Keller entstehen handgemachte Weine auf höchstem Niveau. Die Rotweine werden im offenen Eichenbottich vergoren. Biologischer Säureabbau und viel Zeit führen zu samtig milden Weinen mit harmonischem Tanningehalt und dichter Sortencharakteristik.

### **Weingut Erwin Winkler**

"Weine mit Biss" - so hat Erwin Winkler jun. das Ziel seines Strebens als Winzer formuliert und wer seine genialen Weißweine verkostet, wird bald verstehen, was damit gemeint ist. Das Weingut umfasst derzeit ca. 9 ha Rebfläche in den Rieden des Gedersdorfer Weinbergs im Kremstal. Zum Betrieb gehören außerdem ca. 80 ha Landwirtschaft, die Erwin Winkler sen. betreut. Die Gedersdorfer Weingärten erstrecken sich östlich von Krems nördlich der Donau. Legendäre Rieden wie Moosburgerin und Wieland gründen großteils auf mächtigen Lössterassen und bieten ideale Bedingungen für den Anbau von Grünem Veltliner und Riesling.

### **Weingut Schödl**

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

Das Zugpferd des Weinguts ist sicher der Grüne Veltliner, der im Weinviertel die mit Abstand wichtigste Rebsorte darstellt. Die Herkunftsbezeichnung "Weinviertel DAC" garantiert seine hohe Qualität und seinen gebietstypischen Charakter. Doch neben einer ganzen Batterie von erstklassigen Veltlinern erzeugt das Weingut auch eine Vielzahl anderer Weine, die sich qualitativ keineswegs hinter den Veltlinern verstecken müssen.

### **Weingut Il Conventino di Monteciccardo**

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

### **Weingut Fattoria Le Terrazze**

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

### **Weingut Terracuda**



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

#### **Weingut La Biòca**

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

#### **Weingut Trockene Schmitts**

Das Weingut befindet sich nicht weit entfernt von Würzburg im Zentrum des bekannten Weinorts Randersacker im Maindreieck. In namhaften, großteils steilen Lagen wie Pfülben oder Sonnenstuhl bewirtschaften die Schmitts ca. 17 ha Weinberge auf Muschelkalkböden entlang des Mains. Als eines von ganz wenigen Weingütern produzieren die Trockenen Schmitts ausschließlich durchgegorene, „naturreine“ Weine, die weder mit Zucker angereichert noch mit Süßreserven aufgebrezelt werden. Die wichtigste Rebsorte des Weinguts ist der Silvaner. Von der süffigen Literflasche bis zur superedlen Spätlese aus alten Reben arbeiten die Schmitts alle Facetten dieser großartigen fränkischen Rebsorte heraus. Doch auch viele andere Rebsorten wie Riesling, Grauburgunder, Spät- und Frühburgunder bereichern das vielseitige Sortiment.