

Vino d'Italia **WEINDEPOT**

PREISLISTE PRICKELNDES

Weindepot • Direktimport • Veranstaltungen



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

Stand 17.07.2025

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 € 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 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 Rosé Metodo Classico Trento DOC Spumante 29,95 € 0,75

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 23,50 € 0,75

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

Südtirol (Alto Adige) - Trentino

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

2017 **Ferrari Perlé Millesimato Chardonnay Metodo Classico** **39,95 €**
Trento DOC Spumante 0,75

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

2965

Ein hochwertiger Jahrgangs-Spumante, aus Chardonnay-Auslese von intensiv strohgelber Farbe der durch die besonders lange Flaschenreife über eine herrliche Verbindung von Frische und Eleganz verfügt. Im Bouquet lebendig und nachhaltig mit einer Ahnung von reifen Früchten, knusprigem Brot, Haselnüssen und Blütendüften. Am Gaumen trocken und elegant, dabei weich und voll mit dem typischen Chardonnay-Finale.

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!

2023 **Spumante Millesimato extra dry <Mille Bolle>** 11,95 € 10,95 €

Glera/Chardonnay, 0,75 Ltr. Fl.
Alk.: 11,0 % Vol.

4864

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 ARMELLINA - IGT 4,95 € 4,50 €

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.

Villa Armellina CUVÉE Spumante 0.75l 8,50 € 7,95 €

Glera, Garganega, Trebbiano, Pinot Bianco, 0,75 Ltr. Fl. 5716
Biologisch-dynamischer Anbau
Restsüße: 14,0 g/Ltr.; Alk.: 11,0 % Vol.; Säure: 5,5 g/Ltr.

Perfekt als Aperitif. Elegantes, frisch-fruchtiges Bouquet mit floralen Noten. Am Gaumen unglaublich spritzig und mundfüllend. Schöne Perlage mit exzellent ausbalanciertem Frucht-Säure-Spiel.



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.

Prosecco DOC Treviso Brut CASA GHELLAR 1,5l 19,95 € **Magnum - DOC**

Prosecco/Glera, 1,5 Magnumflasche 5828
Restsüße: 12,0 g/Ltr.; Alk.: 11,0 % Vol.; Säure: 5,7 g/Ltr.

Im Glas zeigt dieser Prosecco eine intensive, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Sein feiner, fruchtiger Duft wird dominiert von Aromen, erinnernd an Äpfel und reifen Birnen. Diese Komponenten finden sich auch am Gaumen wieder, erweitert durch eine leicht nussige Note. Ein erfrischender Prosecco mit einem feinen Mousseux.

Cuvée Brut Vino Spumante CASA GHELLER 8,50 € 7,95 €

Pinot Binaco, Glera, Chardonnay, 0,75 Ltr. Fl. 4116
Restsüße: 13,0 g/Ltr.; Alk.: 11,5 % Vol.; Säure: 5,4 g/Ltr.

Spritzig und lebendig zeigt sich die Cuvée, die von den Rebsorten Glera und Pinot Bianco geprägt ist. Feine Äpfel- und Birnenaromen unterstreichen seine Saftigkeit, am Gaumen machen sich auch dezente Melonnennoten bemerkbar. Im Mundgefühl zeigt sich die prickelnde Cuvée füllig und elegant. Eine herrliche Cuvée, die mit jedem Schluck Lust auf mehr macht! 50% Pinot Bianco, 40% Glera, 10% Chardonnay
Ein idealer Aperitif oder zu Krustentieren und Fischgerichten.



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 10,95 € 9,95 €
0,375**

Prosecco/Glera, 0,375 Liter Fl.

1092

Alk.: 11,0 % Vol.

Weinwirtschaft 2004 & 2006 - 2018 & 2020: Prosecco des Jahres ... zum 15. mal !!!
Mit dem Bestseller »Il Fresco« beweist Villa Sandi jahrelanges Know-how, stetige Qualität und Feinschmeckerreichtum. Kein Wunder, dass er bereits mehrfach zum »Prosecco des Jahres« gewählt wurde. Schon durch die besondere Flaschenform zeigt er sich exklusiv und unverwechselbar. Schimmernde, gelbe Reflexe und ein feines, lang anhaltendes Mousseux hinterlassen einen bleibenden, lebendigen Eindruck im Glas. Aromen von Äpfeln, Birnen, Melonen und Zitrusfrüchten werden von einer verspielten Säure umschmeichelt, sodass seine Frische hervorragend zur Geltung kommt.

Er eignet sich sowohl als Aperitif als auch zu leichten Vorspeisen.

Weitere Bewertungen:

| Frankfurt International Wine Trophy 2020: Gold

| Berliner Wein Trophy 2020: Gold

| falstaff Sparkling Trophy 2020: 91 Punkte

Italien

Venetien (Veneto)

Treviso

VILLA SANDI, Nogarè di Crocetta (TV) Italia

Prosecco Treviso D.O.C. Brut <Il Fresco> Villa Sandi 0,75 **13,95 €** **12,95 €**

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

Weinwirtschaft 2023: zum 17. Mal Prosecco des Jahres
Mit dem »Il Fresco« beweist Villa Sandi jahrelanges Know-how, stetige Qualität und Finessenreichtum. Kein Wunder, dass er bereits mehrfach zum »Prosecco des Jahres« gewählt wurde. Schon durch die besondere Flaschenform zeigt er sich exklusiv und unverwechselbar. Schimmernde, gelbe Reflexe und ein feines, lang anhaltendes Mousseux hinterlassen einen bleibenden, lebendigen Eindruck im Glas. Aromen von Äpfeln, Birnen, Melonen und Zitrusfrüchten werden von einer verspielten Säure umschmeichelt, sodass seine Frische hervorragend zur Geltung kommt.

Weitere Bewerbungen:

| Frankfurt International Wine Trophy 2020: Gold
| Berliner Wein Trophy 2020: Gold
| falstaff Sparkling Trophy 2020: 91 Punkte

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 Prosecco mit einer Kugel Zitronensorbet, Minzeblatt und Blutorangenfilets.

Prosecco Superiore <La Rivetta 120> Spumante DOCG 18,95 €
Valdobbiadene 0,75l - DOCG

Prosecco/Glera, 0,75 Ltr. Fl. 5914
Restsüße: 4,0 g/Ltr.; Alk.: 11,5 % Vol.; Säure: 5,3 g/Ltr.

Der Name La Rivetta ist zu einem Symbol für ein exzellentes Terroir geworden. La Rivetta 120 steht für eine besondere Synergie aus Boden, Mikroklima und Tradition, die durch eine 120-tägige Reifung auf der Hefe verstärkt wird. Dies zeigt sich in einer brillanten gelben Farbe mit leicht grünlichem Schimmer und einer feinen, zarten Perlage. Wunderschön zartseidiger Prosecco, leicht mit frischer Säure und duftend nach Pfirsich und Mandelblüte. Betörend feines Mousseux wirkt animierend im Mund.

der perfekte Solist oder beschwingter Begleiter zur leichten mediterranen Küche.

Prosecco DOC Treviso Brut <Il Fresco> Villa Sandi 1,5 39,95 €
Magnumflasche in GP - DOC

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

Der Klassiker von Villa SDandi in der 1,5l Magnumflasche in dekorativer Geschenkpackung.



Italien

Friaul (Friuli)

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

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.

2022 **Millesimato Prosecco Spumante Brut DOC Gino** **15,95 €** **9,95 €**
Brisotto - DOC

Prosecco/Glera, 0,75 Ltr. Fl. 5273
Restsüße: 9,2 g/Ltr.; Alk.: 11,5 % Vol.; Säure: 6,0 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 feingranen Schmelz. Er moussiert besonders fein, glitzert und zeigt Länge im Nachhall.

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

2022 **Millesimato Cuvée Blanc de Blanc Brut DOC <Galaxy** **16,95 €**
Edition> Gino Brisotto - DOC

Prosecco/Glera, 0,75 Ltr. Fl. 5275
Restsüße: 11,0 g/Ltr.; Alk.: 11,5 % Vol.; Säure: 6,1 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.

2021 **Millesimato Cuvée Blanc de Blanc Brut DOC <Pink** **16,95 €**
Edition> Gino Brisotto - DOC

Prosecco/Glera, 0,75 Ltr. Fl. 5603
Restsüße: 11,0 g/Ltr.; Alk.: 11,5 % Vol.; Säure: 6,3 g/Ltr.

Der Blanc de Blanc von San Simone di Brisotto in der PINK Edition.
Weitere Farben auf Anfrage



Italien

Friaul (Friuli)

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

2023 **PERLAE ROSÉ Millesimato Prosecco DOC Spumante** **16,95 €**
Brut - DOC

Glera (Prosecco), Pinot Noir, 0,75 Ltr. Fl.
Alk.: 11,5 % Vol.

5824

Pinot Noir- und Glera verleihen diesem Schaumwein eine gehaltvolle und frische Persönlichkeit. Elegant, komplex, frisch und fruchtig, mit leichten Noten von Brombeeren und Heidelbeeren, begleitet von einem zarten Aroma von frischen Früchten und Zitrusfrüchten.

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

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



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.

VAUX Träublein alkoholfrei Bio 0,75l zzgl. Pfand 9,95 € 9,50 €

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.

2021 Cuvée VAUX Brut Sektmanufaktur Schloss VAUX 0,375 10,95 €

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 Weinbergspfirsichen Ihre Sinne begeistern.

Deutschland

Rheingau

Sektkellerei Schloss VAUX AG Sekt-Manufaktur, Eltville

2021	Cuvée VAUX Brut Sektmanufaktur Schloss VAUX 0,75	16,95 €	16,00 €
Weißburgunder/Spätburgunder/Riesling, 0,75 Liter Fl. 1327 Restsüße: 6,0 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 7,6 g/Ltr. 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			
2017	Rheingauer Rieslingsekt Brut <Réserve> Sektmanufaktur Schloss VAUX 0,75	25,95 €	25,00 €
Riesling, 0,75 Liter Fl. 1328 Restsüße: 0,7 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 8,8 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			
2021	Schloss VAUX Rosé Brut Sektmanufaktur Schloss VAUX 0,375	12,95 €	
Spätburgunder, Weißburgunder, 0,375 Liter Fl. 5526 Restsüße: 7,0 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 7,6 g/Ltr.			
2021	Schloss VAUX Rosé Brut Sektmanufaktur Schloss VAUX 0,75	18,95 €	18,00 €
Spätburgunder, Weißburgunder, 0,75 Liter Fl. 1775 Restsüße: 7,6 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 8,6 g/Ltr. 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. Der ideale Begleiter für gesellschaftliche Anlässe und zum Dessert. Unsere Empfehlung - zu gebeiztem- und gegrilltem Fisch! Für rauschende Feste, unschlagbarer Apéritif in der Abendsonne.			



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.

PINK Lion Brut Méthode Rurale Deutscher Schaumwein 0.75 Joachim Flick

13,95 € 12,95 €

Spätburgunder, 0,75 Ltr. Fl.

5637

Restsüße: 11,0 g/Ltr.; Alk.: 11,0 % Vol.; Säure: 7,1 g/Ltr.

Methode Rurale ist das ursprünglichste Herstellungsverfahren für Schaumwein, hierbei wird nur mit einer Gärung gearbeitet. Von der Traube bis zum Schaumwein in einem Schritt! Dadurch gewinnt man die pure Intensität der Traubenaromen auf prickelnde Weise bei moderaten 11,0% vol. Der PINK Lion Rosé steht für ein an rote Früchte erinnerndes lebendiges Aroma.

Ideal für größere sommerliche Gartenparty. Toller Aperitif! Wird aber auch gerne während des ganzen Abends getrunken.

Rheinhessen

Sparkling Rosé trocken by Joachim Flick 0.25l

3,95 € 11,85 €

Regent, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, 0,25l Dose

5912

Alk.: 11,5 % Vol.

Secco Wein in Dosen mit prickelnder Eleganz ... der Wein zeichnen sich durch frische Aromen, feine Perlage und einen trockenen, klaren Stil aus. Moderner Weingenuss im praktischen Format für perfekte und spontane Genussmomente, unterwegs oder zu Hause. Produziert mit höchstem Qualitätsanspruch.

Sauvignon Blanc und Scheurebe bringen einen bunten Blumenstrauß an Fruchtnoten mit ein. Die Piwi-Rebe Cabernet Blanc sorgt für Mineralik und etwas Riesling für die frische Säure.

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 reihen 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 13,95 € 13,00 €

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.

Doppelstück Blanc de Blanc Sekt Brut Nature 19,95 € 19,00 €

Chardonnay, Weißburgunder, 0,75 Ltr. Flasche

5742

Restsüße: 1,7 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 5,6 g/Ltr.

Im Glas helles Gלב mit grünen Reflexen. In der Nase Duft von Vanille & frisch gebackenem Brot. Im Geschmack grüner Apfel, harmonisches Hefearoma und frische Säure. Er überzeugt durch seine komplexe Vielfalt und ist der perfekte Party-Opener.

Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt. Hefelager: 20 Monate



Frankreich

Champagne

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE, VILLE-SUR-ARCE - France

Das 1956 in Ville-sur-Arce von fünf Pionieren gegründete Haus Chassenay d'Arce zählt heute etwa 130 Familien und drei Generationen von Winzern. Der ursprüngliche Betrieb besteht weiter, mit dem gleichen Sinn für Zusammenarbeit, Solidarität und Wissensaustausch. Chassenay d'Arce bewirtschaftet 315 Hektar in 12 Dörfern im Herzen der Côte des Bar, entlang des Flusses Arce. Geprägt von einer einzigartigen Landschaft, in der sich Weinberge und Wälder abwechseln. Die Champagner von Chassenay d'Arce sind ein Ausdruck des besonderen Terroir der Côte des Bar und ihres Bodens, der einst vom Meer bedeckt war.

Das Arce-Tal befindet sich am südlichen Ende der Champagne, in der Nähe des Burgunds. Das milde Klima, die exponierte Lage der Reben und die Bodenbeschaffenheit (hier graben sich die Wurzeln der Rebstöcke in steinigem Mergel) erlauben es, die Trauben bei voller Reife gegen Ende des Sommers zu ernten.

Die dominierende Sorte in dieser Region ist der Pinot Noir. Zusätzlich wird Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Blanc angebaut. Diese Vielfalt ermöglicht es, Weine mit großem Charakter zu produzieren.

Das Weingut befindet sich derzeit in einem Umstellungsprozess. 2021 erhielt man das Gütesiegel für nachhaltigen Weinbau.

Mehr als die Hälfte der Rebstöcke befinden sich in der Umstellung zum biologischen Anbau.

Der erste Bio-Jahrgang (2013) wurde 2019 veröffentlicht, weitere werden folgen.

Das ist mehr als nur ein ökologischer Ansatz, das ist eine echte Unternehmensphilosophie, die das Weingut mit Stolz vertritt.

Champagne CHASSENAY D'ARCE Cuvée Sélection 29,95 €
Brut 0.75

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

5616

Pinot Noir verleiht diesem direkten, spontanen Wein Struktur und Kraft. Aus rund 89 % Pinot Noir, 8 % Chardonnay und 3 % Pinot Meunier hergestellt. Die Sélection ist eine Mischung aus mehreren Ernten und eine gute Einführung in das Champagnersortiment von Chassenay d'Arce.

Geschmacksnoten

Großzügiges Aufbrausen für ein kraftvolles, fruchtiges Mundgefühl. Das verleiht diesem Champagner eine schöne Ausgewogenheit mit großartigem Charakter.

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.

www.vinoditalia.eu

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 0,375l

27,95 €

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, 0,375 Ltr. Flasche
Flaschengärung
Alk.: 12,5 % Vol.

5584

Champagne Taittinger Brut Réserve 0,75l in GP

54,95 €

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

2215

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 feinster 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.



Frankreich

Champagne

Champagne Taittinger, Reims

Champagne Taittinger NOCTURNE SEC <City Lights Edition> **59,95 €**

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

Champagne Taittinger Brut Réserve Magnumflasche **124,95 €**

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 Brut Prestige Rosé in GP **69,95 €**

Pinot Noir, Chardonnay, 0,75 Ltr. Flasche 5618
Flaschengärung
Restsüße: 11,4 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 3,9 g/Ltr.

Beim Brut Prestige Rosé wird die sogenannte Additionsmethode angewandt, das heißt, 80% der Cuvée wird als Weisswein vinifiziert und 20% als Rotwein, welcher dem Weißen zugefügt wird. Dieses Verfahren ist klassisch für die Champagne und gibt dem Prestige Rosé seine erfrischend rosa Farbe. Der Champagner reifte für mindestens 3 Jahre auf der Hefe.

Farbe und Perlung: lebendiges Rosa, fast pink, feine, anhaltende Perlung Duft: definierte, frische Erdbeere, Himbeere mit feiner Würze Geschmack: gute Balance zwischen lebendiger Frucht, schmackhaftem Körper und frischer Eleganz, anhaltende Aromen roter Beeren, charmant und harmonisch

als feinsten Aperitif, gut gekühlt als Erfrischung im Sommer. Passt auch wunderbar zu Desserts mit roten Beeren oder Waldbeeren und zu mildem Ziegenfrischkäse

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 präsenste 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

14,50 €

Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac, 0,75 Ltr. Fl.

357

Restsüße: 7,0 g/Ltr.; Alk.: 12,5 % Vol.; Säure: 8,0 g/Ltr.

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.



Frankreich

Midi (Languedoc-Roussillon)

Limoux

Aimery - Sieur d'Arques, Limoux Cedex

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

Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir, 0,75 Ltr. Fl.
Restsüße: 8,0 g/Ltr.; Alk.: 12,5 % Vol.; Säure: 5,8 g/Ltr.

5713

Farbe: Glänzend lachsfarben mit brillianten Reflexen aufgrund einer kurzen Maischestandzeit des Pinot Noir vor der Pressung. Bukett: In der Nase "crisp", frisch, lebhaft und elegant. Feine Noten nach frischen weißen Blüten, Pfirsichen und hellen Früchten mit etwas Kirsche. Aromen: Lebhaft auf der Zunge, delikater und gut strukturiert, voller Typ, ausgewogen mit feinem Mousseux und anhaltend. Das volle Finale bestätigt die Eindrücke des Buketts. Ein voller und sehr gut balancierter Crémant. 12 Monate Hefelagerung.

www.vinoditalia.eu