

WEIN - GRAPPA  
OLIVENÖL



Stand 10. November 2022 - Seite 1

*... die Verlockungen Italiens*

## PREISLISTE

# WEIN - GRAPPA - OLIVENÖL

*... die Verlockungen Italiens*

ACORNERO  
VITICOLTORI DAL 1897



OTTELLA





ALOIS LAGEDER

SÜDTIROL

Das Familienweingut Alois Lageder bewirtschaftet in Südtirol 55 Hektar familieneigene Weinberge. Die ganzheitliche Auffassung prägt den Weinbau, die langjährigen Beziehungen zu zahlreichen Winzerpartnern und Ambition, ein

Bewusstsein für eine naturnahe Landwirtschaft zu schaffen.

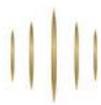
Die Weine spiegeln die Vielfalt Südtirols wider. Mit den klassischen Rebsorten soll die Vielfalt der Region optimal ausschöpft werden. Für die Kompositionen werden Komponenten im Weinberg und Keller erforscht und jährlich aufs Neue miteinander verknüpft.

Mit Demut vor der Natur wird großen Wert daraufgelegt, dem Wein Zeit zu geben. Mit Geduld und Leidenschaft soll jeder einzelne Wein individuell begleitet werden.

So erstrebt das Weingut Alois Lageder mit den Meisterwerken sämtliche Aspekte des Weinbaus zu perfektionieren.

<https://www.aloislageder.eu>

	Flasche 0,75 l	Karton 6 Flaschen
	-----	-----
★ 20er <b>Pinot Bianco</b> „Versalto“ DOC -Bio-	21,00 €	117,00 €
★ 21er <b>Chardonnay</b> "Gaub" DOC -Bio-	22,00 €	122,00 €
★ 20er <b>Pinot Grigio</b> "Porer" DOC -Bio-	22,00 €	122,00 €
★ 19er Casòn Bianco DOC -Bio- (Viognier, Petit Manseng)	42,00 €	227,00 €
★ 19er Löwengang <b>Chardonnay</b> DOC -Bio- 	54,00 €	292,00 €
★ 17er <b>Cabernet Sauvignon</b> „Cor“ Römigberg DOC -Bio-	61,00 €	329,00 €



**TRAMIN**

**SÜDTIROL**

Im Herzen des Südtiroler Weinlandes liegt der malerische Weinort Tramin. Hier wurde eine der ältesten und traditionsreichsten Kellereigenossenschaft im Jahre 1898 durch Pfarrer Christian Schrott gegründet. Sensibilität, Können und Sorgfalt im Ausbau der Weine haben die Weingenossenschaft Tramin in die Spitzengruppe der Qualitäts-Weinerzeuger aufsteigen lassen.

Die Weinberge liegen auf einer Höhe von 200 bis 700 Metern. Das Klima ist mediterran, mit großen Temperaturunterschieden zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten, was die Entwicklung von Extrakt- und Aromastoffen steigert. Die Böden sind sandig, schotterig und zum Teil stark kalkhaltig. Dieser zauberhafte Teil Südtirols, auf dem heute die Gemeinden Tramin, Neumarkt, Montan und Auer liegen, erfüllt seit dem Altertum ideale Voraussetzungen für den Anbau großer Weine. So bauten nach den Rättern auch die Römer hier Wein an.

Besondere Bedeutung kommt dem Gewürztraminer zu, der hier seinen Ursprung haben soll. Die Fachzeitschrift „Weinwirtschaft“ hat die Kellerei Tramin zweimal in Folge 2011 und 2012 zur besten Genossenschaft Italiens gekürt. Ein nie dagewesener Erfolg einer italienischen Winzergenossenschaft. 2014 und 2018 waren sie Vizemeister.

<https://www.cantinatramin.it/de/home-deutsch/>

	Flasche 0,75 l	Karton 6 Flaschen
★ 21er TRAMIN, T-Cuvée Bianco IGT (Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon und Riesling)	9,00 €	51,00 €
★ 21er Chardonnay DOC	11,00 €	63,00 €
★ 21er Pinot Grigio DOC (Grauburgunder)	11,00 €	63,00 €
★ 21er Gewürztraminer „Selida“ DOC	14,00 €	80,00 €
★ 21er T-Cuvée Rosé IGT (Lagrein, Merlot, Blauburgunder)	9,00 €	51,00 €
★ 21er Lagrein Rosé DOC	11,00 €	63,00 €
★ 21er Lagrein DOC	13,00 €	74,00 €
★ 19er Cabernet-Merlot Cuvée „Rungg“ DOC (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot) 	16,00 €	89,00 €



AZIENDA AGRICOLA  
MONTE DEL FRÀ

VENETIEN

Monte del Frà wurde 1958 von der Familie Bonomo gegründet. Das Weingut liegt im Herzen des Custoza-Gebietes, östlich des Gardasees und nur 15 Kilometer von der Altstadt Veronas entfernt. Gegründet wurde das Gut 1492 vom Orden der „Fрати di Santa Maria della Scala“ aus Verona.

Die Familie Bonomo erwarb Anfang der 2000er Jahre ein weiteres Weingut im Herzen der Valpolicella-Zone, die Tenuta del Mezzo. Naturnaher Weinbau, akkurate Klonen und Terroirselektion sowie niedrigste Erträge bilden die Basis für die Spitzenqualität der Weine, die internationale Anerkennung erhalten und zu den Spitzenprodukten der Region zählen.

<https://www.montedelfra.it>

	Flasche 0,75 l	Karton 6 Flaschen
★ 20er Custoza Superiore "Ca del Magro" DOC (40% Garganega, 35% Incrocio Manzoni und Cortese, 25% Trebbiano)	13,00 €	74,00 €
★ 21er Bardolino Chiaretto DOC (65% Corvina, 30% Rondinella, 5% Molinara)	8,00 €	46,00 €
★ 21er Bardolino DOC (65% Corvina, 30% Rondinella, 5% Molinara)	9,00 €	51,00 €
★ 19er Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC (80% Corvina Veronese und Corvinone, 20% Rondinella)	15,00 €	83,00 €
★ 17er Amarone Classico „Lena di Mezzo“ DOCG (80% Corvina Veronese und Corvinone, 20% Rondinella)	34,00 €	184,00 €

# OTTELLA

## VENETIEN

Das „Grundkapital“ für die herausragenden Weißweine von Ottella bilden zwei wesentliche Säulen: zum einen die besonderen, klimatisch äußerst begünstigten Lagen, auf denen die Trauben heranreifen: Unweit der bekann-

ten Stadt Peschiera del Garda am Gardasee befindet sich die Ortschaft und der gleichnamige Cru San Benedetto di Lugana.

Die Weinberge finden sich dort in einem während der Eiszeit gebildeten Amphitheater.

Die vorherrschenden Böden sind Endmoränen mit stark kalkhaltiger Mergeldurchmischung, die zu besonders mineralischen, glasklaren und geschliffenen Weinen beitragen.

Zum anderen haben die Besitzer Francesco und Michele Montresor eine eigene Selektion von alten Klonen der Trebbiano die Lugana, örtlich Turbiana genannt, in ihrem Besitz, die sich durch eine besonders feine und charaktervolle Art auszeichnet.

Sie hat mit dem sonst in Italien angepflanzten Trebbiano wenig gemein. Die Rotweine - und auch die Trauben für den herausragenden Rosato - werden in dem zweiten Teil des Weinbergbesitzes in Ponti sul Mincio angebaut.

<https://www.ottella.it>

	Flasche 0,75 l	Karton 6 Flaschen
★ 21er <b>Lugana</b> DOC	14,00 €	80,00 €
★ 21er <b>Lugana</b> "Le Creete" DOC	17,00 €	94,00 €
★ 19er <b>Lugana</b> Molceo Superiore DOC 	21,00 €	117,00 €
★ 21er Rosato Alto Mincio „RosesRoses“ IGT (Corvina, Molinara, Rondinella)	13,00 €	74,00 €
★ 20er Rosso Alto Mincio „Gemei“ IGT (40% Corvina, Molinara, Rondinella, 40% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon)	11,00 €	63,00 €

CANTINA  
**Valpantena**

VENETIEN

Die Weine der Cantina Valpantena beeindruckten durch ihren ungewöhnlich präzisen Ausdruck, ihre perfekte Typentreue und nicht zuletzt durch schwer zu unterbietende Preise – so urteilt Italiens populärster Weinführer, der Gambero Rosso. Als Winzergenossenschaft 1958 gegründet, zählt man heute 386 Winzer mit 880 Hektar

Rebfläche. Eine sichere Adresse für Amarone- und Recioto-Fans! Das Veneto, wie das Gebiet auf italienisch heißt, ist eine der größten Weinbauregionen Italiens und die vielleicht wichtigste Weinhandelsregion. Seine kommerziellen Erfolge mit Valpolicella und Bardolino, Soave oder auch Bianco di Custoza waren in den letzten Jahrzehnten nur noch vergleichbar mit dem Chianti oder dem Asti Spumante (wobei Venetien mit dem Prosecco zunehmend gefragt ist).

Der König der großen Rotweine des Veneto ist der Amarone della Valpolicella. Hergestellt aus den klassischen Rebsorten (Corvina und Rondinella) des Valpolicella, doch auf Strohmatte bis Ende März getrocknet (passito-Verfahren). Dadurch ist der Amarone ein sehr kräftiger Wein, mit mächtigem Alkohol von 15 bis 16 Prozent – eine Geschmacksbombe! Corvina oder Corvina Veronese ist die dominierende und beste Rotweintraupe in den Ortschaften Bardolino und Valpolicella. Sie bringt einen relativ fruchtigen Rotwein mit einer gewissen Mandelnuance hervor.

<https://cantinavalpantena.cantinediverona.it/de/>

	Flasche 0,75 l	Karton 6 Flaschen
★ 21er <b>Garganega</b> "Torre del Falasco" IGT	6,00 €	34,00 €
★ 21er <b>Chardonnay</b> "Baroncino" IGT	8,00 €	46,00 €
★ 18er Valpolicella Ripasso Superiore DOCG (70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Corvinone)	11,00 €	63,00 €
★ 17er Amarone della Valpolicella "Torre del Falasco" DOCG (70% Corvina, 30% Rondinella) 	28,00 €	155,00 €
<b>Grappa:</b> 0,5 l GRAPPA DI AMARONE FALASCO	22,00 €	
<b>Olivenöl:</b> 0,75 l Dop Olio Extra vergine	17,50 €	

**ACCORNERO**  
VITICOLTORI DAL 1897

„Das Familiengut wird von Ermanno Accornero geführt. Er zählt heute zu den Spitzenwinzern im Piemont.

**PIEMONTE**

Überzeugende Weine von sehr hoher Qualität, allen voran der außergewöhnliche La-

gen-Barbera „Bricco Battista“. So beginnt der Text über Accornero im Duemilavini Buch von AIS.

Die Accorneros haben sich auf die typischen Reben der Zone wie Barbera und Malvasia di Casorzo spezialisiert. Ihr liebstes Kind ist und bleibt jedoch der Barbera, ganz besonders der Wein aus der Spitzenlage Bricco Battista. Der Anbau erfolgt streng biologisch ohne Verwendung von Herbiziden und Kunstdüngern, der Pflanzenschutz erfolgt auf Basis biologischer Mittel.

<https://www.accornerovini.it>

	Flasche 0,75 l	Karton 6 Flaschen
★ 19er Campomoro Barbera Piemonte DOC (95 % Barbera und 5 % Freisa)	9,00 €	51,00 €
★ 20er Giulin <b>Barbera</b> del Monferrato DOC	17,00 €	94,00 €
★ 19er Girotondo <b>Nebbiolo</b> Monferrato DOC	23,00 €	128,00 €
★ 17er Bricco Battista <b>Barbera</b> del Monferrato Superiore DOC 	34,00 €	184,00 €
★ 17er Centenario Monferrato Rosso -Cassa Legno Oro- (Cabernet Sauvignon) 	38,00 €	205,00 €
Grappa: 0,5 l GRAPPA BRICCO BATTISTA (gebrannt von Berta)	35,50 €	



## PIEMONTE

Domenico Almondo ist der beste Werbeträger für das Städtchen Monta im Roerogebiet: Er gehört zu den Spitzenwinzern Italiens, bekannt durch seine sinnlich-spritzigen Arneis. Deshalb wurde der lebenswürdige Doktorant der Agrarwissenschaften auch von seinen Mitbürgern zum Bürgermeister gewählt. Mit der Genauigkeit eines Kunsthandwerkers führt er seinen kleinen und feinen Familienbetrieb. Almondo baut auf den Arneis, der immerhin sechs Hektar seines Reblandes einnimmt (Nebbiolo nur vier Hektar).

Neben diesem weißen „Vino emotivo“ steht der Nebbiolo „Bric Valdiana“ als Spitzenwein, ein echter Geheimtipp, ist es doch eigentlich ein wunderschöner junger Barolo. Schon dreimal verlieh der Gambero Rosso dem Weingut Almondo die 3-Gläser-Auszeichnung.

ARNEIS: Diese vor allem in den sandigen Böden des Roero angebaute Weißweinrebe war früher weltberühmt und wurde meistens mit Nebbiolo zusammen zu süßen Weinen verarbeitet. In jüngerer Zeit und mit dem wachsenden Markt für trockene Weine gelangte auch der Arneis wieder zu mehr Beachtung.

Bruno Giacosa war es, der die Rebe dann letztlich wieder rekultivierte. In den letzten Jahren erlebte der Arneis einen wahren Boom. Der Wein ist trocken, körperreich, frisch und mit einem Duft nach Birnen ausgestattet. Bei zu hohem Ertrag wirkt er schnell einmal blass und neutral.

<https://www.giovannialmondo.com>

	Flasche 0,75 l	Karton 6 Flaschen
★ 21er Roero <b>Arneis</b> "Vigne Sparse" DOC	13,00 €	74,00 €
★ 21er Roero <b>Arneis</b> "Bricco delle Ciliege" DOC 	17,00 €	94,00 €
★ 18er <b>Nebbiolo</b> Langhe DOC	15,00 €	83,00 €
★ 16er Roero Rosso „Bric Valdiana“ DOC (Nebbiolo)	29,00 €	161,00 €



CONTERNO FANTINO

PIEMONTE

Das Weingut Conterno Fantino zählt mit zur absoluten Spitze im Piemont. Dies ist umso erstaunlicher, ist es doch auch eines der jüngsten, größeren Weingüter, erst 1982 gegründet. Guido Fantino, früher Kellermeister bei Prunotto, führt das Gut zusammen mit seinem Schwager Claudio Conterno.

Auch die beiden Kinder von Guido Fantino, Fabio und Elena, arbeiten im Weingut zusammen mit weiteren zehn Mitarbeitern und Familienmitgliedern. Vor kurzem wurde ein neues Kellereigebäude nach modernsten Gesichtspunkten errichtet, welches auch ökologische Gesichtspunkte berücksichtigt. So wird Solarstrom erzeugt und Geowärme genutzt. Auch im Weinberg arbeitet man naturnah, auf chemische Schädlingsbekämpfungsmittel wird bereits seit zehn Jahren verzichtet. Der klimatisierte Barriquekeller umfasst 600 Barriques, in denen die großen Weine bis zu ihrer Vollendung reifen. Die Barolos aus dem Gut zählen mittlerweile zu den besten und erhalten in der Fachpresse höchste Meriten. Das Cuvée Monprà, die Baroli Sorì Ginestra und Mosconi haben längst Kultstatus erreicht und sind rar und gesucht. Dies ist auch nicht weiter verwunderlich, liegen doch alle Weinberge in Spitzenlagen rund um die Stadt Monforte d'Alba, im Herzen des Barologebiets. Angebaut werden die typischen piemontesischen Rebsorten sowie etwas Chardonnay.

[https://www.conternofantino.it/home\\_de.html](https://www.conternofantino.it/home_de.html)

	Flasche 0,75 l	Karton 6 Flaschen
★ 20er Langhe <b>Chardonnay</b> "Bastia" DOC -Bio- 	32,00 €	173,00 €
★ 20er <b>Dolcetto</b> d'Alba "Bricco Bastia" DOC	12,00 €	68,00 €
★ 19er <b>Nebbiolo</b> Langhe Ginestrino DOC	22,00 €	122,00 €
★ 18er Barolo "Vigna del Gris" DOCG (Nebbiolo) 	74,00 €	400,00 €
★ 18er Barolo "Sori Ginestra" DOCG (Nebbiolo) 	83,00 €	448,00 €



## PIEMONTE

Nur wenige Winzer im berühmt hochklassigen Barolo-Gebiet wissen so mit ihrem Rebland umzugehen wie Marco Parusso. Hinter jede Rebsorte, vom fruchtigen Dolcetto bis zum noblen Nebbiolo, setzt er ein sinnliches Ausrufezeichen. Ausdrucksstark und aufreizend – so sind Parusso-Weine!

Marco, der Perfektionist, kann heute auf insgesamt

18 unterschiedliche Parzellen zwischen Castiglione Falletto und Monforte d'Alba zurückgreifen, seine insgesamt 23 Hektar Weinberge in besten Lagen und gefragter Bodenbeschaffenheit sind sein ganzer Stolz. Trotz rascher Anfangserfolge (bereits Mitte der 90er Jahre 3 Gläser im Gambero Rosso, Nennungen bei Robert Parker und Spitzenpunktzahlen im Winespectator) wollte der Winzer in vierter Generation mehr. Oft reiste Marco Parusso ins Burgund, wo er die Geschmeidigkeit des Pinot Noir zu ergründen hoffte. Er suchte dieselbe tiefe Eleganz auch für seinen Barolo, nur eben mit der Kraft des Nebbiolo aus seiner Grand Cru Lage Bussia. Seit dem Jahrgang 2001 präsentiert Marco Parusso einen unglaublich dichten Lagen-Barolo. Es ist sein Meisterwerk und seine Liebeserklärung an das Piemont, seine Heimat.

<https://www.parusso.com>

	Flasche 0,75 l	Karton 6 Flaschen
★ 21er <b>Dolcetto</b> d'Alba „Piani Noce“ DOC 	12,00 €	68,00 €
★ 20er Langhe <b>Nebbiolo</b> DOC 	17,00 €	94,00 €
★ 18er <b>Barolo</b> „Perarmando“ <b>DOCG</b> 	44,00 €	238,00 €
★ 18er Barolo „Bussia“ <b>DOCG</b> (Nebbiolo) 	91,00 €	491,00 €
<b>Grappa:</b> 0,5 l GRAPPA BAROLO BUSSIA (gebrannt von Berta)	44,00 €	



CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA

## TOSKANA

Seit über 20 Jahren zählt Ciacci Piccolomini zu den besten Produzenten in Montalcino.

Sicherlich ist dies ein Verdienst des Önologen Paolo Vagaggini, aber sicher ist auch, dass Ciacci im Besitz einer der besten Einzellagen in Montalcino ist, der Grand Cru Pianrosso. Aus diesem Weinberg kommt jedes Jahr einer der feinsten, aber auch strukturiertesten Brunellos überhaupt.

<https://www.ciaccipiccolomini.it>

	Flasche 0,75 l	Karton 6 Flaschen
★ 20er Ciacci d'Aragona Rosso IGT (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah)	10,00 €	57,00 €
★ 20er Fabius Sant Antimo DOC (Syrah)	12,00 €	68,00 €
★ 20er Rosso di Montalcino DOC (Sangiovese Grosso)	18,00 €	100,00 €
★ 17er Brunello di Montalcino DOCG (Sangiovese Grosso) 	41,00 €	221,00 €
★ 17er Brunello di Montalcino "Pianrosso" DOCG (Sangiovese Grosso) 	59,00 €	319,00 €
<b>Grappa:</b> 0,7 l GRAPPA BRUNELLO PIANROSSO RISERVA (gebrannt von Marolo)	74,00 €	
<b>Olivenöl:</b> 0,5 l Olio di oliva extra vergine	14,50 €	



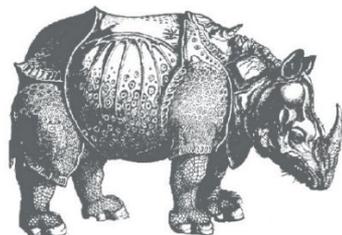
## TOSKANA

Beim Namen Montepulciano geraten Weinkenner ins Schwärmen: Der Vino Nobile di Montepulciano ist neben dem Brunello di Montalcino einer der gefragtesten Exportartikel Italiens.

Die Kellerei von Caterina Dei gehört erklärtermaßen zu den Spitzenerzeugern dieses DOCG-Gebietes. Einst von Großvater Alibrando als Feriendomizil gedacht, widmet sich die Familie seit 1985 dem Weinbau. Heute führt Caterina Dei den Betrieb, der über vier, auf 55 Hektar verteilte, historische Toplagen verfügt: Martiena, Bossona, La Ciarliana und La Piaggia. Mit dem Önologen Paolo Caciorgna pflegt man nach den klassischen Regeln des Vino Nobile den Ausbau im großen Fass aus slawonischer Eiche.

<https://www.cantinedei.it>

	Flasche 0,75 l	Karton 6 Flaschen
★ 21er Bianco di Martiena IGT (25% Malvasia, 25% Grechetto, 25% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc)	14,00 €	80,00 €
★ 21er Rosato Toscano "Rosa" IGT (Sangiovese)	14,00 €	80,00 €
★ 18er Vino Nobile di Montepulciano DOCG (90% Sangiovese, 10% Canaiolo)	23,00 €	128,00 €
★ 15er Sancta Catharina IGT (30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot) 	41,00 €	221,00 €
★ 16er Vino Nobile di Montepulciano „Bossona“ Riserva DOCG (Sangiovese)	55,00 €	297,00 €
Grappa: 0,5 l GRAPPA DI VINO NOBILE (gebrannt von Nannoni)	35,50 €	
Olivenöl: 0,5 l Olio Oliva Extra Vergine	21,50 €	



LA SPINETTA  
"prodotto vini con passione"

## TOSKANA

Die Gebrüder Rivetti, Top-Produzenten vom piemontesischen Spitzenweingut La Spinetta haben auch in der Toskana ein wunderschönes Weingut. Es nennt sich Casanova della Spinetta und befindet sich in den Hügeln bei Terricciola zwischen Pisa und Volterra.

Sie produzieren dort acht Weine aus autochtonen Rebsorten, sowie ein sensationelles Olivenöl. Am Anfang war es nur die Rebsorte Sangiovese, die Giorgio Rivetti in der Toskana reizte, dann aber entdeckte er die anderen vielen typischen Reben dieser Region für sich, für die er dann sehr schnell eine große Leidenschaft entwickelte.

Das La Spinetta-Olivenöl wurde von den italienischen Sommeliers als bestes Öl Italiens ausgezeichnet.

<https://www.la-spinetta.com>

	Flasche 0,75 l	Karton 6 Flaschen
★ 21er <b>Vermentino</b> IGT	16,00 €	89,00 €
★ 21er <b>Il Rosé di Casanova</b> IGT (50% Sauvignon, 50% Prugnolo Gentile)	15,00 €	83,00 €
★ 18er <b>Il Nero di Casanova</b> IGT (Sangiovese) 	15,00 €	83,00 €
Olivenöl: 0,5 l Olio di oliva extra vergine	29,50 €	



Auf den Hügeln des Poggio delle Filigare nahe San Donato und unweit Florenz liegt das Weingut Le Filigare. In einer der besten Lagen des Chianti Classico wird hier seit dem 15. Jahrhundert Wein angebaut.

## TOSKANA

1980 erstand der Florentiner Juwelier Carlo Cassetti Burchi dieses malerische Gut (im 19. Jahrhundert sogar von Papst Pius IX. besucht). Neun Hektar Rebfläche in den besten Hügellagen gehören zum Besitz. Mit seinem erzeugten Wein wollte Carlo Burchi eigentlich nur seine Familie und die vielen Freunde überraschen. Doch angesichts des allgemeinen Lobes über seine Tropfen packte ihn das Weinfieber und der Ehrgeiz, einen Spitzenwein herzustellen. So lud er 1993 den Önologen Luciano Bandini ein, der ihm seither beratend zur Seite steht. Und gemeinsam haben sie tatsächlich den Weg an die Spitze geschafft.

<https://www.lefiligare.it>

	Flasche 0,75 l	Karton 6 Flaschen
★ 19er Rosso Toscana "Germoglio" IGT -Bio- (Sangiovese)	10,00 €	57,00 €
★ 19er Chianti Classico DOCG -Bio- (90% Sangiovese, Canaiolo und Colorino)	17,00 €	94,00 €
★ 17er Podere Le Rocce IGT -Bio- (60% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon) 	31,00 €	167,00 €
★ 16er Chianti Classico Gran Selezione Lorenzo DOCG -Bio- (Sangiovese)	34,00 €	184,00 €
Grappa: 0,5 l GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO	43,00 €	
Grappa: 0,5 l GRAPPA DI VIN SANTO	46,00 €	
Olivenöl: 0,5 l Olio di oliva extra vergine -Bio-	19,50 €	



STEFANO  
ANTONUCCI  
SANTA BARBARA

### MARKEN

Santa Barbara zählt mittlerweile zu den besten Produzenten in den Marken.

Die Weine des Gutes zeichnen sich durch frische Frucht und Eleganz aus. Das milde Mikroklima und die frische Meeresluft geben den Weinen einen ganz eigenen Charakter.

Das Weinbaugebiet der Marken mit seinen rund 40 Hektar Rebfläche erstreckt sich von den Hügeln direkt am Meer bis zu den Füßen den Appenin ins Hinterland.

Noch immer macht der weiße Verdicchio fast drei Viertel der Produktion aus. Zunehmende Bedeutung bekommen die roten DOC-Zonen wie Rosso Conero und Rosso Piceno. In beiden dominiert die Montepulciano Traube, die mit dem gleichnamigen Ort in der Toscana nichts zu tun hat, sondern eine eigenständige Rebsorte der Adriaküste ist (in den Abruzzen als Montepulciano d'Abruzzo bekannt).

<https://www.santabarbara.it/de/>

	Flasche 0,75 l	Karton 6 Flaschen
★ 21er <b>Verdicchio</b> dei Castelli di Jesi "Le Vaglie" -Etichetta oro- DOC	15,00 €	83,00 €
★ 20er <b>Verdicchio</b> Castelli di Jesi DOC „Back to Basics“ -Bio-	20,00 €	111,00 €
★ 18er <b>Sangiovese</b> „Back to Basics“ IGT	12,00 €	68,00 €
★ 18er Marche Rosso „Pathos“ IGT (1/3 Merlot, 1/3 Cabernet, 1/3 Syrah) 	42,00 €	227,00 €
★ 18er Marche Rosso „Mossone“ IGT (Merlot) 	64,00 €	346,00 €
<b>Grappa:</b> 0,7 l GRAPPA LINA (gebrannt von Berta)	78,50 €	
<b>Olivenöl:</b> 0,5 l Olio di oliva extra vergine	23,50 €	



CANTINE  
DUE PALME

APULIEN

Die Erfolgsgeschichte der Cantine Due Palme aus Apulien in Italien begann im Jahr 1989, als Angelo Maci in Cellino die Gründung einer Kooperation von Weingütern aus der Provinz Brindisi anregte. Als Sohn einer Winzerfamilie wusste er um die Sorgen und Nöte der kleinen Weinbauern Apuliens, die täglich ums Überleben ihrer Betriebe kämpfen mussten. In Angelo Maci reifte die Erkenntnis, dass es für die Kleinbauern nur gemeinsam eine Zukunft geben würde. Die Idee zur Gründung einer Genossenschaft war geboren. Aus der Idee ist im Laufe der Jahre eines der erfolgreichsten Unternehmen für anspruchsvollen Rotwein und Weißwein in ganz Italien geworden.

Qualitativ hochwertige Artikel zu einem ausgesprochen guten Preis-Leistungsverhältnis sind zu einem Markenzeichen dieser Winzergenossenschaft aus dem Salento geworden, die ihren Wein aus Apulien heute in alle Welt verkauft.

Zu den ganz besonderen Weinen der Kellerei gehört der Selvarossa Salice Salentino Rosso Riserva. Zwölf Monate lang reift der edle Tropfen, der aus den Trauben der Rebsorten Malvasia Nera und Negroamaro gekeltert wird, in Barriquefässern. Mit einem Alkoholgehalt von 14,5 % zählt er zu den Schwergewichten aus Apulien und ist einer meistprämiertesten Weine in Italien.

<https://www.cantineduepalme.wine/it/>

	Flasche 0,75 l	Karton 6 Flaschen
★ 20er Salento <b>Primitivo</b> "Don Cosimo" IGT	9,00 €	51,00 €
★ 20er <b>Susumaniello</b> Salento "Serre" IGT 	11,00 €	63,00 €
★ 16er Selvarossa Salice Salento Riserva DOC (85% Negroamaro und 15% Malvasia Nera)	20,00 €	111,00 €

★ Weisswein

★ Rosèwein

★ Rotwein

 Barriques

**Was Sie für Ihre Weinbestellung wissen sollten:**

1. Die angegebenen Preise sind Bruttoverkaufspreise.
2. Die Preisangabenverordnung verpflichtet mich dazu, den Preis pro Liter anzugeben. Hierzu beachten Sie bitte folgende Umrechnungsfaktoren:

<u>Flascheninhalt:</u>	<u>Faktor für den Literpreis:</u>
0,375 l	2,66
0,5 l	2
0,75 l	1,33
1,5 l (Magnum)	0,66

3. Bei Ausverkauf des laufenden Jahrganges liefere ich den nächsten gleichwertigen Folgejahrgang.
4. Ich bin auch zu Teillieferung berechtigt.
5. Etwaiger Bruch oder Beschädigung lassen Sie sich bitte sofort bei Übergabe bestätigen. Spätere Reklamationen können leider nicht mehr berücksichtigt werden.
6. Korkschmecker können von mir nicht ersetzt werden. Meine Winzer kaufen in der Regel die allerbesten Korke ein. Es handelt sich um ein Naturprodukt, für das niemand garantieren kann. Ich habe bei meiner Kalkulation bereits 0,5 bis 1 % Korkschmecker-Ausfall zu Ihren Gunsten kalkuliert.
7. Erfüllungsort ist Obersulm (Affaltrach)
8. Die von Ihnen bestellte Ware können Sie in der Regel spätestens nach einer Woche im Alten Rathaus abholen. Ich vereinbare mit Ihnen einen Abholtermin.
9. Die Ware ist bei Abholung zu bezahlen. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung in meinem Eigentum.
10. Die Preise können nach Erzeugerlieferung täglich geändert werden. Ich aktualisiere die Preisliste laufend. Fragen Sie bitte bei Ihrer Bestellung nach, ob Ihre Preisliste noch gültig ist.
11. Ich kann Ihnen über die gelisteten Produkte hinaus ca. 1.000 Wein, 190 Grappa und Spirituosen, 160 Schaumweine und Champagner sowie eine Vielzahl von Feinkostartikeln zu attraktiven Preisen anbieten. Sprechen Sie mich an.

**IMPRESSUM:**

Ristorante Vinoteca  
Altes Rathaus  
Luigino Pizzin

Am Ordensschloss 2  
74182 Affaltrach  
www.altesrathaus.eu  
FON: 07130 5080482  
email: info@altesrathaus.eu

Bild- und Textnachweis:  
Fischer + Trezza Import  
GmbH, Stuttgart und Winzer  
Gestaltung:  
Jörg Schittenhelm

Satz- und Druckfehler sowie Änderungen sind ausdrücklich vorbehalten.