

LA CANTINETTA[®]

di Sergio Bolzan

ITALIENISCHE WEINE UND GRAPPA
EINZEL- / GROSSHANDEL UND IMPORT

Neumarkter Str. 77
81673 MÜNCHEN
Tel.: 089-688 25 36
Fax: 089-688 25 37
www.bolzan.de
(Online-Shop u. Webpage)

PREISLISTE Nr. 27

Gültig ab Januar 2008

-ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN-
WENN NICHT ANDERS AUFGEFÜHRT,
HANDELT ES SICH JEWELNS
UM 0,75-LITER-FLASCHEN.

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro.

“GUTER WEIN SOLL BEZAHLBAR SEIN ! “



Von Kindheit an beschäftige ich mich mit der Kultur und dem Anbau italienischer Weine.

Durch meine langjährige Erfahrung als Önologe und meine intensiven Studien ist es mir gelungen, für Sie

ein exklusives Sortiment an Spitzenweinen zusammenzustellen.

“Ich lade Sie deswegen herzlich zu einer Weinprobe ein.”

Sergio Bolzan
Dipl. Weinbauingenieur

INHALTSVERZEICHNIS

LA CANTINETTA 4

UNSERE WINZER IN ITALIEN 5

OFFENE WEINE VOM FASS 6

OFFENE WEINE: DIE VORTEILE 7

VENETIEN

MASOTTINA 8-9

GREGOLETTO 9-10

CAVALCHINA 10

C.S. CUSTOZA 10-11

PRÀ 11

BRIGALDARA 11

VIVIANI 11

ZENATO 12

FRIAUL

MASOTTINA 12

C.S. CODROIPO 12-13

LA TUNELLA 13-14

FILIPPUTTI WALTER 14

COLLE DUGA 14

ABBZIA DI ROSAZZO 14

BROTTO 15

PRINCIC 15

PIEMONT

ROCCA ALBINO 16-17

ODDERO 16-17

DAMILANO 17

CA' VIOLA 17

GIACOMO GRIMALDI 18

ELIO ALTARE 18

LA MORANDINA 18-19

NEGRO 19

N. CAPPELLETTA 20

(BIOWEIN)

VIGNAVERDA (BIOWEIN) 20

CASCINA BRUNI 20

LOMBARDEI

CA' DEI FRATI 20

LA PRENDINA 21

CA' DEL BOSCO 21-22

CURBASTRO RICCI 22

FAY 22

TRENTINO, SÜDTIROL UND AOSTATAL

MARCO DONATI 23

GIUSEPPE FANTI 23

KURTATSCH 23

FRANZ HAAS 24

FRÈRES GROSJEAN 24-25

EMILIA ROMAGNA

TIRELLI 25

MONTE DELLE VIGNE 26

FLORIANO CINTI 26

LA TOSA 25

TOSKANA

CASA ALLE VACCHE 26

PETROIO 27

VERRAZZANO 27

LA RASINA 27

LE POTAZZINE 27

POGGIO ANTICO 27-28

TENUTA BAIOCCHI 28

TENUTA FARNETA 28

C.C. MORELLINO 29

MARKEN

CONTI DI BUSCARETO 29

STROLOGO 29

BONCI 29-30

FIORINI 30

MANCINI 30

SAPUTI 31

UMBRIEN

ANTONELLI 31

FANINI 32

GORETTI 32

ABRUZZEN

MONTORI 32

SAN LORENZO 33

LATIUM

CASALE DEL GIGLIO 33

CERVETERI 33

MOTTURA (BIOWEIN) 34

APULIEN

CONTI ZECCA 34

DEL SORDO 35

VINOSIA 35

KAMPANIEN UND BASILIKATA

DE FALCO VINI 35-36

SIZILIEN

FEUDO MONTONI 36

FONDO ANTICO 37

SPADAFORA 37

SARDINIEN

MASONE MANNU 37-38

GALLURA 38

LOI 38

REPUBLIK VON SAN MARINO

C.D. SAN MARINO 38

SEKT UND SCHAUMWEIN 39

MAGNUMFLASCHEN 40-41

SELEZIONE ENOTECA 41

GRAPPA & DESTILLATE 42-43

OLIVENÖLE UND DELIKATESSEN 44

WEINPROBE 45

SONDERLEISTUNGEN 46

VERKAUFSKONDITIONEN 47

LA CANTINETTA® wurde 1989 von Sergio Bolzan als Großhandlung für die Gastronomie gegründet. Im Laufe der Jahre vergrößerte sich die Firma und ist seit 1995 im Einzelhandel tätig. Später erweiterte die Firma ihr Angebot um italienische Spezialitäten und einen Präsentenservice. Heute können Sie sich bei uns mittags mit italienischen Spezialitäten verwöhnen lassen.

Das Team von LA CANTINETTA® setzt sich aus folgenden Mitarbeitern zusammen:

Herr **Sergio Bolzan** ist in Buenos Aires geboren und hat nach seiner Rückkehr mit seiner Familie in die Heimat Italiens zunächst dort gelebt. In Conegliano schloß er 1981 seine Ausbildung als Önologe ab und sammelte danach bei zwei Firmen Berufserfahrung, ehe er seinen Traum von einer eigenen Firma verwirklichte. Sein Engagement ist es die verborgenen und preisgünstigen Schätze der italienischen Weinkultur allen Weinfreunden zu entdecken und Ihnen näher zu bringen. Tatkräftig unterstützt wird er durch seine Frau **Patrizia Castellano Bolzan**. Sie ist ausgebildete Berufssommelière. Ihre zweijährige Ausbildung hat sie bei der italienischen Sommelierschule absolviert.

Frau **Margherita Kaneider** kommt aus Südtirol und ist seit April 2000 in unserer Firma. Schwerpunkt ihrer Tätigkeit ist der Verkauf und die Kundenberatung. Zusätzlich ist sie für die Führung der Kasse und die Bestellung unseres Feinkostsortimentes zuständig.

Herr **Islam Gashi** kommt aus dem Kosovo und lebt seit vielen Jahren in München. Er ist für die Warenannahme, Warenauslieferung und die Abfüllung der offenen Weine zuständig.

Frau **Myria Aleem** ist die junge und tüchtige Köchin in unserem Bistrò. Sie verwöhnt mit einer ständig wechselnde Tageskarte unsere Gäste.

Herr **Piero Larotonda** kommt aus Kalabrien/Italien, lebt seit mehreren Jahren in München und ist bereits seit zehn Jahren bei uns angestellt. Herr Larotonda ist für die Lieferung und das Lager zuständig.

Herr **Antonio Amurige** zog im November 2005 von Sizilien nach München, hat dort eine neue Heimat gefunden und kümmert sich seitdem hauptsächlich um die Abfüllung der offenen Weine.

Und nicht zu vergessen unseren hilfreichen und kompetenten Seelen: Frau **Christiane Kreißl**, Frau **Manuela Romani** und Frau **Anja Scholz**.

Sergio Bolzan und das Team von LA CANTINETTA®



OFFENE WEINE VOM FASS

(Literpreise)

ROTWEINE

- MERLOT del Garda DOC 2006 12 % Vol.** 2,80
*Rubinrot, wenig und fruchtig in der Nase; am Gaumen trocken, frisch, fruchtig und süffig.
Ein " universaler " Wein, der eigentlich zu fast allen Speisen passt.*
- CABERNET SAUVIGNON Veneto IGT 2005 12% Vol.** (a.d. Eichenholzfaß) 3,50
Rubinrot, feines Bukett; mit Beeren- und leichter Holznote. Am Gaumen trocken, fruchtig und leicht würzig. Empfehlenswert zu allen Fleischgerichten.
- ROSSO PUGLIA Tw 2006 12 %** (a. Apulien) 2,50
Ein tiefer dunkelroter Wein (Montepulciano) mit einem sehr fruchtbetonten und konzentrierten Bukett.
- MONTEPULCIANO d' Abruzzo 2003 DOC 13% Vol.** 3,70
Tiefes Dunkelrot, fast undurchsichtig, fruchtiges, weiniges Bukett; am Gaumen voll, konzentriert, fruchtig, mit fast seidiger Struktur. Schöne abgerundete Tannine, unendlich lang im Abgang. Ein großer Wein für wenig Geld!
- ROSSO TOSCANO IGT 2005 12,5%** 3,70

WEISSWEINE

- BIANCO del VENETO IGT 2007 11 % Vol.** (Verduzzo-Trauben) 2,80
Hellgelb, feiner, delikat-weiniger Duft; trocken am Gaumen, blumig, leicht fruchtig, frisch und zart. Meistverkaufte unter unseren Fassweinen. Sehr zu empfehlen zu Antipasti und zu Fisch.
- BIANCO CANTINETTA Tw 2007 12% Vol.** (Chardonnay-Trauben) 3,20
Strohgelb, delikater Geruch mit Erinnerungen an Apfeldüften; trocken, geschmeidig, delikat und weich im Geschmack.
- BIANCO di VERONA IGT 2007 11,5% Vol.** 3,30
Strohgelb, intensiv-delikater Geruch; trocken, vollmundig, fruchtig und weich am Gaumen. Vom Gardasee, besteht aus Bianco di Custoza- und Chardonnaytrauben.
- GRIGIO CANTINETTA 2007 12% Vol.** (Pinot Grigio-Trauben) 3,80
Strohgelb, typisches, intensives Ruländer-Bukett; fein, ausgewogen, trocken, leicht aromatisch. Unverwechselbarer Wein, schon ein Begriff für jeden. Er wird aus roten Trauben gekeltert! Passt gut zu Fischgerichten, zu Pasta und zu Antipasti.

ROSÈWEINE

- ROSATO Tw 2007 11,5% Vol.** 3,20
Gleiche Rebsorte wie der Bardolino Chiaretto, gleiche Produktionszone (Gardasee), nur andere Kelterungsverfahren. Lebendige hellrote Farbe, schönes Bukett von Rosen und Kamillenblüten; weich, rund und frisch, trocken, schmackhaft und delikat gleichzeitig.

BARRIQUEWEINE

Diese Weine sind limitiert und wechseln, da wir nur eine begrenzte Anzahl an Barriques abfüllen. Eine absolute Rarität, die Sie in München nur bei uns finden können!

- MONTEPULCIANO d' Abruzzo 2005 DOC 13% Vol "BARRIQUE"** 6,90
Unser Montepulciano wurde 9 Monate in eigenen Barriques verfeinert. Der Wein wirkt am Gaumen trotz seiner Tannine, sehr fruchtig und konzentriert. Die Tannine sind wunderbar weich und rund.

OFFENE WEINE: die vielen Vorteile

Unsere Fassweine sind nicht pasteurisiert und behalten somit ihre typischen Geschmackseigenschaften bei. Daher sind sie auch gegenüber Umwelteinflüssen empfindlich und bedürfen besonderer Pflege, Aufmerksamkeit und kühler Lagerung.

Das sind Ihre Vorteile beim Kauf unserer offenen Weine:

- Sie bekommen eine hohe Qualität zu einem niedrigen Preis.
- Sie zahlen nur für die Ware (den Wein) und nicht für die Flasche und Etikett.
- Sie haben keinen Müll, da die Behälter (Flaschen, Gallonen, usw.) wiederverwendet werden.
- Sie können die Weine in eigene Behälter abfüllen lassen.
- Sie können unsere Eichenholzfässer von 5 bis 50 Liter für Ihre Partys und Feiern ausleihen. Fragen Sie nach. Hierfür erheben wir ein Pfand von € 100.-- und eine kleine Leihgebühr pro Ausleihtag.
- Sie bekommen ein erstklassiges Produkt, weil:
 1. Entsprechend Ihrer Bestellung werden die Weine frisch abgefüllt.
 2. Wir verwenden keine Konservierungsstoffe und die Weine sind auch nicht pasteurisiert: das heißt, Sie bekommen lebendige und saubere Weine, die ihre natürlichen Aromen und Geschmackstoffe enthalten.
- Sie kaufen direkt beim Importeur. Dadurch bekommen Sie alle wichtigen Informationen über die Herstellung und Herkunft der Weine.
- Sie können unsere offenen Weine jederzeit probieren.
- Wenn Sie Gastronom sind, können Sie unsere Weine mit Hilfe einer Schankanlage ausschenken.
- Mindestabnahmemenge: 1 Liter!

PFAND

1-Liter-Flasche	0,80
1-Liter-Flasche Bügelverschluss	1,—
2-Liter-Flasche	1,—
5-Liter-Flasche	2,50
10-Liter-Bag-in-Box	2,50
20-Liter-Bag-in-Box	5,—
1-Flaschenträger	5,—
Naturkorken pro Stück (wiederverwendbar) Verkaufspreis	0,20

VENETIEN

Casa Vinicola MASOTTINA - Castello Roganzuolo (TV)

Weiss	2007	PROSECCO Frizzante Colli Trevigiani IGT Perlwein	6,50
100-07		<i>Angenehmer Prosecco mit schöner Frucht und Länge, etwas trockener als die DOC-Version.</i>	
Weiss	2007	PROSECCO Frizzante DOC Perlwein	6,98
101-07		<i>Beliebtester Prosecco unserer Kunden! Er zeigt eine duftige & fruchtige Struktur und bringt eine hervorragende delikat-aromatische Erfrischung am Gaumen.</i>	
Weiss	2007	CHARDONNAY del Piave DOC	6,90
102-07		<i>Helles Strohgelb, fruchtiges Bouquet, mit feinen Apfeltönen; schöne Frische im Geschmack durch die zarte Säure, weiche Apfelerinnerungen und angenehm-fruchtige Länge.</i>	
Weiss	2006	VERDUZZO del Piave DOC	6,40
104-06		<i>Helles Strohgelb, wenig und feinduftend; zarte Frucht..</i>	
Weiss	2005	PINOT BIANCO del Piave DOC	6,45
105-05		<i>Strohgelb, duftet wenig mit eleganten Pfirsich- und Mandel-Tönen; im Geschmack geradlinig, fein, harmonisch.</i>	
Weiss	2007	PINOT GRIGIO Marca Trevigiana IGT	7,40
106-07		<i>Strohgelb, charakteristisches Pinot Grigio-Bouquet, frisch, saftig und mit elegantem Stoff; ein Bestseller unter den Masottina-Weinen.</i>	
Weiss	2007	PINOT GRIGIO del Piave DOC	8,20
107-07		<i>Strohgelb, Anklänge an Akazienblüten, frisch und elegant; saftige Frucht, wunderschöne und feine Länge.</i>	
Weiss	2002	COLLI di Conegliano Bianco DOC „ Rizzardo ” „ Barrique ”	13,90
108-02		<i>Aus einer Cuvée von Chardonnay, Sauvignon, Incrocio Manzoni und anderen einheimischen Sorten kommt dieser weiche, elegante Weißwein.</i>	
Rosè	2006	PILLÌ Rosato Frizzante (Perlwein)	6,98
113-06		<i>Erfrischender fruchtiger Rosè-Perlwein, delikant in der Nase und am Gaumen.</i>	
Weiss	2006	INCROCIO MANZONI 6.0.13 Colli Trevigiani IGT	9,90
114-06		<i>Prof. Manzoni von der Önologenschule in Conegliano hat diese interessante Kreuzung aus Pinot Bianco und Riesling geschaffen. Elegant und fein aromatisch!</i>	
Rot	2006	MERLOT del Piave DOC	6,90
110-06		<i>Aus reinen Merlot-Trauben kommt dieser hervorragende Rotwein, der durch die anteilige Lagerung im Barrique ein toskanisches Rotwein-Flair gewinnt. Weinig-würzig und warm im Geschmack. Ein Muss!</i>	
Rot	2006	CABERNET del Piave DOC	6,90
111-06		<i>Mittelkräftiges Rubinrot, fein-würzig in der Nase; bekommt eine anteilige Reifung im Barrique und weist deswegen ein feineres Bouquet auf. Harmonisch und elegant, ideal zu Braten und allen Fleischsorten.</i>	
Rot	2006	PINOT NERO del Piave DOC	6,90
112-06		<i>Masottina ist einer der wenigen Produzenten dieses feinen, eleganten Rotweines. Er hat weiche Waldbeeraromen und weinige Finesse.</i>	
Rot	2007	NOVELLO	6,50
115-07		<i>(Preissieger als bester Novello Italiens '92 in Torgiano) Jedes Jahr einer der besten " Primeur " Italiens. Aus Merlot und Cabernet. Weich, fruchtig und stiftig zugleich.</i>	

- Rot 1999 COLLI di Conegliano Rosso DOC „Montesco“ „, Barrique ”23,90**
 109-99 *Aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Fruchtiger, leicht würziger, Bordeauxartiger Geruch; am Gaumen voll; rund, schöne saubere Frucht, sehr gut in Holz eingebunden, langes Finale. Ein echtes Meisterwerk!!*
- Rot 1998 MERLOT Piave DOC Riserva „, Ai Palazzi “ „, Barrique ”14,90**
 098-98 *Aus der besten Lage von Masottinas Weinbergen kommt dieser strukturreiche, faszinierende Merlot. Hervorragendes Preis-Leistungsniveau!*
- Rot 2003 CABERNET SAUVIGNON Piave DOC Riserva15,90**
 099-03 **„, Ai Palazzi “ - „, Barrique ”**
Verführerische Nase, mit Anklängen an roten Früchten, Holz und Vanille; im Geschmack weich, schon im Ansatz schöne Frucht und Süße mit feiner Länge. Laut ital. Fachpresse einer der besten Cabernet Sauvignons aus Venetien.

Azienda Agricola GREGOLETTO - Premaor (TV)

- Weiss 2005 PROSECCO Frizzante „, Ombra “ Flaschengärung6,90**
 225-05 *Der „besondere“ Prosecco: durch die Flaschengärung erreicht dieser Perlwein eine feinere Struktur. Dies erhebt ihn zum „kleinen Champagner“ des Hauses Gregoletto, trocken und säurefrisch. Unbedingt Dekantieren vor dem Ausschank!*
- Weiss 2007 PROSECCO di Conegliano DOC „, tranquillo “7,50**
 227-07 *Die stille Version des Prosecco ist der bekannteste Wein von Gregoletto. Er zeigt eine strohgelbe Farbe, ein subtiles, charakteristisches Bouquet und schmeckt trocken, angenehm voll, frisch und feinfruchtig. Hervorragender Begleiter zu Vorspeisen und Fischgerichten.*
- Weiss 2004 „, Albio “ Colli di Conegliano DOC6,60**
 227A-04 *Feiner Wein aus verschiedenen Traubensorten aus den Hügeln um Conegliano. Frisch, fruchtig und delikat intensiv; passt sehr gut zu Vorspeisen und zu Fischgerichten.*
- Rot 2005 MERLOT Colli Trevigiani IGT6,90**
 224-05 *Tiefes Rubinrot mit Kirschtönen, weiniges, charakteristisches Bouquet; voll, samtig, wohlschmeckend, dezenter Bittermandelgeschmack, schöne Frucht. Zwei Gläser Gambero Rosso!*
- Rot 2003 CABERNET Colli Trevigiani IGT6,90**
 229-03 *Rubinrot, ausdrucksvoller, weiniger Geruch mit Himbeer-Erinnerungen; schmackhaft, gehaltvoll, ausgewogene Gerbstoffe und harmonisch.*
- Rot 1996 ROSSO Gregoletto - „, Barrique ”16,90**
 228-96 *Dunkles Rubinrot, kräftige Nase, fruchtig und nuancenreich; kräftig auch am Gaumen, mit gut balancierten Holz-Tönen und angenehmer Weiche.*

Azienda Agricola CAVALCHINA - Custoza (VR)

- Rosè 2007 BARDOLINO CHIARETTO DOC6,60**
 291-07 *Helle rosarote Farbe, duftig und delikat in der Nase. Frischer und fruchtiger Geschmack. Der Jahrgang 2005 ist sehr fein und subtil. Idealer Begleiter für Vorspeisen und Fischgerichte.*
- Weiß 2007 BIANCO DI CUSTOZA DOC6,60**
 290-07 *Helles Strohgelb, duftige, weinige Nase; geschmeidig, delikat: ein Super-Sommerwein; einer der besten Bianco di Custoza.*

Venetien

Rot	2006	BARDOLINO DOC	6,90
297-06		<i>Kirschrote Farbe; frisch und sauber, Anklänge von Kirschen in der Nase und am Gaumen. Schöner Sommerwein zu leichten Gerichten.</i>	
Weiß	2006	BIANCO DI CUSTOZA DOC „Amedeo“ „Barrique“	8,98
299-06		<i>Feiner „Cru“ der Cavalchina Weinberge. Ausdrucksvolles Bukett, schöne, ausgeprägte Frucht, frisch und rund, langes Finale. Zu Meeresfrüchten, kalten Vorspeisen und Nudeln mit feinen Soßen.</i>	
Rot	2005	BARDOLINO Class. Sup. DOC „Santa Lucia“	8,98
298-05		<i>Die besten Cavalchina-Trauben vinifizieren eine purpurrote Farbe, intensives Bukett; voll, fruchtig, rund und lang am Gaumen. Ein außergewöhnlicher Bardolino, von der Fachpresse als bester Bardolino Superiore anerkannt.</i>	

Cantina Sociale di CUSTOZA - Custoza (VR)

Weiß	2007	BIANCO DI CUSTOZA DOC	3,98
210-07		<i>Helles Strohgelb, blumiges Bouquet; zart, leicht, trocken, sehr gut zu Fischgerichten oder als erfrischender Aperitif. Super Preis- und Qualitätsverhältnis!!</i>	
Weiß	2006	BIANCO DI CUSTOZA DOC (aus biologischem Anbau)	5,50
211-06		<i>Helles Strohgelb, delikates Bouquet; angenehm weich und mild, zarte Frucht. Auf der Vinitaly 1998 als einer der besten Bio-Weine überhaupt prämiert.</i>	
Weiß	2007	LUGANA DOC	6,90
213-07		<i>Feines Bukett; Weiche, Frucht und Eleganz am Gaumen. Optimal zu Fischspeisen.</i>	
Weiß	2006	GARGANEGA IGT	4,98
218-06		<i>Ein Wein, der dem Gaumen schmeichelt. Viel Wein für wenig Geld!</i>	
Rosè	2007	BARDOLINO CHIARETTO DOC	4,40
214-07		<i>Helles Rosenrot, delikate Nase; leicht, frisch, fruchtig, gut zu Vorspeisen oder zu gegrilltem Fisch.</i>	
Rot	2005	CORVINA IGT	4,98
219-05		<i>Feinfruchtig, delikates Bukett, weich und süffig zugleich.</i>	
Rot	2007	BARDOLINO DOC	4,40
212-07		<i>Hellrotfarben, fruchtige Nase. „Beverino“, süffig und weich, schmeckt am besten etwas gekühlt.</i>	
Rot	2004	BARDOLINO DOC (aus biologischem Anbau)	5,79
212A-04		<i>Intensiv fruchtig und frisch. Wirkt sehr jung, fast wie ein Novello. Schmeckt ebenfalls etwas gekühlt am besten.</i>	
Rot	2005	ROSSO dei Molini TW (Merlot + Cabernet)	5,98
216-05		<i>Weicher, runder, angenehm fruchtiger Rotwein, in Holzfässern ausgebaut.</i>	
Rot	1999	CABERNET SAUVIGNON Garda DOC - „Barrique“	6,90
217-99		<i>Schöne würzig-süße Nase; Frucht und dezentes Holz, sehr ausgewogen.</i>	

Azienda Agricola PRÀ - Monteforte d'Alpone (VR)

Weiß	2007	SOAVE Classico DOC	8,50
123-07		<i>Helles Gelb, blumige Nase mit Noten von Kräutern; frische, saftige Säure in elegantem Körper. Erfrischender, samtiger Sommerwein, ideal zum Fisch. Laut „Wein-Gourmet“ bester Soave des Jahres 2001!</i>	

- Weiß 2007 SOAVE Classico DOC „Monte Grande “Barrique (Ab Mai)15,90**
 122-07 *Warmes Gelb, sehr frische und leicht würzige Nase, mit Noten von reifen Früchten und einer harmonischen duftenden Vielfalt; Gewürze am Gaumen, Fülle, schöne Tiefe, Süße, Harmonie. Ein frischer, rassiger, sehr guter Soave, auch von der Fachpresse wie Gambero Rosso, Vinum, Merum, u.a. als einer der Besten bewertet.*
- Weiß 2004 SOAVE Classico DOC „Staforte "15,90**
 124-04 *Dieser im Stahlbehälter gereifte Soave Classico beeindruckt vor allem durch seinen fast cremigen Körper. Alkohol, Frucht und Fülle binden sich hier in einer schönen, weichen Struktur; die seidige Weiche kommt aus der kräftigen Textur gut heraus, und gibt dem gesamten Geschmacksindruck eine schöne, nuancenreiche Harmonie. Für Weinkenner einfach traumhaft!!*

Azienda Agricola VIVIANI - Mazzano di Negrar (VR)

- Rot 2006 VALPOLICELLA Classico DOC6,75**
 123A-06 *Rubinrot, weiniges Bouquet; leicht, fruchtig, angenehm ausgewogen.*
- Rot 2004 VALPOLICELLA Classico Superiore DOC „Ripasso“14,90**
 123B-04 *Rubinrot mit Granatreflexen, feinwürzige, delikate Nase; samtig und saftig, schöne Textur, passt hervorragend zu Geflügel und Bollito misto.*
- Rot 2004 VALPOLICELLA Cl. Sup. DOC „Campo Morar ”21,—**
 123C-03 *Ein kleines Meisterwerk, für uns einer der besten seiner Kategorie! Voll und kräftig, weich und elegant, viel Frucht und feines Holz: fast ein kleiner Amarone, auf jeden Fall ein großer Wein!*
- Rot 2004 AMARONE della Valpolicella DOC26,90**
 121-03 *Der Amarone gehört zu den großen italienischen Rotweinen und wird aus den Trauben Corvina, Rondinella, Molinara u.a. gekeltert; diese werden nach der Lese bis zu ca. 4 Monaten an einem gut durchlüfteten und kühlen Ort gebettet, in der Regel auf Holzrosten. Dadurch steigt der Fruchtzuckeranteil und der Wein wird alkoholreicher. Dieser Amarone besitzt ein außergewöhnliches Fruchtaroma, eine kräftige und gleichzeitig elegante Struktur mit angenehmem - feinkörnigem Tannin.*
- Rot 2001 AMARONE della Valpolicella DOC „Casa dei Bepi ”49,—**
 121A-01 *Dieser Amarone von Viviani wurde bereits zweimal in Folge mit 3 Gläsern beim Gambero Rosso ausgezeichnet. Ein wundervoller Wein der zum Träumen und Meditieren einlädt. Leider nur limitiert erhältlich.*

Azienda Agricola BRIGALDARA - Negrar (VR)

- Weiss 2006 GARGANEGA DOC Garda5,98**
 151-06 *Strohgelb, leicht blumig; angenehm frischer, leicht würziger Geschmack.*
- Weiss 2006 VALPOLICELLA Classico DOC7,50**
 153-06 *Trocken, leicht, fruchtig; gut gemachter Valpolicella.*
- Rot 2004 AMARONE DOC29,—**
 155-04 *Fruchtiger und weiniger Geruch; trocken, kräftig, weich und rund.*
- Rot 2003 AMARONE „Case Vecie“39,—**
 158-03 *3 Gläser Gambero Rosso*
- Rot 2006 RECIOTO della Valpolicella29,—**
 154-06 *Rubinrot, mit einem fruchtigen und süßen Bouquet wie er auch gerne getrunken wird. Edler Dessertwein.*

Venetien-Friaul

Az. Vitivinicola ZENATO – Peschiera del Garda (Verona)

Weiß	2006	LUGANA DOC „ San Benedetto ” 7,20
022A-06		<i>Der einfache Lugana von Zenato zeigt bereits mit welchem Qualitätsanspruch produziert wird. Ein schöner Lugana zu einem günstigen Preis.</i>
Weiß	2006	LUGANA DOC „ Santa Cristina ” 9,30
021-06		<i>Breite Palette an Aromen. Weicher, angenehm schmelziger und zugleich fruchtiger Lugana, der sich im Abgang persistent und frisch präsentiert. Ein stimmiger Weißwein, der rund um den Gardasee getrunken wird.</i>
Rot	2005	“RIPASSA” VALPOLICELLA Superiore DOC 13,90
022-05		<i>Dem Amarone ähnlich! Auf den Valpolicellatrauben läßt man den Trester und getrocknete Trauben des Amarones für eine Weile ziehen. Der Wein gewinnt an Konzentration und Farbe. Zusätzlich kommt er 24 Monate in Barrriques, die ihm den letzten Schliff verleihen. Preisgünstige Alternative zum Amarone!</i>
Rot	2004	AMARONE della Valpolicella Classico DOC 25,90
023-04		<i>Auch dieser Amarone besticht durch seinen konzentrieren Geschmack. Nach einer Reifung in großen und kleinen Holzfässern von 30 Monaten, schließt sich eine einjährige Flaschenreifung an. Es entsteht ein reicher und dichter Wein mit einer wunderbaren Fruchtkonzentration von Waldbeeren; äußerst harmonisch und majestätisch im Geschmack. Eine wahre Freude!</i>

FRIAUL

Casa Vinicola MASOTTINA - Castello Roganzuolo (TV)

Rot	2005	REFOSCO Grave del Friuli DOC 8,98
132-05		<i>Tiefes Rubinrot, in der Nase wenig, leicht würzig mit feinem Holz am Gaumen voll, abgerundetes Tannin, harmonisch. Zu Braten und kräftigen Gerichten.</i>
Rot	2005	CABERNET FRANC Grave del Friuli DOC 8,98
133-05		<i>Rubinrot, feines Bukett, leicht grasig, Beeren und Holz im Hintergrund; fruchtig, weich am Gaumen mit schönen Vanille-Anklängen. Zu allen Fleischgerichten. Super Preis-Qualitätsverhältnis.</i>

Cantina Sociale di CODROIPO – Codroipo (Udine)

Weiß	2007	FRIULANO Grave del Friuli DOC 5,90
129 B-07		<i>Strohgelb, blumiges Bukett; feinfruchtig, Mandelanklänge. Sehr gut zu Vorspeisen und überbackenem Gemüse.</i>
Weiß	2007	SAUVIGNON Grave del Friuli Doc 5,90
129 A-07		<i>Hellgelb, delikater Duft; feinaromatisch, trocken, fein, frisch, fruchtig. Gut als Aperitif und zu Fischvorspeisen.</i>
Weiß	2007	CHARDONNAY Grave del Friuli DOC 5,60
129-07		<i>Feiner Duft; feinfruchtig, delikat, geschmeidig und harmonisch. Zu gegrilltem oder gedünstetem Fisch, z.B. zu Aal mit Polenta.</i>
Weiß	2006	PINOT BIANCO Grave del Friuli DOC 4,90
128-06		<i>Helles Strohgelb, delikater Duft; trocken, weich, harmonisch. Fein zu Suppen und zu Meeresfrüchten.</i>
Weiß	2006	PINOT GRIGIO Grave del Friuli DOC 5,90
127-06		<i>Helles Strohgelb, Ruländer Nase; weich, geschmeidig, fruchtig. Passt gut zu Fischgerichten und zu Nudeln.</i>

Rot	2006	MERLOT Grave del Friuli DOC	5,90
126-06		<i>Rubinrot, feines Bukett, trocken mit schöner Frucht. Hervorragend zu Nudelgerichten und zu Geflügel. Sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis.</i>	
Rot	2006	CABERNET Grave del Friuli DOC	5,60
125-06		<i>Rubinrot, feinwürzige Nase; trocken, weich fruchtig. Zu Schinken- und Salami-vorspeisen und zu kräftigen Nudelgerichten.</i>	
Rot	2006	REFOSCO Grave del Friuli DOC	5,90
125 A-06		<i>Rubinrot, weniger Duft; voll, fruchtig, schöne abgerundete Tannine. Gut zu Braten und zu gegrilltem Fleisch.</i>	

Azienda Agricola LA TUNELLA – Ippolis di Premariacco (Udine)

Weiß	2007	RIBOLLA GIALLA Colli Orientali del Friuli DOC	9,90
300-06		<i>Strohgelb mit grünen Reflexen. Intensiver bleibender Duft. Ein trockener, frischer Wein für alle Antipasti, Suppen und Gerichte mit feinen Kräutern.</i>	
Weiß	2006	TOCAI FRIULANO Colli Orientali del Friuli DOC	8,90
301-06		<i>Ein trockener, feinfruchtiger Wein, der weich und samtig zugleich ist. Optimal zu San Daniele Schinken oder Nudeln, hellem Fleisch und Fisch.</i>	
Weiß	2007	BIANCOSESTO Colli Orientali del Friuli DOC	12,50
301A-07		<i>50 % Tocai Friulano und 50 % Ribolla Gialla. Ein Wein mit elegantem Duft nach feinem Backwerk, Vanille und Akazienblüten, der sich mit Früchten und weißen Blumen vermischt. Am Gaumen zeigt er sich mild und vollmundig mit gleichzeitig geschmeidigen und würzigen Anklängen. Hervorragend als Aperitif oder zu feinen Vorspeisen und edlen Fischgerichten. 3 Gläser Gambero Rosso!</i>	
Weiß	2006	PINOT GRIGIO Colli Orientali del Friuli DOC	8,90
303-06		<i>Ein Teil des Weines wird im Barrique vergoren und dadurch erhält er ein leichtes Vanillearoma. Optimal zu Fisch und hellem Fleisch und Antipasti.</i>	
Weiß	2006	SAUVIGNON Colli Orientali del Friuli DOC	8,90
304-06		<i>Ein intensiver und trockener Sauvignon. Hervorragender Wein zu allen Krustentieren aber auch als Aperitif oder zu Suppen und Risottos geeignet.</i>	
Weiß	2007	CHARDONNAY Colli Orientali del Friuli DOC	9,90
304A-07		<i>Ein trockener Chardonnay. Ein schöner Wein zu allen Vorspeisen und Risottos, aber auch zu Fisch und leichten Nudelgerichten.</i>	
Rot	2006	MERLOT Colli Orientali del Friuli DOC	9,50
305-06		<i>Intensives Rubinrot. Der Wein hat Pflaumen- und Brombeeraromen. Ein trockener, weicher und harmonischer Geschmack zu allen Fleischsorten.</i>	
Rot	2005	SCHIOPPETTINO Colli Orientali del Friuli DOC	17,90
305A-05		<i>Autochthone friaulische Rebsorte. Volle und kräftige Nase, von balsamischen Holznoten bis zu schwarzen Beeren reichend. Sehr dicht und intensiv am Gaumen mit langer Nachhaltigkeit. Deutliches und gut eingebundenes Tannin. Ein großer Wein zu kräftigen Gerichten und zum Meditieren.</i>	
Rot	2006	REFOSCO dal Peduncolo Rosso C.O. d. Friuli DOC	9,50
307-06		<i>Typische Rebsorte des Friaul. Intensives Rubinrot. Der Geschmack ist voll und wir empfehlen ihn besonders zu Geflügel, gedünstetem Fleisch und Wild.</i>	
Rot	2006	PINOT NERO Colli Orientali del Friuli DOC	9,20
308-06		<i>Dieser Wein hebt sich mit zarten Düften und leicht aromatischem Geschmack hervor. Optimal zu hellem Fleisch und Geflügel.</i>	
Rot	2004	L'ARCIONE ROSSO C. O. F. DOC „Barrique“	17,90
310-04		<i>Cuvée aus Cabernet, Merlot und Schioppettino. Dieser Barrique-Rotwein ist fruchtig, intensiv und feinwürzig mit Anklängen an Kirsche, Leder- und Lakritz. Sein tanninreicher Körper präsentiert sich potent und mit großer Nachhaltigkeit. Am besten zu Fleischspießen, Wild und Bratengerichten.</i>	

Friaul

Dess 2005 PICOLIT Colli Orientali del Friuli DOC 0,5-L Flasche 25,—
309-05 *Ein süßer Dessertwein, dessen volles und elegantes Bukett besonders gut zu trockenem Feingebäck, würzigem Käse oder nur zum Meditieren geeignet ist.*

Azienda Agricola COLLE DUGA – Cormòns (Gorizia)

Weiß 2006 TOCAI Collio DOC 15,90
Weiß 2006 CHARDONNAY Collio DOC 14,90
Weiß 2006 PINOT GRIGIO Collio DOC 14,90

Azienda Agricola WALTER FILIPUTTI – Rosazzo (Udine)

Weiß 2001 POIESIS Colli Orientali DOC 12,78
088-01 *Nase nach Honig und Pflirsich, vollmundig und charaktvoll. Fein zu Suppen und gegrilltem Brie. Ein außergewöhnlicher Weißwein.*

ABBAZIA DI ROSAZZO – Filiputti - Rosazzo (Udine)

Weiß 2005 RONCO degli AGOSTINIANI Colli Orientali DOC 24,90
094-2005 *60% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 10% Tocai, Weißwein mit großem Charakter, vielschichtig und vollmundig im Geschmack, würziger Abgang. 10 Monate Lagerung im Barrique; feiner Begleiter zum Risotto alla Milanese und Fonduta mit Trüffeln.*

Rot 1998 RONCO dei BENEDETTINI Colli Orientali DOC 23,—
095-98 *100% Merlot, Rotwein mit großem Potential, eleganter Struktur und filigranem Körper. 18 Monate Lagerung im Barrique; passt sehr gut zu gegrilltem Fleisch, Wild und gebratenem Zicklein.*

Rot 1998 RONCO dei DOMENICANI Colli Orientali DOC 23,—
096-98 *85% Cabernet Sauvignon, 15% autochthone Rebsorten, Rotwein mit großem Charakter, vollmundig und kräftig; lange lagerfähig. Guter Begleiter zu Wild, Lamm und kräftigen Fleischgerichten.*

Weiß 1999 MILLETRECENTO-41 IGT 0,5-L Flasche 54,—
038A-99 *Eine Cuvée aus Sauvignon blanc, Ribolla, Pinot Bianco und Chardonnay. Im Barrique ausgereift. Ein Traum zu allen sehr kräftigen Käsesorten. Limitiert!*

Rot 1999 PIGNOLO Colli Orientali DOC „ Riserva ” 54,—
097-99 *100% Pignolo, großartiger Wein, sehr nachhaltig und kräftig, mit feinen Tanninen; über 10 Jahre lagerfähig! Hervorragend zu Wild und Fleischgerichten.*

Weiß 1999 PIGNOLO Colli Orientali DOC “ Prime Vigne ” 89,—
097R-99 *100% Pignolo, äußerst eleganter, sehr lagerfähiger Wein: eine echte Rarität!*

Weiß 2001 PICOLIT Colli Orientali DOC 0,5-L Flasche 34,50
098-01 *100% Picolit, wird als Spätlese geerntet, äußerst eleganter komplexer Weißwein mit Restsüße. Ausgezeichnet zu Foie gras und Meeresfrüchten.*

Azienda Agricola BROTTTO - Ronchi dei Legionari (GO)

Weiß 2004 CHARDONNAY Isonzo DOC 7,50
264-04 *Aus dem jüngsten Weinberg des Weinguts: elegant-fruchtiges Bouquet; Frische und Länge. Hervorragend zu Fischgerichten und zu Geflügel.*

Weiß 2001 CHARDONNAY Isonzo DOC „ Particolare ” Designerflasche 9,98
265-01 *Derselber Wein nur in einer besonderen Designerflasche abgefüllt. Hervorragend zu Fischgerichten und zu Geflügel.*

Weiß	2006	SAUVIGNON Isonzo DOC 8,50
262-06		<i>Hellgelb, aromatischer Duft; feine Würze, ausdrucksvoll und weich.</i>
Weiß	2006	PINOT GRIGIO Isonzo DOC 8,50
261-06		<i>Strohgelb, delikates Bouquet; Eleganz, Frische und Gaumenfreude. Zu Nudeln mit leichten Soßen, zu Fisch und Schalentieren. Ein "Bestseller" unter den Pinot-Grigios!</i>
Weiß	2005	PINOT GRIGIO Isonzo DOC „ Particolare “ Designerflasche 9,95
263-05		<i>Derselbe Wein, ebenfalls in einer speziellen Desingerflasche abgefüllt.</i>

Azienda Agricola DORO PRINCIC - Pradis-Cormons (GO)

Weiß	2001	TOCAI Collio DOC 10,90
250-01		<i>Strohgelb, blumiges Bouquet; Potenz und Feinheit gleichzeitig, fast cremig, Aromen von Pfirsich und Banane im Vordergrund und eine unglaublich zarte Länge. Mehrmals vom Gambero mit 2-3 Gläsern gekrönt.</i>
Weiß	2006	TOCAI Collio DOC Ausverkauft!
250-06		<i>Ein voller und sehr dichter Tocaï friulano, fast wie „damals“. Trotzdem elegant und fein. Nur für Weinkenner. 3 Gläser Gambero Rosso!</i>
Weiß	2006	PINOT BIANCO Collio DOC 13,90
251-06		<i>Hellgelb, zarte, elegante Nase; am Gaumen delikate, lang, wunderschöne Textur und volle Frucht. Mit Sicherheit einer der besten Pinot Bianco Italiens.</i>
Weiß	2006	PINOT GRIGIO Collio DOC 13,90
252-06		<i>Strohgelb, konzentriert und frisch in der Nase; am Gaumen frisch und breit. Auch der Pinot Grigio, wie alle die Weine von Princic, ist vom Gambero Rosso mehrmals mit 1-2 Gläsern ausgezeichnet worden.</i>
Weiß	2006	SAUVIGNON Collio DOC 13,90
253-06		<i>Helles Strohgelb, feinwürziges, charakteristisches Bouquet, mit Salbei und Paprikaschoten-Anklängen; im Geschmack volle Frucht, Tiefe und Eleganz.</i>
Weiß	01/03	MALVASIA Collio DOC 17,50
253M-01/03		<i>Feiner Malvasia, im Barrique ausgebaut, dicht, konzentriert, fruchtig, fast cremig. Sehr limitiert!</i>
Rot	2002	CABERNET Collio DOC 13,90
254-02		<i>Tiefes Rubinrot, fast undurchsichtig, feines Bouquet; schöne Frucht. Im Vordergrund Waldbeeren, ausgewogenes Holz und Tannin. Gut zu kräftigen Speisen.</i>
Rot	2003	MERLOT Collio DOC (Sehr limitiert!!) 10,90
255-00		<i>Tiefes Rubinrot, fast undurchsichtig, feines Bouquet; schöne Frucht. Im Vordergrund Waldbeeren, ausgewogenes Holz und Tannin. Gut zu kräftigen Speisen.</i>

PIEMONTE

Azienda Agricola ALBINO ROCCA - Barbaresco (CN)

Weiß	2006	CHARDONNAY Langhe DOC „ Da Bertü ” 8,98
350-06		<i>Intensive gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Duftet frisch. Ein Sommerwein.</i>
Weiß	2005	CORTESE Langhe DOC „ La Rocca ” Ausverkauft
356-05		<i>Zu 100 % aus Cortese-Trauben. Achtmonatiger Ausbau in französischen Barriques auf der eigenen Hefe. Fruchtige Nase, vollmundig und würzig am Gaumen.</i>

Piemont

Rot	2005	DOLCETTO d'Alba DOC „Vignalunga”	9,90
351-05		<i>Intensive violettrote Farbe. Duft von Trauben, fruchtig und samtig am Gaumen. Ideal zu einfachen Speisen, wie zu allen typischen Vorspeisen.</i>	
Rot	2004	BARBERA d'Alba DOC „Gepin”	17,85
352-04		<i>Aus 50 Jahre alten Rebstöcken. Daher ist der Ertrag äußerst gering. Der Wein reift für gut 14 Monate in Barriques. Kirsch- bis kardinalrote Farbe. Sehr ausgewogen in der Säure für einen Barbera. Sein Geschmack ist lang und voll am Gaumen. Ideal zu Braten und Vorspeisen.</i>	
Rot	2002	BARBARESCO DOCG „Duemiladue“	19,90
353-02		<i>Einzigartig in 2002! Cuvée aus Roccas besten Barbaresco-Lagen. Teilweise im grossen Holzfass und teilweise im Barrique gelagert. Frisches Granatrot. Feiner Duft. Fruchtiger und samtiger Geschmack. Zu Pasta mit kräftigen Fleischsoßen oder Schweinefilets.</i>	
Rot	2003	BARBARESCO DOCG „Brich Ronchi”	32,—
354-2003		<i>Aus Nebbiolotrauben sehr alter Reben, teilweise 70 Jahre alt. Reift für 18 Monate in Barriques. Dunkel ranatrote Farbe. Intensiver würziger Duft. Samtige Tannine. Körperreich. Langanhaltend. Elegant mit großem Alterungspotential. Ein idealer Wein zu Wildgerichten, Braten und Steaks.</i>	
Poderi F.lli ODDERO - La Morra (CN)			
Rot	2006	NEBBIOLO Langhe DOC	14,90
269-06		<i>Kräftiger, intensiver, fast würziger Nebbiolo, mit schönem Finale.</i>	
Rot	2000	BARBARESCO DOCG	22,98
268-00		<i>Schöner, kräftiger Barbaresco, mit viel Struktur und Weiche. Wie der Barolo wird er aus den Nebbiolo-Trauben gewonnen.</i>	
Rot	2004	BAROLO DOCG	27,90
270-04		<i>Rubinrot, sehr intensive und feine Barolonase; im Geschmack viel Kraft, Waldfrucht- und Kirscharomen, Harmonie, schöne Struktur und schöne Länge. Wirklich sehr viel Barolo für wenig Geld.</i>	
Rot	1997	BAROLO DOCG „Vigna Rionda” (Limitiert!)	35,—
274-97		<i>Aus der besten Lage der Oddero Weinberge kommt dieser hervorragende Barolo. Sehr dichtes Rubinrot, zarte, klare Barolonase, mit feiner Frucht und Süße im Hintergrund; Kraft, Tiefe, Konzentration, Wärme, Eleganz und Länge. Jetzt schon trinkreif!</i>	
Rot	1999	BAROLO DOCG „Vigna Rionda " (Limitiert!)	42,—
274-99			
Rot	2000	BAROLO DOCG „Vigna Rionda " (Limitiert!)	42,—
274-99			
Rot	2001	BAROLO DOCG „Vigna Rionda " (Limitiert!)	45,—
274-99			
Rot	1999	BAROLO DOCG „Rivera “	35,—
271-99		<i>Die “Rivera”-Lage ist nach Süden ausgerichtet und bringt einen eleganten und lebendigen Barolo hervor.</i>	
Rot	1997	BAROLO DOCG „Mondoca " (Limitiert!)	35,—
273-97		<i>Drei Gläser Gambero Rosso!</i>	
Rot	1999	BAROLO DOCG „Mondoca " (Limitiert!)	41,—
273-99			
Rot	1999	BAROLO DOCG „Rocche di Castiglione " (Limitiert!)	37,50
277-99			

Azienda Agricola DAMILANO - Barolo (CN)

Rot	2004	DOLCETTO d'Alba DOC	9,90
276-04		<i>Kräftiger Dolcetto, trocken, ausgewogen, mit intensiven Fruchtnoten. Deutlich spürbar die gute Arbeit vom Önologen Signor Caviola.</i>	
Rot	2004	BARBERA d'Alba DOC - „Barrique“ (Limitiert!)	14,98
275-04		<i>Kraft, Konzentration, Frucht und Eleganz, komplexe Nase, unendliche Länge. Ein kleines Meisterwerk! Lange Lagerfähigkeit.</i>	
Rot	2004	NEBBIOLO d'Alba DOC	11,90
276A-04		<i>Rubinrote Farbe mit Granatreflexen. Trocken und samtig im Geschmack. Zu edlen und feinen Nudelgerichten, Risotti und zu rotem Fleisch.</i>	
Rot	2003	BAROLO DOCG	24,90
277A-03		<i>Sehr ansprechender Barolo! Feines Bouquet, Anklänge von Himbeeren, schöne Fülle und Länge.</i>	
Rot	2003	BAROLO DOCG „Cannubi“	39,—
277-03		<i>Die Lage Cannubi bringt immer wieder delikate und elegante Barolos hervor. Außergewöhnlich delikates Bukett, Anklänge von Himbeeren; schöne Fülle, weiche Tannine, angenehme ätherische Länge. Ein toller Wein! Er bekam mit Recht 3 Gläser vom Gambero Rosso verliehen.</i>	
Rot	2003	BAROLO DOCG „Liste“	35,90
277B-03		<i>Dieser Barolo hebt sich vom Cannubi durch seine stärkeren Tannine deutlich ab. Wer eher die Barolos des alten Stils, mit mehr Tannin bevorzugt, verbunden mit den neuen Kelterungstechniken- und verfahren, sollte diesen Barolo bevorzugen.</i>	

Azienda Agricola CA'VIOLA - Dogliani (CN)

Rot	2006	DOLCETTO d'Alba DOC „Vilot“	11,20
241-06		<i>Dichtes Violett, feines, delikates Bouquet mit traubigen Noten; elegante, schöne Textur, angenehme Frucht, lang anhaltend im Geschmack. Gut als Begleiter von Vorspeisen und Nudelgerichten.</i>	
Rot	2006	DOLCETTO d'Alba DOC „Barturot“	14,90
242-06		<i>Fast schwarzes Violett, vielfältige, kräftig, -fruchtig-elegante Nase; beeindruckende Struktur, mit Kraft, Dichte, Eleganz und Frucht. Finessen- und nuancenreich. Außerirdische Länge. Ein Wein sehr nah an der Perfektion.</i>	
Rot	2006	BARBERA D'ALBA DOC „Bricet“ - „Barrique“	15,60
243A-06		<i>Ein Barbera, im Barrique verfeinert und ausgebaut.</i>	
Rot	2004	LANGHE ROSSO DOC „Bric du Luv“ - „Barrique“	29,—
243-04		<i>Barbera, im Barrique ausgebaut. Lebhaftes Kirschrot, intensives, fruchtiges Bouquet; voll, rund, sehr angenehmes, süßes Tannin, ein Wein voller Frucht, Fülle und Länge. Drei Gläser Gambero Rosso!</i>	
Rot	97/98	LANGHE ROSSO DOC „Rangone“ - „Barrique“	23,50
244-97/98		<i>Pinot Nero im Barrique ausgebaut. Granatfarben mit rubinroten Reflexen, komplexe feine Nase, mit Holz und Beeren; sehr ausgewogen, elegante und reife Tannine. Gehört zu den besten italienischen Pinot Neros.</i>	

Piemont

Azienda Agricola GIACOMO GRIMALDI – Barolo (CN)

Rot	2005	BARBERA d'Alba DOC „Pistin“	10,90
393-05		<i>Kräftig und weich gleichzeitig. Voll und tief und zeigt, dass gute Barberas nicht so teuer sein müssen. Fruchtig, würzig und vollmundig. Hervorragend zu „süßen“ Fleischsorten wie Lamm oder Ente, aber auch zu kräftigen Brotzeiten.</i>	
Rot	2004	BARBERA d'Alba DOC „Fornaci“	15,90
xxx-04		<i>18 Monate im Barrique gereift, danach 5 Monate in der Flasche. Intensives Dunkelrot, fruchtige Nase nach Amarenakirschen und Brombeeren. Sehr kraftvoll, füllig und körperreich. Zu kräftigen Fleischgerichten..</i>	
Rot	2005	NEBBIOLO d'Alba DOC „Valmaggione“	14,50
392-05		<i>Warm und weich, fruchtig und nachhaltig. Bemerkenswert ist, dass er gleich nach dem Öffnen der Flasche genossen werden kann, ohne dass man ihn zuerst dekantieren müsste. Passt zu edleren Fleischgerichten wie Perlhuhn mit Steinpilzen, aber auch zu Lamm- und Entengerichten und zu reiferen Käsesorten.</i>	
Rot	2006	DOLCETTO d'Alba DOC	9,90
Rot	2004	BAROLO DOCG	33,50

Azienda Agricola Cascina Nuova -ELIO ALTARE—La Morra (CN)

Rot	2005	DOLCETTO d'Alba DOC	14,90
Rot	2005	BARBERA d'Alba DOC	16,90
Rot	2004	LARIGI Langhe Rosso DOC 3 Gläser Gambero Rosso!	65,—
Rot	2004	LA VILLA Langhe Rosso DOC	65,—
Rot	2003	BAROLO DOCG	59,—
Rot	2003	BAROLO „Vigna Arborina“ DOCG	75,—

Azienda Agricola LA MORANDINA – Castiglione Tinella (CN)

Weiß	2007	MOSCATO d'Asti DOCG	8,90
200-07		<i>Hellgelb; typisches und gleichzeitig sehr delikates Moscato-Bukett; am Gaumen frisch, leicht, viel Frucht mit Zitrus und Honig im Vordergrund aber sehr balanciert, sehr ausgewogene Süße. Der König unter der sogenannten “ Dessertweinen ”! Passt sehr gut auch als Aperitif.</i>	
Weiß	2007	CHARDONNAY Langhe DOC	9,20
203-07		<i>Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen; feinaromatische Düfte nach exotischen Früchten und Akazienblüten; frisch, aromenreich, elegant und breit, mit mineralischer Note, lang im Abgang. Super Sommerwein!</i>	
Rot	2005	BARBERA d'Asti DOC „CINQUE VIGNES“	7,98
204-05		<i>Ein fruchtiger Barbera mit einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis.</i>	
Rot	2006	BARBERA d'Asti DOC „Zucchetto ”	8,98
201-06		<i>Intensives Rubinrot; ätherische Nase nach Waldbeeren und Kirsche. Am Gaumen frisch und weich mit großem Körper und überzeugender Frucht. Zu schmackhaften Fleischgerichten und Käse.</i>	
Rot	2003	BARBERA d'Asti DOC „Varmat ”	17,90
202-03		<i>18 Monate im Barrique. Dichtes Granatrot, warmer und angenehmer Duft nach Pflaumen und kleinen Waldfrüchten, Johannisbeeren. Sehr konzentrierter Geschmack nach potenter Frucht und Holz, perfektes Tannin und zarte Säure</i>	

Azienda Agricola NEGRO - Monteu Roero (CN)

Weiß	2006	ARNEIS Roero DOC „Perdaudin“	10,95
136-06		<i>Hell, mit grünen Reflexen, schöne blumige und fruchtige Düfte, mit Erinnerungen an Bananenduft; im Geschmack trocken, geschmeidig, delikats und sehr viel Eleganz. Einer unserer besten Weißweine!</i>	
Weiß	2007	ARNEIS Roero DOC	9,98
137-07		<i>Hellgelb, feinfruchtiges Bukett; am Gaumen delikats Frucht, trocken und frisch. Ein edler Begleiter zu delikats Speisen.</i>	
Weiß	2007	FAVORITA Langhe DOC	8,98
137 A-07		<i>Trockener fruchtiger Wein mit leichter Perlage. Ideal für alle Sommerspeisen. Super Preis-Leistungsverhältnis!!</i>	
Rot	2003	ROERO DOC	9,90
139-03		<i>Schöner Wein aus Nebbiolo-Trauben, weich und delikats, mit guter Struktur.</i>	
Rot	2005	ROERO DOC „Prachiosso“	14,50
139 C-05		<i>Aus Nebbiolo Trauben. Kräftigere Struktur und trotzdem viel Eleganz und Wärme. Ein Klassischer Roero aus der besten Lage von Negro. Unser Weintipp!</i>	
Rot	2003	ROERO DOC „Sodisfa“ - „Barrique“	29,—
139 A-03		<i>Dichter, eleganter Nebbiolo im Barrique verfeinert: einer der besten von Negro!</i>	
Rot	2003	LANGHE DOC „Bric Millon“ - „Barrique“	12,90
057-03		<i>Aus Bonarda-Trauben, im Barrique gelagert. Weinige Nase, feiner und fruchtiger Körper, ätherisch, elegant, fast seidig am Gaumen. Unser Tip!</i>	
Rot	2006	BARBERA d'Alba DOC	7,98
134-06		<i>Sehr fruchtbetont, ein schöner süßlicher Barbera mit wenig Säure.</i>	
Rot	2004	BARBERA d'Alba DOC „Nicolon“	12,50
139A-04		<i>Purpurrot, fruchtige Nase; Kraft, Weiche, Fruchtsüße, Harmonie im Glas.</i>	
Rot	2003	BARBARESCO DOCG „Basarin“	27,90
xxx-02/03		<i>Blüten, Waldbeeren, Leder und Lakritz in der Nase. Kräftiger Körper, präsentés Tannin, gut balanciert. Hat großes Reifepotential.</i>	
Dess	2006	BIRBET Brachetto DOC	8,90
139B-06		<i>Die Brachetto-Traube wird im Piemont wie der Moscato als leichter Dessertwein mit maximal 5,5 % Vol. Alkohol als Schaumwein hergestellt. Wer Pasticcini liebt und gerne einen Obstkuchen oder Torte als Dessert isst, dem empfehlen wir diesen Schaumwein. Als leichter Aperitif unsere Alternative.</i>	

Azienda Agricola NUOVA CAPPELLETTA - Vignale Monferrato (AL)**Aus biologischem Anbau !**

Rot	2006	BARBERA del Monferrato DOC	7,80
141-06		<i>Schönes Rubin, wenigés und fruchtiges Bouquet mit Kirschnoten; erfrischend saftige Säure, schöne Frucht und gute Struktur im Mund, weiches Tannin und angenehm lang; gut zu kräftigen Speisen.</i>	
Rot	2001	BARBERA del Monferrato DOC „Minola“ - „Barrique“	10,90
140-01		<i>Von 80 Jahre alten Rebstöcken wird dieser hervorragende Barbera geerntet und im Barrique ausgebaut. Er zeigt: Schönes, dichtes und tiefes Rubin, mit feiner Fruchtnase und mit angenehmen Vanillnoten; kräftig, kirschartig und fast fleischige Struktur, extrem voll und rund, potentes und weiches Tannin. Ein Super-Rotwein.</i>	

Piemont-Lombardei

Weiß	2006	GRIGNOLINO dell'Alto Monferrato DOC	9,80
144-06			
Weiß	2007	CHARDONNAY del Piemonte DOC	8,90
145-07			
<i>Strohgelb, schöne Frucht und floreale Aromatik; am Gaumen voll und sehr säurearm, reife Fruchtaromen, sehr elegant und lang im Abgang.</i>			

Azienda Agricola VIGNAVERDA - Rovereto di Gavi (AL)

Aus biologischem Anbau !

Weiß	2006	GAVI di GAVI DOCG	9,50
148-06			
<i>Wahrscheinlich ist Gavi di Gavi die bekannteste Weißweinsorte des Piemonts. Mit Sicherheit ist er einer der feinsten dieser Region bzw. überhaupt in Italien. Er zeigt ein feinfruchtiges Bouquet und ist frisch, weich und elegant im Geschmack. Ideal zu leichten, sommerlichen Speisen.</i>			
Weiß	2006	GAVI DOCG	7,90
147-06			
<i>Aus der Rebsorte Cortese kommt dieser feine, elegante Weißwein. Feinduftend und erfrischend. Optimal zu Fisch- und Pastagerichten.</i>			
Rot	2002	BRICCO della MERLA DOC „Barrique“	10,90
146-02			
<i>Cuvée aus Barbera, Merlot und Cabernet franc. 10 Monate im Barrique gelagert. Delikater Barrique-Rotwein aus dem Monferrato.</i>			

Az. Agr. CASCINA BRUNI – Serralunga d'Alba (CN)

Rot	2004	BAROLO DOCG „Marialunga“	21,—
266-04			
<i>Barolo von granatroter Farbe, mit einem ätherischen, angenehm intensiven Duft, der an verwelkte Veilchen erinnert. Im Geschmack präsentiert er sich trocken, voll, kräftig und streng, jedoch auch samtig und außergewöhnlich harmonisch!</i>			
Rot	2001	BAROLO DOCG „Riserva Batistot“ (Sehr limitiert!)	25,90
267-01			
<i>Der Barolo Riserva ist das große Gewächs des kleinen Weinberges Sori in der Gemeinde Serralunga. Am Gaumen präsentiert er sich trocken, samtig und harmonisch, während die Farbe intensivrubinrot mit Reflexen ins Orange ist. Herausragender Barolo zu besonderen Anlässen.</i>			

LOMBARDEI

Azienda Agricola CA' dei FRATI - Lugana (Brescia)

Weiß	2007	LUGANA DOC „I Frati“	10,50
256-07			
<i>Der bekannteste unter den Lugana-Weinen, ist jedes Jahr ein Genuss und eine Sicherheit für den Weißweinliebhaber. Ideal zum Fisch.</i>			
Weiß	2006	LUGANA DOC „Brolettino“	12,90
257-06			
<i>Aus der besten Lage werden die Trauben separat gekeltert: das Ergebnis ist ein gehaltvoller und komplexer Lugana, mit viel Struktur und einem langen Finale.</i>			
Weiß	2002	BENACO Bresciano Bianco IGT „Pratto“ - „Barrique“	15,90
258-02			
<i>Im Barrique ausgebaute Cuvée von Lugana, Sauvignon blanc und Chardonnay.</i>			
Rot	2005	BENACO Bresciano Rosso IGT „Ronchedone“ - „Barrique“	14,50
259-05			
<i>Aus Marzemino- und Sangiovese-Trauben mit einem kleinen Anteil Cabernet. Duft von roten Früchten, Beerenkonfitüre, Gewürzen mit balsamischen Noten. Saftig, frisch, terroirbetont. Gut zu dunklem Fleisch, und vollfettetem Käse.</i>			

Azienda Agricola LA PRENDINA - Monzambano (MN)

Weiß	2007	PINOT BIANCO Garda DOC	5,20
296-07		<i>Hellgelb, feinduftiges, delikates Bukett; im Geschmack trocken, leicht zarte Frucht, schöne Frische. Eignet sich besonders gut zu Fischgerichten.</i>	
Weiß	2007	PINOT GRIGIO Garda DOC	5,20
292A-07		<i>Delikates Bukett; im Geschmack trocken und leicht.</i>	
Weiß	2005	SAUVIGNON DOC „Valbruna” - „Barrique”	9,90
296-05		<i>Ausgezeichneter Barrique-Sauvignon mit einem angenehmen Geschmack von Blättern und Früchten, darüberhinaus konzentriert mit sehr geringem Säuregehalt. Besonderheit: 30% der Sauvignon-Trauben werden in neuen Barriques vergoren.</i>	
Rot	2006	MERLOT Garda DOC	6,79
294A-06		<i>Auch der einfache Merlot beeindruckt durch sein gutes Preis-Leistungsverhältnis.</i>	
Rot	2004	MERLOT DOC „Faial” - „Barrique”	19,50
294B-04		<i>Tiefes Rubinrot, kräftige rote Beerenaromen in der Nase mit einer wundervollen Holznote. Am Gaumen voll, dicht und voller Frucht mit weichem Tannin. Dieser Wein wird zum Teil aus vorher getrockneten Beeren gewonnen und gleicht in der Aromenfülle fast einem Amaron.</i>	
Rot	2004	CABERNET SAUVIGNON „Vigneto Il Falcone” - „Barrique”	14,50
293-04		<i>Granatrot, fein-ätherisches Bukett, mit schönem Holz und Frucht im Hintergrund; am Gaumen fein, warm, sehr weich, Frucht und Vanille mit gut balanciertem und geschliffenem Tannin. Ein großer Wein!</i>	

CA' del BOSCO - Erbusco (BS)

Weiß		FRANCIACORTA DOCG BRUT „Cuvèe Prestige“	22,90
330		<i>75% Chardonnay, 15% Weißburgunder, 10 % Spätburgunder. Als Aperitif oder zum Genießen. Dieser Spumante ist einer der besten: trocken und fruchtig, mit frischer und duftiger Struktur.</i>	
Weiß		FRANCIACORTA DOCG BRUT s.a. 0,375-L Flasche	14,50
330A		<i>Hier die Flasche für kleine Feste oder für den Single-Haushalt.</i>	
Weiß	2001	FRANCIACORTA DOCG BRUT „Dosage Zero”	35,—
331-01		<i>Ein absolut trockener Franciacorta. Er wirkt sehr saftig, von guter Säure und wohl strukturiert. Sein charaktervoller delikater Körper und sein langer Abgang formen einen Franciacorta der Extra Klasse!</i>	
Weiß	1999	FRANCIACORTA DOCG BRUT „Anna Maria Clementi”	75,—
331-97		<i>Dieser Franciacorta wird aus der besten Lage von Cà del Bosco und auch nur in den besten Jahren gewonnen. Der Gambero Rosso hat mit Recht für den Jahrgang 1997 3 Gläser verliehen!</i>	
Weiß	2006	TERRE di FRANCIACORTA Bianco DOC „Curtefranca”	17,50
334-06		<i>80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco. Strohgelbe Farbe mit vielfältigen Fruchtaromen und Düften. Ein verführerischer Wein mit langem Abgang, trocken und frisch. Ideal zu leichten Fischspeisen und hellen Fleischsorten.</i>	
Rot	2004	TERRE di FRANCIACORTA Rosso DOC „Curtefranca”	15,90
333-04		<i>Interessante Cuvee: 25% Cabernet Sauvignon, 19% Cabernet Franc, 27% Merlot, 16% Nebbiolo, 13 % Barbera. Wohlduftend, am Gaumen sehr intensiv, fruchtig, mit Anklängen an Kräutern, strukturiert, finessenreich. Perfekt zu Wildschwein-Soßen und edlen Fleischgerichten.</i>	

Lombardei

- Rot 1999** **ROSSO del SEBINO IGT „Maurizio Zanella“ „Barrique“** 49,—
336-99 *45% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 25% Merlot. Nach dem Besitzer des Weinguts benannt, ist dieser Wein außergewöhnlich, samtig und weich mit einem sehr nachhaltigen und großen Aromareichtum. Ideal zu Pasta mit kräftigen Saucen oder zu feinen Wildbraten.*
- Rot 2001** **CARMENERO Tw**..... 59,—
337-01 *100% Carmenère Trauben zu 2/3 im Barrique ausgebaut. Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensiver und komplexer Duft von reifen Früchten, Kaffee - Röstaromen. Im Mund Anklänge von Lakritze, Leder sowie Kakaonoten. Ein Wein mit einem gut eingebundenem Tannin und einer unendlichen Länge. Idealer Wein zu Wildgerichten.*
- Rot 2000** **PINERO IGT „Rosso del SEBINO“** 64,—
338-00 *3 Gläser vom Gambero Rosso!
100% Pinot Nero im Barrique verfeinert. Er zeigt eine klare rubinrote Farbe. Delikate, komplexe Nase nach dunklen Früchten, mit Vanille-, Kaffee- und - Röstnoten. Im Geschmack die typische Finesse eines Pinot Nero mit langanhaltendem Abgang! Ein Gedicht zum Beispiel zum Spanferkel!*

Azienda Agricola RICCI CURBASTRO Capriolo (BS)

- Weiß 2000** **FRANCIACORTA DOCG BRUT** 16,20
341-00 *60% Chardonnay, 30% Pinot-Bianco, 10% Pinot-Nero-Trauben, davon 10% im Barrique ausgebaut. Er lagert mindestens 36 Monate auf der Hefe. Seine frische aber zugleich trockene Struktur untermalt perfekt seine zarte Frucht und das runde Aroma. Ideal als Aperitif, zum Genießen und zum Essen.*

Azienda Agricola SANDRO FAY—Sondrio

- Rot 2004** **VALGELLA Valtellina Superiore DOCG** 10,50
395-04 *Klassischer Valtellina-Wein, in dem der Nebbiolo seine Vielfältigkeit und sein Terroir am ausdrucksvollsten zeigt. Eine echte Freude für Valtellina-Puristen!*
- Rot 2004** **NEBBIOLO Terrazze Retiche di Sondrio IGT** 12,90
399A-04 *Feiner Nebbiolo, weich, stoffig, nachhaltig und elegant.*
- Rot 2004** **„CA‘MOREI“ Valtellina Superiore DOCG** 18,90
399B-04 *Trocken, voll, stoffig, dichtes aber weiches Tannin. Elegant und verführerisch. Passt sehr gut zu Wild.*
- Rot 2004** **„CARTERIA“ Valtellina Superiore DOCG** 18,90
399C-04 *Vollmundig, dicht gewobenen Wein, der nicht zu opulent und sehr Elegant wirkt.*
- Rot 2004** **INFERNO Valtellina Superiore DOCG** 11,90
398-04 *Ein Nebbiolo aus der Lage „Inferno“. Der Name täuscht – denn der daraus entstandene Wein überzeugt mit Finesse und Eleganz!*
- Rot 2004** **„IL GLICINE“ Sassella Valtellina Superiore DOCG** 17,90
396-04 *Außergewöhnlich feinduftig, sehr elegant, fast feminine Struktur, aber trotzdem nachhaltig mit präsenten aber feinen Tanninen. Ein Wein, der in der Weinproduktion dieses leider noch wenig bekannten Gebietes neue Maßstäbe setzt.*
- Rot 2004** **„LA FAYA“ Terrazze Retiche di Sondrio IGT** 17,50
399-04 *Cuvée aus Nebbiolo, Merlot und Syrah mit eleganter und seidiger Struktur, die hervorragend die individuelle Handschrift des Winzers widerspiegelt.*
- Rot 2004** **RONCO DEL PICCHIO Sforzato Valtellina Superiore DOCG** 29,80
397-04 *Es handelt sich um einen so genannten "Strohwein". Die sorgfältig gelesenen Trauben werden in kleine Holzkisten gelegt, die aus dem Weinberg in eine gut belüftete Scheune gebracht werden. Das Ergebnis ist ein Wein mit Amarone-Fülle und dazu einer ätherischen und nuancenreichen Struktur, mit Geschmacksnoten von Himbeermarmelade. Ein Paradebeispiel der italienischen Önologie.*

TRENTINO-SÜDTIROL

Azienda Agricola Marco DONATI - Mezzocorona (TN)

Weiß	2006	VIGNETI delle DOLOMITI IGT „ Briò ”	7,50
064-06		<i>Feiner Weißwein aus Chardonnay und Müller-Thurgau. Fruchtig mit leichtem Blumenduft; im Geschmack frisch und zart. Hervorragend als Aperitif und zu Fischvorspeisen.</i>	
Weiß	2006	NOSIOLA Trentino DOC „ Sole Alto “	8,20
064A-06		<i>Seltene, im Trentino heimische Rebsorte. Strohgelbe Farbe. Bouquet nach Wildäpfeln mit Anklängen von Pfefferminze. Angenehm leicht und trocken im Mund, darüber hinaus kernig und blumig.</i>	
Rot	2005	MARZEMINO Trentino DOC „ Orme “	8,20
068-05		<i>Rubinrot, intensives und fruchtiges Bouquet. Im Geschmack dicht, ausgewogen und trocken. Ideal zu Käse, Wurst und leichten Fleischgerichten.</i>	
Rot	2005	TEROLDEGO Rotaliano DOC „ Bagolari “	9,80
065-05		<i>Rubinrot, fruchtige Nase, fast “ novelloartig ”; trocken und fruchtig, sauberer Geschmack, schöne Länge. Guter Wein zu einem sehr fairen Preis.</i>	
Rot	2003	TEROLDEGO Rotaliano DOC „ Sangue di Drago ”	17,50
066-03		<i>Aus der besten Lage des Donati Weinguts (hier sind die Weinstöcke bis zu 70 Jahre alt) kommt dieser hervorragender Teroldego, mit Noten von Veilchen und Gewürzen an der Nase, warm, tief, fruchtig und konzentriert am Gaumen.</i>	

Vignaiolo Giuseppe FANTI - (TN)

Weiß	2006	NOSIOLA DOC	9,60
317-06		<i>Frisches Bouquet nach exotischen Früchten. Im Mund fruchtig und elegant, mit angenehmer Säure – trocken. Zu leichten Vorspeisen, weißem Fleisch und Fisch.</i>	
Weiß	2006	MANZONI BIANCO DOC	14,90
318-05		<i>Ausgeprägter Duft, der an Südfrüchte erinnert. Im Mund frisch und mineralisch mit Weiche und feiner Struktur.</i>	
Weiß	2006	PRITIANUM IGT	16,50
319-05		<i>Cuvèe aus Manzoni Bianco, Chardonnay, Nosiola und Sauvignon, in Barrique ausgebaut. Limitiert.</i>	
Rot	2005	PORTICO ROSSO IGT	14,90
320-05		<i>Rubinrot, delikat, harmonisches Bouquet mit einem Hauch von Veilchen und Schokolade. Samtig, feinfuchtig, warm, charakt. Leider sehr limitiert.</i>	

Kellerei KURTATSCH - Kurtatsch (BZ)

Weiß	2006	CHARDONNAY Alto Adige DOC	6,50
317-06		<i>Gelb mit grünen Reflexen. Frisches Bouquet nach exotischen Früchten. Im Mund dicht und fest strukturiert, mit angenehmer Säure – trocken. Zu leichten Vorspeisen, weißem Fleisch und Fisch.</i>	
Weiß	2005	SAUVIGNON Alto Adige DOC	7,20
318-05		<i>Gelb mit grünen Reflexen. Ausgeprägter Duft, der an Südfrüchte, Salbei und Holunder erinnert. Im Mund frisch und mineralisch mit lebhafter Säure und feiner Struktur; präsen. Rückaromen. Zu Gemüse- und Spargelgerichten; auch als Aperitif!</i>	

Südtirol

Rot	2005	KALTERER SEE AUSLESE Alto Adige DOC	5,98
319-05		<i>Zartes Rubinrot, Nase angenehm blumig und an Kirschen erinnernd. Harmonischer, milder Geschmack, leichte Bittermandelnoten. Zu kräftigen Vorspeisen, Speck, weißem Fleisch und mildem Käse.</i>	
Rot	2005	ST. MAGDALENER Alto Adige DOC	6,40
320-05		<i>Helles Rubinrot, delikates, harmonisches Bouquet mit einem Hauch von Veilchen und Schokolade. Samtig, leicht herb – charaktervoll. Leicht gekühlt genießen!</i>	
Rot	2005	MERLOT Alto Adige DOC	7,75
327-05		<i>Dunkles Granatrot, intensives Bouquet nach Waldfrüchten und Beerenkonfitüre. Im Geschmack vollmundig und fleischig, mit präsenten Rückaromen. Zu rotem Fleisch, zu allen Wildgerichten und gereiften Käse.</i>	
Rot	2005	LAGREIN Alto Adige DOC	7,75
328-05		<i>Dunkles Granatrot, angenehme Nase nach Waldbeeren mit einem Hauch dunkler Schokolade. Voll, samtig, warm und weich am Gaumen. Zu dunklem Fleisch, Wild, Wildgeflügel und Hartkäse.</i>	
Rot	2005	„SONNTALER“ GRAUVERNATSCH Alto Adige DOC	7,75
329-05		<i>Leuchtendes Rubinrot, Bouquet, sehr fruchtig und komplex, mit Weichselkirsche, Erdbeeren und Veilchen. Feinkörnige Gerbstoffe, die dem Wein sein Rückgrat verleihen. Fröhlicher, geradezu femininer Weintyp; bekömmlich.</i>	

Azienda Agricola FRANZ HAAS - Montan (BZ)

Weiß	2006	MÜLLER THURGAU Alto Adige DOC	11,30
371-06		<i>Der Müller Thurgau wird ausschließlich im Stahlfass ausgebaut, um seine typische Frucht zu erhalten. Leicht gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase ist er sehr dezent und erinnert an frisches Obst und Muskattrauben. Kühl und jung trinken. Dieser Wein ist als Aperitif besonders geeignet, passt aber auch zu aromatischen Vorspeisen.</i>	
Weiß	2006	TRAMINER AROMATICO Alto Adige DOC	16,50
372-06		<i>Im Geruch Aromen wie Rosen, Gewürznelken und Litschifrukt. Im Mund schöne Fülle mit einem leichten aber typischen Bittermandelton. Der starke Charakter des Traminers macht ihn zum idealen Begleiter von Gerichten aus hellem Fleisch, gegrilltem Fisch, Krustentieren und von Lebergerichten und für die asiatische Küche!</i>	
Weiß	2004	PINOT GRIGIO Alto Adige DOC	13,30
378-04		<i>Hellgelbe bis strohgelbe Farbe. Das Bukett erinnert an Akazienblüten, Heu und Mandeln. Während der Flaschenreife entwickeln sich die Düfte weiter und nehmen Noten von Lindenblüten und Honig an. Die idealen Begleiter sind Getreide- und Nudelgerichte, sowie Reisspeisen auf Gemüsebasis. Der Pinot Grigio passt auch gut zu gegrilltem weißem Fleisch.</i>	
Weiß	2006	PINOT BIANCO Alto Adige DOC	13,90
373-06		<i>Der Pinot Bianco wird sowohl im Stahlfass als auch im Holzfass ausgebaut. Er hat eine grünelbe Farbe. Im Geruch riecht er nach frischem Brot, Wiesenblumen und Früchten. Im Geschmack ist er sehr ausgewogen mit einer schönen Säure. Am besten passt dieser Wein zu Fisch- und hellen Fleischgerichten, sowie zu Nudeln und Risottos.</i>	
Weiß	2006	“MANNA” MITTERBERG IGT	19,50
376-06		<i>Cuvée aus Rheinriesling, Chardonnay, Gewürztraminer und Sauvignon blanc. Nach dem Ende der Gärung werden die Jungweine zusammengelegt und reifen dann zum Teil in Stahl bzw. Holz weiter aus. Im Geruch und im Geschmack zeigt er vielfältige Aromen. Zu Nudelgerichten, Risottos, zu Fisch und hellem Fleisch.</i>	
Dess.	2004	MOSCATO ROSA Alto Adige DOC 0,375-l Flasche	22,60
374-04		<i>Der Rosenmuskateller ist eine sehr selten angebaute Traubensorte, da sie durch ihren extrem niederen Ertrag an Anbaureiz verloren hat. Sie hat sehr intensive und komplexe Aromen, wie Düfte nach Rosenblüten, Gewürznelken und Orangenschalen.</i>	

Rot	2004	PINOT NERO Alto Adige DOC	18,90
375-04		<i>Lagerung in Holzfässern bis zu 20 Monaten. Die Farbe des Weines ist rubin - bis kirschrot. Im Geruch findet man das Aroma von Himbeeren und überreifen Waldbeeren. Diese Aromen findet man wieder am Gaumen. Ein Idealer Begleiter von klassischen Fleischgerichten, Geflügel und reifen Hartkäsen geeignet.</i>	
Rot	2004	PINOT NERO Alto Adige DOC „ Schweizer ” - „, Barrique ”	29,50
377-04		<i>Nach der Reifung in Barriques lagert der Wein 5 - 10 Monate auf der Flasche. Rubin - bis kirschrote Farbe. Typische Gerüche von Himbeeren und überreifen Kirschen. Gepaart mit sehr weichen und trotzdem gut alternden Tanninen, ist dieser Wein ein gutes Beispiel für einen schönen Pinot Nero. Passt als Begleiter zu allen klassischen Fleischgerichten, Wild und reifen Käsesorten.</i>	
Rot	2004	„ISTANTE“ Vigneti delle Dolomiti IGT	29,—
378-04		<i>„Weinmagier“ Franz Haas hat diese Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot geschaffen. Noten von Röstaromen, Kaffee und schwarzen Trockenbeeren in der Nase. Großer Körper mit komplexen Tanninen, die aber nie überbetont sind. Passt ausgezeichnet zu Wildgerichten und herzhaftem roten Fleisch. Auf seinem Reifehöhepunkt schmeckt er hervorragend zu Hartkäse.</i>	

AOSTATAL

Maison Vigneronne FRÈRES GROSJEAN – Quart

Rot	2004	TORRETTE SUPERIORE Val d’ Aosta DOC	10,90
317-04		<i>Trocken, weich, harmonisch, mit feinen Tanninen im Finale. Im Aostatal wird der Torrette zum ganzen Mahl serviert. Wir finden, dass er am besten zu italienischen Vorspeisen und zu Brotzeiten passt.</i>	
Rot	2004	FUMIN Val d’ Aosta DOC	14,90
318-04		<i>Der Wein zeigt ein intensive purpurrote Farbe, in der Nase sanfte, fast neuartige und sehr komplexe Gewürznoten. Am Gaumen trocken und gut strukturiert, mit jungen, aber schon weichen Tanninen. Zu geschmorten Fleischgerichten und Wild.</i>	
Rot	2003	PINOT NERO Val d’ Aosta DOC - Barrique -	13,30
319-03		<i>Tiefes Rubinrot, breit gefächerte typische Pinot Nero-Nase mit Noten von Heidelbeeren und Brombeeren. Gut eingebundene Tannine, langer Abgang. Hervorragend zu Wild und reifen Käsesorten.</i>	

EMILIA-ROMAGNA

Cantina TIRELLI – Gualtieri (Reggio Emilia)

Rot	2006	LAMBRUSCO e BONARDA dell’Emilia DOC „ Secco ”	5,45
025-06		<i>Purpurrot, frisch - süffiger Rotwein, mit fruchtigem Aroma und konzentriertem Geschmack, trotzdem unkompliziert. Passt zu Fleischgerichten, wie Bollito misto, reiferem Käse oder zur ganzen Mahlzeit.</i>	

Azienda Agricola LA TOSA – Vigolzone (PC)

Weiß	2006	MALVASIA „Sorriso di cielo“	14,90
357-06		<i>Frisch und fruchtig, sehr aromatisch und mineralisch, mit angenehme Restsüße. Nur für Feinschmecker!!</i>	
Rot	2007	GUTTURNIO Colli Piacentini DOC	10,90
358-07		<i>Aus Barbera und Bonarda-Trauben. Elegant, frisch, trocken, nuancenreich.</i>	
Rot	2006	„Vignamorello“ GUTTURNIO Colli Piacentini DOC	19,80
359-06		<i>Intensives Rubinrot; an der Nase reife Beeren, Cassis und Kompott; am Gaumen fruchtig, rund, harmonisch und körperreich. Tannine schön eingebunden.</i>	

Azienda Agricola Floriano CINTI – S. Lorenzo di Sasso Marconi (BO)

Weiß	2006	PIGNOLETTO CLASSICO Colli Bolognesi DOC	8,20
321-06		<i>Klassisch still gekelterte Version der für die Colli Bolognesi typischen Rebsorte Pignoletto. Kräftig und elegant. Zu Antipasti misti, Fisch- und Nudelgerichten. Laut Fachpresse bester Weisswein Emilia-Romagnas!</i>	
Weiß	2006	PIGNOLETTO FRIZZANTE Colli Bolognesi DOC	6,98
322-06		<i>Abgesehen von der kürzeren Dauer dasselbe Verfahren wie bei der traditionellen Schaumwein-/Champagnerherstellung. Außergewöhnlich fruchtig-saftiger Körper. Gefährlich süffig! Als Aperitif und ideal zu Vorspeisen auf Fisch- oder Gemüsebasis.</i>	
Weiß	2006	PINOT BIANCO Colli Bolognesi DOC	8,20
xxx-05		<i>Feine Nase nach Wiesenblumen; vollmundig, ausgewogene Säure.</i>	
Weiß	2006	SAUVIGNON Colli Bolognesi DOC	8,20
030-06		<i>Typische Sauvignon-Nase mit Holunderblüten, Salbei. Weich und aromatisch.</i>	
Weiß	2006	CHARDONNAY Colli Bolognesi DOC	8,20
029-06		<i>Teilweise in kleinen Eichenfässern gereift.</i>	
Rot	2003	CABERNET SAUVIGNON Colli Bolognesi DOC	7,90
028-03		<i>Intensive aber unaufdringliche Fruchtnuancen. Cabernet-typische Nase; jung aber fein. Paprika- und Kräuternoten, saubere Frucht.</i>	
Rot	2003	CABERNET SAUVIGNON Colli Bolognesi DOC „Riserva“	11,30
028S-03		<i>Ausgelesene Trauben. Drei Jahre Lagerung in Allier-Barriques. Große Struktur, Dichte und Wärme. Breite Duftpalette: getrocknete Blumen, rote Beeren, Pflaumen, Zimt, Lakritz, Wacholder und Vanille. Zu kräftigen Nudel- und Wildgerichten.</i>	
Rot	2005	MERLOT Colli Bolognesi DOC	7,20
027-05		<i>Nur im Stahl ausgebaut. Fruchtig und würzig in der Nase. Weich und süffig.</i>	
Rot	2005	MERLOT Colli Bolognesi DOC „Riserva“	10,90
027S-05		<i>Mindestens 12 Monate im kleinen Holzfass gereift. Füllig, fruchtig, würzig.</i>	

Azienda Agricola MONTE delle VIGNE – Ozzano Taro (PR)

Weiß	2007	MALVASIA „CALLAS“	14,90
357-07		<i>Frisch und fruchtig, leicht aromatisch und mineralisch, sehr elegant.</i>	
Rot	2006	Monte delle Vigne Rosso	7,90
358-06		<i>Aus Barbera und Bonarda-Trauben. Elegant, trocken, weich, nuancenreich.</i>	
Rot	2005	NABUCCO Colli di Parma	15,90
359-05		<i>Intensives Rubinrot; an der Nase reife Beeren, Vanille und Leder; am Gaumen fruchtig, warm, rund, harmonisch und weich.</i>	
Weiß	2006	MALVASIA Dolce	7,90
357-06		<i>Frisch und fruchtig, aromatisch und weich. Ideal als Aperitif oder zu Nachtisch.</i>	

TOSKANA

Fattoria CASA ALLE VACCHE - S.Gimignano (SI)

Weiß	2006	VERNACCIA di S. Gimignano DOCG	6,40
175-06		<i>Feinduftender, weiniger Geruch; im Geschmack trocken aber ohne jede Härte, frisch und fruchtig. Sehr gut zu Fisch und zu Pasta.</i>	
Weiß	2003	VERNACCIA di S. Gimignano DOCG „Crocus“ - „, Barrique“	12,30
176A-03		<i>Die Barrique-Version hat ein schönes und angenehmes Bouquet, mit Vanille- und Mandeltönen; am Gaumen fruchtig und delikates, weich und elegant gleichzeitig. Probieren Sie ihn zu Meeresfrüchten, zu frittiertem Gemüse und zu Geflügel.</i>	

Rot	2002	AGLIENO Rosso Toscano IGT - „ Barrique ” 10,20
179-02		<i>Sangiovese im Barrique ausgebaut. Elegante Struktur, saftig, frisch und trocken.</i>
Rot	2006	CHIANTI COLLI SENESI DOCG 6,40
177-06		<i>Lebendiges Rubinrot, weinige und intensive Nase; Frucht und Kraft am Gaumen, schöne Struktur und feine Tannine. Tolles Preis-Qualitätsverhältnis!</i>
Rot	2003	CHIANTI COLLI SENESI DOCG 1,5 L Magnum 13,90
177M-03		<i>Für "Feste" mit Freunden, die optimale Flaschengröße.</i>
Rot	2004	CINABRO CHIANTI COLLI SENESI - „ Barrique ” 12,90
178-04		<i>Die Trauben für diesen im Barrique gelagerten Chianti stammen aus der besten Lage des Weinguts: temperamentvoll, warm, fruchtig und preiswert!</i>
Dess		VIN SANTO 17,90
180-97		<i>Bernsteinfarben, alkoholische Nase, intensiv und kräftig; am Gaumen schöne Harmonie zwischen Süße, Alkohol und Säure und langes, warmes Finale.</i>
Dess		VIN SANTO 0,375-L Flasche 12,90
180A-97		<i>Die kleinere Flaschengröße, eine gute Alternative.</i>

Fattoria di PETROIO - Quercegrossa (SI)

Rot	2005	CHIANTI CLASSICO DOCG 11,20
164-05		<i>Lebhaftes Rubinrot, typische Chianti-Nase mit Blumenaromen und Waldfrüchtenoten; voll, rund, elegant, jugendfrisch.</i>
Rot	2006	POGGIO AL MANDORLO IGT 7,90
164A-06		
Rot	2004	CHIANTI CLASSICO DOCG „ Riserva ” 21,90
165-04		<i>Granatrot, weniger Duft, Holz im Hintergrund; trocken, dicht, kräftige Struktur, wohlschmeckend und harmonisch.</i>

Castello di VERRAZZANO - Panzano (FI)

Rot	2004	VERRAZZANO Rosso IGT 5,90
162-04		<i>Rubinrot, fein-fruchtiges Bukett; ein leichter, harmonischer und süßiger Wein.</i>
Rot	2004	CHIANTI CLASSICO DOCG 10,90
160-04		<i>Ein Klassiker unter den Chianti Classici!</i>
Rot	2004	CHIANTI CLASSICO DOCG „ Riserva ” (Limitiert) 21,90
161-04		<i>Dunkelrot, fruchtig, wenig mit schönen Holznoten an der Nase; große Struktur und gleichzeitig sehr fein. Saubere Frucht, feinkörniges Tannin, Muskeln und Eleganz. Passt hervorragend zu allen kräftigen Speisen.</i>
Rot	1990	CHIANTI CLASSICO DOCG „ Riserva ” (Limitiert) 48,57
161-90		
Rot	1988	CHIANTI CLASSICO DOCG „ Riserva ” (Limitiert) 65,96
161-88		

Azienda Agricola LA RASINA – Montalcino (SI)

Rot	2006	ROSSO di MONTALCINO DOC 13,98
052-06		<i>Rubinrot, schöne Düfte von Waldbeeren; am Gaumen fruchtig, warm, schöne weiche Tannine, Eleganz und Länge. Perfekt ist der Einsatz des Holzes. Gut gemachter Rosso di Montalcino mit feiner Struktur.</i>

Toskana

Rot 2003 BRUNELLO di MONTALCINO DOCG 32,90
054-03 *Feiner Brunello, mit schönen Frucht- und Holznuancen, angenehm weich und elegant. Schön ist das gute PreisLeistungsverhältnis.*

Azienda Agricola LE POTAZZINE - Montalcino (SI)

Rot 2005 ROSSO di MONTALCINO DOC 14,50
234-05 *Rubinrot mit granatroten Reflexen, schöne Aromen von Himbeeren- Kirsche; große Fülle, schönes Extrakt, zarte Fruchtsüße, ein Hauch von Holz, wirklich in Wein der Extra-Klasse, ebenso als einer der Besten von MONDO geschätzt.*

Rot 2002 BRUNELLO di MONTALCINO DOCG (Limitiert!) 29,50
236P-02 *Ein Brunello, reich an Fruchtcharme, mit schönem, süßem Tannin. Eine herrlicher Wein für die Freunde der guten Weine.*

Dess 1999 VIN SANTO 0,375-L Flasche 13,98
237-99 *Bernsteinfarben, warme Nase mit schönen oxidierten Noten; warm, weich, fast cremig, harmonisch und delikat. Ein edler Dessertwein.*

Fattoria POGGIO ANTICO - Montalcino (SI)

Rot 2006 ROSSO di MONTALCINO DOC 19,50
170-06 *Dieser Rosso wird mit denselben Qualitätskriterien wie der Brunello erzeugt. Daher ein schöner fruchtbetonter, warmer und eleganter Rosso, der sich sehr ausgewogen zeigt.*

Rot 2001 ALTERO (Brunello der nur 2 Jahre im Faß gelagert wird) DOCG . 39,—
171-01 *Altero ist ein Brunello, der früher aus den Holzfässern herausgenommen wird. Das Ergebnis ist ein Wein mit feinerer Struktur, weniger Gerbsäure als ein Brunello, und dadurch eleganter, angenehm schlank und leichter zu trinken.*

Rot 2001 BRUNELLO di MONTALCINO DOCG 37,90
172-01 *Dieser Brunello überrascht mit herrlichen Aromen von Waldfrüchten, Rumtopf und Veilchen. Am Gaumen weist er eine intensive und feine Fruchtbetonung auf, sowie Leder und Tabak. Beeindruckend ist das elegante Zusammenspiel von Körper, Säure und Frucht; Eleganz und Finesse auch durch die zarten Tannine. Optimal zu allen Fleischgerichten und zu reifen Käse.*

Rot 2001 BRUNELLO di MONTALCINO DOCG Magnum Holzkiste 89,—
172 M-01 *Echte Sammelflasche, großer Jahrgang, extrem limitiert.*

Rot 95-97 BRUNELLO di MONTALCINO DOCG 3 Liter Holzkiste 195,—
171 J-95

Rot 2001 MADRE IGT Rosso 29,50
173-95 *Cuvée aus 50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon. Zunächst getrennte Vinifizierung für 18 Monate in 500-L Holzfässern, weitere 8-monatige Flaschenreifung. Mit diesem Wein möchte Poggio Antico in die Region der „Super-Tuskans“ aufsteigen, die Resonanz auf der Vinitaly 2003 war hervorragend! Ein intensiver rubinroter Wein mit violetten Reflexen. Im Mund ist er extrem dicht und weich mit guter Struktur. Wegen seiner langen Reifung kann man diesen Wein bereits früh trinken, aber auch lange lagern.*

Rot 1995 BRUNELLO di MONTALCINO DOCG „ Riserva ” (Limitiert!) .. 49,80
172-95 *Dieser Wein verfügt über eine große Tiefe, Eleganz und mit einem enormen Alterungspotential. Ein gelungener Ausnahmejahrgang!*

Tenuta BAIOCCHI - Montepulciano (SI)

- Rot 2004 ROSSO di MONTEPULCIANO DOC7,50**
 166-04 *Dunkles Rot, fruchtige Kirschnoten an der Nase mit Erinnerungen an Lakritze; am Gaumen eine Explosion von Fruchtaromen, feinkörnige Tannine, schöne Textur, samtig und frisch gleichzeitig, schönes, anhaltendes Finale. Ein Super Preis-Qualitäts-Verhältnis !*
- Rot 2004 VINO NOBILE di MONTEPULCIANO DOCG14,30**
 167-04 *Rubinrot, schöne Vanille- und Kirsch-Töne in der Nase; am Gaumen voller Kraft und Feinheit, Leder- und Tabakanklänge eingebunden in einer schönen Frucht. Er zeigt Eleganz und Harmonie trotz der kräftigen Struktur.*
- Rot 2003 VINO NOBILE di MONTEPULCIANO „ Riserva ” DOCG18,50**
 169-03 *Eine Riserva mit noch intensiveren und sauberen Fruchtaromen und Düften Das Preis-Leistungsverhältnis ist ausgewogen. Wir können Ihnen diesen Wein nur empfehlen!*

Tenuta FARNETA - Sinalunga (SI)

- Rot 2005 CHIANTI COLLI SENESI DOCG6,40**
 055B-05 *Rubinroter Wein mit Veilchen, Waldbeeren in der Nase. Frucht und Tannine gleichermaßen am Gaumen. Ein schöner Chianti für diesen Preis.*
- Rot 2005 BENTIVOGLIO (Sangiovese) IGT9,50**
 055-05 *Schöne Nase von Waldbeeren und Vanille; am Gaumen weich, harmonisch. Feine Frucht mit eleganter Holznote. Für uns der Wein mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis aus der ganzen Toskana.*
- Rot 2003 BONGOVERNO (Sangiovese) IGT25,90**
 056-03 *Waldfrüchte, Leder und Tabak an der Nase; im Mund zeigt er einen kräftigen und eleganten Körper mit Frucht; Holz und Tannine sind perfekt balanciert. Gut zu Fleischgerichten.*

Cantina Cooperativa del MORELLINO di Scansano - Scansano (GR)

- Rot 2006 MORELLINO di SCANSANO DOC „ Roggiano “7,90**
 050-06 *Rubinrot; sehr angenehmes fruchtiges, weiniges Bukett, am Gaumen weich und rund, frisch und fruchtig, fast kirschartig. Trotz des jungen Alters schöne abgerundete Tannine.*
- Rot 2006 MORELLINO di SCANSANO DOC „ Vignabeneificio “8,90**
 051-06 *Rubinrot; konzentrierte Düfte und Aromen in der Nase; fruchtig, fast seidig, intensiv und harmonisch im Geschmack, mit schönem Finale. Gut zu Fleischgerichten und Käse.*

MARKEN

Azienda Agricola CONTI DI BUSCARETO - Ostra (AN)

- Weiß 2007 VERDICCHIO dei Castelli di Jesi DOC6,90**
 045-07 *Ein Verdicchio mit schöner Struktur, mit Fülle, Fruchtigkeit, Mineralität und elegantem Mandelabgang.*
- Rosè 2006 ROSA MARCHE IGT6,90**
 365-06 *Aus Lacrima-Trauben. Kräftige rosarote Farbe, fast hellrot; fein und intensiv nach Rosen duftend. Im Geschmack fruchtig, weich und frisch. Passt hervorragend zu Krustentieren, zu Gemüsevorspeisen oder als Aperitif.*

Marken

- Rot 2006 CRIMÀ Marche IGT** **7,20**
366-06 *Aus Lacrima-Trauben. Intensives Rubinrot, kräftige, fruchtige Nase. Am Gaumen muskulös und fruchtig mit dichtem Struktur, aber gleichzeitig fein.*
- Rot 2006 LACRIMA di MORRO d'ALBA DOC** **8,90**
367-06 *Tiefes Dunkelrot mit Purpurreflexen. Bouquet nach Rosen und dunklen reifen Kirschen. Im Geschmack wirkt er harmonisch zwischen, Frucht, Säure und Alkohol. In der Struktur ist er delikat und hat einen weichen und samtigen Abgang bei einer angenehmen Länge.*

Azienda Agricola STROLOGO - Camurano (AN)

- Rot 2006 ROSSO CONERO DOC „Julius“** **8,98**
240-06 *Rubinrot, wenig und duftig; am Gaumen wirkt er fruchtig, reintonig, warm, voll, dicht, mit unendlichem Abgang. Ein gut gemachter Rosso Conero mit einem außergewöhnlich intensiven Geschmack.*
- Rot 2004 ROSSO CONERO DOC „Traiano“** **17,90**
240 R-04 *Aus der besten Lage der Weinberge von Signor Strologo kommt dieser Riserva. Intensiv und kräftig, und gleichzeitig elegant und faszinierend, unendlich im Abgang: Viel Wein für wenig Geld! Leider sehr limitiert.*
- Rot 2004 ROSSO CONERO DOC „Decebalo“** **23,—**
240D-04 *Der beste Wein von Strologo. 15 Monate im Barrique, weitere 12 Monate Flaschenreifung. Von großem Körper, sehr reife Fruchtmoten, würzig, animalisch, geschliffene Tannine, unglaublich nachhaltig.*

Azienda Agricola VALLEROSA-BONCI - Cupramontana (AN)

- Weiß 2004 VERDICCHIO dei Castelli di Jesi DOC „S. Michele“** **11,50**
047-04
- Weiß 2006 VERDICCHIO dei Castelli di Jesi DOC „S. Michele“ (Limitert!)** **11,90**
047-06 *San Michele ist vielleicht das beste Produkt der Bonci. Direkt aus dem gleichnamigen Weinberg stammen die Trauben, die einen Wein mit intensivem, fein-aromatischem und florealem Bukett ergeben. Am Gaumen wirkt er feinfruchtig, harmonisch, intensiv, fast cremig. 3 Gläser Gambero Rosso für diesen Jahrgang!*
- Weiß 2005 VERDICCHIO dei Castelli di Jesi DOC „Le Case „, Barrique“** **11,90**
046-05 *Im Barrique verfeinert. Die für die Weinsorte typische Fülle und Weiche ist hier durch die kurze Lagerung im Holzfass noch eleganter, harmonisch, rund, nuancenreich und mit unendlichem Abgang.*
- Rot 2005 MARCHE ROSSO IGT „Casa Nostra“** **9,50**
048-05 *Aus 100% Montepulcianotrauben. Die Farbe des Weines ist ein tiefes Rubinrot. In der Nase spürt man Anklänge an Tabak, aber auch grünem Pfeffer und Pfefferminze. Am Gaumen präsentiert er sich weich und mit schönen Tanninen. Ein idealer Wein für alle kräftigeren Fleischsorten mit Soßen oder gegrilltem Fleisch.*

Azienda Agricola FIORINI - Barchi (Pesaro)

- Weiß 2006 BIANCHELLO del Metauro DOC „Vigna S. Ilario“** **5,20**
386-06 *Zart blumig ist das Bukett; frisch, angenehm fruchtig und delikat ist er am Gaumen. Wir empfehlen ihn zu Fisch, insbesondere zu Grigliata mista, aber auch zu jungen Käsesorten und zu Geflügel.*
- Weiß 2005 BIANCHELLO del Metauro DOC „Campioli“** **7,90**
387-05 *Der Cru „Campioli“ erweist noch intensivere Aromen und Düfte und eine gute Komplexität. Beachtlich ist das sehr gute Preis-Qualitätsverhältnis!!*

Rot 2006 SANGIOVESE Colli Pesaresi DOC „Sirio“6,50
 388-06 *100% Sangiovese aus den Marken. Fruchtig und dicht. Schön zu trinken.*

Fattoria MANCINI - Pesaro

Weiß 2006 RONCAGLIA DOC (aus Pinot Nero Trauben!)7,98
 040-06 *Aus Pinot Nero- und Albanella. Es handelt sich um einen faszinierenden Weißwein mit feinen Düften, Aromen und großem Charakter.*

Rot 2005 SANGIOVESE Colli Pesaresi DOC9,50
 042-05 *Frischer, fruchtiger, unkomplizierter und stiftiger Rotwein für jeden Tag.*

Rot 2004 FOCARA Pinot Nero IGT - „, Barrique“21,50
 038-04 *Weiche und Finesse, Frucht und Eleganz: einer der besten italienischen Pinot Nero-Weine überhaupt!*

Rot 1999 BLU IGT „, Barrique“ (sehr limitiert!)21,90
 044-99 *Aus Ancellotta- und Pinot Nero-Trauben. Ein Wein voller Kraft, Frucht und Eleganz.*

Rot 2001 IMPERO Pinot Nero SELEZIONE IGT - „, Barrique“34,50
 039-01 *Weiche und Finesse, Frucht und Eleganz. Ein großartiger Wein für den “Corriere della Sera”:, ...beeindruckend und einer der 10 besten Weine Italiens.*

Az. Agricola FIORANO—Cossignano (Ascoli Piceno)

Aus biologischem Anbau !

Weiß 2007 PECORINO „Donna Orgilla“ Marche Bianco IGT.(ab Mai).....10,90
 205-07 *Charakteristische strohgelbe Farbe mit delikatem Bouquet. Elegant, vollmundig, mit gutem Körper.*

Rot 2006 SANGIOVESE Marche Rosso IGT6,90
 206-06 *100% Sangiovese Weiche und jugendliche Frucht verbinden sich in diesem Wein zu angenehmen Duftnoten- und -aromen. Man kann den Wein einfach nur genießen, er erfreut aber auch den verwöhnten Gaumen.*

Rot 2005 TERRE DI GIOBBE Rosso Piceno DOC.....10,90
 207-05 *.*

Azienda Agricola SAPUTI - Colmurano (MC)

Rot 2006 ROSSO PICENO DOC „, Monte Nereto“5,98
 022-06 *Cuvée aus 50% Montepulciano- und 50% Sangiovese-Trauben. Rubinrot, weiniges, charakteristisches Bukett; trocken, schmackhaft, harmonisch mit Beerenaromen.*

Rot 2004 ROSSO PICENO DOC „, Castru Vecchio“7,90
 021-04 *65% Montepulciano 35% Sangiovese. Im Barrique gelagert. Tiefes Rubinrot, intensive und würzige Nase mit schönen Vanillenuancen; im Geschmack warm, rund, voll, mit Leder- und Tabakanklängen, Waldbeeren und gut eingebundenem Holz: viel Wein für wenig Geld!*

Rot 2001 Marche Rosso IGT „,ABATE PALLIA“16,50
 021C-01 *Merlot- und Cabernettrauben. Rubinrot, weiniges, charakteristisches Bukett. Ein trockener, schmackhafter und harmonischer Wein mit intensiven Beeren- und Kirscharomen. Ein kleiner Amarone aus den Marken. Traumhaft!*

UMBRIEN

Azienda Agricola ANTONELLI - Montefalco (PG)

Rot	2004	BAIOCCO Umbria IGT	6,90
071a-04		<i>Feiner Sangiovese, weich, trocken, voll und fruchtig .</i>	
Rot	2004	MONTEFALCO ROSSO DOC	10,90
071-04		<i>Rubinrot, fruchtige Nase mit angenehmen und leichten Harznoten; im Geschmack, fruchtig, trocken, kräftige Struktur mit langem-sauberem Abgang.</i>	
Rot	2003	SAGRANTINO di MONTEFALCO DOC	25,90
072-03		<i>Tiefes Rubinrot, fruchtige und würzige Nase; am Gaumen Konzentration von Frucht, vor allem Pflaumen, schöne Holznoten, feinkörnige Tannine, beeindruckende Harmonie. Ein Super-Wein mit großem Potential.</i>	
Rot	2004	SAGRANTINO di MONTEFALCO DOC Passito 0,375-L	23,90
073-04		<i>Rubinrot, fruchtige Nase mit angenehm leichten Harznoten.</i>	

Azienda Agricola FANINI - Petignano del Lago (PG)

Weiß	2006	„ROBBIANO“ Chardonnay dell‘ Umbria IGT - Barrique -	13,90
077-06		<i>Intensive fruchtig-florealer Nase, ausgewogener trocken-frischer und nachhaltiger Geschmack. Zu Vorspeisen, Fisch und Krustentieren und hellem Fleisch.</i>	
Rot	2000	MORELLO Colli del Trasimeno Rosso DOC - Barrique -	10,90
076-00		<i>Aus Sangiovese- und Canaiolo-Trauben. Rubinrote Farbe, intensives, nachhaltiges Bouquet, mit schönen Erinnerungen an Vanillenoten; weich, geschmeidig, harmonisch. Am Gaumen viel Frucht, Weiche. Langer Abgang.</i>	
Rot	2001	„VIGNA LA PIEVE“ Sangiovese dell‘ Umbria IGT	12,90
078-01		<i>Weiniger Duft, trockener, voller, runder und ausgewogener Geschmack. Feines Tannin. Zu kräftigeren Suppen, Nudel- und Fleischgerichten und zu Wild.</i>	

Az. Vinicola GORETTI – Pila (Perugia)

Weiß	2007	FONTANELLA UMBRIA BIANCO IGT	4,50
280-07		<i>Feiner, unkomplizierter Weißwein aus Trebbiano-, Malvasia- und Garganega-Trauben. Passt gut zu Vorspeisen, Fisch- und Nudelgerichten.</i>	
Rosè	2006	FONTANELLA UMBRIA ROSATO IGT	4,98
282-06		<i>Süffiger und eleganter Rosè aus Sangiovese- und Montepulciano-Trauben, passt sehr gut zu Vorspeisen, Krustentieren und zur Brotzeit.</i>	
Weiß	2007	GRECHETTO Colli Perugini DOC	5,90
283-07		<i>Fein duftender, weiniger Geruch; im Geschmack schlank und elegant. Passt sehr gut als Aperitif, zu Nudel- und Fischgerichten und zu Geflügel.</i>	
Weiß	2007	CHARDONNAY Colli Perugini DOC	5,90
284-07		<i>Intensives feines Bukett, im Mund wirkt er frisch und weich, aber nicht fett. Sehr gut zu Prosciutto e Melone.</i>	
Weiß	2001	GRECHETTO DOC „Il Moggio“ - „, Barrique “	9,98
284A-01		<i>Im Barrique ausgebauter Grechetto, frisch und trotzdem sehr weich, fast cremig mit schönen Röstnoten. Sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis.</i>	
Rot	2003	L'ARRINGATORE IGT - „, Barrique “	12,30
285-03		<i>Feiner Rotwein, mit Kraft und Weiche, vollmundig und komplex. Cuvée aus Sangiovese, Merlot, Montepulciano und Cilieggiolo. Hervorragend zu Wild und kräftigen Gerichten.</i>	

ABRUZZEN

Azienda Agricola MONTORI - Controguerra (TE)

Rot	2006	MONTEPULCIANO d'Abruzzo DOC	5,65
184-06		<i>Tiefes Rubinrot, weinige Nase; trocken, voll, schöne und saubere Frucht, intensiv und kräftig.</i>	

Azienda Agricola SAN LORENZO - Castilenti (TE)

Weiß	2007	TREBBIANO d'Abruzzo DOC „Sirio“	5,30
326-07		<i>Fein-fruchtig, angenehm süßig, leicht mineralische Note. Hervorragendes Preis-Qualitätsverhältnis.</i>	
Rot	2006	MONTEPULCIANO d'Abruzzo DOC „Sirio“	5,40
325-06		<i>Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Reiches und nachhaltiges Bukett. In der Nase spürt man Pflaumen und Waldfrüchte. Weicher, ausgewogener und nachhaltiger Geschmack, dezentes Tannin. Zu kräftigen Vor- und Hauptspeisen, Salami und Schinken, reifen Käsesorten und gegrilltem Fleisch.</i>	
Rot	2004	MONTEPULCIANO d'Abruzzo Coll. Teramane DOCG „Oinos“	15,90
		<i>Intensive Nase nach Brombeeren und anderen schwarzen Früchten, abgerundete Tannine, reichhaltige Fülle im Mund, lang anhaltend.</i>	
Rot	2004	MONTEPULCIANO d'Abruzzo DOC - Riserva - „Escol“	25,90
325A-04		<i>Diese Riserva ist ein Höhepunkt des Weingutes. Potent, kräftig, doch weich und elegant. 12 Monate in neuen Barriques gereift. Passt zu rotem Fleisch, Salame und ganz hervorragend zu den kräftigen Speisen der Abruzzern.</i>	

LATIUM

Azienda Agricola Casale del Giglio - Nettuno (Roma)

Weiß	2006	SATRICO Lazio IGT	6,20
221-06		<i>Aus Trebbiano, Chardonnay und Sauvignon. Blumig ist das Bukett; frisch, angenehm fruchtig und delikat ist er am Gaumen. Extrem feiner Weißwein mit einem Super-Preisleistungsverhältnis!</i>	
Weiß	2005	ANTINOO IGT „Barrique“	12,50
221A-05		<i>6-8 monatiger Barriqueausbau. 66% Chardonnay und 34% Viogniertrauben. Ein heller strohgelber Wein mit grünlichen Reflexen. An der Nase elegant, mit intensiven Aromen exotischer Früchte, sehr einschmeichelnd. Langer harmonischer Abgang. Bereitet jedem Weintrinker Freude. Zu Pasta- und Reisgerichten mit Fisch, sowie zu hellen Fleischsorten, Braten und natürlich auch zu frischem Käse.</i>	
Rot	2004	PETIT VERDOT Lazio IGT	12,90
222-04		<i>Die Selektion "Vigna Grande" zeigt noch intensivere Aromen und Düfte und eine bemerkenswerte Komplexität. Aus Petit-Verdot-Trauben gewonnen, deren Duft an Brombeeren erinnert. Späte Bordeauxsorte mit samtigen und süßen Tanninen, die sich mit denen der kleinen Eichenfässer verbinden, in denen der Wein reift. Ein sehr gutes Preis-Qualitätsverhältnis!!</i>	
Rot	2005	SHIRAZ Lazio IGT	9,60
223-05		<i>100 % Shiraz-Trauben. Niedrige Hektarerträge und eine sehr sorgfältige Vinifikation heben seine charakteristischen Eigenschaften hervor: ein Zusammenspiel aus Waldfrüchten und Gewürzen mit weichen und samtigen Tanninen. Der Shiraz wird einige Monate in kleinen Holzfässern ausgebaut und schließt seinen Reifeprozess in der Flasche ab.</i>	
Rot	2005	MERLOT Lazio IGT	8,90
223A-05		<i>Intensives Rubinrot. An der Nase und im Gaumen intensives Bouquet von Waldfrüchten zu finden. Fein ein gebunde Vanilletöne zeugen von der Reifung in kleinen Eichenfässern. Fein abgestimmte, elegante Tannine. Ausgewogen, mit einem langen und anhaltenden Abgang. Zu allen Fleischgerichten und reiferen Käsesorten.</i>	
Rot	2004	MATER MATUTA Lazio IGT	24,90

Azienda Agricola MOTTURA - Civitella Aus biologischem Anbau!

Weiß 2005	ORVIETO DOC Secco	6,90
245-05	<i>Strohgelb mit goldenen Reflexen, feinduftig und wenig zugleich; im Geschmack süße Frucht, trocken, geschmeidig, nachhaltig, viel Struktur und Eleganz.</i>	
Weiß 2005	ORVIETO DOC Amabile	6,90
245A-05	<i>Im Gegensatz zum Orvieto secco verfügt er über mehr Restsüße.</i>	
Weiß 2003	GRECHETTO IGT „ Poggio della Costa "	9,50
246-03	<i>Aus Grechetto-Klonen "Poggio della Costa". Strohgelb, aromatische Nase: am Gaumen trocken, geschmeidig und vielfältig, mit einer sehr harmonischen Struktur.</i>	
Weiß 2004	GRECHETTO IGT „ Latour a Civitella " - „ Barrique "	15,90
247-04	<i>Goldgelb, feine Vanille und Heublumen in der Nase; im Geschmack seidig, cremig, unglaubliche Harmonie zwischen Holz, Frucht und Körper, schöne Röstnoten. Ein echtes Meisterwerk eines Grechetto mit Edelholznoten.</i>	
Rot 2005	CIVITELLA Rosso IGT	8,98
248A-05	<i>90% Merlot-, 10% Montepulciano-Trauben. Intensives Rubin; Kraft, Dichte und gleichzeitig süffige Struktur, schöne Frucht, sauberes Holz: sehr zu empfehlen!</i>	

APULIEN

Azienda Agricola CONTI ZECCA – Leverano (Lecce)

Rot 2005	ROSSO del Salento IGT „ Donna Marzia "	5,20
031-05	<i>Aus 70% Negroamaro plus Sangiovese, Malvasia Nera sowie Montepulciano. Rubinrot, das mit zunehmender Reifung immer mehr ins Granatrot übergeht. Volles Bouquet, dicht und fruchtig. Im Geschmack samtig und trocken. Zu kräftigen Gerichten und vor allem: unschlagbar zu Wildgerichten.</i>	
Rot 2005	NEGROAMARO Rosso DOC	5,98
032-05	<i>Aus 85% Negroamaro und 15% anderen Rebsorten. Rubinrot mit granatroten Reflexen. Warme und elegante Nase nach reifen Beeren. Im Geschmack weich, trocken und nachhaltig. Zu Pasta, Grillgerichten und zu würzigen Käsesorten.</i>	
Rot 2005	PRIMITIVO del Salento IGT „ Zinfandel "	7,40
034-05	<i>Aus mindestens 85% Primitivo (traditionelle Rebsorte aus Apulien). Intensive rubinrote Farbe, feinfruchtiger Duft; gut strukturierter Körper, weich und gehaltvoll. Zu reichhaltigen Vorspeisen, dunklem Fleisch & reifem Käse.</i>	
Rot 2004	SALICE SALENTINO DOC „ Cantalupi "	6,78
035-04	<i>Aus 80% Negroamaro und 20% Malvasia Nera. Rubinrot mit Granatreflexen, intensiver warmer Duft nach reifen Früchten, guter ausgewogener Körper. Zu Fleisch und Wild.</i>	
Rot 2002	SALICE SALENTINO DOC „Cantalupi" - Riserva -	8,98
035A-02	<i>12-monatiger Ausbau in Eichenholzfässern. Markanter, aber ausgewogener Körper. Anhaltend und lang im Abgang. Zu kräftigen Gerichten und zu kräftigem Käse.</i>	
Rot 2003	NERO del Salento IGT (Limitiert!)	24,—
036-03	<i>70% Negroamaro & 30% Cabernet Sauvignon. Die 3 Gläser vom Rosso wurden ihm zu Recht verliehen. Herrliches Bouquet von Waldfrüchten mit komplexem Körper und schön eingebundenem Tannin.</i>	

Azienda Agricola D'ALFONSO del SORDO (Lecce)

Weiß	2007	BOMBINO Bianco IGT „Catapanus“ (Ab April).....	6,50
364-07		<i>Strohgelbe Farbe. Bouquet nach Anis, Ananas und Banane. Trockener, aber zugleich fruchtiger Geschmack mit frischer und -saftiger Struktur. Perfekt als Aperitif, zu Krustentieren und Fisch, sowie Gemüse und Pizza.</i>	
Rosè	2007	SAN SEVERO Rosato DOC „Posta Arignano“ (ab April)	5,90
361-07		<i>Aus Montepulciano und Sangiovese, Korallen-Rosa . Duft nach Granatapfel und Veilchen. Am Gaumen schöne Töne von Bittermandeln, gute Struktur. Geeignet zu Fischsuppe, zu Langusten und Lachs, und hellem Fleisch.</i>	
Rot	2004	PUGLIA Rosso IGT „Montero“	7,90
362A-04		<i>Cuvée aus Montepulciano- und Cabernet Sauvignon-Trauben. Voll im Geschmack, weich und ausgewogen, gut eingebundene Tannine.</i>	
Rot	2002	CABERNET SAUVIGNON IGT „Cava del Re“	19,50
363A-02		<i>100 % Cabernet Sauvignon. Lagerung in neuen Barriques. Konzentriert und harmonisch mit langem Abgang. Zu dunklem Fleisch und reifem Käse.</i>	

Azienda Agricola VINOSIA - Guagnano (Salento)

Weiß	2006	SALENTO Bianco IGT „Essenza di MALVASIA“	7,40
013-06		<i>Aus Verdeca- und Malvasia bianca-Trauben. Strohgelb mit grünen Reflexen. Duftiges Bouquet nach Kräutern und Lindenblüten. Eleganter Geschmack nach exotischen Früchten; langer Abgang. Als Aperitif und zu Antipasti und Krustentieren.</i>	
Rot	2006	NEGRAMARO IGT „Essenza di Negramaro“	7,98
014-06		<i>Satt, tief und voll, mit Biss und Struktur. Warmer Duft von reifen Beeren, Cassis und Pflaumen. Weicher, fruchtiger Geschmack. Vollmundig im Finale. Zu allen Hauptgerichten auf Fleischbasis sowie gegrilltem Schwertfisch mit Tomatensoße.</i>	
Rot	2006	PRIMITIVO IGT „Essenza di Primitivo“	9,98
015-06		<i>Würziges Konzentrat mit feinsten Restsüße. Intensiv fruchtig, fast wollüstig, voluminös und üppig. Am Gaumen wohlschmeckend und fruchtbetont, mit schönen Kirsch- und Beerenaromen. Zu kräftigen Fleischgerichten, Braten und Lamm</i>	

KAMPANIEN

DE FALCO VINI - San Sebastiano al Vesuvio (Neapel)

Weiß	2006	GRECO DI TUFO DOCG	10,90
005-06		<i>Strohfarbenes Gelb, das im Sonnenlicht golden erscheint. Einzigartiges Aroma von Mandeln und Zitrusfrüchten, mineralischer und trockener harmonischer Geschmack. Einer der weltweit gefragtesten Weine. Unschlagbar zu Fisch und Krustentieren.</i>	
Rot	2005	AGLIANICO del Beneventano IGT	7,20
006-05		<i>Schönes Rubinrot, milder und eleganter Duft nach roten Früchten, samtig trockener Geschmack mit maßvoll spürbaren Tanninen. Zu Fleisch- und Grillgerichten und zu Wild. Unbedingt eine Stunde vor dem Servieren öffnen!</i>	
Rot	2002	TAURASI DOCG	18,50
004A-02		<i>Einer der besten Rotweine Italiens. Sehr langlebig mit muskulöser Struktur. Fruchtiger und würziger Geschmack mit langem Finale. Zu rotem Fleisch, Wild und reifen Käsesorten.</i>	

SIZILIEN

Azienda Agricola FEUDO MONTONI Cammarata (Agrigento)

- Rot 2005 NERO D'AVOLA DOC - „Barrique“ 10,50**
 370-05 *8 Monate Barrique, 4 Monaten Flaschenreifung. Im Glas intensiv rubinrote Farbe mit leichten violetten Reflexen. Sein Duft ist komplex mit den unterschiedlichsten Fruchtnoten zu dem sich würzige Noten beimischen. Der Geschmack ist angenehm und weich, fast einschmeichelnd mit dem Richtigen Maß an Tanninen. Ein schöner Wein zu allen Fleischgerichten und auch zum „so trinken“.*
- Rot 2005 NERO D'AVOLA DOC „Selezione Vrucara“ - „Barrique“ 23,50**
 371-05 *12 Monate Barrique und 6 Monate Flaschenreifung. Aus der besten Lage der Weinberge handverlesen. Intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Im Duft eine Mischung aus roten Beeren und Kirsche, vermengt mit dem Duft von Rosenblüten und Vanille. Weicher Geschmack mit guter Struktur und langem harmonischem Abgang. Ausbalancierte und weiche Tannine. Zu allen kräftigen Fleisch und Wildgerichten.*

FONDO ANTICO s.r.l - Trapani

- Weiß 2007 GRILLO PARLANTE Sicilia IGT 7,90**
 390-07 *Aus reinen Grillo-Trauben. Trocken, mit intensiven reifen exotischen Fruchtnoten, betörend und gleichzeitig frisch und ausgewogen. Ein echt verführerischer Wein.*
- Rot 2006 NERO d'AVOLA Sicilia IGT 8,20**
 391-06 *Aus Nero d'Avola-Trauben. Ein gut gemachter Nero d'Avola, fruchtig, warm, angenehm würzig, säurearm und trotzdem sehr lebendig.*
- Rot 2005 SYRAH Sicilia IGT 9,30**
 391A-05 *Intensives Dunkelrot, Brombeeren, Kirschen und Pflaumen. Großartig in seiner Eleganz und Ausgewogenheit.*

Azienda Agricola SPADAFORA - Contrada Virzì (Palermo)

- Weiß 2007 MONREALE BIANCO DOC „Alhambra“ 5,20**
 081-07 *Hellgelb, weinig und duftig; am Gaumen wirkt er frisch, fruchtig, angenehm schlank. Ein klassischer Sommerwein, hervorragend zu Fisch.*
- Weiß 2007 DON PIETRO BIANCO Sicilia IGT 8,30**
 078-07 *Aus Inzolia-, Grillo- und Catarratto-Trauben. Kräftiges Strohgelb mit grünen Reflexen. Feinduftig, frisch und wenig zugleich. Harmonisch-fruchtiger Geschmack, geschmeidig, sauber und elegant. Zu Fisch, hellem Fleisch, Geflügel und zu Käse.*
- Weiß 2006 CHARDONNAY IGT „Schietto“ 18,90**
 083-06 *Sonniger Chardonnay, mit viel Frucht, Fülle und Weichheit. In neuen Barriques ausgebaut. Hervorragend zu Krustentieren.*
- Rot 2005 MONREALE SYRAH ROSSO Sicilia IGT 9,20**
 082-05 *Aus Nero d'Avola und Syrah, weist intensive Waldfrüchte an der Nase auf; im Geschmack reife rote Früchte, angenehmes Tannin, langes Finale.*
- Rot 2004 DON PIETRO Rosso Sicilia IGT 11,50**
 080-04 *Aus Nero d'Avola, Cabernet und Merlot. Rubinrot, Kirsch- und Himbeerdüfte an der Nase; harmonisch, weich, warm und elegant, mit gut geschliffenen Tanninen. Perfekt zu gegrilltem Fleisch und zu Wild.*
- Rot 2004 CABERNET SAUVIGNON IGT „Schietto“ 19,—**
 079-04 *Nach einer langsamen Gärung und einer 12-monatigen Lagerung im Barrique wird dieser hervorragende Cabernet Sauvignon gewonnen. Ein Wein mit intensiven Düften, sauberer Frucht, feiner Struktur und eleganter Länge.*

Rot	2004	SYRAH IGT „Schietto“ (Limitiert!)19,—
084-04		<i>Intensives Rubin; Kraft, Süße, Fülle, fruchtige Tiefe, sehr dichte und gleichzeitig weiche Struktur, feines Holz, großartige Eleganz.</i>
Rot	2004	SYRAH IGT „Sole dei padri“ (Limitiert!)45,—
084S-04		<i>Ein Wein, der nur in den besten Jahren von Spadafora gewonnen wird! Laut vieler Weinführer: der beste Rotwein des Jahres aus Sizilien!</i>

SARDINIEN

Azienda Agricola MASONE MANNU - Olbia (SS)

Weiß	2005	„PETRIZZA“ Vermentino di Sardegna DOC8,98
061G-05		<i>Typischer Vermentino aus Sardinien! Reiches Fruchtbouquet, in dem man die mediterranen Wildpflanzen (Macchia) riecht. Frischer und fülliger Geschmack nach reifer Birne, Aprikose mit Noten von Grapefruit und Feige. Zu leichten Vorspeisen mit Fisch, weißem Fleisch, zu frischem Käse oder als Aperitif.</i>
Weiß	2005	„COSTARENAS“ Isola dei Nuraghi IGT13,90
061G-05		<i>Eine andere Lage. 90 % Vermentino und 10 % weitere Rebsorten. Hellgelb mit goldenen Reflexen. Üppiges exotisches Bouquet. Im Mund harmonische Säure, Mineralität und Anklänge an Trockenfeigen und Honig. Zu Vorspeisen mit (auch gegrilltem) Fisch und Wurstwaren.</i>
Rot	2003	„MANNU“ Isola dei Nuraghi IGT 1,5 l Magnumflasche49,90
062-03		<i>Aus Cannonau, Carignano, Muristellu und anderen Trauben. Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Weinige und fruchtige Nase nach Veilchen, Kirschen und Brombeeren mit Gewürz- und Schokoladenaromen. Im Mund ausgewogene Wärme, Pflaumen- und Lakritznoten, langes, würziges Finale. Ein Super-Rotwein!</i>

Cantina Sociale GALLURA - Tempio Pausania (SS)

Weiss	2006	VERMENTINO di GALLURA DOCG - „Gemellae“8,50
061G-06		<i>Der einfache Vermentino von Gallura mit einem reichen Fruchtbukett.</i>
Weiss	2006	VERMENTINO di GALLURA DOCG - „Piras“8,98
060-06		<i>Für viele Kenner ist der Piras "Der Vermentino" schlechthin. Schöne, harmonische Struktur, reiches Fruchtbukett, der richtige Schuss Säure und eine feine, nuancenreiche und aromatische Länge. Idealer Begleiter zu gegrilltem Fisch..</i>
Rot	2003	NEBBIOLO Colli del Limbara IGT „Karana“7,90
062-03		<i>Weinige und fruchtige Nase, schöner Körper, mit Frucht und perfekt ausgewogenen Tanninen. Ein Super-Rotwein für wenig Geld!</i>
Rot	2005	NEBBIOLO Colli del Limbara IGT „Dolmen“17,90
063-05		<i>Frucht, Konzentration und Wärme: ein phantastischer Wein!</i>

Az.Vitivinicola LOI - Cardedu (NU)

Rot	1997	Isola dei Nuraghi IGT „ASTANGIA“17,90
014-97		<i>Cannanau aus den Reben der Cardedo-Lage. Sehr fruchtbetonte Nase. Am Gaumen weich mit langem Abgang. Zu allen kräftigen Fleischgerichten.</i>

Sardinien-San Marino

- Rot 1997 Isola dei Nuraghi IGT „ TUVARA ” - „, Barrique ” 23,50**
013-97 *Aus den besten Cannonautrauben. Nach der Assemblage und dem Ausbau im Barrique entsteht ein voller und kräftiger Wein. An der Nase kräftig mit vollen reifen Frucht-
aromen. Am Gaumen reiche und kräftige Aromen mit einem sehr langem Abgang.*

Republik von SAN MARINO

Consorzio Vini Tipici di SAN MARINO - Borgo Maggiore (R.d.S.M)

- Weiß 2006 BIANCALE..... 6,50**
381-06 *Aus mindestens 50 % Ribolla di San Marino. Strohgelb mit grünem Schimmer.
Fruchtige und finessenreiche Nase. Würziger - harmonischer Wohlgeschmack
Zu Antipasti, sommerlichen kalten Gerichten wie Reissalat oder Vitello Tonnato.*
- Rot 2006 SANGIOVESE..... 6,90**
382A-06 *Aus Sangiovese-Trauben. Intensive rubinrote Farbe, frischer, fruchtiger Duft.
Voll und harmonisch im Geschmack. Zu Pasta mit Fleischsoßen und Gegrilltem.*
- Rot 2004 BRUGNETO..... 8,90**
383-04 *Mindestens 85 % Sangiovese. Intensives Rubinrot mit violetten Anklängen.
Überzeugender Duft nach Früchten, vor allem Brombeere und Heidelbeere.
Guter Körper mit angenehmer Struktur. Tolle Fruchtigkeit, Weiche und Eleganz.*
- Rot 2001 TESSANO Riserva „, Barrique ” 13,90**
384-01 *Mindestens 50 % Sangiovese. 1 Jahr Barrique. Intensives Rubinrot. Elegante,
komplexe Nase mit weitem Spektrum. Dominante Noten von Vanille, geröstete
Mandeln und Kaffee. Am Gaumen warm und dicht. Großartige Nachhaltigkeit!*



PERLWEIN, SEKT-UND SCHAUMWEIN

- PROSECCO Frizzante Colli Trevigiani IGT Perlwein** MASOTTINA.....**6,50**
Angenehmer Prosecco mit schöner Frucht und Länge, etwas trockener als die DOC-Version.
- PROSECCO Frizzante DOC Perlwein** MASOTTINA.....**6,98**
Der beliebteste Prosecco unserer Kunden. Er zeigt eine duftige und fruchtige Struktur und bringt eine hervorragende, delikate-aromatische Erfrischung am Gaumen.
- PROSECCO Frizzante DOC „SPAGO“ Perlwein** MASOTTINA.....**7,50**
Derselbe Prosecco, nur der Verschluss wird von Hand gebunden und daher etwas teurer.
- PROSECCO Frizzante Colli Trevigiani IGT Perlwein** SOLIGO**4,60**
Hellgelb und feinfruchtiges Bouquet, ausgewogen. Sehr gut als Aperitif oder zu Fisch.
- PILLÌ Rosato Frizzante Perlwein** MASOTTINA.....**6,98**
Erfrischender Rosè-Perlwein, delikate in der Nase und am Gaumen. Frische und viel Frucht. Wirklich sehr gut!
- PROSECCO Frizzante DOC Col Torront Perlwein**..... LE BERTOLE.....**7,60**
Feinfruchtig, frisch und elegant, fast cremige und seidige Struktur. In seiner Süffigkeit ein großartiger Prosecco. Leider limitiert.
- PROSECCO di Valdobbiadene DOC Spum. Extra Dry** LE BERTOLE.....**8,90**
Ausgezeichnet mit dem 1.Preis auf der Vinitaly 2003, Verona!
- PROSECCO Spum. Extra-Dry**..... MASOTTINA.....**8,98**
Intensives und delikates Bouquet, hervorragende, fruchtige und feine Länge. Einer der absolut besten Proseccos in Italien.
- PROSECCO di Conegl. DOC Spum. Extra Dry 1,5-L Mg** MASOTTINA...**21,50**
- PROSECCO di Conegliano-Valdobb. DOC Spumante** GREGOLETTO.**8,90**
Dieser Schaumwein zeigt seinen außergewöhnlichen Charakter durch ein elegantes fruchtiges Aroma und durch einen delikaten und sehr anhaltenden Geschmack. Frische, Frucht und viel, viel Eleganz.
- PROSECCO di Valdobbiadene DOC Spumante** SOLIGO**7,90**
Subtiler, feinfruchtiger Duft; trocken, frisch, delikate, fruchtig, schlank.
- PROSECCHINO Spumante PICCOLO 0,2 L** SOLIGO**1,99**
- PROSECCO-MOSCATO Dolce** MASOTTINA.....**8,90**
Idealer Begleiter feiner Nachspeisen oder als Aperitif.
- BRUT DI PINOT Spumante**..... MASOTTINA.....**9,20**
Dieser feine Sekt wird durch eine sechsmonatige Tankgärung (Metodo Charmant) aus Pinot- Trauben aus Südtirol hergestellt. Frisches, nuancenreiches Bouquet, mit phantastische Länge.
- BRUT VAL dei MOLINI**..... C.S.CUSTOZA ..**7,80**
Dieser hervorragende Sekt beeindruckt durch seine außergewöhnliche Eleganz und Feinheit in der Nase und am Gaumen, durch die Vielfalt der Aromen und Düfte und seine unendliche Länge. Unbedingt probieren!!
- BRUT MOTTURA (Met. Classico-Flaschengärung)** MOTTURA.....**18,90**
Aus Chardonnay. Fein und charmant, delikate und trotzdem voll und köstlich im Geschmack.

SONDERGRÖSSEN, MAGNUM & CO.

Weiß	1994	BRUT MOTTURA Metodo Classico1,5 L.....	52,—
		MOTTURA <i>Aus Chardonnay. Fein, charmant, delikat und voll im Geschmack.</i>	
Weiß	1998	VERDICCHIO DOC “ Le Case “ – „ Barrique ” 3,0 L HK	35,90
046 J-98		BONCI <i>Im Barrique verfeinert. Die für die Weinsorte typische Fülle und Weiche ist hier durch die kurze Lagerung im Holzfass noch eleganter. Harmonisch, rund, nuancenreich und mit unendlichem Abgang.</i>	
Rot	97/98	COLLI di Conegliano Rosso DOC - „ Barrique ” .1,5 L HK	69,—
109 M-97/98		MASOTTINA <i>Aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Fruchtiger, leicht würziger, bordeauxartiger Geruch; am Gaumen voll, rund, schöne, saubere Frucht, sehr gut in Holz eingebunden, langes Finale. Ein echtes Meisterwerk!!</i>	
Rot	2001	BROILI DI FILIP 3,0 L HK	125,—
		FILIPUTTI <i>Echte Sammelflasche, großer Jahrgang, extrem limitiert.</i>	
Rot	2000	AMARONE DOCG 1,5 L HK	69,—
		VIVIANI <i>Ein Amarone mit außergewöhnlichen Fruchtaroma, kräftig und elegant.</i>	
Rot	2001	BAROLO „ Vigna Rionda ” DOCG 1,5 L HK	89,—
		ODDERO <i>Drei Gläser Gambero Rosso!</i>	
Rot	2001	BAROLO „ Vigna Mondoca ” DOCG 1,5 L HK	89,—
		ODDERO <i>Die Beste Lage von Oddero. Jetzt schon trinkreif!</i>	
Rot	2001	BRICCO della MERLA DOC „ Barrique” 1,5 L HK	39,—
146M-01		VIGNAVERDA <i>Cuveè aus Barbera, Merlot und Cabernet Franc. 10 Monate im Barrique gelagert. Delikater Barrique Rotwein aus dem Monferrato.</i>	
Rot	1997	BENTIVOGLIO (Sangiovese) 1,5 L	32,—
055 M-97		TENUTA FARNETA <i>Schöne Nase von Waldbeeren und Vanille; am Gaumen weich, harmonisch Feine Frucht mit eleganter Holznote. Für uns der Wein mit dem besten PreisLeistungsverhältnis aus der ganzen Toskana in seiner Preisklasse.</i>	
Rot	2000	CHIANTI CLASSICO DOCG 3,0 L	69,—
160 J-98		CASTELLO DI VERRAZZANO <i>Rubinrot, fruchtig und wenig in der Nase; gute Struktur, sehr fein, nuancenreich, saubere, intensive Frucht. Körper und Eleganz. Ein trinkbereiter Wein, der noch mehrere Jahre Freude am Gaumen machen wird.....</i>	
Rot	2000	CHIANTI COLLI SENESI DOCG 5,0 L.....	69,—
180 J-00		TENUTA FARNETA <i>Ebenfalls ein hervorragender Wein zu einem guten Preis!!</i>	
Rot	2004	CHIANTI COLLI SENESI DOCG 3,0 L	42,—
		FATTORIA DEL CERRO <i>Echte Sammelflasche!</i>	
Rot	1997	VINO NOBILE di MONTEPULCIANO RIS.DOCG 5,0 L	149,—
		FATTORIA DEL CERRO <i>Absolute Rarität!! "Riserva storica"! Ein phantastischer Preis und super günstig!!</i>	

MAGNUMFLASCHEN - SELEZIONE ENOTECA

Rot	2001	BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	1.5 L HK.....	95,—
Rot	98/99	BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	3 L HK.....	189,—
Rot	1997	BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Riserva....	3 L HK	249,—
		<i>POGGIO ANTICO Echte Sammelflaschen, große Jahrgänge, extrem limitiert.</i>		
Rot	2004	DON PIETRO Rosso	1.5 L HK.....	39,—
		<i>SPADAFORA</i>		

“ SELEZIONE ENOTECA “

Azienda Agricola BRAIDA - Rocchetta Tanaro (AT)

Rot	1999	BRICCO DELL'UCCELLONE Tw (Limitiert)		39,50
-----	------	---	--	-------

Azienda ANGELO GAJA - Barbaresco (CN)

Rot	1999	BAROLO “SPERSS” DOCG	(Limitiert)	169,—
Rot	1999	BARBARESCO DOC	(Limitiert)	169,—

TERUZZI & PUTHOD – San Gimignano (SI)

Weiß	2004	TERRE DI TUFU Vernaccia di S.Gimignano (Barrique) DOCG		15,68
------	------	--	--	-------

Marchesi ANTINORI s.r.l. - (FI)

Rot	2001	TIGNANELLO Tw.....	(Limitiert)	69,—
-----	------	--------------------	-------------------	------

Tenuta SAN GUIDO - Bolgheri (LI)

Rot	2001	SASSICAIA Tw	(Limitiert)	129,—
-----	------	--------------------	-------------------	-------

GRAPPA UND DESTILLATE

Wußten Sie, daß Grappa auch gegen Rheuma und Gelenkschmerzen hilft? Als altes Hausmittel reibt man die betroffenen Stellen abends mit den einfachsten Grappa ein, den man zur Hand hat. Nach wenigen Wochen verschwinden oft die Beschwerden nach und nach.

Grappa BIANCA.....40% DE NEGRI 1,0Liter 15,29

Ein einfacher, aber sauberer und leicht nach frischem Trester duftender Grappa, wie man ihn bei uns in Italien in jeder guten Bar oder Trattoria trinkt.

Grappa PROSECCO42% DE NEGRI -BOLZAN 0,7 L 21,90

Durch die Holzfass-Lagerung gewinnt dieser Grappa eine leicht gelbliche Farbe. Der Aufenthalt im Fass macht sich auch am Gaumen bemerkbar: Er wirkt, weich, rund und warm. Unser meistverkaufter Grappa!

Grappa CARTIZZE.....42% DE NEGRI 0,7 L 22,—

Weißer, feiner, leicht aromatischer Grappa. Destilliert aus dem Trester der besten Prosecco-Lagen.

Grappa CHARDONNAY42% DE NEGRI 0,7 L 22,—

Weißer, leicht würziger, abgerundeter Grappa. Schöner Duft nach Obst und frischem Trester.

Grappa MÜLLER-THURGAU ..42% MASOTTINA 0,7 L 21,—

Feinaromatisch, fast würzig, sehr weich.

Grappa PINOT45% PERONI 0,7 L 25,—

Ein schöner Grappa aus der Lombardei, wird aus Pinot-Bianco-Trauben gewonnen.

Grappa INVECCHIATA “Chardonnay di Franciacorta”45% PERONI 0,7 L 32,—

Im Holzfass gelagert. Kraft, Weichheit, Wärme und feine Eleganz. Einmalig!

Grappa TEROLDEGO48% DONATI 0,7 L 25,90

Aus dem Trester der Teroldego-Trauben, rundet dieser Grappa jede Mahlzeit mit Speck und anderen Spezialitäten aus Südtirol ab.

Grappa GRIGNOLINO.....40% ANT.DIST. ALTAVILLA ...0,5 L 24,50

Sehr milder, feinfruchtiger, leicht aromatischer Grappa. Schöne Aromen von Birnen. Eleganz und Finesse.

Grappa MOSCATO.....40% ANT.DIST. ALTAVILLA ...0,5 L 24,50

Sehr milder, weicher und feiner Grappa; elegant und mit schönen Obstaromen.

Grappa BARBERA40% ANT.DIST. ALTAVILLA....0,5 L 24,50

Feiner Grappa, elegant und rassig.

Grappa BARBERA Ris. '92.....49% ANT.DIST. ALTAVILLA ..0,5 L 45,90

Im Piemont ein excellenter Weinjahrgang ist auch dieser gereifte Grappa ein Muß für alle Grappa-Liebhaber.

GRAPPA UND DESTILLATE

- Grappa BAROLO**..... 45%F.LLI ODDERO0,7 L.....27,50
Die Odderos sind unsere einzigen Weinlieferanten, die auch ihre Trester selbst brennen. Ihr Grappa ist ein Konzentrat aus Kraft und Aromen, aus zarter Schärfe und Frucht, die aus jedem Gläschen ein schönes Erlebnis macht.
- Grappa GAVI** 40%VILLA ISA0,7 L.....25,50
Aus Cortese-Trester gewonnen, weiße Farbe. Fein, leicht aromatisch und elegant.
- Grappa BRUNELLO**..... 45%POGGIO ANTICO0,7 L36,90
Von G. Nannoni destilliert. Weißer Grappa, kräftig und elegant, mit schöner Frucht und feinen Aromen. Ein echter Grappa wie "damals".
- Grappa CHIANTI** 43%VERRAZZANO0,5 L.....26,50
Weißer Grappa, von Nannoni gebrannt. Fein-würzige Aromen, kräftig, elegant.
- Grappa di VINSANTO**..... 42%VERRAZZANO0,375 L.... 45,—
Auch dieser Grappa wird von Nannoni aus dem Trester des Vinsanto gebrannt. Leider haben wir davon nur wenige Flaschen, sichern Sie sich diese Rarität.
- Grappa al MIRTILLO** 30%DE NEGRI.....0,7 L17,90
Feiner De Negri Grappa mit eingelegten Heidelbeeren.
- Grappa alla FRUTTA** 45%DE NEGRI.....0,5 L25,50
Likör auf Grappabasis aus verschiedenen Obstsorten: Orangen-Zitronen-Heidelbeeren.
- GRASPAMARO** 28%DE NEGRI.....0,7 L19,94
Heilsame Bergkräuter mit Grappa ergeben einen schönen weichen und milden Digestiv. Wer nach der Mahlzeit dem Magen helfen möchte zu verdauen, dem empfehlen wir diesen Grappa-Likör. Auch bei allgemeinen Magenverstimmungen hilft dieser Likör.
- GINEPRO del GRAPPA** 45%NARDINI.....1,0 L25,90
Wacholderlikör von Nardini.
- NOCINO**..... 45%VILLA ZARRI0,5 L28,50
Walnusslikör.
- Acquavite di UVA FRAGOLA ... 48%**DONATI.....0,5 L27,50
Aus der Fragolino-Traube gewonnener Grappa. Reicher Duft nach wilden Walderdbeeren.
- Acquavite 13 Jahre** 40%VILLA ZARRI0,5 L.....33,90
- Acquavite 10 Jahre** 40%VILLA ZARRI0,5 L.....32,90
Hervorragender Brandy, weich und fast cremig, opulent. Für Fachleute mit Abstand der Beste in Italien.
- Acquavite CHARDONNAY**..... 40%VILLA ZARRI0,5 L.....27,50
Feinfruchtiges, mildes Weindestillat; er hat die für die Traubensorte typischen Aromen und Düfte.

KALTGEPRESSTE NATIVE OLIVENÖLE

OLIO EXTRA-VERGINE di Oliva Az. Ol. Chianti	0,50 L	5,90
.....	1,00 L	10,50
OLIO EXTRA-VERGINE di Oliva P. Antico	0,75 L	23,90
OLIO EXTRA-VERGINE di Oliva Giachi-Dolciolio	1,00 L	17,95
<i>Giachi-Primolio</i>	1,00 L	17,95
<i>Giachi-Primolio</i>	5,00 L	82,—
<i>Giolio</i>	1,00 L	11,50
<i>Giolio</i>	5,00 L	52,—

DELIKATESSEN

SARTORELLI Delikate Kekse aus den Dolomiten	250 g.....	4,90
GRISSANI “ Die gesunden Grissini mit Olivenöl ”	250 g.....	2,70
SPIGOLE Handgemacht	180 g.....	2,90
TAVANELLI alla pizza (feine Knabberstäbchen)	200 g.....	3,20
TAVANELLI al rosmarino (feine Knabberstäbchen)	200 g.....	3,20
ERBE PICCANTI (Scharfe Kräuter f. Spaghetti)	100 g	4,20

Darüber hinaus finden Sie in unserer Theke viele Salami-, Wurst- und Käsespezialitäten, die Sie nur bei uns in LA CANTINETTA[®] bekommen.

**Der Saft der Oliven ist die
flüssige Quintessenz konzentrierten
Sonnenscheins.**

UNSERE WEINPROBEN MIT DEN WINZERN

*Kennen Sie schon die Weinproben in La Cantinetta?
Zweimal im Jahr laden wir Samstag und Sonntag
einige unserer Winzer zu uns ein, Ihnen persönlich
die neuesten Kreationen und Jahrgänge vorzustellen.
In nettem und sympathischem Rahmen können Sie
unbeschwert Weine und andere kulinarische
Köstlichkeiten kennen lernen und degustieren.*

*Kunden haben uns schon erzählt, dass sie sich zu
den Weinproben immer mit Freunden verabreden und
danach mit unseren Weinen ein großes Privatfest
feiern. Wieder andere sind davon begeistert, dass
sie bei uns dem Wein ganz natürlich und
ohne elitäre Gezwungenheit begegnen können
(siehe auch das Foto auf Seite 5 oben).*

*Schicken Sie uns eine Karte oder eine E-Mail,
rufen Sie uns an oder sagen Sie bei Ihrem nächsten
Besuch einfach persönlich Bescheid.
Wir laden Sie dann künftig jeweils ca. 2 Wochen vor
der Weinprobe schriftlich ein.*

Seien Sie dabei!

Das Team von La Cantinetta freut sich auf Sie!

LA CANTINETTA : UNSERE SONDERLEISTUNGEN

Darüber hinaus bieten wir eine Vielzahl an Leistungen an, die Ihnen vielleicht noch nicht bekannt sind:



LA CANTINETTA[®] veranstaltet während des Jahres:

- * **PARTYSERVICE** mit typischen italienischen Feinkostspezialitäten **O**
- * **PRÄSENTSERVICE** über das ganze Jahr mit Geschenkversand **O**
- * **WEINPROBEN** in LA CANTINETTA[®] mit unseren Winzern **O**
- * **HAUSINTERNE WEINPROBEN** auf Anfrage **O**
- * **WEINREISEN** nach Italien mit Besuch bei unseren Winzern **O**

INFORMATIONSMATERIAL

Ja, ich möchte über Ihren Präsenstservice, Ihre Events, Veranstaltungen, Weinproben und Weinreisen gratis und unverbindlich informiert werden:

Name:

Straße:

PLZ und Ort:

Tel./Fax:

E-Mail:

- Bei Bedarf Seite kopieren und absenden! -

Unsere Telefonnummer: 089-688 25 36 – unser Fax: 089-688 25 37

www.bolzan.de

SCHNELL, BEQUEM UND OHNE RISIKO

Allgemeine Auftrags- und Lieferkonditionen

WIR LIEFERN SCHNELL

Bei Lieferungen ab 36 Flaschen Zustellung per Spedition
mit vorherigem telefonischem Avis.

Ab einem Rechnungswert von Euro 250,- übernehmen wir die gesamten
Porto- und Verpackungskosten!

Darunter verrechnen wir einen Versandkostenanteil von Euro 9,—

Mindestbestellmenge: 6 Flaschen, auch beliebig sortiert.

DIE PREISE

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Wir liefern gegen
Rechnung. Zahlung innerhalb 14 Tage netto oder auf Wunsch Bankeinzug.

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Erfüllungsort für beide Teile ist München.

Mit Erscheinen der neuen Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

BESTELLUNG - SO EINFACH:

Per Telefon:

089-688 25 36

Per Fax:

089-688 25 37

Per Internet:

www.bolzan.de

Per E-Mail:

info@bolzan.de

So finden Sie uns:



Viele eigene und bequeme Parkplätze vorhanden!

Eigenes Bistrò & italienische Spezialitäten.

**Jeden Tag außer Samstag italienische Mittagsgерichte
von 11.30 bis 14.30 Uhr**

BEACHTEN SIE BITTE UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN!

Montag-Freitag : 9.00 -18.30 Uhr

Samstag: 10.00 -14.00 Uhr

www.bolzan.de