



Italien

Piemont (Piemonte)

Gavi

La Bollina S.r.L., Serravalle Scrivia (AL)

Das Weingut Societa Agricola La Bollina ist in Serravalle Scrivia beheimatet, ein Weindorf mit gut 7.000 Einwohnern, das rund 20 km südöstlich von Alessandria im Piemont liegt. Das 120 ha große Anwesen wird schon seit Jahrhunderten vom Adelsgeschlecht der Marquis Figari aus Genua genutzt und umfasst heute neben dem 25 ha großen Weingut, auch ein 4 Sterne Hotel, ein Konferenzzentrum und einen Golfplatz.

Da der Lowenanteil der Weinberge in der DOCG Gavi liegen, ist die Rebsorte Cortese natürlich die wichtigste, doch es werden auch Barbera und Chardonnay kultiviert. Das Portfolio umfasst neben verschiedenen Gavi, auch Rot und Weißweine der DOC Monferrato sowie einen Süßwein und einen Spumante. Die umfangreichen Investitionen in den Keller und die Weinberge garantieren eine tadellose Qualität. Daneben betreibt La Bollina überall in Italien Weinprojekte wie Tavros in Apulien, Corte Medicea und Ducato Grazioli in der Toskana. Hier sind unter anderem Sangiovese und Primitivo im Anbau. In diesen unterschiedlichen Regionen beweist Onologe Andrea Bernardini sein besonderes Gespür für das beste Terroir Italiens! "La Bollina präsentiert Weine von analytischer und sensorialer Perfektion.", meint auch Luca Maroni.

2022	La Bollina Gavi DOCG - DOCG	10,95 €	9,95 €
	<p>Cortese, 0,75 Ltr. Flasche 5180</p> <p>Restsüße: 5,5 g/Ltr.; Alk.: 13,0 % Vol.; Säure: 6,0 g/Ltr.</p> <p>Farbe: Strohgelb</p> <p>Aroma: Delikater Duft frischer Früchte und Frühlingsblumen</p> <p>Geschmack: Trocken, angenehm und sanft. Mittlere Intensität mit anhaltendem Nachklang</p> <p>Perfekt zu Antipasti und Fischgerichten</p>		
2022	La Bollina TINETTA Nebbiolo Chiaretto DOC - DOC	10,95 €	9,95 €
	<p>Nebbiolo, 0,75 Ltr. Flasche 5546</p> <p>Restsüße: 6,5 g/Ltr.; Alk.: 13,0 % Vol.; Säure: 7,0 g/Ltr.</p> <p>Dieser Rosé aus dem Piemont zeigt sich im Glas mit einem leuchtenden Lachsrosa. Im Bouquet rote Johannisbeeren, frische Erdbeeren und florale, sommerlichen Noten. Am Gaumen wieder florale Noten, gepaart mit roten Johannisbeeren, Erdbeeren und Kirschen. Zartes Säure-Süßespiel, mit wunderbarer Harmonie am Gaumen. Weicher, lebendiger Abgang mit toller Frische</p> <p>Passt zu Fisch, Käse, Meeresfrüchte, Pasta, Salat</p>		



Italien

Lombardei (Lombardia)

La Bollina S.r.L., Serravalle Scrivia (AL)

2022 NOASCA Lugana DOC - DOC 13,95 € 12,95 €

Trebbiano di Lugana (Turbiano), 0,75 Ltr. Flasche 5378

Restsüße: 2,0 g/Ltr.; Alk.: 13,0 % Vol.; Säure: 6,0 g/Ltr.

Helle und klare strohgelbe Farbe im Glas. Im Geschmack finden wir ruchtige Aromen von Pfirsichen, Zitrusfrüchten und zarte blumige Noten. Am Gaumen weich mit den luganatypischen, eleganten mineralischen Noten.

Luca Maroni über den Jahrgang 2019: „Eine Show in Bezug auf Ausgewogenheit und Offenheit mit Extrakten majestätischer Substanz. Ein großartiger Wein, sicherlich der BESTE LUGANA aller Zeiten.“

Zu kalten als auch zu lauwarmen Speisen, leichten Gerichten wie Suppen auf der Basis von Gemüse und Fleisch, Aufläufe und Fischgerichte. Besonders aber passt dieser Wein zu delikaten Fischgerichten.

Apulien (Puglia)

2020 ZENAS Primitivo Puglia IGT BOLLINA 10,95 € 9,95 €

Primitivo, 0,75 Ltr. Flasche 5391

Restsüße: 10,0 g/Ltr.; Alk.: 14,0 % Vol.; Säure: 5,9 g/Ltr.

Sehr selten vergibt der italienische Weinguru Luca Maroni eine solch hohe Bewertung für Weine in dieser Preisklasse. Noch seltener schreibt er, dass er einen der Besten vor sich hat. „Ein großartiger Wein, (...) der aus erstklassigem Weinbau und einwandfreier Önologie stammt.“*

Rubinrote Farbe, intensiver Aromen, mit Noten von Pflaumen und Kirschen, würzig, in der Nase Rosmarin- und Vanilledüfte. Ein vollmundiger Wein, weich und ausgewogen. Mit gut eingebundenen Tanninen.

„Eine Weichheit von absoluter Ausdruckskraft.“* Ein wahrlich perfekter Primitivo, der auch anspruchsvolle Genießer begeistern wird.

Reifung 6 Monate in französischen Einchenfässern.

„Perfekt.“ 98 Punkte*

*Luca Maroni



Italien

Basilikata (Basilicata)

La Bollina S.r.L., Serravalle Scrivia (AL)

2014 HORATIUS Aglianico del Vulture DOC - DOC **19,95 €** **14,95 €**

Aglianico del Vulture, 0,75 Ltr. Flasche 5182

Restsüße: 4,8 g/Ltr.; Alk.: 14,5 % Vol.; Säure: 5,8 g/Ltr.

Farbe: Intensives Rubinrot

Aroma: In der Nase Kräuter und leichte Holznoten dazu rote Blumen und Wildbeeren.

Geschmack: Angenehm am Gaumen, mit weichen und angenehmen Tanninen. Ausgewogene Säure und ein rundes Finish.

Die Aglianico-Trauben kommen von bis zu 80 Jahren alten Rebstöcken. Die Trauben wurden Ende Oktober gelesen.

Der Wein lagert für 18 Monate in französischer Eiche.

Unsere Homage an MATERA, Europas Kulturhauptstadt 2019.

Matera eine uralte Steinstadt aus Tuff mit rund 3000 Höhlenwohnungen, von Hand gegraben in weichen Kalkstein.

Dort ist die Heimat des Aglianicos.

Zu Braten und Gegrilltem, gereiftem Käse und einfach als Solist zum Genießen