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
Internet: www.vinumoleum.de

Sortiment & Preise

gültig ab 01.01.2024, alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

Stand: April 2024

- **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 HERMES erfolgt deutschlandweit in der Regel innerhalb von 3 Tagen ab Bestelldatum. Die Versandkosten betragen einheitlich € 7,90 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	**Merlot IGT 2022 - Paolo Riz, Friaul** **Trauben: 100% Merlot; Alkohol: 13%; Naturkorken (Granulat, gereinigt)** 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. **Derzeit leider ausverkauft**	**8,20**
R2	**Refosco IGT 2022 – Paolo Riz, Friaul** **Trauben: 100% Refosco; Alkohol: 13%; Naturkorken (Granulat, gereinigt)** Refosco dal peduncolo rosso ("mit dem roten Stiel") ist eine traditionelle, autochthone Traubensorte des Friaul, die sehr dunkle Rotweine mit einem ausgeprägten Purpurton hervorbringt. Der Refosco vom Weingut Riz verbindet dunkle Beerenfrucht mit kräutrigen Noten. Sein im Stahltank gereifter Körper ist mittelkräftig, mild und rund.	**8,20**
R4	**Il Rosso Vino da Tavola 2020 – Paolo Riz, Friaul** **Trauben: Merlot, Schioppettino, Cabernet Franc; Alkohol: 13%; Naturkorken (Granulat, gereinigt)** 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 im Stahltank ausgebauten, milden Weins. **Derzeit leider ausverkauft**	**7,60**

Region Friaul – Weingut Thomas Kitzmüller

R5	**Cabernet Franc Corte Marie DOC 2022, Thomas Kitzmüller, Friaul** **Trauben: 100% Cabernet Franc; 12% Vol.; Naturkorken (Granulat, gereinigt)** 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. **Noch 2 Flaschen auf Lager**	**8,90**
R6	**Cabernet Franc Collio DOC 2020, Thomas Kitzmüller, Friaul** **Trauben: 100% Cabernet Franc; 12,5% Vol.; Naturkorken (Granulat, gereinigt)** Die Collio-Version des Cabernet Franc bringt die grasig-würzigen Noten der Rebsorte besonders elegant zum Ausdruck. Die Trauben für diesen feinen Rosso wachsen am Rand des Siedlungsgebiets von Brazzano in einem alten Weinberg am Fuße des Monte Quarin. **Derzeit leider ausverkauft**	**12,00**

Region Piemont Weingut La Bióca

R80	**Riccinnebbia, Langhe DOC Nebbiolo 2020 – La Bióca, Piemont** **Trauben: 100% Nebbiolo; Alkohol: 14%; DIAM-Naturkorken** Der "Igel im Nebel" (Riccinnebbia) ist die perfekte Metapher für das Weingut La Bióca, denn der Igel ist das Markenzeichen des Betriebs und der Nebel namensgebend für den Nebbiolo, die berühmte Rotweintraube des Piemont. Der Riccinnebbia ist ein fruchtiger und eleganter Nebbiolo, der 8-10 Monate in Eichenholzfässern reift und die sortentypischen Eigenschaften der Rebsorte in reinster Form zum Ausdruck bringt.	**12,50**
R81	**Stërmà Nebbiolo d'Alba Superiore DOC 2019 – La Bióca, Piemont** **Trauben: 100% Nebbiolo; Alkohol: 14%; Naturkorken** Der Stërmà reift 14 Monate in großen Eichenholzfässern. Im piemontesischen Dialekt bedeutet stërmà „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): Vàte stërmè 'nt la nèbia, was so viel heißt wie "geh dich im Nebel verstecken" oder auf gut bairisch: "Schleich di!"	**16,50**
R83	**Zabaldà, Barbera d'Alba DOC 2020 – La Bióca, Piemont** **Trauben: 100% Barbera; 14,5% Vol.; DIAM-Naturkorken** 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 wuchtigen Spezialitäten wie Polenta pasticciata oder mit Hackfleisch und Käse gefüllten Zwiebeln nicht unterkriegen.	**11,50**
R84	**Adae, Barbera d'Alba DOC Superiore 2019 – La Bióca, Piemont** **Trauben: 100% Barbera; 15% Vol.; DIAM-Naturkorken** 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 Bióca daraus gezaubert haben. **Noch 4 Flaschen auf Lager**	**16,00**

R87	**Daje Mach, Verduno Pelaverga DOC 2019 – La Biòca, Piemont** **Trauben: 100% Pelaverga piccolo; 13,5% Vol.; Naturkorken** Der Verduno Pelaverga wird aus der wenig bekannte Rebsorte Pelaverga piccolo gewonnen und ist eine absolute Rarität. Das typische Charakteristikum dieses hellroten Weins ist das Aroma Schwarzen Pfeffers, das sich sowohl im Glas also auch am Gaumen manifestiert. Zusammen mit einem eher süßlichen Duft, der an reife Walderdbeeren erinnert, ergibt sich ein faszinierendes Bukett.	**15,50**

Region Latium – Weingut Sergio Mottura

R8	**Lazio Rosso, 3 Liter Bag-in-Box – Sergio Mottura, Latium** **Trauben: 80% Merlot, 20% Montepulciano; 13% Vol.; aus biologischem Weinbau** In den "Stachelschwein-Bomben" steckt ein feiner, von der Merlot-Traube dominierter Rotwein in bewährter, biozertifizierter Mottura-Qualität. Die 3-Liter-Bag-in-Box-Abfüllung entspricht 4 Flaschen Wein zum Preis von umgerechnet € 6,00. Da die geniale Ventilkonstruktion keine Luft an den Wein lässt, ist die "Bombe" auch nach dem Öffnen mindestens 3 Wochen ohne Qualitätsverlust haltbar. Es macht also nichts, wenn die Gäste beim Picheln schwächeln - man kann den Wein gemütlich zu Ende trinken.	**24,00**
R11	**Magone IGT 2019 – Sergio Mottura, Latium** **Trauben: 100% Pinot Nero; Alkohol: 13,5%; aus biologischem Weinbau** 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.	**25,00**
R12	**Syracide IGT 2015/16 – Sergio Mottura, Latium** **Trauben: 100% Syrah; Alkohol: 13,5%; aus biologischem Weinbau** Ein Gustostückerl für die Freunde der Stachelschwein-Weine: Sergio Mottura keltert reinsortigen Syrah! Die Rebstöcke wurden 1999 gepflanzt. Der Syracide wird wie Magone und Nenfro 12 Monate im Barrique ausgebaut. Ein dichter, kraftvoller und perfekt gereifter Wein, der üppige Aromen von Brombeere und Zwetschge verströmt. Großes Lagerpotenzial.	**20,50**

Region Toskana – Weingut Famiglia Buccelletti

R16	**Arrone Toscana IGP 2020 – Famiglia Buccelletti, Toskana** **Trauben: Sangiovese, Canaiolo; Alkohol: 13%; DIAM-Korken** Ein sehr regionaltypischer, fruchtiger Rosso mit feinen Kirsch- und Johannisbeeraromen. Schon jung perfekt ausgewogen und trinkreif. Wenn man gerade keine Zeit hat, sich in der Toskana auf die faule Haut zu legen, ist dieser Wein genau der richtige, um sich wenigstens stimmungsmäßig in den Urlaub zu transferieren. Serviertemperatur: ca. 18°C. Empfehlenswert zum Beispiel zu Pastagerichten.	**14,00**
R17	**Poventa Toscana IGT 2018 – Famiglia Buccelletti, Toskana** **Trauben: Sangiovese, Syrah; Alkohol: 14,5%; DIAM-Naturkorken** 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 Hendl aus dem Ofen kombiniert. Trinktemperatur: ca. 18°C.	**20,00**
R18	**Merigge Toscana IGT 2018 – Famiglia Buccelletti, Toskana** **Trauben: 100% Merlot; 15% Vol.; DIAM-Naturkorken** Ausbau: 18 Monate in Eichenholzfässern verschiedener Größe. 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.	**18,00**
R14	**Dimolto IGT Rosso Toscana 2018 – Famiglia Buccelletti, Toskana** **Trauben: 100% Nero d'Avola; 14% Vol.; DIAM-Naturkorken** Ausbau: 18 Monate in Eichenholzfässern verschiedener Größe und weitere 2 Jahre auf der Flasche. Ein (fast) für die Ewigkeit gemachter Rosso aus 100% Nero d'Avola, der 18 Monate in Tonneau-Fässern reift und wunderbare Brombeer-Aromen entfaltet. Mit diesem Wein greifen die Buccellettis eine Vision ihres Großvaters Michele Giusti auf, der den Nero d'Avola bereits in den 50er Jahren im Chio-Tal kultiviert hat.	**28,00**

Region Toskana – Weingut Tiberio

R19	**Sangiovese IGP 2021 – Tiberio, Toskana** **Trauben: 100% Sangiovese; Alkohol: 14%; Naturkorken** 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.	**9,60**
R20	**Malvasia Nera IGP 2019 – Tiberio, Toskana** **Trauben: 100% Malvasia Nera; Alkohol: 14,5%; Naturkorken** In der Toskana wird Malvasia Nera meist mit Sangiovese verschnitten und nur ganz sporadisch reinsortig ausgebaut. 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.	**14,50**
R21	**Canaiolo IGP 2019 – Tiberio, Toskana** **Trauben: 100% Canaiolo Nero; Alkohol: 14,5%; Naturkorken** 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 ausgebaut. 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.	**14,50**

R22	**Nocens IGP 2020 – Tiberio, Toskana** **Trauben: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Canaiolo; Alkohol: 14,5%; Naturkorken** 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.	14,50
R23	**Tibero di Tiberio IGT 2019 – Tiberio, Toskana** **Trauben: 33% Sangiovese, 33% Canaiolo, 33% Malvasia Nera; Alkohol: 14,5%; Naturkorken** 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 weinig und einnehmend. Außerdem empfiehlt er nachdrücklich, den Wein nicht pur, sondern zum Essen zu trinken, zum Beispiel zu einem klassischen bäuerlichen Sonntagsessen wie gebratenes Hähnchen.	15,50

Region Toskana – Weingut Santo Stefano

R24	**Zoccoli Valdichiana DOC 2020 – Santo Stefano, Toskana** **Trauben: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo; Alkohol: 13%; aus zertifiziert biologischem Weinbau; DIAM-Naturkorken** Ein im Stahltank gereifter, fruchtbetonter Tischwein mit den typischen Johannisbeeraromen des Sangiovese. Die Ciliegiolo-Traube verleiht ihm außerdem eine feine kirschige Note. Der Zoccoli ist ein idealer Begleitwein für die Pasta-Gerichte der bäuerlichen toskanischen Küche.	12,00
R25	**Senaia Valdichiana DOC 2018/19 – Santo Stefano, Toskana** **Trauben: Sangiovese, Merlot, Petit Verdot; Alkohol: 13,5%; aus zertifiziert biologischem Weinbau; DIAM-Naturkorken** Drei verschiedene Sangiovese-Sorten sowie ein kleiner Anteil Merlot und Petit Verdot verleihen dem Flaggschiff 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.	18,50

Region Marken, Landgut Il Conventino di Monteciccardo

R60	**Cardoviola IGT 2020 – Il Conventino, Marken** **Trauben: 50% Lacrima, 50% Aleatico; 12% Vol.; DIAM-Naturkorken** 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. **Derzeit leider ausverkauft**	11,00
R61	**Cardorosso Colli Pesaresi Sangiovese DOC 2019 – Il Conventino, Marken** **Trauben: 90% Sangiovese, 10% Merlot; 13,50% Vol.; Nomacorc PlantCorc** Wie in der Toskana gehört der Sangiovese auch in den Marken zu den wichtigsten Traubensorten. Dank der Reifung in gebrauchten Barriques 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.	12,60

R62	**Cardomagno Colli Pesaresi Sangiovese DOC 2015 – Il Conventino, Marken** **Trauben: 100% Sangiovese; 14% Vol.; Naturkorken** 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 Flaschenreifung 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.	**18,80**
R63	**Golia IGT 2016 – Il Conventino, Marken** **Trauben: 100% Sangiovese; 14,5% Vol.; Naturkorken** Dieser fantastische Rotwein trägt nicht zufällig den Namen des biblischen Riesen Goliath. Er strotzt vor Kraft und ist für einen Sangiovese dennoch überraschend geschmeidig und rund. Dies verdankt er einer 30-monatigen Reifung in Barrique-Fässern in zweiter Belegung. Dezente Holznoten sind perfekt eingebunden, die Beerenaromen der Rebsorte bleiben unverfälscht im Vordergrund. Schon jetzt trinkreif.	**24,50**

Region Marken, Weingut Fattoria Le Terrazze

R65	**Rosso Conero DOC 2019 – Fattoria Le Terrazze, Marken** **Trauben: 100% Montepulciano; 13,5% Vol.; Diamkorken** Der Montepulciano gehört zu den bedeutendsten Rotweintrauben 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.	**11,00**
R66	**Sassi Neri Conero Riserva DOCG 2018 – Fattoria Le Terrazze, Marken** **Trauben: 100% Montepulciano; 13,5% Vol.; Naturkorken** 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.	**23,00**

Region Marken, Weingut Terracruda

R70	**Orcio Sangiovese Colli Pesaresi DOC 2022 – Terracruda, Marken** **Trauben: 100% Sangiovese; 13,5% Vol.; PlantCorc** Ein junger und preisgünstiger Sangiovese, der die Charakteristika dieser genialen Rotweintraube perfekt zum Ausdruck bringt: kräftige Struktur, aber für einen so jungen Sangiovese bemerkenswert geschmeidig, sensationell intensive Rote Johannisbeere, kompromisslos trocken. Seine Geradlinigkeit prädestiniert den Orcio zu einem Immer-und-Überall-Trinkwein, der nie langweilig wird und praktisch zu jedem Essen passt.	**9,70**
R71	**Olpe Sangiovese Riserva Colli Pesaresi DOC 2019 – Terracruda, Marken** **Trauben: 100% Sangiovese; 14% Vol.; DIAM-Naturkorken** 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 wuchtiger, körperreicher Sangiovese mit großem Lagerpotenzial. Durch den Fassausbau sind die typischen Johannisbeer- und Kirscharomen des Sangiovese mit feinen Gewürznoten unterlegt. Empfehlenswert vor allem zu fettreichen Fleischgerichten oder pur für einen genussvollen Tagesausklang.	**12,80**
R72	**Profondo Sangiovese Riserva Colli Pesaresi DOC 2016 – Terracruda, Marken** **Trauben: 100% Sangiovese; 14,5% Vol.; Naturkorken** 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.	**23,00**
R73	**Vettina Pergola DOC Aleatico 2021 – Terracruda, Marken** **Trauben: 100% Aleatico; 13,5% Vol.; PlantCorc** 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.	**10,20**
R74	**Ortaia Aleatico Superiore Pergola DOC 2019 – Terracruda, Marken** **Trauben: 100% Aleatico; 14,5% Vol.; DIAM-Korken** Diese im Barrique ausgebaute Superiore-Edition des Aleatico ist schlichtweg genial: Die florealen und kirschigen Aromen der Traube harmonieren prächtig mit den würzigen Noten aus dem Eichenholz. Die lange Reifung verleiht dem Wein Harmonie und Geschmeidigkeit.	**15,40**

Region Apulien, Weingut Elda Cantine

R90	**Il Primo, Nero di Troia IGP 2021 – Elda Cantine, Apulien** **Trauben: 100% Nero di Troia; 14% Vol.; Verschluss: PlantCorc** Der Nero di Troia ist eine sehr alte süditalienische Rebsorte, die seit etwa 15 Jahren eine Renaissance erlebt. "Il Primo" war der erste Nero di Troia des Weinguts und legte damit gleichsam das Fundament für seine gesamte Weinproduktion. Intensive Aromen von schwarzen Beeren, Lakritze und Leder sind absolut typisch für diese Rebsorte und entfalten sich wie beim Il Primo bereits in der im Stahltank ausgebauten Version. Aufgrund seiner kraftvollen Tannin- und Säurestruktur sollte man diesen Rosso bevorzugt zu eher deftigen Gerichten genießen und tunlichst von Schokolade fernhalten.	**9,50**
R91	**Ettore, Nero di Troia IGP 2017 – Elda Cantine, Apulien** **Trauben: 100% Nero di Troia; 16% Vol.; Verschluss: Naturkorken** Hektor, der kühne Held des Trojanischen Kriegs, verkörpert die unbezähmbare Kraft dieses großartigen Nero di Troia, der 12 Monate in Barrique- und Tonneau-Fässern reift. Zu den dunklen Beerenaromen der Rebsorte gesellen sich würzige Noten von Vanille, schwarzem Pfeffer und Tabak. Am Gaumen trotz seiner Jugend schon ziemlich rund und mit sanften Röstaromen. Ein kongenialer, wuchtiger Begleitwein zu opulenten Gerichten wie Gänsebraten oder Lammkeule aus dem Ofen.	**18,00**
R92	**Garbino, Primitivo IGP 2019 – Elda Cantine, Apulien** **Trauben: 100% Primitivo; 13% Vol.; Verschluss: PlantCorc** Seinen Namen verdankt dieser Wein einem warmen Südwestwind, der an den Küsten des Gargano bläst. Und in der Tat, kaum trinkt man eine Flasche davon, schon ist einem warm! Aber Spaß beiseite, der Garbino ist ein feiner Primitivo, der sich aufs Angenehmste von dem pappsüßen Plempel abhebt, der seit Jahren die Supermärkte überschwemmt. Seine Aromen erinnern an Kirsche, Schlehe, rote Beeren und Marzipan. Am Gaumen ist er samtig und weich.	**9,50**
R93	**Contralto, Negroamaro IGP 2018 – Elda Cantine, Apulien** **Trauben: 100% Negroamaro; 13% Vol.; Verschluss: PlantCorc** In der Musik bezeichnet Contralto eine tiefe Frauenstimme. Beim diesem Wein steht der Name für die Weichheit und Tiefgründigkeit des Negroamaro. Seine Aromen erinnern an Zwetschge, Brombeere und Schwarzen Holunder. Der Contralto wird im Stahltank ausgebaut und sollte zu eher deftigen Gerichten oder reifem Käse getrunken werden. **Derzeit leider ausverkauft**	**9,00**
R94	**Nero di Troia IGP 5-Liter-Bag-in-Box – Elda Cantine, Apulien** **Trauben: 100% Nero di Troia; 13,5% Vol.** Ein feiner Tischwein mit den typischen Nero-di-Troia-Aromen, die an Schwarzbeeren erinnern. Ideal zum gepflegten Picheln in netter Gesellschaft! Die Bag-in-Box schont zudem den Geldbeutel und die Umwelt. Zumindest im Sommer schmeckt er leicht gekühlt (ca. 14-18°C) am besten! **Derzeit leider ausverkauft**	**26,00**

Region Burgenland – Weingut Köllerhaus

R36	**Zweigelt 2021 – Köllerhaus, Burgenland** **100% Zweigelt; 13% Vol.; 1,0 g/L RZ, 5,4 g/L Säure; Schraubverschluss** Ein klassisch im Stahltank ausgebauter, geradliniger Zweigelt mit typischem Kirschduft, würzigen Noten und milder Säure. Sehr empfehlenswert beispielsweise als feiner Tischwein zu alltäglichen Gerichte wie Pasta oder Pizza	**8,50**
R37	**Merlot 2020 – Köllerhaus, Burgenland** **100% Merlot; 14% Vol.; 1,0 g/L RZ, 6,7 g/L Säure; Schraubverschluss** Ein großer Profiteur des heißen Sommers ist der Merlot. Obwohl diese Sorte stets etwas später austreibt, erreicht sie hohe Zuckergrade und wird sehr extraktreich. Mit tiefdunklem Granat, purpur Reflexen, einer dunklen Kirschnase und einem gehaltvollem, tanninarmem Körper sorgt dieser Merlot für ein entspanntes Trinkvergnügen, egal ob zum Essen oder pur. Der Ausbau im Stahltank und eine lange Flaschenreifung machen den Wein bemerkenswert geschmeidig und rund.	**9,80**
R38	**Blaufränkisch Reserve 2019 – Köllerhaus, Burgenland** **100% Blaufränkisch; 14% Vol.; 1,0 g/L RZ, 5,5 g/L Säure; Schraubverschluss** Die Trauben für diesen Blaufränkisch gedeihen auf tiefgründigen Braunerdeböden aus Lehm nahe Großhöflein. Nach der Vinifikation reifte der Wein 18 Monate in gebrauchten und neuen Barriques. Im Glas entfaltet er fruchtige Noten von Brombeere und Kirsche, einen Hauch von Vanille und Honig. Am Gaumen gibt er sich saftig, voluminös und weich.	**8,80**
R39	**Blaufränkisch Leithaberg DAC 2019 - Köllerhaus, Burgenland** **Trauben: 100% Blaufränkisch; 14% Vol.; 1,0 g/L RZ, 5,1 g/L Säure; Schraubverschluss** Auf den kalkreichen tiefgründigen Böden der Lage Langenrain entsteht die elegante kühle Mineralik dieser traditionsreichsten Rebsorte im Burgenland. Nur fein selektioniertes Traubengut erreicht den Maischebottich dieses kräftig-korpulenten Blaufränkisch, der 18 Monate in vorwiegend neuen Barriques ausgebaut wird. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, schokoladig-tabakig, unterlegte Waldbeeranklänge, zart nach Kirschen, dezente Orangen, komplex, frische Säurestruktur, würzig-mineralisch, cremig-konzentriertes Zwetschgenleder im Nachhall.	**14,50**
R40	**Cabernet Sauvignon Reserve 2020 - Köllerhaus, Burgenland** **Trauben: 100% Cabernet Sauvignon; 14% Vol.; 1,0 g/L RZ, 6,3 g/L Säure; Schraubverschluss** Ein in Eichenbarriques gereifter Cabernet Sauvignon von kraftvoller Komplexität und raffinierter Tiefe. Im Glas zeigt dieser dunkles Rubingranat, violette Reflexe mit schwarzem Kern, cremige Waldbeeren, etwas Vanille, sowie dezente Röstaromen. Mächtiger Körper, integrierte Tannine, Brombeermarmelade im Nachhall, zarte Fruchtsüße im Rückgeschmack, delikate Nuancen von geröstetem Eichenholz. Noten von dunkler Schokolade und eine subtile Würze runden das Geschmackserlebnis ab. Lang anhaltendes Beerenfruchtfinish.	**13,60**
R41	**Rossgraben 2018 - Köllerhaus, Burgenland** **Trauben: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Syrah; 14% Vol.; 1,1 g/L RZ, 5,3 g/L Säure; Schraubverschluss** Eine fast schon legendäre Cuvée, die uns seit jeher begeistert. Der fruchtig-mineralische Blaufränkisch verbindet sich hier mit pelzigem hochreifem Cabernet Sauvignon und lässt eine komplexe Fusion aus Cassis, Brombeere, Paprika und Kirschenkonfit entstehen, eingehüllt durch die Fruchtfülle des Syrah. Kräftiges Rubingranat, purpurne Reflexe mit sanfter Randaufhellung. Wuchtige Beerenfrucht mit frischem cremigen Fruchtleder, seidige Tannine am Gaumen. Gehaltvolle Aromatik mit Vanille-Nougat-Kopfnoten. Lang anhaftender molliger roter Weingartenpfirsich mit entspanntem Säurebogen und Dörrpflaumenecho.	**14,80**
R42	**Syrah 2018 - Köllerhaus, Burgenland** **Trauben: 100% Syrah; 14% Vol.; 1,2 g/L RZ, 5,2 g/L Säure; Schraubverschluss** Nach 20 Jahren haben die Köllers zum ersten Mal wieder einen reinsortigen Syrah abgefüllt. In dieser Zeit konnten die Reben tief wurzeln und durch die wärmeren und länger andauernden Sommer hochreife Trauben gedeihen lassen. Das Ergebnis ist ein absoluter Spitzenwein aus dieser wärmeliebenden Rebsorte: Starkes Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase molliges Beerenkonfit mit Vanillenuancen, am Gaumen voluminöse Fruchtfülle nach Zwetschke, Johannisbeeren und Veilchen im Nachhall. Der Körper ist cremig und fein strukturiert, mit eingewobenen reifen Tanninen und Schokoladenanklängen.	**13,20**

Region Niederösterreich, Weingut Schödl, Weinviertel

R49	**Pinot Noir 2018 – Schödl, Weinviertel** **Trauben: 100% Pinot Noir; 13% Vol.; Naturkorken** Eleganz und Finesse pur! Dieser edle Pinot Noir besticht mit seiner komplexen Aromatik von Lakritze, Hagebutten, Gewürznelken und schwarzem Pfeffer. Sehr konzentriert und intensiv, mit feiner Tannin-Struktur, kristalliner Säure und seidigem Abgang. 18 Monate im Barrique gereift. **Derzeit leider ausverkauft**	**14,20**
R50	**St. Laurent Dorflagen 2021 Bio – Schödl, Weinviertel** **Trauben: 100% St. Laurent; 12,5% Vol.; Schraubverschluss** Der St. Laurent Dorflagen wird in mittelgroßen gebrauchten Eichenholzfässern ausgebaut. Seine intensiven Kirscharomen, eine dichte, aber gerbstoffarme Struktur und ein moderater Alkoholgehalt von 12,5% prädestinieren ihm zu einem süffigen Wein für jeden Tag, den man im Sommer auch problemlos ein wenig herunterkühlen kann.	**9,80**

Weißweine

Region Friaul – Weingut Paolo Riz

W1	**Malvasia Istriana IGT, 2022 - Azienda Agricola Paolo Riz, Friaul** **Trauben: 100% Malvasia Istriana; Alkohol: 12,5%; Naturkorken (Granulat, gereinigt)** 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!	**8,20**
W2	**Bianco (=Tocai Friulano!) IGT, 2022 - Azienda Agricola Paolo Riz, Friaul** **Trauben: 100% Tocai Friulano; Alkohol: 13%; Naturkorken (Granulat, gereinigt)** 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.	**8,20**
W3	**Chardonnay IGT, 2020 - Azienda Agricola Paolo Riz, Friaul** **Trauben: 100% Chardonnay; Alkohol: 14%; Naturkorken (Granulat, gereinigt)** Ein kraftvoller Chardonnay, der die fruchtig-nussigen Aromen der Rebsorte dank des Ausbaus im Stahltank völlig unverfälscht zur Geltung bringt.	**7,50**

Region Friaul – Weingut Thomas Kitzmüller

W6	**Friulano "Corte Marie" DOC 2022 – A.A. Th. Kitzmüller, Friaul** **Trauben: 100% Tocai Friulano; 13% Vol.; 5 g/l Säure; 1,5 g/l Restzucker; Naturkorken (Granulat, gereinigt)** 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). **Derzeit leider ausverkauft**	**8,90**
W7	**Malvasia "Juliae" DOC 2022 – A.A. Th. Kitzmüller, Friaul** **Trauben: 100% Malvasia Istriana; 14,5% Vol.; 4,3 g/l Säure; 2,8 g/l Restzucker; Naturkorken (Granulat, gereinigt)** 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 ausgebaut, 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.	**10,40**
W8	**Traminer Aromatico Collio DOC, 2022 – A.A. Th. Kitzmüller, Friaul** **Trauben: 100% Traminer Aromatico; 14,5% Vol.; 4,5 g/l Säure; 4 g/l Restzucker; Naturkorken (Granulat, gereinigt)** 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 dieses Collio-Weins ist ein Meisterwerk: feiner Duft nach Rosen und Holunderblüte, am Gaumen extrem dicht mit Gewürz- und Zitrusnoten, wuchtiger Körper. Passt hervorragend zu Gebäck, aber auch mit einem kräftigen Camembert nimmt der Traminer es locker auf.	**13,20**
W9	**Ribolla Gialla Collio DOC, 2022 – A. A. Th. Kitzmüller, Friaul** **Trauben: 100% Ribolla Gialla; 12,5% Vol.; 5,6 g/l Säure; 1,4 g/l Restzucker; Naturkorken (Granulat, gereinigt)** 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. **Derzeit leider ausverkauft**	**12,00**
W10	**Friulano Collio DOC, 2022 – A. A. Th. Kitzmüller, Friaul** **Trauben: 100% Tocai Friulano; 13,5% Vol.; 4,7 g/l Säure; 1,2 g/l Restzucker; Naturkorken (Granulat, gereinigt)** 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!	**12,00**
W11	**Sauvignon Blanc Collio DOC, 2022 – A. A. Th. Kitzmüller, Friaul** **Trauben: 100% Sauvignon Blanc; 13,5% Vol.; 5,4 g/l Säure; 2,6 g/l Restzucker; Naturkorken (Granulat, gereinigt)** Der Sauvignon Blanc ist im deutschsprachigen Raum auch als Muskat-Sylvaner bekannt und gehört zu den edelsten aromatischen Rebsorten. Reinsortig ausgebaut 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. **Derzeit leider ausverkauft**	**12,60**

Region Latium – Weingut Sergio Mottura

W16	**Lazio Bianco, Bag-in-Box, 3 Liter - Sergio Mottura, Latium** **Procanico, Grechetto; 13% Vol.; 5 g/l Säure; 0,5 g/l Restzucker; aus biologischem Weinbau** Der Lazio 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 € 5,00 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! **Derzeit leider ausverkauft**	**20,00**
W13	**Tragugnano, Orvieto DOC 2021 - Sergio Mottura, Latium** **Trauben: 50% Grechetto, 40% Procanico, 10% Sauvignon Blanc; Alkohol: 14%; 4,7 g/l Säure; 0,2 g/l Restzucker; aus biologischem Weinbau; Schraubverschluss** 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.	**12,00**
W14	**Poggio della Costa IGT, 2021 - Sergio Mottura, Latium** **Trauben: 100% Grechetto; Alkohol: 14,5%; 4,7 g/l Säure; 0,3 g/l Restzucker; aus biologischem Weinbau; Schrauber** 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. In der italienischen Weinbibel 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.	**13,20**

Region Marken, Weingut Terracruda

W54	**Boccalino Bianchello del Metauro DOC 2023 Bio – Terracruda, Marken** **Trauben: 100% Bianchello del Metauro; 12,5% Vol.; 5,9 g/l Säure, 4,7 g/l Restzucker; Schrauber; aus biologischem Weinbau** 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.	**8,80**
W55	**Campodarchi Bianchello del Metauro Superiore DOC 2022 – Terracruda, Marken** **Trauben: 100% Bianchello del Metauro; 13,5% Vol.; 5,2 g/l Säure, 3,8 g/l Restzucker; DIAM-Korken; aus zertifiziert biologischem Weinbau;** Früher hatten wir den Campodarchi nicht im Sortiment, weil wir mit Barrique-Noten im Weißwein ein bisschen auf Kriegsfuß stehen. Inzwischen wird nur noch ein kleiner Teil des Weins in neuen Eichenholzfässern ausgebaut, und schon präsentiert sich dieser Bianchello Superiore ganz nach unserem Geschmack: mit den typischen Aromen dieser großartigen Traube, immens dicht und mit langem Nachhall.	**12,90**
W56	**Innominata IGT 2021 – Terracruda, Marken** **Trauben: 100% Garofanata; 13,5% Vol.; 5,7 g/l Säure, 3 g/l Restzucker; PlantCorc** Auch der zweite "Vogerlwein" des Weinguts wird aus einer sehr alten autochthonen Rebsorte gewonnen, die schon fast in Vergessenheit geraten war. Im Glas offenbart dieser rare Weißwein Aromen von Nelkenblüten und Citrusfrüchten, am Gaumen gefällt er mit erfrischender Säure und feiner Mineralität.	**12,00**
W57	**Incrocio Bruni 54 IGT 2022 – Terracruda, Marken** **Trauben: 100% Incrocio Bruni; 13,5% Vol.; 6,5 g/l Säure, 3 g/l Restzucker; DIAM-Naturkorken** 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. Der Weißwein, den das Team von Terracruda aus diesen Trauben gewinnt, entfaltet vielschichtige Aromen von Tomatenblättern, Zitrusfrüchten und Holunderblüte. Im Abgang enorm lang und nachhaltig.	**12,00**

Region Apulien, Weingut Elda Cantine

W20	**Calandra IGP 2020 – Elda Cantine, Apulien** **Trauben: 100% Bombino Bianco; 12,5% Vol.; 3,5 g/l Säure, 0,6 g/l Restzucker; Verschluss: PlantCorc** Die Kalanderlerche (it. Calandra) ist eine Charakterart der historischen nordapulischen Landschaft Capitanata. Für das kleine Vogerl ist diese vor allem als Kornkammer interessant, für uns Weintrinker eher als Anbaugebiet des Bombino Bianco. Das "weiße Bömbchen" ist eine recht ertragreiche, spät reifende Rebsorte, die ausgezeichnete Weißweine ergibt, wenn man sie nicht als Massenträger missbraucht. Ein kurzer Aufenthalt im Holzfass verleiht der mirabellenfruchtigen Calandra einen Schuss Vanille und Röstaromen, die an gebrannte Mandeln erinnern. **Derzeit leider ausverkauft**	**8,20**
W21	**Elis IGP 2022 – Elda Cantine, Apulien** **Trauben: 100% Falanghina; 13% Vol.; 5,3 g/l Säure, 0,6 g/l Restzucker; Verschluss: PlantCorc** Elis ist der Name eines lebhaften und mediterranen Mädchens, das den Charakter dieser temperamentvollen Falanghina wiederspiegelt. Im Glas verströmt sie spektakuläre Citrusaromen mit Anklängen von Ananas, am Gaumen mundet sie mineralisch, hält dank frischer Säure lange an und streut im Abgang eine Prise Meersalz ein. Ihre starke Persönlichkeit prädestiniert die Elis als Begleitwein für Gerichte wie gegrillten Fisch und Krustentiere. Am besten etwas über Kühlschranktemperatur servieren, damit sich die feinen Aromen voll entfalten.	**9,00**

Region Niederösterreich, Weingut Winkler, Kremstal

W29	**Grüner Veltliner loess.eins 2022 DAC – Winkler, Kremstal** **Trauben: 100% Grüner Veltliner; 12% Vol.; 5,7 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; Schrauber** Der Grüne Veltliner ist die dominierende Traubensorte auf den mächtigen Lössterassen 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.	**7,40**
W30	**Grüner Veltliner Gedersdorf 2022 DAC – Winkler, Kremstal** **Trauben: 100% Grüner Veltliner; 12,5% Vol.; 6,8 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; Schrauber** Der Klassiker aus besten Terrassenlagen. Mit etwas Wiesenkräutern unterlegte Maracujanuancen, Orangenzesten, zarte Melissenoten. Saftig, frische Struktur, gelbe Apfelnoten im Abgang. Grüner Veltliner in Reinkultur!	**8,40**
W31	**Grüner Veltliner Ried Vordernberg 2022 DAC – Winkler, Kremstal** **Trauben: 100% Grüner Veltliner; 13% Vol.; 6,1 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; Schrauber** 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 intensiven Obstaromen, die an Äpfel und Birnen erinnern.	**9,90**
W32	**Grüner Veltliner Ried Gebling 2021 DAC – Winkler, Kremstal** **Trauben: 100% Grüner Veltliner; 13% Vol.; 5,9 g/l Säure, 1,6 g/l Restzucker; Schrauber** Ein grandioser Lagenveltliner mit intensiven Fruchtaromen reifer Birnen und einem Schuss Zitrusfrucht, die ein wenig an Riesling erinnern. Am Gaumen saftig und harmonisch. Der felsige Konglomeratboden der Riede Gebling verleiht ihm eine einzigartige Mineralität.	**11,40**
W33	**Grüner Veltliner Moosburgerin 2021 DAC Reserve – Winkler, Kremstal** **Trauben: 100% Grüner Veltliner; 13,5% Vol.; 5,8 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; Schrauber** 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.	**12,60**
W34	**Grüner Veltliner Wieland 2019 DAC Reserve – Winkler, Kremstal** **Trauben: 100% Grüner Veltliner; 13,5% Vol.; 5,1 g/l Säure, 1,5 g/l Restzucker; Schrauber** 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.	**14,90**
W35	**Riesling Steingraben 2021 Kremstal DAC – Winkler, Kremstal** **Trauben: 100% Riesling; 13% Vol.; 7,7 g/l Säure, 2,8 g/l Restzucker; Schrauber** 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. Saftig, elegant, angenehme Fruchtsüße, frischer Säurebogen, ausgeprägte Mineralik.	**10,40**
W36	**Riesling Privat 2021 Kremstal Reserve DAC – Winkler, Kremstal** **Trauben: 100% Riesling; 13% Vol.; 6,1 g/l Säure, 1,9 g/l Restzucker; Schrauber** Duftiges Steinobst in der Nase, Pfirsich-Mango-Anklänge am Gaumen, elegantes Säurespiel, langer mineralischer Nachdruck, kurzum: ein genialer Riesling aus einem perfekten Jahrgang. Aufgrund seines enormen Reifepotenzials lohnt es sich, die ein oder andere Flasche für ein paar Jährchen im Keller zu horten.	**19,00**

W37	**Neuburger Felicitas 2021 – Winkler, Kremstal** **Trauben: 100% Neuburger; 13% Vol.; 6,8 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; Schrauber** Der Neuburger ist eine bei uns kaum bekannte, urösterreichische Weißweinrebe, die ihren Ursprung wahrscheinlich in der Wachau hat. Aufgrund seiner nussigen Aromen wird er oft mit Burgunderweinen verglichen. Der Neuburger Felicitas zeichnet sich durch einen fruchtigen Duft nach reifen Birnen und eine angenehm frische Säure aus. Die nussigen Aromen entfalten sich vor allem am Gaumen und im Abgang.	10,50
W38	**Gelber Muskateller Steingraben 2022 – Winkler, Kremstal** **Trauben: 100% Gelber Muskateller; 12% Vol.; 7,2 g/l Säure, 3,2 g/l Restzucker; Schrauber** Gelber Muskateller ist eine sehr alte, hochwertige Weißweintraube, 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.	9,20
W39	**Chardonnay Marchgasse 2020 – Winkler, Kremstal** **Trauben: 100% Chardonnay; 13,5% Vol.; 6.6 g/l Säure, 2,5 g/l Restzucker; Schrauber** 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!	9,90

Region Niederösterreich, Weingut Schödl, Weinviertel

W41	**Grüner Veltliner Löss&Lehm 2022 Weinviertel – Schödl, Weinviertel** **Trauben: 100% Grüner Veltliner; 12,5% Vol.; 6 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; aus biodynamischem Weinbau; Schraubverschluss** Tiefgründiger Lössboden und kalkhaltiger Lehm bilden die Grundlage für diesen Grünen Veltliner. Auf den Hängen und Hochplateaus unserer Hügellandschaft erreichen wir perfekte Balance zwischen Reife und Säure für einen straffen würzigen Veltliner aus dem Weinviertel. Weißer Pfeffer, Kräuternuancen und Apfel-, Birnenaromen prägen den Geschmack. Wein mit Tiefgang und Eleganz. Weinviertler Paradeveltliner, wie er sein soll.	9,80
W42	**Grüner Veltliner Blumenthal 2021 Weinviertel – Schödl, Weinviertel** **Trauben: 100% Grüner Veltliner; 12,5% Vol.; 6,5 g/l Säure, 2 g/l Restzucker; aus biodynamischem Weinbau; Schraubverschluss** Ein Lagenveltliner vom Feinsten: Exotisch-würzige Nase, am Gaumen verspielte Apfel- und Birnenfrucht mit frischer Struktur, garniert mit dem typischen Weinviertler Pfefferl.	12,50
W45	**Riesling Rote Erde 2021 – Schödl, Weinviertel** **Trauben: 100% Riesling; 13% Vol.; 7 g/l Säure, 2 g/l Restzucker; aus biodynamischem Weinbau; Schraubverschluss** 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!	12,00
W46	**Sauvignon Blanc 2022 – Schödl, Weinviertel** **Trauben: 100% Sauvignon Blanc; 13% Vol.; 6,5 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; aus biodynamischem Weinbau; Schraubverschluss** 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. Erfrischende Säure und beeindruckende Länge runden das Gesamtbild ab.	11,90

Region Franken – Weingut Trockene Schmitts

W65	**Silvaner Ewig Leben 2022, Literflasche – Trockene Schmitts, Franken** **Trauben: 100% Silvaner; 11,5% Vol.; 5,3 g/L Säure, 0,3 g/L RZ; Schraubverschluss** Ein wunderbar fruchtiger, leichter und selbstverständlich absolut trockener Einstiegs-Silvaner für jeden Tag. Leicht gespritzt auch als erstklassiger Durstlöscher empfehlenswert.	**8,20**
W66	**Blauer Silvaner Ewig Leben Kabinett 2021 – Trockene Schmitts, Franken** **Trauben: 100% Blauer Silvaner; 12% Vol.; 5,7 g/L Säure, 0,7 g/L RZ; Schraubverschluss** Ein Silvaner, der durch Mutation blaue Trauben hat. Leicht würzig, mit vollem Geschmack und angenehm weicher Säure, ist er oft etwas erdiger und mineralischer, aber unverkennbar ein echter Silvaner. Die Rebsorte ist außerdem eine Rarität, denn weltweit gibt es nur ca. 20 Hektar davon, überwiegend in der Würzburger Gegend.	**8,90**
W67	**Silvaner Sonnenstuhl Spätlese 2021 – Trockene Schmitts, Franken** **Trauben: 100% Silvaner; 13% Vol.; 5,9 g/L Säure, 0,5 g/L RZ; Schraubverschluss** Der Silvaner in Höchstform: Frisch, an reife gelbe Frucht erinnernd, mit vollem Geschmack und weicher Säure, erzeugt er beeindruckende Dichtheit und Schmelz am Gaumen. Zusammen mit dem Pfülben 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.	**10,80**
W68	**Silvaner Sonnenstuhl Spätlese Alte Reben 2020 – Trockene Schmitts, Franken** **Trauben: 100% Silvaner; 13,5% Vol.; 5,6 g/L Säure, 1,2 g/L RZ; Schraubverschluss** 50 Jahre alte Reben liefern die Trauben für diesen großen Silvaner, der 10 Monate im großen Holzfass auf der Vollhefe reift. Im Glas offenbart er mit zarter Vanille unterlegte reife Fruchtaromen, am Gaumen begeistert er durch Dichte, Eleganz und einen vollen und cremigen Körper. Der älteste Silvaner-Weinberg des Weinguts wurde 1967 am Steilhang des Sonnenstuhls gepflanzt und weist 45° Steigung auf.	**12,90**
W69	**Riesling Pfülben Spätlese 2020 – Trockene Schmitts, Franken** **Trauben: 100% Riesling; 13% Vol.; ca. 7,3 g/L Säure, 0,7 g/L RZ; Schraubverschluss** Das Ideal eines Frankenrieslings aus der Spitzenlage Pfülben. Kräftig, mit typischer Frucht und ausgeprägt mineralischer Säure. Im zweiten Jahr nach der Ernte entfaltet er seine ganze Klasse und verfügt über immenses Lagerpotenzial.	**12,80**
W70	**Sauvignon Blanc Ewig Leben 2021 – Trockene Schmitts, Franken** **100% Sauvignon Blanc; 12,5% Vol.; 6,3 g/L Säure, 1,9 g/L RZ; Schraubverschluss** In den letzten 20 Jahren ist er zu einer der beliebtesten weißen Rebsorten weltweit aufgestiegen, was er seinem ausgeprägten Aroma und seiner knackigen Frische zu verdanken hat. Ein fruchtiger Weißwein mit pikanten Johannis- und Stachelbeeraromen sowie "grünen" Noten wie frisch gemähtes Gras und Grapefruit.	**11,00**

Rosato, Rosé

Region Marken – Weingut Fattoria Le Terrazze

R68	**Pinkfluid Marche Rosato IGT 2020 – Fattoria Le Terrazze, Marken** **Trauben: Montepulciano, Syrah; 12,5% Vol.; Schraubverschluss** 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. **Derzeit leider ausverkauft**	9,20

Region Marken – Weingut Terracruda

R76	**Codazzo Pergola DOC Rosato 2022 – Terracruda, Marken** **Trauben: 100% Aleatico; 12,5% Vol.; PlantCorc, aus zertifiziert biologischen Weinbau** Die Aleatico-Traube verleiht diesem Rosato intensive Fruchtaromen, die auch ein wenig an Erdbeer- und Waldmeistereis erinnern. Am Gaumen präsentiert sich der Codazzo erfrischend und leicht. Der Sommelier des Weinguts empfiehlt ihn beispielsweise als Aperitif oder zu Primi Piatti mit leichten Tomatensaucen, aber auch zu rohem Fisch und orientalischen Gerichten.	10,70

Region Apulien – Weingut Elda Cantine

R95	**Pesca Rosa IGP Puglia Rosato 2022 – Elda Cantine, Apulien** **Trauben: 100% Nero di Troia; 13% Vol.; Verschluss: PlantCorc** Das kräftige Korallenrosa dieses Weins nimmt seine intensiven Aromen gleichsam optisch schon vorweg. Seinen Namen verdankt er dem Duft der Pfirsiche, die im Oktober in der Gegend von Troja reifen. Wir fühlten uns an das Aroma reifer Himbeeren erinnert. In jedem Fall ein genialer Rosato aus der ortstypischen Rotweinrebe Nero di Troia, die dem Pesca Rosa auch am Gaumen ernorme Fülle und Länge verleiht. Das Weingut empfiehlt ihn vor allem zu Vorspeisen mit Fisch und Meeresfrüchten.	9,60

Region Niederösterreich – Weingut Winkler

R55	**Zweigelt Rosé 2022 – Winkler, Kremstal** **Trauben: 100% Zweigelt; 12% Vol.; 6,3 g/l Säure, 1,4 g/l Restzucker; Schraubverschluss** 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.	8,20

Region Niederösterreich – Weingut Schödl

R52	**Rosa Rosé Rosi Bio 2022 – Schödl, Weinviertel** **Trauben: 70% Pinot Noir, 30% Zweigelt; 12,5% Vol.; 6,5 g/l Säure, 1 g/l Restzucker; aus biologischem Weinbau; Schraubverschluss** Erfrischender Rosé im strahlend klaren Lachsrosa mit leichtem, frischem Körper und langem Abgang. Zarte Aromen nach Roten Beeren und Rosenblüten. Der trockene Ausbau und lebendige Säure sorgen für eine bemerkenswerte Süffigkeit. Man sollte einplanen, dass die maßvolle Beschränkung auf ein, zwei Gläschen möglicherweise misslingt.	9,80

Dessertwein

D1	**Canaiolo Chinato - Tiberio, Toskana** **Digestif, Dessertwein; 500 ml; 16,5% Vol.** 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.	**24,00**
D3	**Muffo IGT 2010 – Sergio Mottura, Latium** **Dessertwein; 375 ml; 13,5% Vol.; aus biologischem Weinbau** 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.	**18,90**

Spumante, Frizzante

S1	**Vino Spumante, Jahrgang 2010, 0,75 l-Flasche – Sergio Mottura, Latium** **Schaumwein; Trauben: 100% Chardonnay; 12% Vol.; Brut** Dieser edle Spumante wird nach der klassischen Champagner-Methode hergestellt. 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.	28,00
S2	**Frizzante Zweigelt Rosé – Winkler, Kremstal** **Perlwein; Trauben: 100% Zweigelt; 10,5% Vol.; Schraubverschluss** Ein prickelnder und fruchtiger Aperitif mit feinem Himbeerduft, garniert mit einem Schuss Süße. Unbedingt schön kalt servieren!	9,20
S3	**Rosé Brut Sekt – Schödl, Weinviertel** **Qualitätssekt; Trauben: 100% Pinot Noir; 12,5% Vol.** 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 36-monatige Hefelagerung.	19,50
S4	**Blanc de Blanc Sekt – Schödl, Weinviertel** **Qualitätssekt; Trauben: 90% Chardonnay, 10% Weißburgunder; 12,5% Vol.; 6,2 g/l Säure, 5 g/l Restzucker; handgerüttelt;** Vielschichtiger Duft nach Brioche und Birne. Explosive voluminöse Impressionen, feine Champgnernoten durch 36-monatige Hefelagerung, endlos am Gaumen..	19,50
S5	**Troja Ancestrale Spumante 2022 – Elda Cantine, Apulien** **Trauben: 100% Nero di Troia; 11,5% Vol.; Verschluss: Kronkorken** Der Troja Ancestrale ist ein sogenannter Pétillant Naturelle, kurz Pét Nat, ein Schaumwein, der nach einem sehr alten Verfahren durch Flaschengärung hergestellt wird. Fruchtig, naturtrüb und schön prickelnd macht er vor allem als Aperitif enorm Spaß. Man sollte sicherheitshalber ein Reserve-Flasche kaltstellen.	14,00
S7	**Spumante Brut Metodo Classico DOC 2017 – Terracruda, Marken** **Schaumwein; Trauben: 100% Bianchello del Metauro; 12,5% Vol., RZ: 6,6 g/l, Säure: 6,2 g/l** Ein 3 Jahre auf der Hefe gereifter edler Spumante, der nach dem traditionellen Champagner-Verfahren hergestellt wird. Feine Perlage, im Duft Hefenoten, Trockenfrüchte, kandierte Orangenschalen, Honig und Heu, am Gaumend prickelnd und erfrischend mit langem Abgang.	23,50
S8	**Spumante Brut Bianco – Terracruda, Marken** **Schaumwein; Trauben: 100% Bianchello; 11,5% Vol.; Méthode Charmat** Die prickelnde Variante des Bianchello del Metauro, hergestellt nach der Méthode Charmat. Ein feiner, trockener und leichter Spumante, der den Duft blühender Wiesen verströmt.	13,40
S9	**Rosental Spumante Brut Rosato – Kitzmüller, Friaul** **Schaumwein; Trauben: 100% Merlot; 12,5% Vol.; Säure: 6,1 g/l; Restzucker 8,0 g/l;** 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!	12,50

Brände

B1	**Zwetschgenbrand, 0,5 l-Flasche – Trockene Schmitts, Franken** **Edelbrand; 42% Vol.** 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!	**16,80**
B2	**Fratte di Visciola, 0,5 l-Flasche – Terracruda, Marken** **Acquavite di Visciole; 40% Vol.** 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.	**22,00**
B3	**Grappa Caluvvia, 0,5 l-Flasche – Famiglia Buccelletti, Toskana** **aus frischem Trester, in der berühmten Destillerie Nannoni gebrannt; 42% Vol.** 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 Destillerien liefern, die namenlosen Trester mischen, monatelang in Silos lagern und daraus nichtssagende, zuckergeschönte Massenware für den Supermarkt herstellen.	**28,00**

Olivenöl

O1	**OLEUM, Olio Extra Vergine di Oliva aus biologischem Anbau,** **St. Stefano, Toskana** Das aus den Sorten Frantoio, Moraiolo und Leccino gewonnene 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!	**2023, 0,75 Liter, Best.-Nr. O1-a** **2023, 3 Liter, Best.-Nr. O1-b**	**21,50** **57,50**
O2	**Frà Evaristo, Olio Extra Vergine di Oliva** **Il Conventino di Monteciccardo, Marken** 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.	**2023, 0,75 Liter, Best.-Nr. O2-a** **2023, 3 Liter, Best-Nr. O2-b**	**21,50** **57,50**
O3	**Frà Pasquale, Olio Extra Vergine di Oliva aus biologischem Anbau** **Il Conventino di Monteciccardo, Marken** 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.	**2022, 0,5 Liter, Best.-Nr. O3-a** **2023, 0,75 Liter, Best.-Nr. O3-b** **2023, 3 Liter, Best.-Nr. O3-c**	**16,50** **26,20** **69,20**
O4	**Frà Giocondo, Olio Extra Vergine di Oliva aus biologischem Anbau** **Il Conventino di Monteciccardo, Marken** 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.	**2022, 0,5 Liter, Best.-Nr. O4-a** **2023, 0,75 Liter, Best.-Nr. O4-b** **2022, 3 Liter, Best.-Nr. O4-c**	**16,50** **26,20** **69,20**
O6	**Magrille/Ogni Giorno, Olio Extra Vergine di Oliva** **Famiglia Buccelletti, Toskana, Atena S. A., Lazio** Kaltgepresstes Olivenöl der höchsten Qualitätskategorie. Die seit 2015 neu angelegten, modernen Olivenkulturen ergeben ein relativ mildes Öl mit fruchtigem und im Nachklang angenehm nussigem Geschmack..	**2023, 0,5-Liter, Best-Nr. O6-a** **2023, 3-Liter Best.-Nr. O6-b**	**16,00** **57,00**
O7	**Olivolo, Olio Extra Vergine di Oliva aus biologischem Anbau,** **Famiglia Buccelletti, Toskana** Kaltgepresstes Olivenöl der höchsten Qualitätskategorie. Das OLIVOLO zeichnet sich durch außergewöhnlich fruchtige Aromen aus, die an den Duft von Artischocken und grünem Blattgemüse erinnern.	**2023, 0,75-Liter, Best.-Nr. O7**	**22,50**

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 übernachten 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 Landgut der Familie Buccelletti liegt in einem zauberhaften Seitental des Flusses Chiana, nämlich im Chio-Tal, in der Nähe von Castiglion Fiorentino und Arezzo. Geführt wird der Betrieb von einem reinen Frauenpower-Team rund um die Gründerinnen Lidia Castellucci und Roberta Giaccherini. Die seit langem in der Familie verankerte Wein- und Olivenölproduktion wurde seither auf den modernsten Stand gebracht.
Etwa 6 Hektar Weinreben und 15 Hektar Olivenplantagen bilden die Grundlage für die hervorragenden Erzeugnisse des Betriebs. Die Rotweine sind typisch toskanisch und ausgeprochen elegant. Die mit dem EU-Bio-Siegel zertifizierten Olivenöle "Olivolo" und "Magrille" rangieren im absoluten Spitzensegment. Bereits seit 2004 ist die Famiglia Buccelletti Partner von Vinum & Oleum.
Die "Casali in Val di Chio", wie früher auch der Weinbetrieb hieß, sind von der Familie liebevoll renovierte Bauernhäuser, die nun Touristen zur Verfügung stehen. Wer seine Ferien gerne in der Toskana verbringt, kann sich auf der Homepage der Azienda genauer über die wirklich wunderschönen Häuser und Appartements informieren.

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 Terracruda

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, Bianchello 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 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.

Weingut Elda Cantine

Das apulische Weingut Elda Cantine hat seinen Sitz in der Stadt Troia (Provinz Foggia). Der Ingenieur und Unternehmer Marcello Salvatori, ein Experte für erneuerbare Energien, hat es Anfang der 2000er Jahre ins Leben gerufen und das Projekt seiner Mutter Elda gewidmet. Um den Wein kümmert sich ein junges Team von Önologen unter der Leitung der Neapolitanerin Rosalia Ambrosino. Auf knapp 20 ha Weinbergen produziert das Weingut ca. 100.000 Flaschen pro Jahr. Dabei liegt der Schwerpunkt auf der autochthonen Rebsorte Nero di Troia, die auf den steinigen Böden in der Umgebung von Troia und im heißen Klima Apuliens bestens gedeiht.