



Preisliste Prickelndes (Stand 25.03.2020)



(Auszug aus unserem Sortiment)

Mit dem Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle älteren Preislisten ihre Gültigkeit



Italien

Fragolino Rosso <Mombello> Stelvin 0,75

5,50 €

4407

Fragolino frizzante Rosso, 0,75 Ltr. Fl.

Restsüße: 70,0 g/Ltr.; Alk.: 7,0 % Vol.; Säure: 6,2 g/Ltr.

Der Fragolino ist kirschrot, duftig und saftig-lecker als würde man in einem Erdbeerfeld sitzen und in frische Erdbeeren beißen.

Der Fragolino, ein Frizzante, wurde früher zu 100 % aus der norditalienischen Fragola-Rebe hergestellt, die einen sehr intensiven, an Erdbeeren erinnernden Geschmack hatte. Die alten Weinbauern im Veneto kelterten den Fragolino schon vor vielen Generationen, vor allem für den Eigenverbrauch und zur Bewirtung von Freunden. Die Fragola-Rebe gehört jedoch zu der amerikanischen Gattung „Vitis Labrusca“, die als Unterlagsrebe, nicht aber als Weinrebe (Gattung „Vitis Vinifera“) zugelassen ist, d.h. Weine dieser Rebsorte dürfen nicht als "Wein" verkauft werden.

Da der Fragola-Rebe zuweilen auch eine berauschende Wirkung (ähnlich der Absinth-Wirkung) nachgesagt wurde, gibt es den traditionellen Fragolino aus 100% Fragola gar nicht mehr. So ist auch unser Corte Viola ein Verschnitt von Trauben der Rebgattung "Vitis Vinifera", nämlich aus Sangiovese und Merlot, ergänzt mit Erdbeeraromen. Seine Herkunft und die liebevolle Kelterung verleihen dem Corte Viola den unvergleichlich fruchtig spritzigen Charakter.

Rebsorte: Sangiovese und Merlot

Unter Italienreisenden gilt er deshalb als Geheimtipp für den Aperitif oder als Dessertwein. Ideal zu allen Süßspeisen. Durch seine leicht, fruchtige Art und seinen geringen Alkoholgrad, ist der Fragolino ein idealer Begleiter durch einen fröhlichen Abend, auch ganz ohne Essen.



Italien

LA TODERA NEL MONDO Az.Agr. La Tordera S.S. di Vettoretti Pietro&F

Die Familieweinkellerei LA TODERA befindet sich in Vidor, in der Nähe von Valdobbiadene. Die hügelige Landschaft ist von der Strömung des Flusses Piave umgespült worden, der als Grenze zwischen Venedig und Dolomiten steht. Auf der Prosecco DOCG Straße begann unsere Geschichte als Winzer. Vor siebzig Jahren fing unser Großvater Bepi den professionellen Anbau von Trauben an. Dank den Lehren von Bepi, beherrscht sein Enkel Pietro die schwierige Kunst des Anbaus von Proseccotrauben. Arbeit, Tradition und Technologie haben es uns ermöglicht, die hohe Qualität unserer Produkte zu erreichen.

Die 60 Hektar Weinberge von LA TODERA befinden sich auf dem Gebiet Conegliano-Valdobbiadene. Heute ist die Kellerei immer noch im alleinigen Besitz der Vettoretti Familie. Pietro, mit seinen Söhnen Renato und Paolo produzieren, Dank der langen Erfahrung, mit die besten Prosecco Spumante und Frizzante. Die ganze Faymilie ist eingebunden - die Handelsabteilung wird von Gabriella geführt, Mamma Mirella unterstützt jeden Tag unsere Arbeit und ist das Herz der Familie. An der Ernte beteiligen wir uns alle zusammen.

Die Weinlese wird nur von Hand gehalten, das bedeutet, daß die Trauben sorgfältig ausgewählt werden, so daß nur die beste Frucht benützt wird. Nach der Weinlese werden die Trauben zum neuen Keller überführt. Dann folgen das leichte Pressen und die Gärung bei kontrollierter Temperatur, um das Aroma, den Duft und das Bukett des Weins optimal zu erreichen. Unsere Arbeit drückt sich im streben nach Perfektion, Harmonie zwischen Natur und Tradition aus, damit unseren Kunden einen eleganten Prosecco in Spitzenqualität erhalten.

Natural Balance Prosecco

Für unser Engagement für eine nachhaltige Landwirtschaft und zur Verringerung der Umweltbelastung, Nutzung von erneuerbarer Energien, modernste Technologie bei der Weinherstellung um weniger Sulfite zu verwenden, macht unsere Weine trinkbarer und gesunder.

Dafür sind wir als Öko Betrieb zertifiziert worden. Darauf sind wir stolz, unsere Weine sind von höchster Qualität und dies macht unsere Weine trinkbarer und gesunder.

Prosecco DOC Treviso Spumante <Saomè Brut> LA TODERA - DOC **12,95 €**

Prosecco/Glera, 0,75 Ltr. Fl.

4030

Bio Wein · Bio zertifiziertes Weingut

Restsüße: 9,0 g/Ltr.; Alk.: 11,5 % Vol.; Säure: 5,6 g/Ltr.

Aus erlesenen Trauben des Weinanbaugebietes in Gemarkung „Saomè" in Bigolino, gewinnen wir diesen fruchtigen Schaumwein, kräftig und mit blumiger Note. Diese Zone liegt im Flachland in Gemeinde Valdobbiadene, ganz in der Nahe des Fluss Piave. Mikroklima und Bodeneigenschaften spielen eine wichtige Rolle für die spezielle Weinanbaubedingungen der neuen Weinreben Glera.

FARBE

Leuchtend strohgelb mit leicht grünlichem Schimmer.

PERLUNG

Fein und anhaltend.

GERUCH

Fruchtig, nach grünem Apfel und würzig Mittelmeer. Das Licht Aroma der Vanille und Akazien sind aufgrund der Vermischung mit Chardonnay.

GESCHMACK

Ein ausgeglichener und frischer Wein, die Fruchtaromen heben dir Lebhaftigkeit hervor. nhaltend und elegant im Abgang.

Perfekt für formelle Mittag- und Abendessen, mit Fisch Platte und frische Pasta it Gemüse. Es ist das Prosecco für Exzellenz, passend als Aperitif, zu Vorspeisen und leichten Gerichten.



Italien

LA TODERA NEL MONDO Az.Agr. La Tordera S.S. di Vettoretti Pietro&F

Prosecco DOC Treviso Spumante <Alnè Extra Dry> LA **12,95 €**
TODERA - DOC

Prosecco/Glera, 0,75 Ltr. Fl.

4031

Bio Wein · Bio zertifiziertes Weingut

Restsüße: 15,0 g/Ltr.; Alk.: 11,5 % Vol.; Säure: 5,5 g/Ltr.

Fruchtiger Schaumwein, kräftig und mit blumiger Note - typische Prosecco Frucht. Aus erlesenen Trauben des Weinanbaugebietes in Gemarkung "Alnè" gewinnen wir diesen fruchtigen Wein, mit intensiven Aromen, wie es für Lehm Böden charakteristisch ist. Eine Eigenheit des Ortes ist das Vorkommen einer natürlichen Quelle, die Mikroklima sowie Bodeneigenschaften bestimmt und für spezielle Weinanbaubedingungen sorgt. Der Name der Gemarkung "Alnè" ist auf ein Suffix keltischen Ursprungs zurückzuführen. , Al Han, was in Wassernähe bedeutet.

Diese Gemarkung ist auch der Sitz des Winzerbetriebes LA TODERA.

FARBE

Leuchtend strohgelb mit leicht grünlichem Schimmer.

PERLUNG

Fein und anhaltend.

GERUCH

Fruchtig, nach grünem Apfel und mit sanfter Birnennote, blumig, mit einem Hauch von Glyzinie.

GESCHMACK

Ein ausgeglichener und frischer Wein, die Fruchtaromen heben dir Lebhaftigkeit hervor. Anhaltend und elegant im Abgang.

REBSORTEN

95% Glera, 5% Chardonnay.

Prosecco für Exzellenz, passend als Aperitif, zu Vorspeisen und leichten Gerichten.



Preis € / Fl. incl. MwSt. ab 6 Fl.

Italien

LA TODERA NEL MONDO Az.Agr. La Tordera S.S. di Vettoretti Pietro&F

Prosecco Superiore Brut DOCG <Brunei Brut> **15,50 €** **14,95 €**
 Valdobbiadene Spumante LA TODERA - DOCG

Prosecco/Glera, 0,75 Ltr. Fl. 4032

Bio Wein · Bio zertifiziertes Weingut
 Restsüße: 10,0 g/Ltr.; Alk.: 11,5 % Vol.; Säure: 5,9 g/Ltr.

Die Trauben für diesen Wein werden auf Hügeln unmittelbar nördlich der Gemeinde Vidor (bzw. Colturaldo) gelesen. Die besondere Sonnenlage der Weinberge erlaubt, die nicht allzu reifen Trauben am Anfang September zu ernten, um somit einen markanten Säuregehalt zu erhalten. Dieser frühzeitige Lesezeitpunkt, verbunden mit den speziellen Lehmböden und die Temperaturschwankung zwischen Tag und Nacht, trägt dazu bei, einen Spumante mit frischem und kräftigem Aroma zu erzeugen.

FARBE

Leuchtend, leicht strohgelb.

PERLUNG

Fein, aus Myriaden anhaltender Bläschen.

GERUCH

Fruchtig, nach frisch-gereifter Renette, blumig nach weißen Blüten und mit einer leichten Note von Märzveilchen.

GESCHMACK

Erinnert an Äpfel, durch seine feine Würze und der spürbaren Säure ist er frisch und dauerhaft.

REBSORTEN

85% Glera, 10% Bianchetta; 5% Verdiso.

Ideal als Aperitif. Sein komplexer Charakter macht ihn zum Spumante für exzellente Empfänge, Festlichkeiten und zum Anstoßen.

www.vinoditalia.eu



Italien

Südtirol (Alto Adige) - Trentino

FERRARI F.lli Lunelli S.p.A., Trentino

Die Geschichte des Hauses Ferrari und damit des berühmtesten Spumante Italiens, nimmt ihren Anfang mit dem jungen Giulio Ferrari, der sich Ende des vorletzten Jahrhunderts im legendären Weinbauinstitut in Montpellier einschreibt, um von den Franzosen alles über die natürliche Flaschengärung zu lernen. Als er in seine Heimat Trento zurückkehrt, pflanzt er aus Frankreich mitgebrachte Reben im eigenen Weinberg und produziert 1902 im Familienpalazzo die erste Flasche seines Spumante. Giulio Ferrari arbeitet hart und erfüllt sich seinen Traum von einer eigenen erstklassigen Marke. Da Ferrari keine eigenen Nachkommen hat, wählt er Mitte des 20. Jahrhunderts Bruno Lunelli als seinen Nachfolger aus, der ihm verspricht, den meisterhaften Spumante unverändert herzustellen. Lunelli hat Wortgehalten aber auch seinen eigenen Anspruch erfüllt, indem er das Unternehmen vergrößerte und 1969 erstmals 100.000 Flaschen erzeugte und verkaufte. Heute führen die Kinder und Enkel von Lunelli das Unternehmen und noch heute werden alle Spumante aus dem Hause Ferrari nach der Metodo Classico hergestellt und reifen für mehrere Jahre auf ausgewählten Hefen aus eigenen Kulturen.

2010 Ferrari Perlé Nero Vendemmia 2006 Metodo Classico **65,00 €**
Trento DOC Spumante 0,75

Pinot Nero, 0,75 Ltr. Fl. 2903
Alk.: 12,0 % Vol.

Ein Pinot Nero aus den besten Lagen der Familie Lunelli erzählt von der außergewöhnlichen Berufung der oberen Hügellagen im Trentin. Ausschließlich von eigenen Weinbergen, die in den höchsten Bereichen innerhalb der Weingüter von Villa Margon, Maso Orsi und Maso Valli gelegen sind, stammen die Trauben für diesen reinsortigen Pinot Nero. Ca. 6 Jahre reift dieser Wein auf Reinzuchthefen aus eigenen Kulturen.

Ein großer Wein von bestimmter Persönlichkeit und seltener Komplexität, in perfekter Ausgewogenheit zwischen fruchtigen und gerösteten Noten, der von einer unwiderstehlichen Süffigkeit vervollständigt wird. Am Gaumen verteht es die elegante Cremigkeit, mit einer Dynamik zu überraschen, die bis ins Majestätische reicht. Schmeichelndes Finale, das niemals enden zu wollen scheint.

Jahrgang 2002 ist der erste Jahrgang dieses außergewöhnlichen Weines.

GAMBERO ROSSO 2012 - 3 Gläser

Ferrari Rosé Metodo Classico Trento DOC Spumante **15,95 € 15,50 €**
0,375 GP

60% Pinot Nero/40 %Chardonnay, 0,375 Ltr. Fl. in Geschenkpack 2900
Alk.: 13,0 % Vol.

Die Farbe dieses nach klassischer Methode gekelterten Rosé ist ein brillantes Altrosa. In der Nase verzaubert er mit lebhaften Aromen von Weißdorn und Nuancen von Johannisbeeren und Walderdbeeren. Im Mund ist er trocken, elegant mit einem milden, langen Abgang mit einer Ahnung von süßen Mandeln und Moos.
60% Blauburgunder, 40% Chardonnay



Italien

Südtirol (Alto Adige) - Trentino

FERRARI F.lli Lunelli S.p.A., Trentino

Ferrari Rosé Metodo Classico Trento DOC Spumante 0,75 **29,95 €** **27,50 €**

60% Pinot Nero/40 %Chardonnay, 0,75 Ltr. Fl. 2363

Alk.: 12,5 % Vol.

Die Farbe dieses nach klassischer Methode gekelterten Rosé ist ein brillantes Altrosa. In der Nase verzaubert er mit lebhaften Aromen von Weißdorn und Nuancen von Johannisbeeren und Walderdbeeren. Im Mund ist er trocken, elegant mit einem milden, langen Abgang mit einer Ahnung von süßen Mandeln und Moos.
60% Blauburgunder, 40% Chardonnay

Ferrari Brut Metodo Classico Trento DOC Spumante 1,5 **49,95 €**

Magnumflasche GP

100 % Chardonnay, 1,5 Ltr. Fl. in Geschenkpackung 2902

Alk.: 13,0 % Vol.

Dieser Spumante wird seit 1902 produziert und symbolisiert die Geschichte der Kellerei Ferrari. Von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen und einem intensiven Bouquet von Golden Delicious Äpfeln, Feldblumen und Hefe, ist er am Gaumen klar, harmonisch, geschmeidig, mit einer Ahnung von reifen Früchten und frischem Brot.

Gambero Rosso: 2 Gläser 2010

Parker Punkte - Wine Advocate: 88 Pkt.

Duemilavini: 4 Trauben

Wine Enthusiast: 90 Pkt.

Ferrari Brut Metodo Classico Trento DOC Spumante 0,75 **22,95 €**

Flaschengärung, 0,75 Ltr. Fl. 2901

Alk.: 13,0 % Vol.

100 % Chardonnay aus eigenen Trentiner Lagen.

Dieser Spumante wird seit der Firmengründung 1902 produziert und symbolisiert die Geschichte der Kellerei Ferrari. Von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen und einem intensiven Bouquet von Golden Delicious Äpfeln, Feldblumen und Hefe, ist er am Gaumen klar, harmonisch, geschmeidig, mit einer Ahnung von reifen Früchten und frischem Brot.

2 Gläser Gambero Rosso



Italien

Venetien (Veneto)

Cantine Sacchetto, Trebaseleghe

In der Ortschaft Trebaseleghe, zwischen den Provinzen von Treviso, Padua und Venedig liegt die Cantine Sacchetto. Ihre Geschichte beginnt mit dem Stammvater der Familie Sacchetto, Sisto Sacchetto, der schon Anfang der '20er Jahre mit Trauben und Weinen handelte. In den '60er Jahren dann, in zweiter Generation, entwickelte sich dieser Handel zu einer bestens strukturierten, produktiven Kellerei.

Noch heute kümmern sich Filiberto Sacchetto und sein Sohn Paolo sorgfältig um die Auswahl der Weine, unter Berücksichtigung der traditionellen Werte des Landes.

Die Neuentwicklungen und Umstrukturierungen des Betriebes wurden immer im kleinsten Detail von den verschiedensten Gesichtspunkten analysiert. Die Familie Sacchetto setzt dabei auf beste Qualität bei den Produkten und beim Produktionsverfahren sowie auf die Mitarbeit von einem erfahrenen Fachpersonal. All dies steht in perfektem Einklang mit der Weintradition. Das Gleichgewicht zwischen Fortschritt und Tradition zu finden, ist das ständige Ziel der Cantine Sacchetto und nicht zuletzt eine Garantie für ihre Kunden.

Die Cantine Sacchetto gehört zu den besten Erzeugern der Region: Während andere der Versuchung erliegen sind, der gestiegenen Nachfrage nach dem 'Mode-Getränk' Prosecco mit billiger Massenware aus zugekauften Weinen zweifelhafter Qualität zu begegnen, setzt man bei Sacchetto kompromisslos auf Spitzenqualität. Es wird nur bestes Traubengut verwendet und für die höheren Qualitäten ausschließlich aus eigenem Anbau. "Unser Name steht auf dem Etikett, d.h. wir verbürgen uns für den Inhalt", sagt Papa Filiberto Sacchetto, Chef des Familienunternehmens, stolz. Na dann, salute!

Prima Rosa Vino frizzante Rosé IGT Veneto **5,95 €**
(Schraubverschluß) SACCHETTO - IGT

Pinot Nero , 0,75 Ltr. Flasche 2482
Alk.: 11,5 % Vol.

Dieser Rosé aus Pinot Nero, frizzante (wie Prosecco), besticht durch seine lebhaftere Farbe, viel Frucht und das typische Erdbeeraroma. Mit seiner zurückhaltenden Säure ist er ein hervorragender Apéritif. Genießen Sie diese Erfrischung in beschwingten Stunden dieses Sommers. Rebsorte: Pinot Nero

Paßt hervorragend als Aperitif zu Vorspeisen, Suppen und weißem Fleisch.

FILI Prosecco DOC Vino Frizzante **7,95 € 7,50 €**

Glera (Prosecco), 0,75 Ltr. Fl. 5194
Restsüße: 12,0 g/Ltr.; Alk.: 11,0 % Vol.; Säure: 5,9 g/Ltr.

Jung, frisch und lebendig - so lässt sich dieser Prosecco Frizzante der FILI Linie treffend charakterisieren. Er spielt mit fruchtigen Aromen von Pfirsichen, Birnen, Bananen und grünen Äpfeln sowie mit Noten von Akazien. Mit seinem gefälligen Geschmack ist er ein optimaler Apéritif.

100% Prosecco (Glera)

Mit seinem gefälligen Geschmack ist er ein optimaler Apéritif.



Italien

Venetien (Veneto)

Cantine Sacchetto, Trebaseleghe

Rosé Brut Spumante Mille Bolle SACCHETTO **10,50 €** **9,95 €**

0,75 Ltr. Fl. 5072

Restsüße: 15,0 g/Ltr.; Alk.: 11,0 % Vol.; Säure: 5,8 g/Ltr.

Rebsorten: Pinot Nero, Raboso, Merlot

Jetzt prickelt dieser köstliche Spumante auch in Rosé! In der Nase präsentiert er sich wunderbar duftig mit intensiver Frucht. Er zeigt eine angenehme Perlage, ist lebhaft und zugänglich, dabei finessenreich mit ausgewogenem Säurespiel.

Der Name dieses Spumante nimmt das herrlich prickelnde Geschmackserlebnis schon vorneweg. Der Mille Bolle (zu deutsch "tausend Blasen") zeigt eine schöne Perlage.

Prosecco Spumante DOC extra dry <FILI Sacchetto> Vino **9,95 €**
Spumante di Qualita' del Tipo Aromatico

Prosecco/Glera, 0,75 Ltr. Fl. 3824

Alk.: 11,5 % Vol.

Der Prosecco Spumante verwöhnt mit intensiven Fruchtaromen von Äpfeln, Birnen und Glyzinien. Reif und vollmundig präsentiert er sich am Gaumen mit einem gleichermaßen trockenen Geschmack und einem erfrischenden Charakter.

"FILI" ist der Kosenname von Filberto Sacchetto, dem Seniorchef des Familienbetriebes. Dessen weltoffener, freundlicher Charakter soll mit dieser neuen Marke transportiert werden. Optisch wird dies durch ein wertiges, gleichzeitig modernes Outfit unterstrichen. Die Trauben für diesen neuen Prosecco Spumante stammen aus kellereieigenen Weinbergen in der DOCG Valdobbiadene und der DOC Colli Asolani.

2018 Spumante Millesimato extra dry < Etichetta Nera> **8,95 €** **7,95 €**

Glera/Chardonnay , 0,75 Ltr. Fl. 4822

Restsüße: 17,0 g/Ltr.; Alk.: 11,0 % Vol.; Säure: 5,9 g/Ltr.

Der Spumante Etichetta Nera präsentiert sich in der Farbe elegant, im Duft exotisch-fruchtig mit delikaten Zitrusnoten und Anklängen von Blüten. Am Gaumen zeigt er eine erfrischende, dezente Säure. Er ist weich und gleichermaßen kräftig, die Frucht überwiegt BER, für Genießer die es nicht so trocken mögen.

Aus weißen Trauben aus Venetien (z. B. Glera, Chardonnay).

Dieser Spumante ist ein Millesimato, eine Selection aus dem aktuellen Jahrgang.

Ein unbeschwerter Genuss für schöne Stunden.

2018 Spumante Millesimato extra dry <Mille Bolle> **9,50 €** **8,95 €**

Glera/Chardonnay , 0,75 Ltr. Fl. 4864

Restsüße: 15,0 g/Ltr.; Alk.: 11,0 % Vol.; Säure: 5,8 g/Ltr.

Der Name dieses Spumante nimmt das herrlich prickelnde Geschmackserlebnis schon vorneweg. Der Mille Bolle (zu deutsch "tausend Blasen") zeigt eine schöne Perlage sowie ein herrlich intensives und fruchtiges Bouquet von Äpfeln und Pfirsichen. Der Geschmack ist angenehm sanft und wunderbar ausgewogen.

Rebsorten: 80% Chardonnay, 20% Glera (Prosecco)

Mille Bolle ist ein exzellenter Aperitif. Er begleitet dennoch wundervoll ein Gemüserisotto, Pasta und Fischgerichte. Unschlagbarer Genuss für schöne Stunden.



Italien

Venetien (Veneto)

VILLA ARMELLINA CIDE Kellerei, Mareno di Piave Conegliano (TV)

Dieses Weingut ist bekannt für seine herausragenden Qualitäten zu fairen Preisen. Zwischen den Flüssen Tagliamento und Piave, liegen die Rebflächen in den Hügeln der "Marca Trevigiana". Dieses sehr günstige Mikroklima, das zusammen mit den Höhenlagen und den vorwiegend kieselhaltigen Böden, Trauben von bester Konzentration und feiner Mineralität reifen lässt. Seit 1987 wurden nur noch biologische Düngemittel verwendet und seit 1995 ist VILLA ARMELLINA ein offizieller biologisch arbeitender Betrieb, kein Riesenunternehmen, sondern ein mittelständischer Familienbetrieb, dem Qualität etwas bedeutet. Die Trauben stammen ausnahmslos aus eigener Anbaufläche. So wird schon im Weinberg die hohe Qualität sichergestellt und kontrolliert.

Die Kellerei Vinicola CIDE wurde im Jahre 1974 gegründet und steht seitdem als Synonym für Erzeuger erstklassiger, typischer Perlweine im Veneto. Aufgrund einer effizienten Kostenstruktur, dem Verzicht auf ein eigenes Vertriebsnetz und umfangreiche Werbung sehr preiswert.

Vino Frizzante <Bianco del Giglio> VILLA ARMELINA - IGT **3,99 €** **3,33 €**

Bianco, 0,75 Ltr. Fl.

3560

Biologisch-dynamischer Anbau

Restsüße: 2,2 g/Ltr.; Alk.: 10,5 % Vol.; Säure: 5,5 g/Ltr.

Ein idealer Aperitivo !

Sehr animierende, frucht-betonte Nase mit Leit aromen von Apfel und etwas Zitrusfrüchten. Am Gaumen betont fruchtig, spritzig und frisch. Gutes Frucht-Säure-Spiel. Feine Perle, im Abgang ein schöner Nachhall der zum weiter trinken animiert.

Reben: Verduzzo, Prosecco, Trebbiano

Als Aperitif unschlagbar. Zu kalten Gemüse- und Fischvorspeisen, leichte Fischgerichte, Pasta und Salate.



Italien

Venetien (Veneto)

Treviso

CASAGHELLER C.G. srl Crocetta del Montello (TV) Villa Sandi, Valdobbi

In Valdobbiadene befindet sich die Kellerei Casa Gheller, die seit Jahren im Besitz der Villa Sandi ist. Der historische Familienname der Gründer wurde beibehalten. Die Familie Moretti Pollegato behält sich vor, unter diesem Namen nur Prosecco Trauben von hochwertiger Qualität zu verarbeiten. Die lange Tradition des Hauses spiegelt sich in der Ausstattung wieder, denn die einstmals verwendeten Anhänger "pendaglietto" an den Korbflaschen dienen als Vorbild für die heutigen Etiketten.

Bianco CASA GHELLER (Villa Sandi) IGT Vino Frizzante **5,50 €** **4,95 €**
 Perlwein Stelvin

Glera (Prosecco), Garganega , 0,75 Ltr. Fl. 2406
 Alk.: 10,0 % Vol.

Der bei der Ganztraubenpressung gewonnene Most wird in Drucktanks zum Frizzante vergoren. Die gärungseigene Kohlensäure führt zu einer sehr feinen, eleganten Perlage. Helle grüne-gelbe Farbe im Glas mit dezenten Apfel und Birnenaromen. Der leichte Frizzante ist zart und zeigt im Mund ein verspieltes Süße-Säure Verhältnis. Die Dousage ist charmant abgestimmt. Ein unkomplizierter Aperitif, der den Einstieg für jedes Fest markiert und immer sehr viel Freude verbreitet.

Die Chefredakteurin der WEINWELT schreibt:
 "Kräuterbetont, floral und sehr mineralisch. So zeigt sich die Nase dieses italienischen Frizzante. Am Gaumen überzeugen die feine Perlage, Mineralität und schöne Apfelnoten." Rebsorten: Pinot Bianco & Garganega

Prosecco DOC Vino Frizzante Perlwein CASA GHELLER **7,50 €** **6,95 €**
 (Villa Sandi) Stelvin

Glera (Prosecco), 0,75 Ltr. Fl. 2612
 Restsüße: 11,0 g/Ltr.; Alk.: 10,0 % Vol.; Säure: 5,7 g/Ltr.

Sehr helle strohgelbe Farbe und feine, delikate Perlage. Fruchtig, blumiges Aroma mit einem Hauch von Quitte und Apfel. Frisch und lebhaft im Mund mit einem leichten Körper. Sehr elegant mit fruchtigem Nachgeschmack.

Der Prosecco Frizzante von Villa Sandi ist einer der Besten in der Region. Nach dem ersten Glas weiß auch jeder warum. Er verströmt mit viel Charme exotische Früchte und es duftet nach Pfirsich, Maracuja und Melone. Im Mund bleibt diese harmonische, sehr erfrischende Fruchtfülle mit einem Hauch von Zitrusfrüchten.

100% Glera (Prosecco)

Kein Fest, kein Jubiläum ohne ein Glas Prosecco zum Anstoßen. Legen Sie sich eine Flasche auf Eis und freuen Sie sich auf wärmere Tage. Obwohl, ein Prosecco braucht eigentliche keine Jahreszeit und ein geeigneter Anlass mit netten Menschen anzustoßen findet sich immer.



Italien

Venetien (Veneto)

Treviso

CASAGHELLER C.G. srl Crocetta del Montello (TV) Villa Sandi, Valdobbi

Cuvée Brut Vino Spumante CASA GHELLER **8,95 €**

Pinot Binaco/Glera/Garganega, 0,75 Ltr. Fl. 4116
Restsüße: 14,0 g/Ltr.; Alk.: 11,5 % Vol.; Säure: 5,9 g/Ltr.

Die Cuvée Brut, aus Pinot Binaco/Glera/Garganega, zeigt sich im Bouquet zart, am Gaumen spritzig und lebendig. Der Pinot Bianco-Anteil in diesem Spumante sorgt für den Körper der etwas Fülle gibt. Feine Apfel- Birnenaromen sind zu erkennen und unterstreichen die Saftigkeit am Gaumen. Im Mund breitet sich ein zarter Melonengeschmack aus. Jeder Schluck macht Lust auf mehr !

Rebsorten: Pinot Blanc 60%, Glera 20%, Garganega 20%

Ein idealer Aperitif oder zu Krustentieren und Fischgerichten.

Cuvée Brut <Rosé> Vino Spumante CASA GHELLER **9,95 €**

Pinot Nero, Merlot, Glera (Prosecco), , 0,75 Ltr. Fl. 4639
Restsüße: 14,0 g/Ltr.; Alk.: 11,5 % Vol.; Säure: 5,9 g/Ltr.

Funkelndes sattes Rosa und mit deutlichem Duft von Erdbeeren und und Himbeeren. Auch ein saftiger roter Früchtekorb am Gaumen. Sehr feine mundfüllende Perlage und angenehme Süße im Abgang.

Rebsorten: Pinot Nero, Merlot, Glera (Prosecco)

Ein idealer Aperitif oder zu Krustentieren und Fischgerichten



Italien

Venetien (Veneto)

Treviso

LA TODERA NEL MONDO Az.Agr. La Tordera S.S. di Vettoretti Pietro&F

Die Familieweinkellerei LA TODERA befindet sich in Vidor, in der Nähe von Valdobbiadene. Die hügelige Landschaft ist von der Strömung des Flusses Piave umgespült worden, der als Grenze zwischen Venedig und Dolomiten steht. Auf der Prosecco DOCG Straße begann unsere Geschichte als Winzer. Vor siebzig Jahren fing unser Großvater Bepi den professionellen Anbau von Trauben an. Dank den Lehren von Bepi, beherrscht sein Enkel Pietro die schwierige Kunst des Anbaus von Proseccotrauben. Arbeit, Tradition und Technologie haben es uns ermöglicht, die hohe Qualität unserer Produkte zu erreichen.

Die 60 Hektar Weinberge von LA TODERA befinden sich auf dem Gebiet Conegliano-Valdobbiadene. Heute ist die Kellerei immer noch im alleinigen Besitz der Vettoretti Familie. Pietro, mit seinen Söhnen Renato und Paolo produzieren, Dank der langen Erfahrung, mit die besten Prosecco Spumante und Frizzante. Die ganze Faymilie ist eingebunden - die Handelsabteilung wird von Gabriella geführt, Mamma Mirella unterstützt jeden Tag unsere Arbeit und ist das Herz der Familie. An der Ernte beteiligen wir uns alle zusammen. Die Weinlese wird nur von Hand gehalten, das bedeutet, daß die Trauben sorgfältig ausgewählt werden, so daß nur die beste Frucht benützt wird. Nach der Weinlese werden die Trauben zum neuen Keller überführt. Dann folgen das leichte Pressen und die Gärung bei kontrollierter Temperatur, um das Aroma, den Duft und das Bukett des Weins optimal zu erreichen. Unsere Arbeit drückt sich im streben nach Perfektion, Harmonie zwischen Natur und Tradition aus, damit unseren Kunden einen eleganten Prosecco in Spitzenqualität erhalten.

Natural Balance Prosecco

Für unser Engagement für eine nachhaltige Landwirtschaft und zur Verringerung der Umweltbelastung, Nutzung von erneuerbarer Energien, modernste Technologie bei der Weinherstellung um weniger Sulfite zu verwenden, macht unsere Weine trinkbarer und gesunder.

Dafür sind wir als Öko Betrieb zertifiziert worden. Darauf sind wir stolz, unsere Weine sind von höchster Qualität und dies macht unsere Weine trinkbarer und gesünder.

Spumante Rosè Extra dry <Gabry> La Toderà

12,95 €

0,75 Ltr. Fl.

4034

Bio Wein · Bio zertifiziertes Weingut

Restsüße: 11,0 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 5,4 g/Ltr.

Dieser Spumante (Schaumwein) ist ein Cuvée aus der hellgekelterten roten Traube Merlot, die für einfachen und unbeschwerten Genuss steht und Incrocio Manzoni, einer autochthonen Rebe dieser Region.

Die Farbe ein leuchtendes rosa mit Orangetönen, die Perlung fein, im Duft erinnern an kleine reife Früchte, wie Kirsche, Himbeere und Erdbeere, sowie reife Zitrusfrüchten. Der Geschmack schwankt zwischen säuerlicher und süßer Komponente und ist er sehr harmonisch, verbunden mit einer leichten Würze.

70% Merlot, 30% Manzoni

Die Kreuzung Manzoni 13.0.25 ist aus den Trauben Raboso und Moscato d'Amburgo, kreiert in den dreißiger Jahren von Professor Manzoni am Weinbauinstitut in Conegliano. Mit Geschick wird aus diesen Trauben ein Wein gewonnen, der durch schonende Pressung und unverzügliche Entfernung der Traubenschale eine zarte rosa Färbung besitzt.

Besonders geeignet als Aperitif. Gut zu Obst, auch getrocknet oder karamelisiert. Auch andere Desserts und Gebäck lieben ihn.



Italien

Venetien (Veneto)

Treviso

VILLA SANDI, Nogarè di Crocetta (TV) Italia

Inzwischen ist Villa Sandi – ein historisches Bauwerk der Palladio-Ära aus dem 17. Jahrhundert – das Qualitätssiegel, welches jede Flasche dieses Traditionsbetriebes aus Crocetta del Montello auf ihrem Etikett trägt. Villa Sandi und die Inhabersfamilie Moretti Polegato sind fest verwurzelt mit der Region Valdobbiadene. Mit dem Prosecco di Valdobbiadene wurde einst der gute Ruf dieser Kellerei begründet. Neben den wunderbaren Qualitäten in den Geschmacksrichtungen "brut", "extra dry" und "dry" (Cuvée) hat der Prosecco Spumante "il Fresco" viele Liebhaber dieser Rebsorte in seinen Bann gezogen. Die über Jahre konstant hohe Qualität, die sehr ansprechende Ausstattung, das anerkannt gute Preis/Qualitätsverhältnis und die Kontinuität im Vertrieb führten zu mehrfacher Auszeichnung "Prosecco des Jahres" in den letzten 5 Jahren ununterbrochen an Platz 1.

Die vergangenen 15 Jahre bei Villa Sandi sind jedoch geprägt von dem Ehrgeiz und dem Willen neben den Proseccis auch andere Weine zur Spitze in der Region zu führen. Über 60 Hektar neue Weinberge wurden in der Tenuta di Villa Sandi gepflanzt und als einzigartiges Projekt gemeinsam mit der Universität von Conegliano ins Leben gerufen. Die beiden Spitzenweine "Corpore" und "Avitus" erhielten auf Anhieb hohe Auszeichnungen. Bei Villa Sandi wird man sich auch in Zukunft auf neue und interessante Produkte freuen dürfen, Stillstand kennt der dynamische Inhaber Giancarlo Moretti Polegato in seinem Weingut nicht.

Prosecco Treviso D.O.C. Brut <Il Fresco> Villa Sandi 0,2
Piccolo **3,95 €**

Prosecco/Glera, 0,2 Liter Fl. 1091

Alk.: 11,0 % Vol.

Auch 2018 - zum 13. mal in Folge die Auszeichnung der WEINWIRTSCHAFT Prosecco des Jahres und bester Schaumwein Italiens
Super frischer und spritziger Spumante mit einer und seidiger Perlage. Für den frischen Genuss im Piccolo!

Prosecco Treviso D.O.C. Brut <Il Fresco> Villa Sandi 0,375 **7,95 €** **7,50 €**

Prosecco/Glera, 0,375 Liter Fl. 1092

Alk.: 11,0 % Vol.

UnserTop Prosecco Brut!
13 x hibtereinander Prosecco des Jahres der Weinwirtschaft!



Italien

Venetien (Veneto)

Treviso

VILLA SANDI, Nogarè di Crocetta (TV) Italia

Prosecco Treviso D.O.C. Brut <Il Fresco> Villa Sandi 0,75 **10,95 €** **10,50 €**

Prosecco/Glera, 0,75 Ltr. Fl. 1001
 Restsüße: 14,0 g/Ltr.; Alk.: 11,0 % Vol.; Säure: 5,8 g/Ltr.

Auch 2019 - zum 14. mal in Folge die Auszeichnung der WEINWIRTSCHAFT Prosecco des Jahres und bester Schaumwein Italiens

Super frischer und spritziger Spumante mit sehr subtiler, feiner und seidiger Perlage. Auf einem perfekten Süße/Säure-Spiel überzeugen frische Aromen nach Äpfeln, reifen Birnen und exotischer Melone. Ein grandioser Spumante aus reifen und gesunden Trauben, ein perfektes Handwerk. Dieser Geschmack wird Sie überzeugen!

Der Prosecco "il Fresco" wird von handverlesenen Trauben aus besten Weinbergslagen in Valdobbiadene und Crocetta del Montello zubereitet.

Optimal als Aperitif. Auch zu Dessertvariationen mit Obst, Pflaume past sehr gut, zu Sorbets, zum Espresso mit Schaum sehr zu empfehlen.

Verfeinern Sie diesen herrlichen Aperitifwein mit einer Kugel Zitronensorbet, einem Minzeblatt und ein paar Filets von der Blutorange im Glas. Ihre Gäste sind dann sofort in Stimmung und die Party kann beginnen.

Prosecco DOC Treviso Brut <Il Fresco> Villa Sandi 1,5 **29,95 €**
 Magnumflasche - DOC

Prosecco/Glera, 1,5 Magnumflasche 4420
 Restsüße: 17,0 g/Ltr.; Alk.: 11,0 % Vol.; Säure: 5,7 g/Ltr.

Auch 2019 - zum 14. mal in Folge die Auszeichnung der WEINWIRTSCHAFT Prosecco des Jahres und bester Schaumwein Italiens

Super frischer und spritziger Spumante mit sehr subtiler, feiner und seidiger Perlage. Auf einem perfekten Süße/Säure-Spiel überzeugen frische Aromen nach Äpfeln, reifen Birnen und exotischer Melone. Ein grandioser Spumante aus reifen und gesunden Trauben, ein perfektes Handwerk. Dieser Geschmack wird Sie überzeugen!

Der Prosecco "il Fresco" wird von handverlesenen Trauben aus besten Weinbergslagen in Valdobbiadene und Crocetta del Montello zubereitet.

Prosecco DOC Treviso Brut <Il Fresco> Villa Sandi 3,0 **89,95 €**
 Doppel Magnumflasche - DOC

Prosecco/Glera, 3,0 Doppel Magnumflasche 4835
 Restsüße: 17,0 g/Ltr.; Alk.: 11,0 % Vol.; Säure: 5,7 g/Ltr.

www.vinoditalia.eu



Italien

Friaul (Friuli)

Gino Brisotto FRIULI VENEZIA GIULIA, Azzano Decimo - Porcia - Pasioi

Familienoberhaupt Gino baute die Cantina in der Nähe von Porcia mit dem festen Glauben an das besondere Potential seiner Region. Mit auffälliger Fassade in venezianischem Rot liegt sie sichtbar in mitten der Weinberge. Sie ist unglaublich aufgeräumt, funktional und mit modernster Technik ausgestattet. Heute haben die Kinder Antonio, Anna und Chiara, in 4. Generation, die Geschäftsführung übernommen. Mit Stolz und Beharrlichkeit treten sie in die Fußstapfen ihrer Vorfahren und setzen die traditionellen Werte fort, im Einklang ständiger Anpassung an Technologie und Marktveränderungen.

Cantina Brisotto bringt feine, sortentypische Schaumweine hervor. Sie sind leicht, spritzig, feinfruchtig und machen Spaß. Das Einstiegsprodukt ist, wie der Name verrät, der fruchtig frische BRIZ Freschissimo. Top Produkt ist der San Simone Millesimato, ein festlicher Jahrgangsprosecco mit eleganter, fruchtiger Typizität und toller Balance.

2018 Millesimato Prosecco Spumante Brut DOC Gino Brisotto - **12,50 €** **11,95 €**
DOC

Prosecco/Glera, 0,75 Ltr. Fl. 5273
Restsüße: 10,6 g/Ltr.; Alk.: 11,5 % Vol.; Säure: 5,5 g/Ltr.

Top Produkt der Cantina Brisotto ist der San Simone Millesimato, ein festlicher Jahrgangsprosecco mit eleganter, fruchtiger Typizität und toller Balance. Seine feine Aromatik ist umwerfend. Im Glas und am Gaumen Fruchtfülle von Äpfeln, Birnen, saftigen Aprikosen bis hin zu Zitrusfrüchten, gefolgt von einem Hauch Mandelblüte. Die Textur ist frisch und zart mit einer lebhaften Säure und einem filegranen Schmelz. Er moussiert besonders fein, glitzert und zeigt Länge im Nachhall.

Als Aperitif, zu Austern + Meeresfrüchte, leichten Sommergerichten, beim Dessert zu mandelkuchen oder Schokoladentrüffel.

2018 Millesimato Prosecco Spumante Brut DOC - Bronze Edition **14,50 €** **13,95 €**
Gino - DOC

Prosecco/Glera, 0,75 Ltr. Fl. 5274
Restsüße: 10,6 g/Ltr.; Alk.: 11,5 % Vol.; Säure: 5,5 g/Ltr.

Top Produkt der Cantina Brisotto ist der San Simone Millesimato, ein festlicher Jahrgangsprosecco mit eleganter, fruchtiger Typizität und toller Balance. Seine feine Aromatik ist umwerfend. Im Glas und am Gaumen Fruchtfülle von Äpfeln, Birnen, saftigen Aprikosen bis hin zu Zitrusfrüchten, gefolgt von einem Hauch Mandelblüte. Die Textur ist frisch und zart mit einer lebhaften Säure und einem filegranen Schmelz. Er moussiert besonders fein, glitzert und zeigt Länge im Nachhall.

Als Aperitif, zu Austern + Meeresfrüchte, leichten Sommergerichten, beim Dessert zu mandelkuchen oder Schokoladentrüffel.

Millesimato Cuvée Blanc de Blanc Brut DOC - Gino Brisotto **14,50 €** **13,95 €**
- DOC

Prosecco/Glera, 0,75 Ltr. Fl. 5275
Restsüße: 10,6 g/Ltr.; Alk.: 11,5 % Vol.; Säure: 5,5 g/Ltr.

Glera e Chardonnay Blanc de Blanc - in strohgelber Farbe mit grünen Reflexen. Die Charakteristik zeigt eine feine und beständige Perlage, in der Nase treffen intensive und komplexe Fruchtaromen von grünem Apfel und weißem Pfirsich auf warme Mandelnoten, am Gaumen sehr frisch und fruchtig mit einer schwungvollen Säure, die dem Blanc de Blancs eine herrliche Lebendigkeit geben.

Als Aperitif, zu Austern + Meeresfrüchte, leichten Sommergerichten, beim Dessert zu mandelkuchen oder Schokoladentrüffel.

Exzellenter Aperitif, sehr empfehlenswert mit leichten Risotto-Gerichten und Meeresfrüchten.



Deutschland

Baden

Kaiserstuhl

Oberbergen Winzergenossenschaft im KaiserstuhleG, Vogtsburg-Oberbergen

Oberbergener Baßgeige - Musik für Ihre Sinne ...

Wer "Oberbergen" sagt , meint zugleich auch die Weinberglage -Baßgeige-. Sie ist es vorrangig, die den Wein und den Ferienort weit über die Grenzen Badens bekannt gemacht hat. In Oberbergen, das Herz des Kaiserstuhls, wird seit mehr als 700 Jahren Wein angebaut. Die Winzergenossenschaft Oberbergen wurde 1924 von 42 Winzern gegründet. Heute hat die WG Oberbergen 460 Winzerfamilien mit 350 ha Anbaufläche. Damit zählt die WG zu den größten Weinbaugenossenschaften in Baden. Die Spitzenprodukte die in Oberbergen jährlich erzeugt werden, mach die wirkliche Größe dieser Weinbaugenossenschaft aus. Die Grundvoraussetzungen hierfür sind die wasserspeichernden Vulkanböden, in Steillagen mit Süd/Westausrichtung, eine hohe Sonnenscheindauer während des ganzen Jahres und strikte Ertragsbegrenzung.

Die WG Oberr Bergen wurde vielfältig Ausgezeichnet!

"Bester Betrieb Badens 2018" - Badischer Weinbauverband

"Bester Kellermeister Badens 2018" - Badischer Weinbauverband

Beste Genossenschaft Deutschlands 2017

Bester Deutscher Wein "Frankfurter Weintrophy"

Bereits 1982 wurde auf der Hochzeit von Heidi u. Wolfgang Schleß Wein von der Weinberglage Oberbergener Baßgeige ausgeschenkt. Überzeugen Sie sich selbst !

Grauer Burgunder Sekt Oberbergener Baßgeige Baden **9,95 €**
 Sekt B.A., extra trocken 0,75 6936 - Sekt .b.A.

Grauer Burgunder, 0,75 Ltr. Fl.

8

Alk.: 12,0 % Vol.

Ein Bukett nach grünen Apfel- und Birnenaromen. Ein frisches, prickelndes Perlenschaum wird im Abgang begleitet, durch eine dezente Süße eingebaut in einem gehaltvollen, kräftigen Körper mit fruchtiger Nachhaltigkeit.

als Aperitiv, für Feste jeder Art.

www.vinoditalia.eu



Deutschland

Pfalz

Weingut Oliver Zeter, Neustadt – Haardt

Gemeinsam mit Vater und Bruder, machte sich Inhaber Oliver Zeter zunächst einen Namen als Importeur feiner Weine. Zeter selbst brachte jedoch von Anfang beste Voraussetzungen mit, um im Weinberg und Keller Hand anzulegen. Nach einer Winzerlehre im renommierten Pfälzer Weingut Dr. Deinhard, ging er als gelernter Weinbautechniker für jeweils ein Jahr nach Italien und Südafrika. Wieder zurück in Deutschland arbeitete Oliver Zeter in der Weinagentur der Familie, bevor er seinen ersten Jahrgang abfüllte. Besonders mit seinem im Holzfass ausgebauten Sauvignon Blanc ‚Fumé‘ begeistert das junge Weingut von Anfang an Weinliebhaber und Kritiker. Über den Jungfern-Jahrgang 2007 schrieb der WeinWisser bereits: "Einer der besten Sauvignons nördlich der Alpen und selbst in Südtirol, wo Sauvignons ähnlicher Stilistik kultiviert werden, konkurrenzfähig." Mittlerweile vinifiziert Oliver Zeter das Lesegut von rund 24 Hektar Weinbergen. Auf 6 Hektar verantwortet das Weingut die Bewirtschaftung in Eigenregie, der übrige Teil wird von langjährigen Vertragspartnern bestellt. Während sich die Lagen über das ganze Anbaugebiet erstrecken, hat das Weingut seine neue Heimat auf der Haardt, dem sogenannten "Balkon" der Pfalz, oberhalb von Neustadt gefunden: in einem charaktervollen, 1922 aus dem hellen anstehenden Sandstein als Weinkommissionärshaus errichteten, Anwesen. Das Haus steht ganz und gar im "Dienst" des Weines. Es wurde aufwändig renoviert und durch ein zeitgemäßes, klimatisiertes Flaschenlager erweitert. Das Herzstück des Anwesens bildet der beeindruckende eineinhalbstöckige Gewölbekeller, in dem die Rotweinfässer sowie die Amphoren lagern und der Wein reifen darf. Oliver Zeter erzeugt Weine aus weißen Burgundersorten, Riesling, Muskateller, Sauvignon Blanc, Viognier sowie Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah. Aushängeschild ist nach wie vor der Sauvignon Blanc: klassisch im Stahltank ausgebaut, im Holzfass spontanvergoren oder auch mit Restsüße. Mit seinem neuen Flaggschiffwein, dem 2013 erstmals erzeugten Sauvignon Blanc ‚Baer‘, lotet Zeter die Grenzen der Rebsorte aus. Alle Weine werden mit dem charakteristischen Bärenetikett ausgestattet. Mittlerweile gilt Oliver Zeter aber auch als großer Könnner im Bereich Spätburgunder, was aktuelle Auszeichnungen eindrucksvoll belegen.

Perlage Rosé Deutscher Perlwein OLIVER ZETER - Q.b.A. 10,50 € 9,50 €

0,75 Ltr. Flasche

5283

Alk.: 11,0 % Vol.



Deutschland

Rheingau

Joachim Flick Weingut in der Strassenmühle, Flörsheim

Nur wenige Kilometer von der pulsierenden Metropole Frankfurt entfernt, inmitten des Rhein-Main-Gebietes, trifft man auf die Strassenmühle, die auf über 700 Jahre Geschichte zurückblicken kann. Hier hat das Weingut Joachim Flick seit 1997 sein Domizil. Ein guter Ort um Tradition und Innovation zu verbinden und Spitzenweine zu erzeugen. Tausende von Handgriffen sind notwendig, um feinfruchtigen, eleganten Riesling und gehaltvollen Spätburgunderwein entstehen zu lassen. Dies zu erreichen ist das Ziel. Darum ist Rainer Flick bestrebt, all das zu realisieren, was mit der Natur, dem Boden, traditionellem und modernem Wissen, sowie sorgfältiger Handarbeit möglich ist. Der Betrieb, der in seinen Wurzeln bis ins Jahr 1775 zurückgeht, hat sich in den letzten Jahren stetig entwickelt und ist heute ein guter und solider Rieslingerzeuger des Rheingaus. Deshalb zählt das Weingut Joachim Flick seit 1992 zu den Rheingauer CHARTA-Weingütern und gehört seit 1999 dem Verband der Prädikatsweingüter Deutschlands (VDP) an.

Riesling Secco <W.H.I.T.E. LION> Joachim Flick - Dt. Perlwein	7,50 €	6,80 €
--	---------------	---------------

Riesling, Scheurebe, 0,75 Liter Fl. Restsüße: 23,1 g/Ltr.; Alk.: 11,5 % Vol.; Säure: 6,9 g/Ltr.	3131
--	------

Der W.H.I.T.E. Secco steht knackige Frische und an Chassis erinnernde Aromatik. Ein lebendiger "Starter" in den Abend.

Ideal für größere sommerliche Gartenparty. Toller Aperitif! Wird aber auch gerne während des ganzen Abends getrunken. Sehr gut als Basiswein für Hugo geeignet.



Deutschland

Rheingau

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat bei Göppingen

Manufaktur Jörg Geiger

PriSeccos sind schäumende Köstlichkeiten, die aus alten Apfel- und Birnensorten erzeugt werden. Sie enthalten keinen Alkohol und werden durch die Mazeration von erlesenen Kräutern und Gewürzen zu sprudelnden, aromatischen Raritäten. Eine echte Alternative zu alkoholhaltigen Getränken und ideal als Essensbegleiter. Nach der Ernte beginnt der Herstellungsprozess mit dem Sortieren der alten Apfel- und Birnensorten nach dem Reifegrad. Danach werden sie sortenrein gepresst oder eingelagert. Bevor der Saft von Äpfeln und Birnen sanft mit einer pneumatischen Presse gewonnen wird, werden die Früchte zwischen zwei Walzen zermahlen. Die heutigen Maschinen wurden alten, bewährten Geräten nachempfunden. Um den fehlenden Alkohol zu kompensieren, werden zum Teil Eichenreisige und Johannisbeeren beim Pressvorgang hinzugefügt. Das gibt Struktur und Tiefe. Anschließend erfolgt die Lagerung in gekühlten Stahltanks, damit keine Gärung und kein Alkohol entstehen kann. Um die schmackhaften PriSeccos herzustellen, versetzt Jörg Geiger einen Teil des Saftes mit verschiedenen Gewürzen, Kräutern und Blüten. Nachdem der Saft die Aromen angenommen hat, wird die endgültige Cuvée erstellt. Alte Obstsorten enthalten wesentlich mehr Aromastoffe und Zucker. Dadurch sind sie deutlich geschmacksintensiver. Durch höhere Gerbstoffe und mehr Säure geben sie den PriSeccos mehr Struktur und Balance, als es moderne Sorten könnten.

PriSecco Alkoholfrei <Cuvée Nr.11> 0,75 Manufaktur J. Geiger **9,95 €**

0,75 Liter Fl.

4971

Eine in strahlendem Strohgelb mit goldenen Reflexen alkoholfreie Top-Erfrischung. Der Duft wird geprägt von reifer Zitrusfrucht mit intensiv weißen Blüten, dezente Noten von Vanille und frischem unreifen Apfel. Schlanker, leichter PriSecco, mit weniger Süße dafür mit frischen Noten und von Jasminblüten im Abgang. Aus Apfelsaft, Birnensaft, Eichenlaub, Gewürze (Indianernessel, Jasminblüten, Vanille) und weiteren Gewürzen.

Als Apéritif, zu jeder Gelegenheit als alkoholfreier Genuss.



Deutschland

Rheingau

Sektkellerei Schloss VAUX AG Sekt-Manufaktur, Eltville

Wie alles begann ... Ihren Anfang nimmt die Geschichte von VAUX mit der Gründung von Schloss VAUX 1868 in Berlin. In den darauf folgenden achtziger Jahren erwirbt die Gesellschaft das unweit von Metz an der Mosel gelegene Chateaux de VAUX nebst ausgedehnten Weinbergen und lässt auf diese Weise ein deutsches "Champagner-Haus" entstehen.

Fünzig Jahre lang beherbergt das Chateaux de VAUX die Produktionsbasis. Dann müssen die Eigentümer das mittlerweile französisch gewordene Domizil aufgeben. Neuer Sitz der Manufaktur wird die Rosenstadt Eltville am Rhein. Schloss VAUX spezialisiert sich von nun an auf den Rheingau und die Versektung seiner Spitzenweine.

1982 schließlich findet sich ein kleiner, feiner Freundeskreis, der Schloss VAUX von einer Tochtergesellschaft der Dresdner Bank AG übernimmt. Der Wiesbadener Bankdirektor Gustav Adolf Schaeling übernimmt den Vorsitz im Beirat und beginnt, das traditionsreiche Sekthaus mit neuem Leben zu füllen.

Vier Jahre später wandeln die Gesellschafter die Sektkellerei in eine Aktiengesellschaft. Es formiert sich eine Gruppe von 60 Aktionären, die sich mit ganzem Herzen der Rheingauer Wein- und Sektkultur verschreibt. Seit 1998 führt Nikolaus Graf von Plettenberg die Sektmanufaktur. Prinz Michael zu Salm-Salm übernimmt den Vorsitz des Aufsichtsrats der Gesellschaft. So wird Schloss VAUX auch in Zukunft seinen privat-exklusiven Charakter für seine Kunden bewahren.

VAUX Träublein alkoholfrei Bio 0,2 Piccolo	3,90 €	
0,2 Liter Flasche		5185
die alkoholfreie Alternative - Eine einzigartige Rezeptur und kreative Zusammenarbeit stehen Pate für unsere jüngste Innovation: VAUX TRÄUBLEIN - erfrischend würzig, 100 % biologische Zutaten und null Alkohol.		
Mit dem TRÄUBLEIN geht der Wunsch in Erfüllung, ein hochwertiges Getränk zu kreieren und dabei auf Alkohol komplett zu verzichten: Spritzig und erfrischend - eine alkoholfreie Schloss VAUX-Alternative, die richtig Freude macht, ein Genuss-Spektrum aus Würze, zurückhaltender Süße und belebender Perlage.		
Als Apéritif, zu jeder Gelegenheit als alkoholfreier Genuss.		
VAUX Träublein alkoholfrei Bio 0,75	8,95 €	8,50 €
0,75 Liter Fl.		4889
die alkoholfreie Alternative - Eine einzigartige Rezeptur und kreative Zusammenarbeit stehen Pate für unsere jüngste Innovation: VAUX TRÄUBLEIN - erfrischend würzig, 100 % biologische Zutaten und null Alkohol.		
Mit dem TRÄUBLEIN geht der Wunsch in Erfüllung, ein hochwertiges Getränk zu kreieren und dabei auf Alkohol komplett zu verzichten: Spritzig und erfrischend - eine alkoholfreie Schloss VAUX-Alternative, die richtig Freude macht, ein Genuss-Spektrum aus Würze, zurückhaltender Süße und belebender Perlage.		
Als Apéritif, zu jeder Gelegenheit als alkoholfreier Genuss.		

www.vinoditalia.eu



Deutschland

Rheingau

Sektkellerei Schloss VAUX AG Sekt-Manufaktur, Eltville

2014	Cuvée VAUX Brut Sektmanufaktur Schloss VAUX 0,375	9,50 €	9,00 €
<p>Weißburgunder/Spätburgunder/Riesling, 0,375 Liter Fl. 3848 Alk.: 12,0 % Vol.</p> <p>Diese individuelle Sektcuvée aus Weißburgunder, weißgekeltertem Spätburgunder und Riesling wurde für den zeitgenössischen Genießer geschaffen. Bei der "mariage" der Rebsorten, der Cuvée VAUX 2006, vereinen sich der kraftvolle Schmelz der Burgundersorten und die frische Säure des Rieslings zu einem großartigem Geschmackserlebnis. Hergestellt nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung wird diese Cuvée durch eine ausgeprägte Hefearematik und dezente Fruchtaromen von Zitrusfrüchten und Weinbergspfirsichen Ihre Sinne begeistern.</p>			
2015	Cuvée VAUX Brut Sektmanufaktur Schloss VAUX 0,75	14,50 €	13,50 €
<p>Weißburgunder/Spätburgunder/Riesling, 0,75 Liter Fl. 1327 Restsüße: 9,1 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 7,0 g/Ltr.</p> <p>Diese individuelle Sektcuvée, eine fruchtige, harmonische Komposition von Aprikosen-Aromen mit zartem Melonenduft. Aus Weißburgunder, weißgekeltertem Spätburgunder und Riesling wurde für den zeitgenössischen Genießer geschaffen. Bei der „mariage“ der Rebsorten, der Cuvée VAUX, vereinen sich der kraftvolle Schmelz der Burgundersorten und die frische Säure des Rieslings zu einem großartigen Geschmackserlebnis. Hergestellt nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung. WEINWIRTSCHAFT 2014 Top 100: 1. Platz</p>			
2014	Schloss VAUX Rosé Brut Sektmanufaktur Schloss VAUX 0,75	15,95 €	15,00 €
<p>Pinot Noir, 0,75 Liter Fl. 1775 Restsüße: 7,8 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 6,7 g/Ltr.</p> <p>Hergestellt im traditionellen Verfahren der klassischen Flaschengärung, 30 Monate Hefelager, entwickelt dieser farbenfrohe Rosé mit unverkennbarer Spätburgunder-Note sein deutliches Bouquet von erntefrischen Waldbeeren und feinem Backwerk bei allerfeinstem Mousseux und opulent weichem Geschmack. Ein sinnlicher fruchtiger Hochgenuss.</p> <p>Der ideale Begleiter für gesellschaftliche Anlässe und zum Dessert. Unsere Empfehlung - zu gebeiztem- und gegrilltem Fisch! Für rauschende Feste, unschlagbarer Apéritif in der Abendsonne.</p>			
2014	Schloss VAUX Pinot Noir Brut <Assmannshäuser Höllenberg>	27,50 €	26,00 €
<p>Pinot Noir, 0,75 Liter Fl. 3450 Alk.: 12,5 % Vol.</p> <p>Charaktervoller terroirtypischer Burgundersekt aus der berühmten „Pinot-Noir“-Steillage in Assmannshausen, dem Rheingauer Herzstück des Spätburgunders. Eine erlebnisreiche Sekterfahrung verheißt dieser feinfruchtige Rotweinesekt mit seinem deutlichen Aroma von schwarzer Kirsche und Brombeere in Harmonie mit feinen Anklängen von Mandeln und dunkler Schokolade.</p>			



Deutschland

Rheingau

Sektkellerei Schloss VAUX AG Sekt-Manufaktur, Eltville

2016 Riesling Brut VAUX Sektmanufaktur Schloss VAUX 0,75 **14,50 €** **14,00 €**

Riesling, 0,75 Liter Fl. 4951

Wundervoll heller Glanz und feine Perlage - der neuer Riesling aus dem Hause Vaux ist die pure Trinkfreude! Sein verführerischer Duft erinnert an Weinbergpfirsich und Mirabelle mit einem leichten Hauch von Zitrus.

2015 Rheingauer Rieslingsekt Brut <Réserve> Sektmanufaktur Schloss VAUX 0,75 **21,95 €** **21,00 €**

Riesling, 0,75 Liter Fl. 1328
Restsüße: 12,6 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 8,6 g/Ltr.

Kraftvoll mit zupackender Rieslingfrucht und komplexer Mineralität, Brioche- und Johannisbeer-Aromen, höchst animierender Charakter und elegante Intensität. Der Adler unter den Schloss VAUX Sekten, majestätische Kraft gepaart mit unendlicher Leichtigkeit.

Klassische Flaschengärung
22-monatiges Hefelager
Degorgiert im Februar 2017

Weingut Schnitzel Emmy Michael Flick, Flörsheim-Wicker

Der Name Flick in Wicker ist traditionell mit dem regionalen Wein-Bau verbunden! Das Weingut von Michael Flick bewirtschaftet mehrere Wickerer Lagen. Diese befinden sich in fast 30 kleinen Parzellen. Michael Flick ist Stolz auf seine Weine, die alle aus eigener Herstellung sind. Die im ganzen Rhein Main Gebiet bekannte Straußwirtschaft steht natürlich für die besten Schnitzel der Region. Aber auch die Weine finden in den letzten Jahren immer mehr Zuspruch und Liebhaber.

Der Name Schnitzel-Emmy wurde nicht etwa von den Besitzern erfunden, sondern er wurde von den Gästen und den Menschen in Wicker ersonnen und zugeteilt.

Secco <Schnitzel Emmy> Michael Flick - Dt. Perlwein **6,50 €** **5,95 €**

Riesling, 0,75 Liter Fl. 5299

Restsüße: 23,1 g/Ltr.; Alk.: 11,5 % Vol.; Säure: 6,9 g/Ltr.

Secco - Perlwein = Riesling in fruchtiger, erfrischender Art. Passt als Aperitiv und zu jeder Gelegenheit.

Er ist der Liebling vieler in im Sommer auf der Terrasse.



Deutschland

Rheingau

Flörsheim-Wicker

Joachim Flick Weingut in der Strassenmühle, Flörsheim

Nur wenige Kilometer von der pulsierenden Metropole Frankfurt entfernt, inmitten des Rhein-Main-Gebietes, trifft man auf die Strassenmühle, die auf über 700 Jahre Geschichte zurückblicken kann. Hier hat das Weingut Joachim Flick seit 1997 sein Domizil. Ein guter Ort um Tradition und Innovation zu verbinden und Spitzenweine zu erzeugen. Tausende von Handgriffen sind notwendig, um feinfruchtigen, eleganten Riesling und gehaltvollen Spätburgunderwein entstehen zu lassen. Dies zu erreichen ist das Ziel. Darum ist Rainer Flick bestrebt, all das zu realisieren, was mit der Natur, dem Boden, traditionellem und modernem Wissen, sowie sorgfältiger Handarbeit möglich ist. Der Betrieb, der in seinen Wurzeln bis ins Jahr 1775 zurückgeht, hat sich in den letzten Jahren stetig entwickelt und ist heute ein guter und solider Rieslingerzeuger des Rheingaus. Deshalb zählt das Weingut Joachim Flick seit 1992 zu den Rheingauer CHARTA-Weingütern und gehört seit 1999 dem Verband der Prädikatsweingüter Deutschlands (VDP) an.

Rheingauer Riesling Sekt b.A. extra trocken **9,95 €** **9,00 €**

Riesling, 0,75 Ltr. Fl. 3938
Alk.: 12,5 % Vol.

Eleganter Rieslingsekt mit feiner Perlage und hellgelber Farbe mit grünen Reflexen. Feiner Duft nach Pfirsich und knackigen grünen Äpfeln. Im Mund entfalten sich Zitrusfrüchte, weißer Pfirsich und ein Hauch Stachelbeere. Klingt harmonisch aus mit weichem, mildem Finish. Trauben nicht aus eigenen Reblagen.

Ein wunderbarer Apéritiv und perfekter Begleiter zu schnuckeligen Canapées mit Lachs und frischem Ziegenkäse.

Rheingauer Jungwinzer Rheingauer Leichtsinn e.V., Geisenheim

Der Rheingau ist weltweit berühmt für seine hervorragenden Rieslingweine. Die Rheingauer Jungwinzer leben im und vom Rheingau und halten an der Rieslingtradition fest !

Leichtsinn Riesling Perlwein **6,95 €** **6,50 €**

Riesling, 0,75 Ltr. Fl. 566
Restsüße: 15,7 g/Ltr.; Alk.: 11,0 % Vol.; Säure: 6,8 g/Ltr.

Der RHEINGAUER LEICHTSINN ist ein Markenprodukt und wird aus ausgesuchten Rheingauer Rieslingweinen komponiert. Dabei wird Wert darauf gelegt, daß die Rieslingweine für die Region typisch und von hoher Qualität sind.

Zum Leichtsinnigen Konzept gehört auch die eigenwillige Flaschengestaltung, die den Perlwein schon nach außen hin charakterisiert.

Dem RHEINGAUER LEICHTSINN ist Kohlensäure zugesetzt.

Der Drehverschluß hält dem Druck in der Flasche stand und den Wein frisch. An diesem eigentümlichen Verschluß erkennt der Kenner seinen RHEINGAUER LEICHTSINN.



Deutschland

Rheinhessen

Weingut Kapellenhof Oekonomierat Schätzel Erben, Selzen

Das Weingut Kapellenhof produziert seit Generationen Weine von hervorragender Qualität. Die Weinbautradition der Schätzels läßt sich bis ins Jahr 1350 nach Rüdesheim zurückverfolgen. Die erste urkundliche Erwähnung des Weingutes "Capell-Hube" war 1373. Ende des 18. Jahrhunderts konnten die Familie Schätzel, die Pächter des Hofgutes waren, dies käuflich erwerben. Seither ist es im Familienbesitz. Die Weine haben eine frische, feine Säure, die sich harmonisch und bekömmlich entwickelt. Weine vom Kapellenhof finden Anerkennung in zahlreichen Erwähnungen von Fachzeitschriften, wie z. B. <Der Feinschmecker>, <Alles Über Wein> und <Der Weingourmet>.

2016 Chardonnay Sekt Brut klassische Flaschengärung **11,95 €** **11,00 €**
 KAPELLENHOF

Riesling, 0,75 Ltr. Fl. 5061

Alk.: 12,5 % Vol.; Säure: 7,3 g/Ltr.

Aus der Rebsorte Chardonnay, die auch für den Champagner genommen wird, hat die Familie Schätzel einen cremigen, rassigen Spitzensekt erzeugt. Dies erfolgt in klassischer Flaschengärung - der Geschmack ist Brut.

www.vinoditalia.eu



Österreich

Schlumberger Wein- und Sektkellerei Heiligenstädter Straße 43, Wien

Österreichische Sekt-Tradition

Das Haus Schlumberger blickt auf 170 Jahre Geschichte zurück, innerhalb derer es sich als eine der beliebtesten Sekt-Marken Österreichs etablierte. Die Geschichte beginnt mit Robert Schlumberger, einem deutschen Kaufmann, der in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts nach Frankreich reiste und dort seine Liebe zu Champagner entdeckte. Bei der ältesten Champagner-Kellerei „Ruinart Pere & Fils“ in Reims wurde er in kurzer Zeit zum Kellermeister. Nach Österreich brachte ihn die Liebe: Er heiratete eine junge Wienerin und ließ sich in Vöslau nieder, wo er die besten Grundlagen für sein Ziel sah: österreichischen Schaumwein nach der Méthode Traditionnelle herzustellen, wie er sie in der Champagne gelernt hatte. Ab der Gründung des Hauses Schlumberger 1842 dauerte es nicht lange, bis die Schaumweine zu den Lieblingen der Wiener Gesellschaft avancierten und zahlreiche Auszeichnungen erhielten, der Kellerei wurde auch die Ehre zuteil, sich „k.u.k.-Hoflieferant“ nennen zu dürfen. Bis heute steht Schlumberger für 100 % österreichischen Sekt, für prickelnden Genuss und Harmonie. Noch immer wird nach der altbewährten traditionellen Flaschengärung feinsten Schaumwein hergestellt. Der bis zu vier Jahre währende Prozess, von der Assemblage der Grundweine über die Lagerung auf der Hefe bis hin zum berühmten „Rütteln und Drehen“ der Schaumweine, ist bei Schlumberger durch größte Sorgfalt und aufwändige Handarbeit geprägt.

Schlumberger Sparkling Brut 0,75

15,50 €

0,75 Ltr. Flasche
Alk.: 11,5 % Vol.

4655

Schlumberger Sparkling wird aus ausgesuchten Welschriesling-, Weißburgunder- und Chardonnay-Trauben nach der aufwändigen „Méthode Traditionnelle“ hergestellt, in der Flasche gereift und gerüttelt.

Erfrischender Marillenduft, intensive Aromen nach grünem Apfel, zarte Hefe Komponenten, trocken, frisch und fruchtig, zartrauchig, reife Frucht, schmeichelnd, lebendig. Betont niedrige Dosage. Prägnante Säure.



Frankreich

Champagne

Champagne Gosset, Ay

Das Haus Gosset ist das älteste Weinhaus der Champagne (1584) und bekannt für exzellente und raffinierte Champagner. Beste Kritiken aus renommierter Hand und Auszeichnungen durch die Presse für herausragendste Champagner stehen Pate für diese Wahl.

Champagne GOSSET Grande Réserve brut 37,5cl **24,95 €** **24,00 €**

0,375 Liter Antikflasche 1018
Alk.: 12,0 % Vol.

Der Klassiker aus dem Hause Gosset. Der Grande Réserve in seiner edlen Antikflasche überzeugt durch seine aromatische Finesse und Frische. Er verströmt Noten von Brioche und getrockneten gelben Früchten. Seine Perlage ist fein und cremig.

Champagne GOSSET Grande Réserve brut 75cl **46,50 €** **45,50 €**

0,75 Ltr. Antikflasche 1017
Alk.: 12,0 % Vol.

Der Klassiker aus dem Hause Gosset. Der Grande Réserve in seiner edlen Antikflasche überzeugt durch seine aromatische Finesse und Frische. Er verströmt Noten von Brioche und getrockneten gelben Früchten. Seine Perlage ist fein und cremig. Etabliert in ausgewählten 3-Sterne-Restaurants und mit 89 von 100 Wine Spectator Punkten ausgezeichnet, wird der Grande Réserve oft von Kennern der "Multi-Jahrgangs-Champagner" genannt.

IM GLAS

Farbe und Klarheit: klares, lachsfarbenes Rosa mit kirschroten Schimmern. Perlen: lebendiges, üppiges Perlenspiel, grazil und beständig.

DIE NASE

Sommer und gute Laune pur: Dieser Champagner weckt Assoziationen an sommerliche Früchte: duftende Brombeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren in tiefem reifen Rot. Verhaltene Anklänge an Zimt und Muskat runden die Nase ab. Beim Schwenken im Glas treten unverwechselbare Aromen von Feingebäck, Brioche und Toastbrot zu Tage, die, bei leichter Temperaturerhöhung, in Noten von gebrannten Mandeln und ein wenig erwärmter Mandarinschale übergehen.

AM GAUMEN

Reintönig, reichhaltig und weinig, üppig, sanft und ausdrucksstark: So präsentiert sich der Champagne Gosset Grand Rosé am Gaumen. Bemerkenswert ist der lange Abgang, dem ein intensives Geschmackserlebnis mit komplexen fruchtigen Aromen vorausgeht. Noten von eingelegten roten Früchten, schwarzer Johannisbeere und Sauerkirsche und auch Lebkuchen runden das Geschmacksbild ab. Lebendigkeit, Üppigkeit, Opulenz und Reife paaren sich in diesem Champagner mit Eleganz und Intensität.

Chardonnay: 56% Pinot Noir: 35% Vin Rouge: 9%

Der Grande Réserve eignet sich sowohl als herrlicher Apéritif, ebenso passt er hervorragend zu etwas deftigeren Gerichten - z. B. Kalbfleisch, Lamm und Ente.

Champagne GOSSET Grande Réserve brut 1,5 **99,00 €**

Magnumflasche

1,5 Ltr. Magnum-Antikflasche 3020
Alk.: 12,0 % Vol.



Frankreich

Champagne

Champagne Gosset, Ay

Champagne GOSSET Grande Rosé Brut 75cl	49,95 €	47,50 €
Rosé, 0,75 Ltr. Antikflasche		3461
Alk.: 12,0 % Vol.		

Champagne LALLIER, AY - France

Das Champagnerhaus LALLIER liegt in Ay im Herzen der Champagne. Ay, berühmt für seine hervorragenden Premier- und Grand Cru-Lagen und seine außergewöhnlichen Champagner, liegt zwischen Montagen de Reims und der Côte de Blancs. LALLIER ist der größte Produzent von Grand Cru Champagnern.

Francis Tribaut kaufte das Champagner-Haus im Jahr 2004 und hat seit der Übernahme keine Mühen und Kosten gescheut, das Haus LALLIER zu modernisieren und qualitativ mit an die Spitze der Champagne zu führen. Als alleiniger Eigentümer hat Francis die völlige und unabhängige Entscheidungsfreiheit.

2016 erfolgt ein neuer Meilenstein innovativer und qualitativer Schaffenskraft. Die Kreation der Série – R ist eine Revolution in der Champagne. LALLIER ist das einzige Haus, welches den Jahrgang als Basis der Cuvée auf das Frontetikett schreibt. Diese Transparenz ist einzigartig in der Champagne.

2014	R 014 Champagner Lallier Brut 0,75 in Geschenkverpackung	35,95 €	33,95 €
------	---	---------	---------

0,75 Ltr. Fl.	4888
---------------	------

Restsüße: 6,6 g/Ltr.; Alk.: 12,5 % Vol.; Säure: 6,4 g/Ltr.

R.013 ist ein perfektes Beispiel für Balance und aromatischen Ausdruck schwierigen aber am Ende hervorragenden Jahr 2013!

Der Hauschampagner der SANSIBAR. Hellgold bis Bernstein in der Farbe, geradlinig mit subtilen Noten von Citrus und weißen Blüten, mit etwas Luft entfalten sich feine Aromen von Pflaumen und Akazienhonig, sehr weiche Perlage und elegant am Gaumen, mit einem langen und komplexen Abgang. 36 Monate auf der Hefe

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay

Robert Parker / The Wine Advocate: 90 Punkte

Als Aperitif für den besonderen Augenblick. Sehr gut zu Fisch und Schalentieren, Fischterrinen, geräuchertem oder mariniertem Lachs, gegrilltem Fisch. oder auch Dorade, Wolfsbarsch nach provenzalischer Art oder Rotbarbe.

Hervorragend auch zu hartem oder gereiftem Käse.



Frankreich

Champagne

Champagne Louis Roederer, Reims

1,5 Liter Magnum

5247

Helles Gelb mit grünen Reflexen, feinperlend; zartwürziger Duft von Pfirsichen, Äpfeln, Grapefruit und frisches Brioche; elegant reife Fruchtfülle, lebendige Säure, schmeichelnde Struktur, stilvoll. Der Brut Premier wird vorwiegend aus den Rebsorten Pinot Noir und Chardonnay erzeugt. Die Pinot Noir (etwa 40%) verleiht ihm Körper, Stabilität und Struktur, die Chardonnay (etwa 40%) Frische und Eleganz. Vervollkommend wird die Assemblage mit Pinot Meunier (etwa 20%), die den gewissen Hauch von Rasse verleiht.

Der Brut Premier verkörpert einen unverwechselbaren Stil, der Kraft und Finesse mit Anmut, Ausgewogenheit und Komplexität harmonisch vereint. Er reift durchschnittlich vier Jahre auf der Hefe und anschließend weitere sechs Monate auf er Flasche.

Beschreibung: Helles Gelb mit grünen Reflexen, feinperlend; zartwürziger

Bodenbeschaffenheit: Durchlässige Kreideböden aus dem Tertiär, deren Wertigkeit sich je nach Zusammensetzung in der Klassifikation der CruLagen und damit im Traubenpreis ausdrückt.

Ein Gesetz aus dem Jahr 1927 begrenzt das Anbaugebiet der Champagne auf etwa 30.000 Hektar in der Hügellandschaft von Marne. Die Champagne ist das kühlsste Weinbaugebiet Frankreichs und unterliegt dem gemäßigten Einfluss des atlantischen Klimas. Die meisterhafte Komposition aus Weinen verschiedener Traubensorten, Lagen und Jahrgängen ist die hohe Kunst des Weinmachers.

Champagner Louis Roederer <Brut Premier> 0,75

45,00 €

42,50 €

0,75 Ltr. Flasche

3823

Helles Gelb mit grünen Reflexen, feinperlend; zartwürziger Duft von Pfirsichen, Äpfeln, Grapefruit und frisches Brioche; elegant reife Fruchtfülle, lebendige Säure, schmeichelnde Struktur, stilvoll. Der Brut Premier wird vorwiegend aus den Rebsorten Pinot Noir und Chardonnay erzeugt. Die Pinot Noir (etwa 40%) verleiht ihm Körper, Stabilität und Struktur, die Chardonnay (etwa 40%) Frische und Eleganz. Vervollkommend wird die Assemblage mit Pinot Meunier (etwa 20%), die den gewissen Hauch von Rasse verleiht.

Der Brut Premier verkörpert einen unverwechselbaren Stil, der Kraft und Finesse mit Anmut, Ausgewogenheit und Komplexität harmonisch vereint. Er reift durchschnittlich vier Jahre auf der Hefe und anschließend weitere sechs Monate auf er Flasche.

Beschreibung: Helles Gelb mit grünen Reflexen, feinperlend; zartwürziger

Bodenbeschaffenheit: Durchlässige Kreideböden aus dem Tertiär, deren Wertigkeit sich je nach Zusammensetzung in der Klassifikation der CruLagen und damit im Traubenpreis ausdrückt.

Ein Gesetz aus dem Jahr 1927 begrenzt das Anbaugebiet der Champagne auf etwa 30.000 Hektar in der Hügellandschaft von Marne. Die Champagne ist das kühlsste Weinbaugebiet Frankreichs und unterliegt dem gemäßigten Einfluss des atlantischen Klimas. Die meisterhafte Komposition aus Weinen verschiedener Traubensorten, Lagen und Jahrgängen ist die hohe Kunst des Weinmachers.

2010 Champagner Louis Roederer Jahrgang <Brut Rosé
Art-Kollektion> GP 0,75

69,50 €

Rosé, 0,75 Ltr. Flasche

4773

www.vinoditalia.eu



Frankreich

Champagne

Champagne Pol Roger, Epernay Champagne

Champagne POL ROGER <White Foil> Brut Reserve 75cl **39,95 €**

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, 0,75 Ltr. Flasche 4199
Restsüße: 11,0 g/Ltr.; Alk.: 12,5 % Vol.; Säure: 6,7 g/Ltr.

Fein und vollmundig, körperreich und dabei frisch-brillant mit Rasse und Charakter.
Lieblingschampagner vieler Leute, perfekte Reife, vollmundig, klassischer Stil.
Chardonnay: 34%, Pinot Noir: 33%, Pinot Meunier: 33%
Winespectator: 91/100 Punkte

Ideal als Aperitif und hervorragender Begleiter zum Essen.

Champagne POL ROGER <White Foil> Brut Reserve 150cl **89,00 €**
im Etui

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, 1,5 Ltr. Magnumflasche 4200
Restsüße: 11,0 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 6,7 g/Ltr.

2008 Champagne <Cuvée Sir Winston Churchill> POL ROGER **195,00 €**
75cl im Etui

Pinot Noir, Chardonnay, 0,75 Ltr. Flasche 4237
Restsüße: 11,0 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 6,7 g/Ltr.

Champagne Taittinger, Reims

Das im Jahre 1734 gegründete Unternehmen Champagne Taittinger ist nach wie vor im Besitz der Familie, die seit Generationen eine bedeutende Rolle im politischen und wirtschaftlichen Leben Frankreichs spielt. Der familiäre Charakter des Hauses Taittinger, einer der letzten Betriebe der Champagne, der den Namen seiner Unternehmensführung trägt, bürgt für permanente Forschung ausgezeichneter Qualität und Wahrung der Tradition. Zum Champagnerhaus gehören ca. 260 ha Weinberge, die sich gleichmäßig auf die besten Crus der Champagne verteilen. Dadurch ist eine regelmäßige Versorgung mit erstklassigen Trauben gesichert und es wird ein Champagner erzeugt, der unter Kennern auf der ganzen Welt für seine Finesse und Leichtigkeit bekannt ist.

Champagnerschale oval aus Zinn TAITTINGER **350,00 €**

1 Stück 2236



Frankreich

Champagne

Champagne Taittinger, Reims

Champagne Taittinger Brut Réserve **45,00 €** **42,50 €**

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, 0,75 Ltr. Flasche 2215
Flaschengärung
Restsüße: 8,9 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 3,7 g/Ltr.

Alljährlich vinifiziert Champagne Taittinger einen Brut Réserve. Glänzendes Strohgelb mit goldenen Reflexen, feinste Perlung und zartes, anhaltendes Mousseux. Im Duft sehr ausdrucksvolles, offenes Bouquet mit duftigen Aromen von Pfirsich, weißen Blüten, etwas Vanille und den eleganten Briothenoten der Reife. Im Geschmack am Gaumen lebhaft frisch und zugleich sehr harmonisch, mit delikatem Nachhall von frischer Frucht und einem eleganten Hauch Honig.

Der Brut Réserve ist ein klassischer, leichter Champagner, der durch seine Finesse und Eleganz unvergesslich bleibt.

Diese Champagnercuvée besteht aus den Rebsorten Pinot Noir 40%, Chardonnay 40% und 20% Pinot Meunier.

Als feinsten Aperitif vor jedem Menü, zu allen feierlichen Anlässen um den Augenblick hervorzuheben, hervorragender Begleiter zu Meeresfrüchten oder Fisch oder am Ende eines Menüs zur Erfrischung und Fruchdesserts.

Champagne Taittinger Brut Réserve Magnumflasche **95,00 €**

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, 1,5 Ltr. Flasche 2254
Restsüße: 4,6 g/Ltr.; Alk.: 12,5 % Vol.; Säure: 12,8 g/Ltr.

Champagne Taittinger Comtes de Champagne Rosé **195,00 €**

Pinot Meunier, Chardonnay, 0,75 Ltr. Flasche 4081
Flaschengärung
Restsüße: 10,8 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 4,0 g/Ltr.

Rund 70% Pinot Noir aus den Grand Cru Lagen der Montagne de Reims verleihen Comtes Rosé seine aromatische Kraft. Doch was wäre ein großer Taittinger ohne die unwiderstehliche Eleganz des Chardonnay! 30% genügen, um mit Pinot zu diesem einzigartig sinnlichen Genusslebnis zu verschmelzen. Duftig, frisch und lebendig mit weicher, aromatischer Fülle und wunderschöner Länge.



Frankreich

Champagne

Champagne Veuve Duroy, Epernay, Epernay

Champagne VEUVE DUROY Cuvée Prestige Brut

24,95 €

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, 0,75 Ltr. Flasche
Restsüße: 12,0 g/Ltr.; Alk.: 12,5 % Vol.; Säure: 7,5 g/Ltr.

4020

Ein zugänglicher, charmanter und saftiger Champagner mit raffinierter Frucht, harmonisch komponiert und mit einer Eleganz ausgestattet, die man sonst nur bei deutlich höherpreisigen Häusern findet. Er ist eine erstklassische Cuvée aus den drei Champagner-Rebsorten und besticht mit Klasse, Charme und Ausgewogenheit. Dabei sorgt der Chardonnay für die Rasse, der Pinot Noir für die Frucht und Struktur und der Pinot Meunier für die Harmonie.
60% Chardonnay - 20% Pinot Noir - 20% Pinot Meunier

Veuve Duroy ist ein Champagner, der die ganze Noblesse dieses edlen Getränkes offeriert - und dies zu einem beachtlich niedrigem Preis!

Ideal für ein größeres Publikum zur Hervorhebung eines besonderen Augenblicks.
Klassiker zu Meeresfrüchten und Krustentieren aller Art. Köstlich als eleganter Aperitif, zu feinen Vorspeisen oder fruchtigen Desserts.



Frankreich

Midi (Languedoc-Roussillon)

Limoux

Aimery - Sieur d'Arques, Limoux Cedex

Sieur d'Arques hat langjährige Erfahrung mit der Herstellung von Schaumweinen, denn der verbrieft Ort der ersten Verseltung eines Weins ist die Abtei von St. Hilaire, nahe bei Limoux. Im Jahre 1531 erfreuten sich die dortigen Mönche an dem per Zufall die Methode der Sektherstellung entdeckt wurde. Teils vergorener Traubenmost, in verschlossenen Weinfässern liegend, begann sich mit den ersten warmen Tagen des Frühjahrs zu verändern. Hefepilze, die den Winter über inaktiv waren, nahmen durch die steigenden Temperaturen ihre Arbeit wieder auf und vergärten nun den restlichen Zucker zu Alkohol. Unter dem Druck der ebenfalls produzierten Kohlensäure und zur Freude der durstigen Mönche entstand so ein prickelnder Wein. Der erste Sekt der Welt war geboren, ein Jahrhundert bevor Dom Pérignon das Verfahren übernahm, verfeinerte und als Champagner bekannt machte!

Von der Erzeugergenossenschaft SIEUR D'ARQUES, aus den 4 Terroirs des Limoux (Océanique, Haute-Vallée, Autan und Mediterranéen), stammen auch Weine, die durch grosszügige Investitionen in feinste Barriquefässer, der besten Tonnellerien und ausgesuchte Rebsortenweine zu den Spitzenerzeugnissen dieser Region zählen. Die Weine werden vorsichtig im Holz ausgebaut um die präsente Frucht subtil zu ergänzen. Unüblich für eine Genossenschaft vinifiziert man dort am Fuße der Pyrenäen, zwischen Atlantik und Mittelmeer, parzellenweise und separat nach Weinberg und Winzer. Die önologische Zusammenarbeit zwischen dem bordelaiser Château Mouton-Rothschild und Alain Gayda, Präsident der Genossenschaft und zudem Vorsitzender des französischen Önologenverbandes, lässt beide Seiten profitieren.

Crémant de Limoux BRUT Grande Cuvée 1531 de Aimery **15,50 €** **14,95 €**

0,75 Ltr. Fl.

357

Alk.: 12,0 % Vol.

Der Champagner-Jäger! Seine dem Champagner ebenbürtige - in vielen Fällen sogar überlegene - Qualität bewies der Crémant 1531 in einer großen Schaumwein-Verkostung der Zeitschrift „Stern“ zur Weihnachtsausgabe 49/2007.

Mit einem sensationellen 6. Platz platzierte sich der Crémant 1531 vor vielen arrivierten Champagner-Marken mit klangvollen Namen, die im Gegensatz zum Crémant zu ebenfalls arrivierten Preisen gehandelt werden.

Dieses Ergebnis fundierte das hohe Ansehen des Crémant 1531 in der Fachwelt und brachte ihm den Titel des „Champagner-Jägers“ ein.

Rebsorten: Mauzac 20%; Chardonnay 60%; Chenin blanc 20%

Ein super Crémant, benannt nach dem Jahr seiner Entdeckung! Feinste Noten und Aromen nach grünem Apfel und Honig; florale Noten und weisse Blüten; Frische und Finesse die die feine Perlage prägen. Angenehme Säure.

Anbau der Trauben, Produktion und Lagerungszeiten auf der Hefe des Crémant 1531 sind sehr ähnlich zu den Methoden der Erzeugung eines Champagners. Aufgrund seiner südfranzösischen Herkunft hat der Crémant 1531 weniger Säure als die meisten Sekte, was ihn sehr bekömmlich macht. Er ist somit ein angenehmer und hochwertiger Begleiter festlicher Anlässe.

Dieser Crémant de Limoux ist einer der besten Schaumweine Frankreichs.

www.cremant1531.de - Für alle, die es sich leisten können keinen Champagner zu trinken.



Spanien

Catalunya

Caves VILARNAU, Sant Sadurní d'Anoia Barcelona

Vilarnau versteht sich als kleine, feine Produktion avantgardistisch geprägter Cavas. Aus besten Trauben erzeugt in einer topmodernen Kellerei inmitten der Weinberge. Der Name geht zurück auf das ursprüngliche Gebäude, die Vila Aranu, die zum Subirats Schloss gehörte. In der Gemeinde Sant Sadurní d'Anoia liegt das Weingut mitten im Herzen Kataloniens und zugleich, gut 250 Meter über dem nicht weit entfernten Meeresspiegel, auf dem höchsten Punkt der Region Espiells. Den Cava- Reben bietet diese Lage optimale Wachstums- und Reifebedingungen. Denn sie genießen sowohl das warme, trockene Mittelmeerklima als auch die mäßigende Kühle der Höhenlage, die sie vor zu starker Hitze schützt und die mit kühlen Nächten die Bewahrung der für den Cava so wichtigen, kräftigen Säure garantiert. Schwemmlandböden mit guter Wasserspeicherkapazität stellen sicher, dass die Reben auch während der trockenen Sommermonate mit genügend Feuchtigkeit und Nährstoffen versorgt sind. Zwanzig Hektar Rebland gehören zum Besitz des Weinguts. Weitere einhundert Hektar stehen Vilarnau über langjährige Vertragspartner in der Region zur Verfügung.

Der Rebsortenspiegel umfasst neben den klassischen heimischen Sorten Macabeo (andernorts auch Viura genannt), Xarel.lo, Parel.lada und Trepat auch Chardonnay und Pinot Noir den Vilarnau 1991 als erste Kellerei der Region anpflanzte! Vilarnau war auch das erste Weingut, das mit dem so genannten Präzisionsweinbau arbeitete: einer im Wortsinne individuellen Einzelbehandlung jeder Rebe, etwa durch die exakt austarierte Balance von Trauben und Laubdach, um eine präzise Sonnenbestrahlung und Reife der Trauben zu erreichen. Das Weingut Vilarnau besteht seit 1949. Als im Jahr 1982 die Familie González den Besitz übernahm, war es ihr erstes Ziel, die exklusive Qualitätsphilosophie des Hauses fortzuführen (nicht zuletzt mit massiven Investitionen in die Entwicklung der Kellerei). Das Ergebnis kann sich sehen lassen.

Cava VILARNAU 'Barcelona' Brut Reserva Rosado Rosé Delicat	11,95 €	11,50 €
---	----------------	----------------

0,75 Ltr. Fl.

5146

Alk.: 12,0 % Vol.

Hell leuchtendes Rot (erinnert an rote Johannisbeeren) mit violetten Reflexen, im Duft kraftvoll, aromatisches Bouquet von reifen roten Früchten. Am Gaumen gut strukturiert mit viel saftiger Frucht und eleganten Anklängen von frischer Hefe, ein Hauch von Süße balanciert die frische Säure sehr delikate aus, ein trockener, fruchtiger Genuss.

In den Weinbergen von Vilarnau genießen die Reben ausgezeichnete Wachstums- und Reifebedingungen. Im Schutz der aufragenden Gebirgskette von Montserrat profitieren sie auch in 250 Metern Höhe noch vom katalanischen Mittelmeerklima, mit warmen, sonnigen Tagen und kühlen Nächten, in denen die Trauben üppig konzentrierte Aromen entwickeln. Die gut Wasser speichernden Schwemmlandböden sichern auch in heißen und trockenen Phasen eine anhaltende Nährstoffversorgung der Reben. Jeweils im Dezember erfolgt der Rebschnitt und im September des Folgejahres werden die Trauben gelesen. Die Cavas werden nach traditioneller Methode im Flaschengärverfahren vinifiziert und nach der zweiten Gärung für mindestens neun Monate in der Flasche gereift, bevor sie die Kellerei verlassen.

Köstlich erfrischender Aperitif, zu würzigen Tapas - oder zum Treffen mit den besten Freunden - oder der besten Freundin!