

Vino d' Italia WEINDEPOT

PREISLISTE PRICKELNDES

Weindepot • Direktimport • Veranstaltungen

Vino d' Italia

Vino d' Italia WEINDEPOT | Eddersheimer Str. 2 | 65719 Hofheim | www.vinoditalia.eu

Stand 05.07.2021



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 gesünder.

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

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.

Ferrari Rosé Metodo Classico Trento DOC Spumante **19,95 €** **15,50 €**
 0,375 GP

60% Pinot Nero/40 %Chardonnay, 0,375 Ltr. Fl. in Geschenkpack 2900
 Alk.: 12,5 % Vol.

Die Farbe dieses nach klassischer Methode gekeltern 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 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 gekeltern 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 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

www.vinoditalia.eu



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 €**

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 €** **8,50 €**

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.

2019 Spumante Millesimato extra dry < Etichetta Nera> **7,50 €**

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 Leitaromen 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

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 Inhaberfamilie 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 DOC Treviso <Vino Frizzante> Perlwein VILLA SANDI - DOC **7,95 €**

Prosecco DOC, 0,75 Ltr. Fl. 2618

Restsüße: 11,0 g/Ltr.; Alk.: 10,0 % Vol.; Säure: 5,4 g/Ltr.

Unsere No. 1! Für viele Fachhändler der beste Prosecco Frizzante. Der Geruch ist frisch und fruchtig. Exotische Früchte, Pfirsich, Maracuja, Melone, schön harmonisch. Leichte Restsüße.

Frizzanteproduktion durch Zusetzen natürlicher Kohlensäure.

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 mitf 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.

2020 Prosecco <Il Fresco> Rosé DOC Millesimato Spumante **12,95 €** **12,50 €**
0,75

Prosecco/Glera, 0,75 Ltr. Fl. 5431

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

Die grandiose Erfolgsgeschichte des Prosecco wird mit dem Prosecco Rosé DOC als Millesimato Brut fortgesetzt. Der neue Verschnitt-Partner der autochthonen Glera Traube ist die Pinot Nero Traube, die per Maischegärung im Herbst vergoren wird, um die Cuvée mit zarten Tanninen und animierenden Fruchtaromen zu bereichern. Das lebendige Rosa schimmert durch die feine Perlage, die fruchtigen Aromen von Waldfrüchten, Granatäpfeln und Rosenblüten regen die Nase an und am Gaumen schmeichelt die feine Brut-Dosage.

Ein erfrischender Genuss zu Obst, Gebäck und Käse.

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.



Italien

Venetien (Veneto)

Treviso

VILLA SANDI, Nogarè di Crocetta (TV) Italia

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.

Valdobbiadene

Val d'Oca, Valdobbiadene

Viele Jahrzehnte lang war Prosecco der Name einer Rebsorte. Diese heißt jetzt Glera und Prosecco ist ein Anbaugebiet mit einer eigenen DOC bzw. DOCG. Nicht geändert hat sich erfreulicherweise die überzeugende Qualität der Prosecci von Val d'Oca. Dieser führende Produzent von hochwertigem Prosecco aus der Kernzone Valdobbiadene produziert – im Gegensatz zu fast allen Kellereien – ausschliesslich Erzeugerabfüllungen. Die Cantina Produttori di Valdobbiadene, weltbekannt unter dem Namen Val d'Oca, ist mit mehr als 500 angeschlossenen Winzerfamilien der größte Produzent von DOC- und DOCG-Prosecco. In langjähriger Tradition bewirtschaften diese Familien die wertvollsten Steillagen rund um Valdobbiadene, einschließlich eines großen Teils der Superior-Zone Cartizze. Unzählige Auszeichnungen und beste Bewertungen im In- und Ausland dokumentieren den äußerst hohen Qualitätsanspruch. Den geänderten Marktanforderungen entsprechend bietet Val d'Oca jetzt zusätzlich auch preisgünstige Frizzante (Ocabianca) und Spumante (ARGENTO) an, die ebenfalls zu 100 % aus Glera bestehen aber nicht Prosecco heißen dürfen. Vom delikat fruchtig-frischen Prosecco Frizzante DOC, über die Top- Empfehlung des roséfarbenen Spumante Punta Rosa bis hin zum designprämierten Prosecco Spumante DOCG Valdobbiadene in der schwarz-satinierten Flasche zeichnen sich alle Prosecci von Val d'Oca durch klarste Feinheit, elegante Raffinesse und superfeine Perlage aus.

2019 PUNTO ROSA Spumante Rosé BRUT Millesimato **14,95 € 13,95 €**
 V.S.A.Q.

Pinot Nero, 0,75 Ltr. Fl. 5340
 Bio Wein · Bio zertifiziertes Weingut
 Restsüße: 14,0 g/Ltr.; Alk.: 11,5 % Vol.; Säure: 7,0 g/Ltr.

Eine ungewöhnliche Kombination von Pinot grigio und Pinot nero ergibt diesen exklusiven Spumante Brut Rosé, der nur in ausgezeichneten Jahrgängen produziert wird. Ein Edel-Prickler für höchste Ansprüche, der mehr Charme versprüht als viele Champagner. Die Trauben werden von Hand in kleine Körbe geernetet, damit die empfindlichen Trauben beim Transport nicht verletzt werden. Nach dem Abbeeren werden die Trauben leicht gepresst und sehr kühl bei etwa 15- 18° C vergoren. Die Klärung und Lagerung erfolgt im Edelstahltank, wo auch die zweite Gärung stattfindet (Charmat-Methode). Animierendes Lachsrosa, intensive und feine Frucht von Kirschen und Rosenblüten, delikate Säure mit zarter Perlage. Räucherlachs, Anlässen zum Feiern, Aperitif

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 €** **9,95 €**
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.

2019 Millesimato Cuvée Blanc de Blanc Brut DOC <Red Edt.> **14,50 €** **13,95 €**
Gino Brisotto - 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.

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.



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 Anbauggebiet 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 Köhner im Bereich Spätburgunder, was aktuelle Auszeichnungen eindrucksvoll belegen.

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

Spätburgunder, Acolon, 0,75 Ltr. Flasche

5283

Alk.: 11,0 % Vol.

Der Grundwein für diesen Qualitätsperlwein aus den Rebsorten Spätburgunder und Acolon wird durch die spezielle Methode der Roséwein-Herstellung gewonnen, bei der der erste zarte Saft separat und ohne Pressdruck abgezogen und vergoren wird (franz. Saignée). Die Trauben hierfür werden bereits in den frühen Morgenstunden eingebracht, um die kühle Temperatur der Nacht zu nutzen. Der Ausbau erfolgt im Edelstahl um die Fruchtigkeit und Frische zu bewahren.

Durch eine zweite Gärung im Tank ist der Perlage Rosé kein einfacher Secco mit zugesetzter Kohlensäure, sondern durch sein feines und langanhaltendes Mousseux schon ein „kleiner“ Sekt. Im Glas zeigt sich der Schäumer fruchtbetont mit dem Duft reifer roter Beeren und eleganten floralen Noten. Im Geschmack dann mit saftigem und strukturiertem Körper und viel Frische im Finale.



Deutschland

Pfalz

Weingut Oliver Zeter, Neustadt – Haardt

2019 Sauvignon Blanc Sekt Brut OLIVER ZETER **15,95 €** **14,50 €**

Sauvignon Blanc, 0,75 Ltr. Flasche 5513

Restsüße: 11,8 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 8,4 g/Ltr.

Seit dem Jahrgang 2014 wird der „Brut“ vinifiziert. Bis heute ist das erklärte Ziel, einen Sekt aus 100 % Sauvignon Blanc zu erzeugen, der auch höchste Sekt-Ansprüche erfüllt. Sauvignon Blanc ist sehr aromatisch und reift früh aus. Die Herausforderung besteht darin, den Rebsortencharakter auf charmante Art auch bei einem Sekt in Szene zu setzen. Es bedarf dafür viel Erfahrung mit dieser wilden (franz; sauvage) Rebsorte. Weiterer entscheidender Vorteil ist der Zugriff auf viele unterschiedliche Lagen.

Die Trauben können so immer im optimalen Reifestadium geerntet werden. Nach zügiger Lese, um einen möglichst kurzen Sauerstoffkontakt zu gewährleisten, werden die Trauben schonend gepresst. Der Grundwein wird im Edelstahltank vergoren, um die klare Fruchtaromatik zu konservieren. Anschließend findet die zweite Flaschengärung statt, wodurch sich eine feine Perlage im Wein bildet und bindet. Der Brut verweilt (nur) ca. 10 Monate auf der Hefe. Durch diese verhältnismäßig kurze Zeit bleibt die finessenreiche Frucht und das saftig-frische Profil erhalten.



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.

Fünfzig 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.

www.vinoditalia.eu

VAUX Träublein alkoholfrei Bio 0,75 **9,50 €** **8,90 €**

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.

2018 Cuvée VAUX Brut Sektmanufaktur Schloss VAUX 0,375 **9,95 €**

Weißburgunder/Spätburgunder/Riesling, 0,375 Liter Fl. 3848

Alk.: 12,0 % Vol.

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 Hefearomatik und dezente Fruchtaromen von Zitrusfrüchten und Weinbergspfrirsichen Ihre Sinne begeistern.

Deutschland

Rheingau

Sektkellerei Schloss VAUX AG Sekt-Manufaktur, Eltville

2017	Cuvée VAUX Brut Sektmanufaktur Schloss VAUX 0,75	14,95 €	14,00 €
<p>Weißburgunder/Spätburgunder/Riesling, 0,75 Liter Fl. 1327 Restsüße: 8,7 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 7,4 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>			
2016	Rheingauer Rieslingsekt Brut <Réserve> Sektmanufaktur Schloss VAUX 0,75	21,95 €	21,00 €
<p>Riesling, 0,75 Liter Fl. 1328 Restsüße: 8,5 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 5,2 g/Ltr.</p> <p>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</p>			
2019	Schloss VAUX Rosé Brut Sektmanufaktur Schloss VAUX 0,375	10,95 €	
<p>Spätburgunder, Weißburgunder, 0,375 Liter Fl. 5526 Alk.: 12,0 % Vol.</p>			
2019	Schloss VAUX Rosé Brut Sektmanufaktur Schloss VAUX 0,75	16,95 €	16,00 €
<p>Spätburgunder, Weißburgunder, 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, 18 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>			



Deutschland

Rheingau

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 erfunden und zugeteilt.

Secco <Schnitzel Emmy> Michael Flick - Dt. Perlwein	6,50 €	2,99 €
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.		

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.

2019	Rheingauer Riesling Sekt b.A. extra trocken	9,95 €	9,80 €
	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.		



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>.

	Secco trocken 0,75 KAPELLENHOF	6,50 €	4,50 €
	Riesling, 0,75 Ltr. Fl.		5390
	Alk.: 12,5 % Vol.; Säure: 7,3 g/Ltr.		
	Frischer, spritziger Perlwein mit natürlicher Kohlensäure. Ein belebender und frischer Genuss - nicht nur im Sommer. Partner für Hugo und weitere Drinks und Cocktails. Cuvée aus Riesling und Weißburgunder		
2016	Chardonnay Sekt Brut klassische Flaschengärung KAPELLENHOF	12,95 €	12,00 €
	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.		



Deutschland

Rheinhessen

Ingelheim

Weingut Wasem Doppelstück, Ingelheim

Zwei Schwestern, zwei Generationen, ein Weingut: Doppelstück
 Meistens ist es so, dass in Familien Weingütern irgendwann die nächste Generation in die Fußstapfen der Eltern treten. Bei der Familie Wasem ist das auch so und doch ist es anders. Die Familie hat im Weinbau eine sehr lange und ereignisreiche Geschichte. Viele Jahre führte Burkhard als Kellermeister und Außenbetriebsleiter den väterlichen Familienbetrieb. Schon der Opa hat die Liebe zum Wein von seinem Vater geerbt und diese auch weiter an seinen Sohn gegeben. Doch mit dem Nachrücken der neuen und vierten Generation sollte es eine Veränderung geben. Die zwei Schwestern, Marie und Julia, wollten gerne einen Grundstein schaffen, auf dem sie weiter aufbauen konnten: ein Betrieb ganz nach ihren Vorstellungen. So entschieden sich die Familie Wasem dafür, einen Neustart zu wagen.

Philosophie und Frauenpower

Julia und Marie reißen sich in die neue erfolgsversprechende Generation der weiblichen Weinmacher. Qualität und Femininität! Wein machen bedeutet Wissen und Gefühl auf eine einzigartige Weise miteinander zu verbinden.

Das Wein Handwerk des Vaters geht auf viele Jahre und Generationen zurück. Gemeinsam stehen die Weine im Vordergrund, die durch die persönliche Weiterentwicklung, die Zusammenarbeit zweier Generationen, neue Ideen und den reichen Erfahrungsschatz des Vaters geprägt sind. Dabei ist Qualität das wichtigste Gut. Innovation und Nachhaltigkeit sind zwei essentielle Wegweiser für die Zukunft.

Ganz unter dem Motto: Langjährige Erfahrung trifft auf junge Dynamik, arbeiten zwei Generationen an der persönlichen Perfektion des Weinmachens. Denn: "wir sind Doppelstück – zwei Schwestern, zwei Generationen – ein Weingut!"

Doppelstück Riesling Sekt Brut	11,50 €	10,50 €
--------------------------------	----------------	----------------

Riesling, 0,75 Ltr. Flasche	5502
Restsüße: 0,5 g/Ltr.; Alk.: 13,0 % Vol.; Säure: 6,8 g/Ltr.	

Dieser Riesling Sekt hat einen typischen fruchtigen Charakter und ist geprägt durch Aromen von jungem Pfirsich und Aprikose. Das Säurespiel und die feine Mineralität sind prägend für die Königin unter den weißen Rebsorten. Im Mund wirkt der Sekt zart und füllig. Klassische Flaschengärung mit 10 monatigem Hefelager.

www.vinoditalia.eu



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 **25,50 €**
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
Magnumflasche **99,00 €**
1,5 Ltr. Magnum-Antikflasche 3020
Alk.: 12,0 % Vol.



Frankreich

Champagne

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.

2015 R 015 Champagner Lallier Brut 0,75 in 39,95 € 37,50 €
Geschenkverpackung

0,75 Ltr. Fl.

4888

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

R.015 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

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 kühlste 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> MAGNUM **89,00 €**

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 kühlste 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.



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.
 Lieblingchampagner 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 <Weihnachtsedition> Brut **47,50 €**
 Reserve 75cl im

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, 0,75 Ltr. Flasche 5348
 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.
 Lieblingchampagner 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.



Frankreich

Champagne

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.

Champagne Taittinger Brut Réserve **45,95 € 42,95 €**

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 Briochenoten 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 NOCTURNE SEC <City Lights Edition> **55,00 €**

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, 0,75 Ltr. Flasche 3963
Flaschengärung
Restsüße: 19,2 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 6,4 g/Ltr.

Farbe und Perlung: klares, glänzendes Hell- bis Gelbgold mit feinsten, unablässig aufsteigenden Perlen, die an der Oberfläche ein zartes Mousseux bilden. Duft: delikates, sehr elegantes Bouquet mit duftigen Aromen von Nussgebäck, Hefeteilchen, Biskuit und getrockneten Aprikosen vor feinen Anklängen von gelbem Pfirsich und kandierten Zitrusfrüchten.

Geschmack: elegant auch am Gaumen, die anhaltend frische, lebendige Säure bildet einen schönen Kontrast zu den zart nussigen Röstnoten und Anklängen von reifen, getrockneten, auch kandierten gelben Früchten, die sich nach und nach am Gaumen entfalten, im Finale geschmeidig, elegant und lang mit der erst jetzt spürbaren sehr feinen Restsüße des 'Sec' Champagners.

zu Vorspeisen, sahnig-cremigen Desserts, Nusskrokant, Mandelbiskuit, knuspriger Obsttarte mit Birnen, Pfirsich, Aprikosen oder auch solo Nocturne Sec verleiht immer und überall einen Hauch von Glamour.



Frankreich

Champagne

Champagne Taittinger, Reims

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 Veuve Duroy, Epernay, Epernay

Champagne VEUVE DUROY Cuvée Prestige Brut	24,95 €	
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, 0,75 Ltr. Flasche		4020
Restsüße: 12,0 g/Ltr.; Alk.: 12,5 % Vol.; Säure: 7,5 g/Ltr.		

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 Versektung 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 präsenre 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 **13,95 €** **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 Sadurn 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 Aranau, die zum Subirats Schloss gehörte. In der Gemeinde Sant Sadurn 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, Parellada und Trepas 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 **11,95 €** **11,50 €**
Delicat

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 Freundinnen!

www.vinoditalia.eu