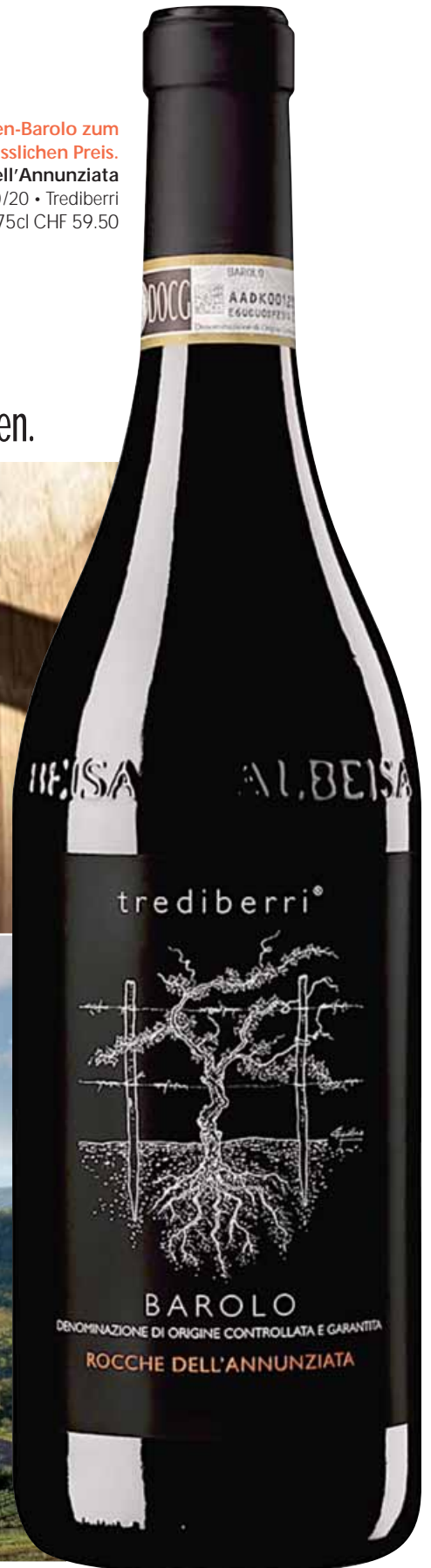


Piemont: *Edelregion* mit fantastischen Neuheiten

GERSTL
WEINSELEKTIONEN

Grandioser Lagen-Barolo zum
genüsslichen Preis.
2016 Barolo Rocche dell'Annunziata
20/20 • Trediberri
75cl CHF 59.50

Top-Jahrgang 2016, grosse Klassiker und geniale Entdeckungen.



Piemont: Top-Jahrgang 2016, grosse Klassiker und geniale Entdeckungen.

Liebe Kundinnen und Kunden

Unsere Piemonteser Winzer wie **Trediberri, Paolo Scavino, Luigi Pira, Francesco Rinaldi und Fratelli Alessandria** leisteten auch im Top-Jahrgang 2016 absolut Grossartiges. Umso mehr freuen wir uns, dass wir Ihnen ihre Weine auch dieses Jahr anbieten dürfen.

Immer mehr drängen aber auch unbekannte Namen aus dem Piemont an die qualitative Spitze. Das ist extrem faszinierend, weil es in diesem Bereich Weine zu entdecken gibt, die schlicht fantastisch sind – und das zu überaus attraktiven Preisen! **Wir legen Ihnen auch diese Piemonteser wärmstens ans Geniesserherz.**

Wir verraten Ihnen gerne **einige Highlights:**

- **La Colombera:** Elisa Semino ist für die grandiose Renaissance der Weissweinsorte Timorasso verantwortlich und wird auch **«Königin des Timorasso»** genannt.
- **Proprietà Sperino:** Das ist **traumhafte Nebbiolo-Eleganz** vom Fusse des Monte-Rosa-Massivs im nördlichen Piemont.
- **Trediberri:** Wir schwärmen mit jedem Jahrgang mehr von diesem Gut. Hier werden **begeisterte Weine** gekeltert!

Wir freuen uns schon jetzt auf unsere nächste Genussreise ins Piemont mit seinen **pittoresken Landschaften, wunderbaren Menschen und unvergleichlichen Genüssen** auf den Tellern und in den Gläsern.

Mit einem herzlichen «Salute»
Pirmin Bilger, Max Gerstl, Roger Maurer



30%
Rabatt

6 herrliche Piemonteser zum tollen Preis.



2018 Proprietà Sperino, Coste d. Sesia DOC rosato, Rosa del Rosa

2018 Trediberri, Barbera d'Alba DOC *Bio*

2018 Sottimano, Langhe Nebbiolo DOC

2018 Pira Luigi, Dolcetto d'Alba DOC

2018 Tibaldi, Roero Arneis DOCG, Selection Bricco delle Passere

2018 Fletcher, Langhe DOC, Chardonnay

CHF 79.– (statt CHF 124.–) • 6 x 75cl • Art. 250900

30%
Rabatt

Die ultimative Piemont Raritäten-Box.



2015 Francesco Rinaldi, Barolo DOCG, Cannubi

2013 Proprietà Sperino, Vino Rosso Italiano, 'L. Franc

2014 Sottimano, Barbaresco DOCG, Currà

2014 Luciano Sandrone, Barolo DOCG, Le Vigne

2015 Luigi Pira, Barolo DOCG, Vigna Rionda

2015 Fratelli Alessandria, Barolo DOCG, San Lorenzo di Verduno

CHF 309.– (statt CHF 490.50) • 6 x 75cl • Art. 250588

35%
Rabatt

Barolo: grosse Namen aus dem Piemont.



2015 Trediberri, Barolo DOCG

2015 Rinaldi Francesco, Barolo DOCG, Cannubi

2015 Conterno Aldo, Barolo DOCG, Bussia Colonnello

2015 Pira Luigi, Barolo DOCG, Vigna Rionda

2015 Alessandria Fratelli, Barolo DOCG, Gramolere

2014 Scavino Paolo, Barolo DOCG, Cannubi

CHF 299.– (statt CHF 444.–) • 3 x 75cl • Art. 250524

Trediberri

Die Drei aus «Berri».

BIO

Nicola «Nick», Federico und Vladimiro – diese drei haben das Weingut Trediberri im Jahr 2007 gegründet. **Es liegt einen Steinwurf neben der weltberühmten Lage Rocche dell'Annunziata.** Hier sind 1,5 ha bereits seit Generationen in Familienbesitz, wurden aber stets verpachtet. Seit 2007 wird diese Top-Lage wieder selber genutzt. Federico, der Vater von Nick, war bis 2005 Kellermeister der Cantina Ratti. Er weiss genau, was einen guten Barolo ausmacht. Vladimiro, der Banker aus Torino, brachte das nötige Kapital mit. Und so nahm das Projekt seinen Lauf.

Wir treffen Nick auf seinem Weingut und gehen mit ihm in die Top-Lage Rocche dell'Annunziata. **Die Gewächse, die hier entstehen, gehören zu den Besten im ganzen Piemont.** Für Nick ist sie vergleichbar mit der 1er-Cru-Lage «Les Amoureuses» in Chambolle-Musigny. Nach neuen Erkenntnissen über Böden und Mikroklima der DOCG Barolo besuchen wir den wunderschönen Keller. Wir degustieren einige Jungweine und sind restlos begeistert. Mit seiner unbändigen Energie gelingt es Nick, grosse Weine in die Flasche zu bringen.



– Nicola «Nick» Oberto –

59.50

Traumhaft, aus dem Barolo-Olymp.
2016 Barolo Rocche dell'Annunziata
DOCG Barolo
20/20 • 2022 bis 2050 • Art. 251023
75cl CHF 59.50
100% Nebbiolo

Transparentes Rubin mit granatrotten Reflexen. Komplexer, tieffruchtiger Auftakt. Aromen von roten und schwarzen Kirschen, reifen Waldbeeren, süssem Tabak, Lakritze, gepaart mit würzigen Anklängen und mediterranen Kräutern. Grandiose mineralische Noten erinnern an schwarzen Trüffel. **Am Gaumen elegant, harmonisch**, leicht verschlossen und sehr kräftig mit feinkörnigen Tanninen und gut stützender Säure. Die Aromen bestätigen sich, rote Beeren und dunkle Früchte, etwas Mocca, Lakritze, Rosen und Tabak, untermalt von balsamischen Noten. Begleitet von einer erdigen Mineralität. Er endet anhaltend, komplex und kräftig mit sagenhafter Länge. **Dieser bombastische Barolo überstrahlt alles.**

Trediberri



33.70

Pure Eleganz.

**2016 Barolo
DOCG Barolo**

19/20 • 2021 bis 2042 • Art. 251024
75cl **CHF 33.70** (statt CHF 37.50)
100% Nebbiolo

Die Trauben stammen hauptsächlich aus der Lage «Berri». Transparentes Rubin mit granatroten Reflexen. Wunderschöner, eleganter Auftakt. Aromen von dunklen Rosen, reifen Beeren und wilden Kirschen, dazu ein Hauch von Lakritze und erdiger Mineralität. **Am Gaumen die volle Barolo-Aromatik**, er überzeugt durch Harmonie und Klasse. Äusserst feinkörnige Tannine, samtiger Gaumenfluss mit Spannung und guter Länge. Die Aromen kommen voll zu Geltung, feine Anklänge von Rosen und wilden Waldfrüchten mit etwas Lakritze und leichten Rauchnoten. **Er endet komplex und langanhaltend.**



19.80

Herrlicher Nebbiolo.

**2019 Nebbiolo delle Langhe
DOC Langhe**

17+/20 • 2020 bis 2033 • Art. 251025
75cl **CHF 19.80** (statt CHF 22.-)
100% Nebbiolo

Leuchtendes Rubingranat. Duftende Aromen von Kirschen, Walderdbeeren, roten Pflaumen und einem Hauch Brombeeren. Wunderbar süsse Frucht! Dazu Rosenblüten, Teer, Lakritze, mediterrane Kräuter mit dezenten mineralischen Anklängen, die an frische Erde erinnern. Am Gaumen fruchtbetont mit toller Säure. Rotfruchtig mit würzig-mineralischen Noten. **Dieser Nebbiolo ist sehr trinkfreudig**, endet harmonisch, elegant und mittelkräftig mit feinen Tanninen.



17.-

Wunderbarer Barbera für jeden Tag.

2018 Barbera d'Alba DOC

17/20 • 2020 bis 2029 • Art. 248925
75cl **CHF 17.-** (statt CHF 19.-)
100% Barbera

Dunkles Rubinviolett. Charmante, fruchtbetonte Nase. Aromen von wilden Brombeeren, einem Hauch Cassis und dunklen Kirschen. Leichte Anflüge von Bitterschokolade und Lakritze. Wirkt sehr frisch und jugendlich. Am Gaumen die pure Frucht der Barbera-Traube, wieder schwarze Früchte und Beeren mit leichten Noten von Leder und Mocca. Sanfte, weiche Tannine mit gut integrierter Säure, macht richtig Spass! **Ein wirklich gelungener Barbera, den man wunderbar jeden Tag geniessen kann.** Er endet mittelkräftig mit fruchtigem Abgang.

16.-

Sommerwein der Extraklasse.

**2019 Dogliani Bracco Mollea
DOCG Dogliani**

17+/20 • 2020 bis 2029 • Art. 251026
75cl **CHF 16.-** (statt CHF 18.-)
100% Dolcetto; gepflanzt 1958

Sattes Rubinviolett. Expressiver Auftakt. Ein Strauss voll frischen Beerenaromen, die so typisch sind für den Dolcetto, strömen aus dem Glas. Leicht würzige Noten, untermalt von einer steinigen Mineralität. Hoch fruchtiger Gaumen, wirkt sehr jugendlich und straff. Superber Trinkfluss, milde Tannine und tolle Säure machen den Wein belebend und frisch. Der Bracco Mollea endet mittelkräftig, sehr fruchtbetont mit guter Länge. **Trinken Sie ihn mit 15°C, so macht er richtig Spass.**

La Colombera

Die Königin des Timorasso.

Den Tipp für dieses grossartige Weingut haben wir «Grandi Vini» zu verdanken.

Es freut uns ausserordentlich, dass wir mit den charaktvollen und grossartigen Weinen von Elisa Semino (liebevoll auch als «Königin des Timorasso» bezeichnet) und ihrem Familienweingut La Colombera **unser bereits hochkarätiges Piemont-Portfolio mit einem weiteren Juwel** verstärken können.



– Elisa Semino, «Königin des Timorasso» –

NEU
bei Gerstl



Weinbaugbiet Colli Tortonesi

Die rund 100 km von Barolo entfernten Colli Tortonesi (die Hügel um Tortona) mit ihren rund 1800 ha Rebland in 47 verschiedenen Gemeinden sind zwar im Vergleich zu ihren berühmten Nachbarn Langhe und Monferrato bedeutend kleiner. **Mittlerweile hat sich die kleine Appellation im südöstlichsten Teil des Piemonts jedoch zu einem wahren Hotspot entwickelt und ist eines der spannendsten Anbaugebiete des Piemonts.** Grosse Barolo-Namen wie z.B. Vietti, Roagna, Borgogno, La Spinetta oder Pio Cesare haben in den vergangenen Jahren Rebland in den Colli Tortonesi gekauft oder gepachtet und produzieren hier vorwiegend Weine aus der autochthonen weissen Sorte Timorasso.

22.50

Der perfekte Einstieg in die Timorasso-Welt.

2018 Derthona Colli Tortonesi DOC

18/20 • 2020 bis 2028 • Art. 251027

75cl **CHF 22.50** (statt CHF 25.-)

100% Timorasso

Derthona war der Name Tortonas im antiken Rom. Heute repräsentiert dieser Name die zu 100% aus Timorasso produzierten Weine aus den Colli Tortonesi. Ein Blend aus vier verschiedenen Lagen zwischen 270 und 300 m ü. M., im Stahltank ausgebaut und für mind. 10 Monate auf der Hefe belassen. Sehr frische, zartblumige Nase, Akazienblüten, weisser Pfirsich, leichte Honignote, etwas Salbei, Haselnüsse und mineralische Noten. Am Gaumen straff mit viel Präsenz und deutlicher Mineralität. **Unglaublich schöne Balance zwischen erfrischender Säure und etwas breiterem Körper.** Ganz leicht cremige Textur, die im langen Abgang von der unglaublichen Frische und Mineralität abgelöst wird. **Ein Bilderbuch-Timorasso und der perfekte Einstieg in die spannende Welt dieser charaktvollen Traubensorte.**



La Colombera

Aushängeschild des 1937 gegründeten Familienweinguts La Colombera ist **die quirliche und passionierte Elisa Semino**, die die 23 ha Land zusammen mit Vater und Bruder nach biologischen Grundsätzen bewirtschaftet. La Colombera baut ausschliesslich in den Colli Tortonesi beheimatete Sorten an: die weissen Timorasso und Cortese sowie die roten Croatina, Barbera und Dolcetto.

Elisa Semino gilt als eine der Protagonistinnen der Colli Tortonesi und hatte massgeblichen Einfluss auf die Renaissance der Sorte Timorasso.

Ihr Önologie-Studium schloss sie mit einer Diplom-Arbeit über Timorasso ab. Sie gilt auch deshalb als ausgewiesene Expertin dieser wunderbaren Rebsorte und **wird von Kollegen respektvoll als «Königin des Timorasso» bezeichnet.** Wir sind stolz, mit La Colombera einen in den Colli Tortonesi verwurzelten Produzenten gefunden zu haben, der die lokalen Traditionen pflegt und gegenüber den freundlich gesinnten «Invasoren» aus Barolo **die Nase vorne hat.**



NEU
bei Gerstl

Weissweinsorte Timorasso

Seltene, hochwertige, charaktervolle Weissweinsorte, die schon im Mittelalter in den Colli Tortonesi heimisch war. Die Timorasso galt während Jahrhunderten als wichtigste weisse Traubensorte im ganzen Piemont. Nach der verheerenden Phylloxera-Plage verschwand die Timorasso aber praktisch ganz. **In den letzten Jahren erlebte sie jedoch einen regelrechten Boom!** Die körperbetonten, reichhaltigen Weine mit frischer, rassiger Säure weisen schon in jungen Jahren komplexe Aromen wie z.B. Honig, Kräuter und nussige Anklänge auf. Die Weine haben eine betörende Mineralität, die sich mit dem Alter noch verstärkt. Dazu kommen **ein langer aromatischer Nachhall und eine verblüffende Langlebigkeit.**

Rotweinsorte Croatina

Fruchtige Rotweinsorte, die v.a. in den Regionen Lombardei und Piemont angebaut wird. Wird reinsortig, aber v.a. in Blends verwendet. Gilt als qualitativ hochwertig, ist jedoch in der Vinifikation eher anspruchsvoll, da die zuweilen rustikalen Tannine etwas gezügelt werden müssen. **Ergibt in der Regel fleischige, fruchtbetonte, tieffarbige Weine** mit cremiger Textur und angenehmer Fruchtsüsse im rotfruchtigen Bereich.



36.–

Einzellage, mit «Tre Bicchieri» geadelt!

2017 Derthona II Montino
Colli Tortonesi DOC

19/20 • 2020 bis 2032 • Art. 251028

75cl **CHF 36.–** (statt CHF 40.–)

100% Timorasso

Rarer und mit den begehrten **«Tre Bicchieri» ausgezeichneten Einzellagen-Timorasso** aus dem Cru «Il Montino» auf ca. 290 m ü. M. Produktion knapp 5'000 Fl. pro Jahr. Elisa Semino entschied sich für diesen Rebberg als Einzellage, da sich die hier gewonnenen Trauben am expressivsten und hochwertigsten zeigten. Im Stahltank ausgebaut und für mind. 10 Monate auf der Hefe belassen, danach 18 Monate in der Flasche gereift. Strahlendes Goldgelb. Wuchtige und intensive Nase, im Charakter deutlich dunkler und schwerer als der einfache Derthona. Weisse Blumen, frisches Steinobst, mediterrane Zitruspflanzen, ultrafeiner Kräuter-Mix, der sortentypische Honig-Touch und ein Hauch Mineralität gehören zu dem verführerischen Kaleidoskop an Aromen, das aus dem Glas strömt. Am Gaumen sehr körperbetont und voluminös, angenehm cremige Textur, die im ständigen Wechselspiel mit der rassigen Säure steht und den Wein jederzeit frisch und in perfekter Balance hält. Noch etwas zurückhaltende Mineralität, dürfte sich mit einigen Jahren Flaschenreife noch akzentuieren. Im langanhaltenden Abgang eine fast nicht enden wollende, angenehme Würzigkeit. **Ein absolut faszinierendes Weisswein-Erlebnis, wir sind restlos begeistert! Tipp: Einige Flaschen auf die Seite legen und die Entwicklung dieses Weins in den kommenden Jahren persönlich verfolgen.**



NEU
bei Gerstl



17.80

Ideal zu Apéros, Pasta und Käse.
2018 Croatina La Romba
Colli Tortonesi DOC
 17/20 • 2020 bis 2023 • Art. 251029
 75cl **CHF 17.80** (statt CHF 20.–)
 100% Croatina

Stammt aus einer lehmhaltigen Lage um die Cascina La Romba, angepflanzt im Jahr 2000. Rund 15 Tage Maischegärung im Stahltank. Strahlendes Purpur mit violetten Reflexen. Superfruchtige Nase, ein ganzer Korb verschiedenster Beeren springt einem entgegen. Leicht animalische Note mit würzigen, pfeffrigen Anklängen, erinnert etwas an die nördliche Rhone. Durch die animierende Säure wirkt er sehr frisch und lebendig. Feine Tannine, wunderbar eingebunden. Ein runder, sehr trinkiger Wein, der eher von der Frucht als von der Struktur lebt.
Ein reinsortiger Croatina mit grossem Spass-Faktor und guter Länge, passt gut zu Apéros, Pasta-Gerichten oder Käse. **Tipp: Kann im Sommer auch leicht gekühlt serviert werden!**

NEU
bei Gerstl



25.–

Der Top-Croatina von La Colombera.
2016 Croatina Arché
Colli Tortonesi DOC
 18/20 • 2020 bis 2030 • Art. 251030
 75cl **CHF 25.–** (statt CHF 28.–)
 100% Croatina

Mit dem Arché gelingt Elisa Semino fast die Quadratur des Croatina-Kreises. **Durch den Einsatz von Barriques wird dieser reinsortige Croatina extrem elegant und überraschend komplex.** Farblich noch etwas tiefer und konzentrierter als der La Romba, dafür deutlich würziger und weniger fruchtbetont. Der Ausbau im Holz erweitert das Aromenspektrum nebst reifen Pflaumen und frischen Brombeeren um leichte Röstaromen, Rauch, Cheminée, einen Hauch Leder und Weihrauch. Perfekt eingebundenes Holz, das nie dominiert, sondern die Aromatik wunderschön unterstützt. Der Arché ist wunderbar balanciert und harmonisch. Präzise, aber äusserst feine Tannine, die von der Croatina-eigenen cremigen Textur gekonnt aufgefangen werden. **Ein absolut gelungener Wein mit viel Persönlichkeit!**

Luigi Pira

Grosser, renommierter Piemonteser Name.

Die Weine von Luigi Pira gehören zu den renommiertesten des ganzen Piemonts. So freuen wir uns riesig auf den Besuch in Serralunga. Die Geschichte des Weingutes reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück, doch erst in den 1950er-Jahren begann Luigi, seine Weine in die Flaschen zu füllen. Seit den 1990ern führt Gianpaolo das Weingut mit seinen zwei Brüdern Romolo und Claudio.

Gianpaolo erwartet uns mit guten Gefühlen, denn **2016 war für ihn ein überaus erfolgreicher Jahrgang.**

Die Mengen und vor allem die Qualität waren äusserst gut. Jeder einzelne Cru konnte abgefüllt werden.

Was wir da im Glas haben, ist von Charakter und Typizität markant geprägt. Die Baroli wurden in 500- bis 2500-Liter-Fässern vergoren und 24 Monate ausgebaut, **sie zeigen sich von ihrer besten Seite.**

Da wir nicht nur mit einem Barolo heimreisen möchten, probieren wir auch seinen Nebbiolo. Der Wein ist so gut, dass wir kaum «nein» sagen können.

Wir sind richtig glücklich mit diesen sensationellen Weinen, die ihre Herkunft präzise widerspiegeln. Und wir freuen uns sehr, Ihnen diese genialen Weine anbieten zu können.



– Gianpaolo Pira –

34.–

Sehr komplex, wie ein Lagenwein.

**2016 Barolo di Serralunga
DOCG Barolo**

19/20 • 2021 bis 2045 • Art. 251031

75cl CHF 34.– (statt CHF 39.–)

100% Nebbiolo

Die Trauben stammen ausschliesslich aus der Gemeinde Serralunga und werden **mit der gleichen Sorgfalt wie die Lagenweine gekeltert.** Mittleres Granatrot. Eleganter, jugendlicher Auftakt. Aromen von dunklen, reifen Pflaumen, wilden Himbeeren und roten Kirschen. Dazu Anklänge von frischem Kaffee, Leder, getrockneten Tabakblättern, frischen Kräutern und einer dezenten, steinigen Mineralität. **Am Gaumen sehr harmonisch, druckvoll mit elegantem Trinkfluss und Schmelz.** Gut stützende, reife Säure begleitet die Aromen bestens. Wieder viel rote Frucht mit einem Hauch Pflaumen, getrockneten Feigen, Lakritze, dazu Mocca und erdige Mineralität. Der Serralunga endet **kräftig, elegant und komplex.**



72.–

Hoch begehrt unter Winzern und Barolo-Liebhabern.

**2016 Barolo Vigna Rionda
DOCG Barolo**

20/20 • 2023 bis 2050 • Art. 251032
75cl **CHF 72.–** (statt CHF 79.–)
100% Nebbiolo

Dichtes Rubingranat. Komplexe Aromatik von roten Kirschen, frischen Pflaumen, reifen Erdbeeren, wilden Himbeeren sowie Lakritze und Teer. Leichte Anflüge von Vanille, gepaart mit süßem Tabak, Sandelholz, balsamischen Anklängen und erdiger Mineralität. **Am Gaumen die perfekte Harmonie** mit festen, reifen Tanninen, sensationeller Struktur und gut integrierter Säure, die die Aromen bestens unterstützt. Alles wirkt noch jugendlich und etwas verschlossen, aber das immense Potenzial ist klar erkennbar. Kirschen, Himbeeren, tolle Mineralität und schöne Anklänge von Lakritze, Teer, subtilen Rauchnoten und frischen Feigen. Endet sehr anhaltend, harmonisch, komplex mit grandioser Länge und markant mineralischem Finish. **Die Lage Vigna Rionda ist ein Cru par excellence!**



39.60

Pure Finesse.

**2016 Barolo Margheria
DOCG Barolo**

19+/20 • 2022 bis 2048 • Art. 251033
75cl **CHF 39.60** (statt CHF 44.–)
100% Nebbiolo

Dichtes Rubin mit granatroten Reflexen. Jugendliche, momentan noch etwas verschlossene Barolo-Nase. Aromen von wilden Rosen, Lakritze, Feigen und roten Kirschen. Anflüge von Leder, Tabak, balsamischen Noten und leichten Teernoten, gepaart mit Kräutern wie getrockneter Salbei und Rosmarin. Wirkt sehr komplex und harmonisch. Tolle Mineralität erinnert an schwarzen Trüffel. Am Gaumen sehr kräftig mit feinkörnigen Tanninen und gut stützender Säure. Reife, dunkle und rote Früchte, Waldbeeren sowie Lakritze und Rosen. **Sehr elegant mit fantastischer Struktur und beeindruckender Harmonie.** Der Margheria endet langanhaltend mit Schmelz und Finesse.



22.50

Wunderbarer Trinkfluss.

**2018 Langhe Nebbiolo
DOC Langhe**

18/20 • 2020 bis 2032 • Art. 251034
75cl **CHF 22.50** (statt CHF 25.–)
100% Nebbiolo

Mittleres Rubingranat. Offene, fruchtige Nase von reifen Kirschen, roten Johannisbeeren, reifen Waldbeeren und einem Hauch von dunklen Pflaumen. Dazu dunkle Rosenblüten, dezente Noten nach Teer, Lakritze, Schwarztee, mediterrane Kräuter mit mineralischen Anklängen erinnern an feuchte Erde. **Am Gaumen frische Frucht mit gut stützender Säure.** Rotfruchtig mit würzig-mineralischen Noten. Der Nebbiolo wirkt straff mit wunderbarem Trinkfluss, endet harmonisch, mittelkräftig mit saftigen, reifen Tanninen.



14.50

Die kleine Fruchtbombe.

2018 Dolcetto d'Alba DOC

17+/20 • 2020 bis 2030 • Art. 248952
75cl **CHF 14.50** (statt CHF 16.–)
100% Dolcetto

Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. **Fruchtig-kühler Dolcetto-Auftakt.** Aromen von roten Früchten und Beeren, Weichselkirschen, Hagebutten und Himbeeren, gepaart mit floralen Noten von Veilchen. Wirkt sehr frisch und lebendig. Am Gaumen fruchtbetont mit guter Säure und mittleren Tanninen. **Die Frucht kommt voll zur Geltung, frische rote Kirschen und Himbeeren** mit leichten floralen Anklängen. Der Dolcetto endet mittelkräftig und fruchtbetont.

Gianni Doglia

Moscato d'Asti der Extraklasse.

NATURNAH



14.50

Auch als
Magnum
erhältlich

Perlendes Vergnügen.

2019 Moscato d'Asti DOCG

17/20 • 2020 bis 2022

75cl CHF 14.50 (statt CHF 16.–)

Art. 250239

2018: 150cl CHF 32.– (statt CHF 37.–)

Art. 248609

100% Moscato bianco

Helles Zitronengelb. Wunderbar fruchtiger Auftakt. Aromen von frischem Pfirsich, Aprikose, Ananas, grünem Apfel, unterlegt von Noten nach weissen Rosen und Jasmin. Frischer geht es kaum. **Am Gaumen mit einer fantastischen Perlage**, wieder diese fruchtig-floralen Aromen, dazu leichte Noten nach Minze und Salbei. Da kommt Lebensfreude auf, man trinkt ihn so gerne ohne nachzudenken. Und das Erstaunliche: Er wartet **im Finish mit bezaubernder Länge und unerreichter Frische** auf.



19.80

Moscato d'Asti der Extraklasse, einer der besten seiner Art.

2018 Moscato d'Asti DOCG

Casa di Bianca

18+/20 • 2020 bis 2022

75cl CHF 19.80 (statt CHF 22.–)

Art. 250196

100% Moscato bianco

Zarte Aromen nach weissen Steinfrüchten, frischen Zitronen und exotischen Noten. Feine Perlage, saftiger Gaumen mit harmonischer Süsse. **Enorm tiefer Alkoholgehalt von nur 5 Vol.% macht diesen Wein äusserst bekömmlich.** Frische, fruchtbetonte Noten nehmen den Gaumen voll ein. Leichter und fruchtiger Abgang, mit dezenten Noten von blühendem Salbei und Thymian. Ein Moscato d'Asti der Extraklasse. **Zu frischem Ziegenkäse oder fruchtigen Desserts eine grossartige Kombination.** Am besten aus dem Kühlschrank mit 6°C geniessen.

Francesco Rinaldi

Traditionalist mit Top-Lagen.

Das Weingut liegt auf dem **Can-nubi-Hügel, der wohl berühmtesten Lage in der ganzen Langhe**, sozusagen der Richebourg des Piemonts. Schon seit 1870 wird hier von der Familie Rinaldi Wein gekeltert. Wir sind fast etwas ehrfürchtig vor der Tradition und der langen Geschichte, die den Weinbau und die Familie Rinaldi unzertrennbar machen. Wir werden freundlich von Paola Rinaldi empfangen, die das Weingut mit ihrer Schwester Piera in der heutigen Zeit – immer noch der Tradition verbunden – auf beeindruckende Weise führt. Es ist ein stattliches Landhaus, bescheiden und zurückhaltend eingerichtet. **Man könnte meinen, es sehe hier schon seit 100 Jahren so aus.**

Paola führt uns in den Keller, wo die grossen Fässer stehen (bis zu 5000 Liter!). Man fühlt sich in eine andere Zeit versetzt, das alte Gemäuer, die imposanten Kellerdecken, eine hohe Feuchtigkeit, die das natürliche Klima schafft, in dem die Weine still heranreifen können.

Die verkosteten Baroli des Jahrgangs 2016 sind würdige Vertreter ihrer Identität und Herkunft. Feinfruchtig, duftend und elegant zeigen sie sich in ihrer Jugend. Ein Jahrgang für Fans des Nebbiolo, dieser einzigartigen Traube, die zu den ganz edlen Sorten der Welt gehört. Die Weine gehören zu den besten unserer ganzen Reise durchs Piemont.

Wir verlassen die Rinaldis mit grösstem Respekt und sind tief beeindruckt von der kompromisslosen Arbeit, Weine zu keltern, die ihre Heimat, ja sogar ihre Lage bestens wiedergeben.



– Piera Rinaldi –

54.–

Erstmals mit 20/20 ausgezeichnet!

2016 Barolo Brunate

DOCG Barolo

20/20 • 2023 bis 2050 • Art. 251036

75cl CHF 54.– (statt CHF 60.–)

100% Nebbiolo

Die 20/20 sind hoch verdient, denn **was hier in 10-20 Jahren heranreifen wird, können wir nur erahnen.** Die Lage Brunate liegt zwischen Barolo und La Morra und bringt einige der charaktvollsten Baroli hervor. Helles Granatrot. Er bleibt sehr traditionell, sehr verschlossen, subtile Noten nach dunklen Rosen, Veilchen, Lakritz, roten Kirschen und wilden Himbeeren. Mineralisch geprägter Gaumen, erinnert an Sand und Quarz. **Am Gaumen straff und harmonisch.** Rotfruchtig, elegant und druckvoll mit toller Säure und seidigen Tanninen.

Francesco Rinaldi



– Paola Rinaldi –



17.90

Ehrlicher, harmonischer Barbera.

2017 Barbera d'Alba

17/20 • 2020 bis 2026 • Art. 248831

75cl **CHF 17.90** (statt CHF 20.–)

100% Nebbiolo

Im Auftakt schwarze Kirschen, dann Viola, florale Aromen und schwarze Beerenfrucht halten sich die Balance.

Im Gaumen sehr direkter, geradliniger Wein, etwas Mineralität, steht ihm gut, füllt den Gaumen und wird sich im Verlaufe des Jahres schön harmonisch abrunden.



44.–

**Traditioneller Barolo
voller Finessen und Eleganz.**

2016 Barolo

DOCG Barolo

19/20 • 2020 bis 2042 • Art. 251037

75cl **CHF 44.–** (statt CHF 48.–)

100% Nebbiolo

Helles Granatrot. Subtile florale Noten, feinfruchtiger Auftakt. Schöner traditioneller Stil, der keine Wünsche offenlässt. Ganz dezente und feine rotfruchtige Aromen, gepaart mit Veilchen und dunklen Rosen.

Keine Röstaromen, keine Vanillenoten, da die Weine von Rinaldi in sehr grossen Fässern ausgebaut werden. Leichtfüssiger, eleganter Gaumen für einen Barolo, trotzdem mit enormer Länge und Druck. Wieder rote Beeren und rote Steinfrüchte. Seidiges Tannin mit perfekt verwobener Säure. Unaufdringlich, verspielt, mit enormem Trinkfluss.



22.50

Absolut betörender Nebbiolo.

2018 Langhe Nebbiolo

DOC Langhe

18+/20 • 2020 bis 2033 • Art. 251038

75cl **CHF 22.50** (statt CHF 25.–)

100% Nebbiolo

Helles Rubingranat. Erfrischende Nase von Weichseln, roten Johannisbeeren, reifen Waldbeeren und einem Hauch dunklen Pflaumen. **Einladend und sehr elegant!** Dazu wilde Rosenblüten, subtile Noten nach Mocca, Lakritze, Schwarzte, mediterrane Kräuter mit mineralischen Anklängen. Am Gaumen frische Frucht mit gut stützender Säure. Rotfruchtig mit würzig-mineralischen Anklängen. **Der Nebbiolo wirkt straff mit wunderbarem Trinkfluss**, endet harmonisch, mittelkräftig, mit saftigen, reifen Tanninen.



– Sicht auf die Lage «Brunate» –



57.60

Grosser Barolo zum Einlagern.

2016 Barolo Cannubi
DOCG Barolo

20/20 • 2023 bis 2050

Art. 251039

75cl **CHF 57.60** (statt CHF 64.–)

100% Nebbiolo

Cannubi ist die wohl berühmteste Lage im Piemont. Für den Nebbiolo ein perfektes Terroir mit einem hohen Anteil an Sand. Hier gilt dasselbe wie für den Brunate: momentan ebenfalls verschlossen, zeigt sich kaum. Dezent Noten nach roten Früchten und Beeren, rauchig, kräuterig und hoch mineralisch. Saftiger, straffer Gaumen. Wunderschöne, harmonische Tannine, tolle Struktur und bestens stützende Säure. Unendlich lang im Abgang mit markanter organischer Mineralität. **Auch dieser Cannubi wird in 10–20 Jahren zur Hochform auflaufen.**



54.–

Grosse Lage, grosser Barolo.

2015 Barolo Brunate
DOCG Barolo

19/20 • 2021 bis 2043 • Art. 248834

75cl **CHF 54.–** (statt CHF 60.–)

150cl **CHF 125.–** • Art. 250126

37.5cl **CHF 32.–** • Art. 250128

100% Nebbiolo

Die Lage Brunate liegt zwischen Barolo und La Morra und bringt mit von den besten Baroli hervor. Helles Rubingranat. Traditioneller, eleganter Auftakt. Komplexe Aromen nach roten Kirschen und Himbeeren, dunklen Rosen, Veilchen, Teer, unterlegt von Leder, Tabak und mediterranen Kräutern. Eleganter, seidiger Gaumen, berauschende, tiefe Frucht. Wirkt sehr edel und harmonisch. **Grandiose Struktur mit milder Säure und feinkörnigen Tanninen.** Der Brunate endet lang und komplex mit viel Schmelz und subtilen mineralischen Noten.

Die Langhe: Weinregion der Superlative.

«Unsere» Lagen in der DOCG Barolo.

Die DOCG Barolo erstreckt sich über 11 Gemeinden und ist die italienische Antwort auf die Côte d'Or mit ihren Hunderten von Lagen. Nicht nur Barolo, sondern die ganze Langhe ist sehr zerstückelt, und in praktisch allen Appellationen wurden die sogenannten Menzioni Geografische Aggiuntive MGA eingeführt. **Die Lagen dürfen offiziell auf der Flasche genannt werden.** Somit wächst die Zahl an Einzellagen-Füllungen stetig an.

Der Boden in der DOCG Barolo besteht hauptsächlich aus Sand oder kalkhaltigem Mergel. Die Langhe-Böden sind geprägt durch maritimen Ursprung sowie durch Sedimentschichten (Sandstein, Ton), die in der Zeit entstanden sind, als das Gebiet durch tektonische Bewegungen angehoben wurde. Die Bodenart der westlich gelegenen Hänge zwischen Barolo und La Morra wird als Tortonium, die im Osten liegenden Gebiete bei Monforte, Castiglione Falletto und Serralunga d'Alba als Helvetium bezeichnet. Die Böden sind sehr waserdurchlässig und zwingen die Reben, tief zu wurzeln. **Grundsätzlich kann man die Weine von La Morra und Barolo, mit eher sandigen Böden, als eher duftend und subtil bezeichnen. Hingegen sind die im Osten gelegenen Orte eher für strukturierte und lagerfähige Weine bekannt.**

Das Klima ist gemässigt kontinental. Im Süden liegen die ligurischen Alpen und im Norden die Grenze zur Schweiz mit den höchsten Bergen Europas. So kann es sehr verschiedene Wetterlagen geben, die von den Winzern alles abverlangen.

Jahrgang 2016

Die Winzer zeigen sich äusserst zufrieden. Der Verlauf war ähnlich wie 2015, jedoch gab es weniger Hitze. Die optimale Blüte ohne Probleme führte zu tollen Mengen an den Reben und der vegetative Verlauf war mehr als zufriedenstellend. Ein sonniger Herbst mit kühlen Nächten sorgte für optimale Reife und Fruchtentwicklung. Nicht nur von der Qualität wird geschwärmt, auch die Menge stimmt in diesem Jahr.

Die einzelnen Lagen in unserem Sortiment:

Verduno

Monvigliero

Im Norden der Appellation, jedoch mit einem eher wärmeren Klima. Die Südwestausrichtung und die frischen Winde begünstigen diesen Cru massgebend. Fratelli Alessandria besitzen hier im oberen Teil ein wertvolles Terroir.

San Lorenzo

Gleich neben Monvigliero gelegen, etwas mehr nördlich ausgerichtet. Bringt sehr elegante Weine hervor. Der San Lorenzo von Fratelli Alessandria überzeugt auf der ganzen Linie.

Barolo

Brunate

Diese berühmte Lage teilen sich die Gemeinden La Morra und Barolo. Im Norden vom Ort Barolo gelegen und eher früher reifend als die umliegenden Lagen. Bringt zugängliche, duftende und subtile Baroli hervor.

Cannubi

Eine Lage, die unterschiedlicher nicht sein könnte. Ihre meridionale Ausrichtung und ihre längliche Form mit verschiedenen Sublagen bringen sehr verschiedene Weine hervor. Der hohe Anteil an Sand ist ideal für unglaublich komplexe und feinfruchtige Weine.

La Morra

Rocche dell' Annunziata

Einer der besten Cru überhaupt mit einer perfekten Süd-West-Ausrichtung. Zum Teil einem Amphitheater gleich schlängelt er sich dem Hügel entlang. Hier entstehen einige der grössten Baroli überhaupt. Unser Shooting-Star Trediberri keltert hier Weine von Weltklasse.

Monforte d'Alba

Gramolere

Gleich neben Santo Stefano di Perno, südöstlich exponiert, entstehen hier kräftige und kernige Baroli. Der Gramolere von Alessandria zeigt eindrücklich die Differenz von Verduno und Monforte auf.

Serralunga d'Alba

Margheria & Marenc

Liegen gleich nebeneinander mit einer traumhaften Exposition Richtung Süden. In Serralunga werden kräftige und langlebige Weine erzeugt. Sie überzeugen oft mit einem sehr klassischen Stil. Die Weine von Luigi Pira strahlen nur so vor Eleganz.



Vigna Rionda

Eine der begehrtesten Lagen im ganzen Piemont. Eine Top-Süd-Ausrichtung mit einzigartigem Mikroklima erlaubt es, finesse-reiche und grosse Baroli zu keltern. Pira besitzt hier den unteren südwestlichen Abschnitt.

Prapò

Südöstliche Richtung, gleich neben Ceretta gelegen. Bringt Baroli mit einer konzentrierten Frucht hervor. Die jungen Reben von Scavino überzeugen schon jetzt.

Castiglione Falletto

Fiasco

Eine absolute Top-Lage im ganzen Piemont. Gleich neben Villero gelegen und südlich exponiert. Scavino füllt hier den Bric del Fiasco separat ab. Eine bevorzugte Sublage innerhalb vom Cru Fiasco.

«Unsere Lagen» in der DOCG Barbaresco.

Das Barbaresco ist klimatisch dem Barolo sehr ähnlich. Klimatisch wird es auch als «kontinental gemässigt» bezeichnet, es ist vielleicht etwas wärmer und die Hügel sind nicht so hoch wie im Barolo. Die Ernte beginnt darum normalerweise etwas früher. Die Böden unterscheiden sich leicht, der Anteil an Kalk ist höher.

Jahrgang 2016

Wie im Barolo ist man äusserst zufrieden mit dem Resultat. Die Reife war perfekt und die Weine weisen ein beachtliches Potenzial auf. Es werden wohl einige Riserva entstehen. Wir sind gespannt, was in einigen Jahren auf den Markt kommen wird.

Jahrgang 2017

Einer dieser Jahrgänge, die den Winzern arg zu schaffen machten. Frost im Frühling verursachte eine kleine Ernte und die enorme Hitze im Sommer sorgte vielerorts für Trockenstress. Die Ernte war entsprechend früh. Man musste sehr sorgfältig selektionieren, um die Qualität hoch zu halten.

Jahrgang 2018

Starke Regenfälle im Frühling führten zu einem hohen Pilzdruck, die Blüte verlief nicht optimal. Danach hingegen wurde es wunderschön mit harmonischen Temperaturen. Der Herbst war herrlich mit kühlen Nächten, es konnten reife Trauben geerntet werden. 2018 ist ein eher eleganter, subtiler Jahrgang.

Neive

Basarin

Eine für Barbaresco hohe Lage an der Grenze zu Treiso. Bringt würzige und dunkelfruchtige Weine hervor. Sottimano keltert einen Cru aus bis zu 60-jährigen Reben.

Currà & Cotta

An der Grenze zu Barbaresco gelegen. Bringt Weine mit der Fülle von Barbaresco und den feinen Tanninen von Neive hervor. Sottimano bringt seinen Currà immer ein Jahr später auf den Markt.

Fausoni

Nur einen Steinwurf ausserhalb vom Ortskern Neive gelegen. Typischer Vertreter des Neive-Stils. Elegant mit feinkörnigen Tanninen.

Treiso

Pajoré

Mit einem hohen Anteil an Kalk im Boden entstehen hier Weine mit einer gewissen Kühle und Strenge. Sottimano bewirtschaftet hier über 70-jährige Reben.

Paolo Scavino

Barolo-Klassiker vom Allerfeinsten.

Das Weingut Paolo Scavino wurde 1921 gegründet und wird nun in der 4. Generation geführt. Es gehört zu den wichtigsten Betrieben in der Zone und mit 30 Hektaren Rebland zu den grössten Landbesitzern in der DOCG Barolo. 20 verschiedene Cru werden entweder zu Barolo DOCG verarbeitet oder als Einzellage in die Flasche gebracht. Durch diese enorme Vielfalt an verschiedenen Lagen werden Gewächse erzeugt, die **ihren eigenständigen Charakter und die Vorzüge der einzelnen Mikroklimas bestens zum Ausdruck bringen.**

Wir werden von Elisa Scavino auf dem imposanten Weingut in Castiglione Falletto empfangen. Sie ist die Tochter von Enrico, der 1951 als 10-jähriger Bub mit der Arbeit auf diesem historischen Weingut begann. Die Dimensionen hier sind gigantisch, der Keller ist riesig. Wir staunen nur noch: Im Fasskeller stehen doch tatsächlich **25 Stockinger Fässer** vom berühmten Küfer aus Österreich! **Das ist der absolute Qualitätswahnsinn, denn diese Schmuckstücke gelten für den Ausbau im grossen Holz weltweit als das Nonplusultra.**

73.50

Mit sagenhafter Länge.

2016 Carobric
DOCG Barolo

19/20 • 2021 bis 2042 • Art. 251042
75cl CHF 73.50 • 100% Nebbiolo

Rubin mit granatroten Reflexen. Dezente Aromen nach Rosenblättern, Teer und schwarzem Pfeffer, dazu fruchtbetonte Noten nach Himbeeren und roten Kirschen. Leichter Anflug von Mineralität. Straff am Gaumen mit festen, feinkörnigen Tanninen, rotfruchtiger Auftritt mit schöner, mineralischer Note. **Voller Körper, harmonisch und edel.** Wirkt noch jugendlich und kompakt. Kräftiger, fruchtbetonter Abgang mit toller Länge.



– Enrico Scavino –

Elisa gibt uns verschiedene Proben aus diesen Fässern. Es ist der Barolo mit Jahrgang 2019, der im Piemont als ganz gross gilt. Begeisterung kommt auf, die Weine zeigen sich komplex und sehr typisch. Da freuen wir uns doch schon auf 2023, wenn die Baroli 2019 von Scavino auf den Markt kommen.

Jetzt aber zu den verfügbaren 2016ern, die im Degustationsraum geöffnet auf uns warten. **Nachdem wir alle Lagen probiert haben, sind wir uns einig: Hier ist 2016 etwas ganz Aussergewöhnliches entstanden.** Ein echter Nebbiolo-Jahrgang, elegant, strukturiert, langlebig mit Finesse und sehr sortentypisch. Die Weine zeigen sich von der besten Seite, eigenständig mit viel Charakter. **Der Jahrgang 2016 verdient zweifellos das Prädikat «ganz gross».** **An alle Barolo-Fans: Hier wartet ein Jahrgang auf Sie, den sie nicht verpassen dürfen.**

91.–

Vollendeter Barolo-Genuss.

2016 Bric del Fiasc

DOCG Barolo

20/20 • 2023 bis 2049 • Art. 250762

75cl CHF 91.– • 100% Nebbiolo

Helles Granat mit rubinroten Reflexen. Komplexer, gehaltvoller Auftritt. Harmonisch und vielschichtig. Subtile, tiefe Aromen nach Lakritze, Rosenblättern und orientalischen Gewürzen. **Nach Belüftung legt er richtig los.** Fruchttige Noten nach reifen Pflaumen und Erdbeeren, gepaart mit einer steinigen Mineralität. **Am Gaumen setzt sich dieses Feuerwerk fort, balsamisch und seidig legt sich der Wein auf die Zunge.** Druckvoll und harmonisch, mit einer noblen Eleganz. Köstliche, hohe Extraktösse! Wieder Lakritze und Rosen, rote Beerenfrucht mit einem Hauch Minze. Endet sehr lang mit beeindruckender mineralischer Note.



– La famiglia Scavino –

Von diesem Cru sind nur wenige Flaschen verfügbar. Die Familie Scavino verliert ihre gepachteten Reben im Cannubi-Hügel. Darum wird ein Teil der Flaschen auf dem Weingut zur weiteren Lagerung zurückbehalten.

73.50

Lagen-Barolo für Einsteiger.

2016 Prapò
DOCG Barolo

19/20 • 2021 bis 2041 • Art. 250764
75cl CHF 73.50 • 100% Nebbiolo

Aus jungen Reben in einer Top-Lage aus Serralunga, **zeigt das ganze Nebbiolo-Spektrum faszinierend auf.** Sattes Rubingranat. Tieffruchtiger Auftakt. Wunderbare Aromen von süßer, dunkler Frucht, gepaart mit frischen Himbeeren und balsamisch-würzigen Noten nach mediterranen Kräutern und Nelken. Leicht florale Noten, untermalt von organisch-erdiger Mineralität. Zeigt sich sehr zugänglich. **Am Gaumen eine Fruchtexplosion von wilden Beeren und Pflaumen, gepaart mit balsamischen Noten.** Weiche Tannine mit reifer Säure unterstützen die Frucht perfekt. Der Prapò endet harmonisch, elegant und kräftig.

73.50

Grosses, harmonisches
Trinkerlebnis.

2016 Barolo Monvigliero
DOCG Barolo

19+/20 • 2023 bis 2048 • Art. 251040
75cl CHF 73.50 • 100% Nebbiolo

Mittleres Rubingranat. Komplexer Auftakt, der an wilde Erdbeeren, Sauerkirschen und Johannisbeeren erinnert, gepaart mit getrockneten Feigen und Kräutern. Erdige Mineralität, untermalt von würzigen Aromen. Subtile Minze-Aromen verleihen ihm eine wohltuende, balsamische Frische. Legt sich straff und seidig an den Gaumen. Mit feinkörnigen Tanninen wird er zu einem harmonischen Trinkerlebnis. **Das Finale ist druckvoll, kräftig und langanhaltend,** begleitet von einer dezenten mineralischen Note.



91.–

20/20 für den Cannubi!

2016 Barolo Cannubi
DOCG Barolo

20/20 • 2023 bis 2050 • Art. 251041
75cl CHF 91.– • 100% Nebbiolo

Mittleres Rubingranat. Komplexes, tiefgründiges Bouquet. **Grandios verwobene Aromen** nach wilden Himbeeren, roten Kirschen und mediterranen Kräutern, duftenden Rosen, Tee und dezenten Noten nach Lakritze mit subtilen rauchigen Anklängen. **Harmonisch und komplex am Gaumen.** Saftig mit seidigen Tanninen, von einer perfekten Säure getragen. Eleganter, spannungsvoller Gaumenfluss, persistent und druckvoll. Langes Finale mit raffinierter Eleganz, hoher Struktur und mineralischen, erdigen Noten. **Eindrucksvoller Barolo voller Eleganz und Harmonie.**

Fratelli Alessandria

Kompromisslose Qualität seit 1870.

Verduno ist die nördlichste Gemeinde der DOCG Barolo. Wir besuchen hier die alteingesessene Kellerei Fratelli Alessandria, eine Adresse für ungebrochene Liebe zum Weinbau und dem kulturellen und familiären Erbe. Hier ist ein Ort der Ruhe, alles wirkt sehr sanft und bescheiden.

Wunderschöne grosse Fässer aus slowenischer Eiche stehen in einem der ältesten Keller des ganzen Anbaugebiets. Hier reifen die raren Gewächse mindestens drei Jahre. Vom Gesetz sind 18 Monate im Fass gefordert, bei den Alessandrias dauert es etwas länger. Die **Einzellagen Monvigliero, San Lorenzo und Gramolere** werden separat ausgebaut, damit der Lagencharakter zur vollen Ausprägung gelangt.

Natürlich wird spontan vergoren und die Maischestandzeit kann bis zu 60 Tagen dauern. Es wird weder geschönt noch filtriert. Durch diese Einfachheit der Herstellung und der akribischen Arbeit im Rebberg entstehen hier **Weine von Weltklasse.**

Bei der Degustation zeigen die Weine ihre wahre Grösse, auch die einfacheren Gewächse haben eine starke Identität und überzeugen mit Frische und Harmonie. **Die Baroli sind schlichtweg aussergewöhnlich und suchen ihresgleichen.** Ich würde fast behaupten, diese Stilistik – stark von Eleganz und Charakter geprägt – ist einzigartig im Piemont. Auch hier gehört der Jahrgang **2016 zu den besten überhaupt. Wir haben alle drei Lagenweine mit 20/20 ausgezeichnet.** Denn sie bestechen durch eine absolute Harmonie und Klasse, die nur in wenigen Jahrgängen anzutreffen sind.



Zu unserer grossen Freude durften wir auch den **Pelaverga** verkosten, eine **autochthone Sorte aus Verduno**. Es gibt nur noch wenige Hektaren von diesem köstlichen Gewächs. Er hat uns restlos überzeugt, **zum Glück bekommen wir davon einige Flaschen.**

Der Besuch bei Fratelli Alessandria war ein Highlight. **Wir freuen uns extrem auf die Weine!** Auch wenn die Mengen eher bescheiden sind, möchten wir sie Ihnen nicht vorenthalten.

66.–

Ein Gigant!

2016 Gramolere

DOCG Barolo

20/20 • 2023 bis 2050

75cl CHF 66.– • Art. 251043

100% Nebbiolo

Mittleres Rubingranat. Verschlossener, tief-fruchtiger Auftakt. Aromen von roten Beeren, Lakritze, getrockneten Feigen, schwarzen und roten Kirschen. Subtile Noten von Leder, süsssem Tabak, balsamische Anklänge von Minze, Salbei und Thymian. Dezent Mineralität. **Am Gaumen sehr harmonisch, elegant und komplex** mit feinkörnigen Tanninen und gut stützender Säure. Die Aromen bestätigen sich, vor allem dunkle und rote Früchte sowie Lakritze und Rosen. Der Gramolere endet sehr anhaltend, **elegant und kräftig mit Schmelz und Finesse.**



60.-

Barolo-Aristokrat der Extraklasse.

2016 San Lorenzo di Verduno DOCG Barolo

20/20 • 2023 bis 2051
75cl CHF 60.- • Art. 251044
100% Nebbiolo

Ein würdiger Vertreter des Verduno-Stils, der hohe Eleganz mit unbändiger Kraft vereint. Mittleres Rubingranat. Eleganter, hochkomplexer Auftakt. Dezent aromatisch von dunklen Steinfrüchten, etwas Himbeeren, getrocknete Feigen, dunkle Rosen, gepaart mit Lakritze, frischem Tee und organischer Mineralität, die an schwarzen Trüffel erinnert. **Atemberaubender Gaumen, finessenreich, tief, komplex und absolut edel.** Feinkörnige, seidige Tannine, superbe Säure, hoher Extrakt, gepaart mit genialer Struktur und starkem Charakter. Wieder dunkle und rote Früchte, Lakritze und leicht floral. Markante Mineralität, harmonisch und nobel. Der San Lorenzo endet lang und kräftig mit tieffruchtigen Noten im Finish.



78.-

Wow, was für eine Offenbarung!

2016 Barolo Monvigliero DOCG

20/20 • 2023 bis 2050
75cl CHF 78.- • Art. 251045
100% Nebbiolo

Mittleres Rubingranat. Komplexe, verschlossene Aromatik. Duftet subtil nach Trockenfrüchten wie Datteln und Feigen, dazu rote Kirschen und reife Himbeeren, gepaart mit Lakritze, würzigen Noten und dunklen Rosen. Begleitet von etwas sandiger Mineralität. Am Gaumen jugendlich mit Massen von feinkörnigen Tanninen, wirkt nie opulent oder fett. **Im Gegenteil, sehr elegant, harmonisch, mit viel Finesse und tiefer Frucht.** Wieder Rosen und Lakritze mit Weichseln und einem Hauch frischen Pflaumen. Der Monvigliero endet langanhaltend, sehr kräftig mit markant mineralischem Finish. **Ein Meisterwerk!**

Fratelli Alessandria



– La Famiglia: Alessandro, Vittore, Flavia und Gian-Battista –



26.–

Cooler Blend auf tollem Niveau.

**2017 Rossoluna
DOC Langhe**

17+/20 • 2020 bis 2029 • Art. 251047
75cl **CHF 26.–** (statt CHF 29.–)
Barbera, Nebbiolo, Freisa; Ausbau 14 Mt.
in gebrauchten 500-Liter-Tonneaux.

Sattes Rubinviolett. Charmante, frucht-
betonte Nase. Aromen von wilden
Himbeeren, einem Hauch Cassis und
Kirschen. Leichte Anflüge von Mocca,
Tabak und Lakritze. Wirkt sehr frisch
und jugendlich. **Am Gaumen die pure
Frucht**, wieder rote Früchte und Beeren
mit leichten Noten von Leder und
Mocca. Sanfte, weiche Tannine mit gut
integrierter Säure, macht richtig Spass!
Ein wirklich gelungener Blend von einhei-
mischen Trauben, **den man jeden Tag
geniessen kann**. Er endet mittelkräftig
mit fruchtigem Abgang.



39.–

Barolo in seiner reinsten Form.

**2016 Barolo
DOCG Barolo**

19/20 • 2020 bis 2045
75cl **CHF 39.–** • Art. 251046
100% Nebbiolo

Leuchtendes Rubinrot. Traditioneller
Auftakt. Aromen von roten und
schwarzen Steinfrüchten, reifen
Himbeeren und Weichseln. Dezent
Noten von Pfeffer, Lakritze und
leichten floralen Noten nach wilden
Blüten. Leicht steinige Mineralität.

**Am Gaumen mittelkräftig, hohe
Struktur mit elegantem Trink-
fluss.** Seidige, reife Tannine mit gut
verwobener Säure. Wieder rote
Früchte mit Waldbeeren und guter
mineralischer Würze. Der Barolo
endet anhaltend mit subtiler Mine-
ralität und fruchtigem Finale.



22.50

Autochthone Rarität aus dem Piemont.

**2019 Pelaverga
Verduno Pelaverga DOC**

17/20 • 2020 bis 2027 • Art. 251048
75cl **CHF 22.50** (statt CHF 25.–)
100% Pelaverga di Verduno

**Pelaverga ist eine alte autochthone
Sorte aus dem Piemont** und wird vor
allem in den DOC Colline Saluzzesi, Collina
Torinese und in Verduno angebaut. Sie ge-
riert leider in Vergessenheit, **nur noch we-
nige Produzenten kümmern sich um
Anbau und Verarbeitung.**

Transparentes Rubinrot. Frischer, rotfrucht-
iger Auftakt. Verspielte Aromen von Weich-
seln, frischen Himbeeren, Walderdbeeren,
gepaart mit subtilen Noten nach Lakritze
und mediterranen Kräutern. Dezent
Mineralität, erinnert an nassen Granit. Frischer,
leichtfüssiger Gaumen, zupackende Säure
unterstützt die fruchtigen Aromen bestens.
Wunderbar weiche Tannine, toller Schmelz
und grandioser Trinkfluss. Der Pelaverga
endet mittelkräftig mit mineralischem Finish.
**Im Sommer mit 14C° geniessen, sogar
zu Fisch vom Grill ein Hochgenuss.**

Andrea Sottimano

Der Burgunder-Fan aus dem Piemont.

NATURNAH

Nach der herzlichen Begrüssung von Andrea und seinem Team unterhalten wir uns überaus lebhaft, voller Energie und Leidenschaft. Dabei fällt uns auf, dass Andrea ein grosser Pinot-Noir-Liebhaber ist. So sind wir nicht erstaunt, dass er alle seine Nebbiolos in gebrauchten französischen Barriques ausbaut. Dadurch bringt er Weine in die Flasche, die eine Ausnahme bilden in Barbaresco. **Seine Weine sind der Heimat verpflichtet, brillieren jedoch mit der Eleganz und Tiefe von Burgundern.**

Auf dem Weingut von Andrea stehen die 2017er zur Degustation bereit. (Ausser dem Currà, der erst zwei Jahre später in den Handel gelangt. Von ihm verkosten wir den grossartigen 2015er). 2017 war ein herausforderndes Jahr mit hohen Ertragseinbussen. Andrea ist es aber mit enormem Einsatz im Weinberg gelungen, seine Crus zu füllen. **Doch die Mengen sind leider sehr bescheiden.**

Im Keller stehen die Barriques von namhaften Küfern aus dem Burgund. Es gibt hier keine Geheimnisse: Nach der alkoholischen Gärung wandern die Weine in die Fässer und werden nach ca. 22 Monaten ungeschönt und ungefiltert in die Flaschen gefüllt.

Liebe Kundinnen und Kunden, lassen Sie sich auf die Weine von Andrea ein. Natürlich brauchen sie einige Jahre Zeit, um ihr volles Potenzial zu entfalten. **Freuen Sie sich mit uns auf die Weine von Sottimano. Sie werden von der Klasse dieser raren Gewächse begeistert sein.**



– La famiglia Sottimano –



67.50

Herrlich saftiger Barbaresco von Einzellage.

2017 Pajoré

Barbaresco DOCG

18+/20 • 2021 bis 2037 • Art. 251049

75cl CHF 67.50 (statt CHF 75.-)

100% Nebbiolo; aus dem Cru Pajoré in Treiso, aus 60- bis 70-jährigen Reben, Ertrag 35 hl/ha. Ausbau 22 Monate in gebrauchten französischen Barriques.

Nur 5000 Flaschen produziert.

Rubin mit granatroten Reflexen. Aromen von dunklen Rosen, Walderdbeeren und dunklen Kirschen sowie Lakritze, gepaart mit Tabak und Sandelholz. Markante Mineralität erinnert an nassen Granit. **Die Barrique ist nie spürbar, unterstützt den Wein aber bestens.** Am Gaumen feinkörnige Tannine, seidiger Gaumenfluss mit Druck und mittlerer Länge. Die Aromen kommen voll zu Geltung, Anklänge von Rosen und wilden Beeren, Kräutern mit etwas Lakritze und leichten Rauchnoten.



67.50

Einzellage voller Finessen.

2017 Barbaresco DOCG Cottà
18+/20 • 2021 bis 2035
75cl CHF 67.50 (statt CHF 75.-)
Art. 251050
100% Nebbiolo; aus dem Cru Cottà in der Gemeinde Neive, 50- bis 70-jährige Reben, 40hl/ha Ertrag, **nur 4800 Flaschen produziert.** Ausbau 22 Monate in gebrauchten französischen Barriques.

Rubin mit granatroten Reflexen. Zugängliche Aromen von Rosen, Lakritze, schwarzen und roten Beeren. Anflüge von Leder, Tabak, balsamische Anklänge und leichte Teernoten, gepaart mit mediterranen Kräutern. Subtile Mineralität. **Am Gaumen sehr einladend,** straff mit reifen Tanninen und gut stützender Säure. Die Aromen bestätigen sich, vor allem dunkle und rote Früchte und Beeren sowie Lakritze und Rosen. Wirkt sehr elegant und harmonisch. **Der Cottà endet sehr kräftig voller Eleganz und Finesse.**



67.50

Schon jetzt wunderschön zu genießen.

2016 Barbaresco DOCG Basarin
19/20 • 2021 bis 2041
75cl CHF 67.50 (statt CHF 75.-)
Art. 248813
100% Nebbiolo; aus dem Cru Basarin in der Gemeinde Neive, 45-jährige Reben. 40hl/ha Ertrag. Ausbau 22 Monate in gebrauchten französischen Barriques.

Mittleres Rubingranat. Offene Aromatik von schwarzen Kirschen, Pflaumen, Himbeeren sowie Lakritze und dunklen Rosen. Subtile Anflüge von Vanille, gepaart mit Tabak, Sandelholz und einer organischen Mineralität. Am Gaumen gute Balance mit festen, reifen Tanninen, die integrierte Säure stützt die Aromen bestens. **Alles wirkt sehr zugänglich und schön schön trinkbar.** Kirschen, Himbeeren, subtile Mineralität und schöne Anklänge von Lakritze und frischen Feigen. **Der Basarin endet anhaltend, kräftig mit mittlerer Länge und mineralischem Finish.**



Top-Rarität

85.-

Begehrte Barbaresco-Rarität.

2015 Barbaresco DOCG Currà
19/20 • 2020 bis 2042
75cl CHF 85.- (statt CHF 95.-)
Art. 251052 • 100% Nebbiolo
Aus dem Cru Currà in Neive, aus 75-jährigen Reben, Ertrag 40hl/ha. Ausbau 22 Monate in gebrauchten französischen Barriques. **Bleibt jeweils 2 Jahre länger auf dem Weingut, bevor er in den Handel kommt. Nur 2500 Flaschen produziert.**

Transparentes Rubingranat. Komplexe Aromatik. Duftet nach Trockenfrüchten wie Datteln und Feigen, Kirschen, reife Walderdbeeren, gepaart mit schwarzem Pfeffer und dunklen Rosen. Getragen von einer faszinierenden Mineralität. Bestens verwobene Barrique, ein Hauch von Rauch und frischem Leder. Am Gaumen sehr elegant mit satten, feinkörnigen Tanninen, wirkt nie opulent oder fett. Im Gegenteil, **sehr edel mit viel Finesse und tiefer Frucht.** Wieder Rosen und Lakritze mit Kirschen und einem Hauch roten Pflaumen. **Der Currà endet langanhaltend mit hoch mineralischem Finish.**



Top-Rarität

195.-

Barbaresco Riserva der Superlative!

2013 Barbaresco DOCG Riserva
20/20 • 2020 bis 2045
75cl CHF 195.-
Art. 251053 • 100% Nebbiolo
Aus den Crus Cottà und Pajoré in der Gemeinde Neive, über 75-jährige Reben. 30hl/ha Ertrag. Ausbau 30 Monate in gebrauchten französischen Barrique. **Lieferung ab September 2020**

Sattes Rubingranat. Atemberaubender Auftakt. **Tief und komplex mit unverwechselbaren Nebbiolo-Aromen,** die diese Traubensorte so exklusiv erscheinen lassen. Duftet nach getrockneten Feigen, Pflaumen, floral nach wilden Rosen, edlen Noten nach Tabak, Vanille und balsamisch nach mediterranen Kräutern. Unglaubliche Mineralität, schwarzer Trüffel mit frischer Erde. **Am Gaumen explodiert er förmlich. Der Gaumenfluss ist sowas von elegant mit sagenhaften Tanninen und einer perfekten Säure.** Harmonischer geht es kaum. **Der Riserva endet enorm anhaltend, komplex und kräftig.**

67.50

Begeisternde Komplexität.

2016 Barbaresco DOCG Cottà

19+/20 • 2021 bis 2043

75cl **CHF 67.50** (statt CHF 75.–)

Art. 248814

100% Nebbiolo; aus dem Cru Cottà in der Gemeinde Neive, 50- bis 70-jährige Reben, 40hl/ha Ertrag, **nur 4800 Flaschen produziert**. Ausbau 22 Monate in gebrauchten französischen Barriques.

Mittleres Rubin mit granatroten Reflexen. Aromen von dunklen Rosen, Lakritze, schwarzen und roten Kirschen. Anflüge von Leder, Tabak, balsamische Anklänge und leichte Teernoten, gepaart mit Kräutern wie Salbei und Thymian. Wirkt frisch und jugendlich. Tolle Mineralität. Am Gaumen sehr einladend, straff mit festen Tanninen und gut stützender Säure. Die Aromen bestätigen sich, vor allem dunkle und rote Früchte sowie Lakritze und Rosen. **Wirkt sehr elegant und harmonisch. Der Cottà endet langanhaltend voller Eleganz und Finessen.**



67.50

Extrem gutes Lagerpotenzial.

2016 Barbaresco DOCG Fausoni

19+/20 • 2021 bis 2041

75cl **CHF 67.50** (statt CHF 75.–)

Art. 248932 • 100% Nebbiolo

Aus dem Cru Fausoni in der Gemeinde Neive, 45-jährige Reben, 40hl/ha Ertrag, **nur 5000 Flaschen produziert**. Ausbau 22 Monate in gebrauchten französischen Barriques.

Mittleres Rubingranat. Dichte Aromatik von schwarzen Kirschen, roten Pflaumen, reifen Himbeeren sowie Lakritze und Rosen. Leichte Anflüge von trockener Vanille, gepaart mit Tabak, Sandelholz und einer erdigen Mineralität. Am Gaumen perfekte Balance mit festen, reifen Tanninen, gut integrierte Säure stützt die Aromen bestens. Alles wirkt noch jugendlich und etwas verschlossen. **Schwarze Kirschen, Himbeeren, tolle Mineralität und schöne Anklänge von Lakritze und frischen Feigen.** Der Fausoni endet anhaltend, harmonisch, mit enormer Länge und deutlich mineralischem Finish.



23.40

Wie ein Barbaresco.

2018 Langhe Nebbiolo DOC

18/20 • 2020 bis 2030

75cl **CHF 23.40** (statt CHF 26.–)

Art. 248931

100% Nebbiolo; aus dem Cru Basarin in Neive, aus 40-jährigen Reben, Ertrag 40 hl/ha. Ausbau 16 Monate in gebrauchten französischen Barriques.

Leuchtendes Rubingranat. Schöne, zugängliche Nase. Aromen nach schwarzen und roten Kirschen, gepaart mit dunklen Waldbeeren, etwas Mocca und Kräuternoten. **Am Gaumen sehr harmonisch und ausgewogen**, mittlerer Körper mit gut verborener Säure. Fruchtbetonte Aromen nach Waldbeeren und Kirschen. Weiche Tannine, die richtig Spass machen. **Sehr trinkfreudig mit mittlerem Abgang. Toller Nebbiolo, man merkt ihm die Einzellage an, andere Weingüter würden ihn als Barbaresco abfüllen.**

Edle und rare Balsamicos aus Modena.

«Grandi Vini» haben wir den Tipp für diese grossartigen Balsamicos aus Modena zu verdanken.

Keine Sorge, wir möchten Ihnen keinen Ferrari verkaufen, auch wenn die **beiden wunderbaren und unglaublich raren Balsamicos der Acetaia Marisa Barbieri** ebenso kraftvoll und elegant daherkommen wie die Luxusboliden aus der Umgebung von Modena. **Nur rund 700 Fläschchen mit 100 ml Inhalt** dieser himmlischen Essenz aus der Region Emilia-Romagna gelangen jährlich auf den Markt.

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP (ABTM)

Balsamico resp. Essig so teuer wie eine Flasche Tignanello? Auch bei den Balsamicos **liegt der Teufel im Detail. Das Schlüsselwort heisst hier «Tradizionale»**. Da muss man jetzt ganz genau unterscheiden:

- **Industriell hergestellte Massenware** ist oft mit Traubenmostkonzentraten, Caramel und Konservierungsstoffen versetzt – und sie trägt niemals das Gütesiegel «Tradizionale» im Namen.
- **Der echte Aceto Balsamico Tradizionale di Modena hingegen ist eine Meisterleistung** passionierter Menschen. Er reift in aller Ruhe über viele Jahre oder Jahrzehnte bis zur Abfüllung. Der «Tradizionale» ist ein rares und **streng überwacht, reines Naturprodukt**. Er ist fast unbegrenzt haltbar – auch nachdem er geöffnet wurde!

Der Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ist ein einzigartiges Elixier, dessen **Rezeptur einer jahrhundertalten Tradition** folgt. Aus Lambrusco- und Trebbiano-Trauben, die typisch für die Weinberge um Modena sind, wird Most gewonnen, der in grossen Kesseln langsam erhitzt und anschliessend zum Reifen in kleinere Fässer abgefüllt wird. Die kunstvolle Methode des Umfüllens in immer kleinere Fässer aus unterschiedlichem Holz (z.B. Eiche, Kastanie, Kirsch und Esche) wird schon seit vielen Generationen überliefert und heute noch genauso angewandt wie vor Hunderten von Jahren. Dieser Prozess dauert viele Jahre, und der Essig wird dabei **durch natürliche Verdunstung mit der Zeit immer dickflüssiger**. Die verschiedenen Holzarten und die Fermentation verleihen dem Balsamico seinen tiefen, komplexen

Geschmack und die dunkle Farbe. Die Reihenfolge der Holzarten spielt dabei eine wichtige Rolle. Es muss stets Luft in den Fässern bleiben, und die Fässer werden durch Lagerung auf dem Dachboden (in diesem Fall Acetaia genannt) starken Temperaturschwankungen ausgesetzt. Die grosse Hitze im Sommer sorgt für ein weiteres Einreduzieren und die Kälte im Winter klärt Trübstoffe heraus. **Am Ende bleibt nur noch ein kleines Fässchen übrig**. Der «normale» Aceto Balsamico Tradizionale di Modena muss ein durchschnittliches Alter von 12-24 Jahren aufweisen, während der jüngste Anteil des «Extravecchio» für mindestens 25 Jahre in den Fässchen geruht haben muss. Der am Ende seiner Reifezeit angelangte Aceto Balsamico Tradizionale muss jeweils von den Acetaias zur Verkostung an ein fünfköpfiges und unabhängiges Tasting



– v.l.n.r. Tochter Franca, Marisa Barbieri und Schwiegersohn Pio –

Panel des Consorzios eingereicht werden. Dieses kontrolliert und garantiert die perfekte Qualität und erteilt dann dem Balsamico seinen Segen zum Verkauf. **Jedes Fläschchen wird darauf direkt beim Consorzio abgefüllt und erhält ein offizielles Siegel mit fortlaufender Nummerierung.**

Der Herstellungsprozess und die extrem lange Reifezeit sind die Gründe für den vermeintlich hohen Preis. Ein Rechenbeispiel: Aus 100 kg Trauben gewinnt man ca. 50 Liter Traubenmost. Nach dem Einkochen bleiben noch ca. 30-35 Liter Most übrig, die sich über die Zeitspanne von 20–25 Jahren in 1–1.5 Liter hochkomplexen Aceto Balsamico Tradizionale di Modena verwandeln. **So gesehen handelt es sich bei diesen Produkten schon fast um Schnäppchen.**

Acetaia Marisa Barbieri

Die leider 2016 verstorbene Marisa Barbieri galt als Grande Dame der traditionellen Aceto-Produktion. Im Dachboden ihres Familienhauses mitten in einem Wohnquartier in Modena hegte und pflegte sie mit viel Passion und Hingabe die 24 Batterien (150 Fässer) mit edelsten Balsamicos. Die Ursprünge einiger dieser Batterien reichen zurück bis ins 19. Jahrhundert, Marisas Vater Gino hinterliess sie ihr. **Marisa war 1979 Mitbegründerin des Consorzio Produttori di Aceto Balsamico**, das sich zum Ziel setzte, die traditionelle Herstellung sowie die Authentizität dieses aussergewöhnlichen Produkts sicherzustellen. Marisa war offiziell Maestro Assaggiatore und als solche auch **die erste Frau, die im bedeutsamen fünfköpfigen Verkostungsgremium Einsitz nehmen durfte.** Die Geschicke der Acetaia liegen seit einigen Jahren in den kompetenten Händen von Tochter Franca und Schwiegersohn Pio, die beide seit Ende der 1980er-Jahre von Marisa in die Kunst der traditionellen Aceto-Produktion eingeweiht wurden und dieses kleine Familienjuwel mit viel Herzblut und Traditionsbewusstsein weiterführen. **Immer wieder erhalten die kostbaren Essenzen der Acetaia Barbieri nationale und internationale Auszeichnungen.** So wurde z.B. der Balsamico Extravecchio mit der Goldmedaille und 95 von 100 Punkten bei den International Tasting Awards 2019 ausgezeichnet.

Diese beiden Balsamicos sind vielseitig verwendbar und eignen sich hervorragend zum Veredeln Ihrer Gerichte, beispielsweise für Salate, Gemüse, Fisch, Fleisch oder auch mit Erdbeeren oder einer Glace. Traditionell werden so hochwertige Balsamicos in Modena mit einem Stück gereiftem Parmesan oder sogar pur auf einem Löffel genossen.

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP



65.-

Edelster Balsamico-Essig, in dem die Bestandteile ein Alter von 12–24 Jahren aufweisen. Tiefbraune Farbe, süss-säuerliches Aroma, wunderbar ausbalanciert, wirkt sehr frisch und animierend, delikate Holznoten, leicht sirupartig in der Konsistenz. Ausgezeichnete Länge.

10cl CHF 65.- • Art. 250612

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extravecchio



109.-

Der Maserati unter den Balsamicos. Mindestens 25 Jahre gereift. Glänzende, tiefschwarze Farbe. Extrem harmonisch und äusserst komplex. Am Gaumen super elegant und ausbalanciert, da passt einfach alles. Verfügt über eine unglaubliche Tiefe. Sirupartige Konsistenz mit fast unglaublicher Länge.

10cl CHF 109.- • Art. 250613

Dave Fletcher

Grosse Piemonteser in kleinsten Mengen.

Top-
Raritäten

19.80

Verführerischer Nebbiolo voller Schmelz.

2018 Nebbiolo d'Alba DOC

17/20 • 2020 bis 2032 • Art. 251054

75cl **CHF 19.80** (statt CHF 22.50)

100% Nebbiolo

Mittleres Rubin mit granatroten Reflexen. Typische Nebbiolo-Nase, Aromen von dunklen Rosen, Lakritze, schwarzen und roten Kirschen. Anflüge von Leder, Tabak, balsamische Anklänge und leichte Teenoten, gepaart mit mediterranen Kräutern. Subtile Mineralität erinnert an feinkörnigen Sand. **Am Gaumen sehr belebend mit festen, seidigen Tanninen** und gut stützender Säure. Wieder vor allem dunkle und rote Früchte und wilde Beeren sowie Lakritze und Rosen. Der Nebbiolo endet sehr anhaltend mit Schmelz und Finesse.

67.50

Kraftvoller Barbaresco.

2017 Barbaresco Staderi

19/20 • 2020 bis 2039 • Art. 251055

75cl **CHF 67.50** (statt CHF 75.–)

100% Nebbiolo

Mittlers Granatrot. Offen, elegant und zugänglich. Typische Aromen von roten Kirschen, wilden Himbeeren und frischen Pflaumen, gepaart mit dunklen Blüten und mineralischen Anklängen nach feuchter Erde. Dazu rauchige Noten, Tabak und Leder. **Weicher, äusserst eleganter Gaumen, zeigt sich sehr trinkfreudig mit wunderbarem Fluss.** Reifes Tannin, tolle Säure und typische Nebbiolo-Aromen. Viel rote Früchte und Beeren, Lakritz, Teer mit Wiesenkräutern. Er endet kräftig, mineralisch geprägt, edel, mit leicht balsamischen Noten.



– Unsere Barbaresco-Winzer:
Paolo Veglio, Andrea Sottimano,
Dave Fletcher –

35.–

Barbaresco voller Eleganz und Grandezza.

2017 Recta Pete • Barbaresco DOCG

18/20 • 2020 bis 2037 • Art. 251056

75cl **CHF 35.–** (statt 39.–)

100% Nebbiolo

Transparentes Rubin mit granatroten Reflexen. Wunderschöner, feingliedriger Auftakt. Aromen von dunklen Rosen, reifen Walderdbeeren, wilden Kirschen und Schwarztee. Dazu ein Hauch von Lakritze, gepaart mit balsamischen Noten. Feine Mineralität. **Die Barrique ist nie spürbar, unterstützt den Wein aber bestens.** Am Gaumen besticht er durch Harmonie und Finesse. Äusserst feinkörnige Tannine, seidiger Gaumenfluss mit Druck und guter Länge. Die Aromen kommen voll zu Geltung, feine Anklänge von Rosen und wilden Waldfrüchten mit etwas Lakritze und leichten Rauchnoten.



22.50

Piemontesischer Charakter-Chardonnay.

2018 Langhe Chardonnay DOC

17+/20 • 2020 bis 2028 • Art. 250166

75cl CHF 22.50 (statt CHF 25.–)

100% Chardonnay

Helles Goldgelb. Zugänglicher Auftakt. Wunderbare Aromen von confierten Zitronen, gelbem Apfel, weissem Pfirsich, untermalt von Butterscotch, Vanille und subtilen Röstnoten. **Weich und trinkfreudig am Gaumen mit tieffruchtigen Aromen** nach frischen Zitrusfrüchten und geriebenen Haselnüssen. Gut zu packende Säure lässt den Chardonnay lebendig und frisch erscheinen. Mittelkräftiger, anhaltender Abgang mit dezent salzigem Finale.



– Fletcher Station –



26.–

Idealer «Orange Wine» für Einsteiger.

Arcato Vino Bianco

19/20 • 2020 bis 2029

75cl CHF 26.– • Art. 248312

Arneis, Moscato

Fletcher's Light-Version eines «Orange Wine» aus 100% organischem Traubengut. Produziert werden nur einige hundert Flaschen. Blend aus 75% Arneis und 25% Moscato. Moscato kommen als ganze Trauben in den Behälter, dann kommt der entrappte und angequetschte Arneis darauf. Gärung mit 21 Tagen Maischekontakt. Keine Schönung oder Filtration. Offiziell «Vino Bianco», deshalb kein Jahrgang auf dem Label. **Guter Grip, feine Tannine, ultrakomplexer Wein, faszinierende Aromen.**



42.–

Der ideale Einsteiger-Barolo.

2015 Barolo DOCG, Alta Pete

18+/20 • 2020 bis 2039 • Art. 250169

75cl CHF 42.– (statt CHF 47.50)

100% Nebbiolo

Mittleres Granatrot. Offen und zugänglich. Aromen von roten Kirschen, wilden roten Beeren und dunklen Pflaumen, gepaart mit dunklen Rosen und Veilchen. Rauchige Noten, Tabak und Leder. Weicher Gaumen, zeigt sich sehr trinkfreudig. Reifes Tannin, tolle Säure und typische Nebbiolo-Aromen. Viel rote Früchte und Beeren, Lakritz, Teer mit Wiesenkräutern. Er endet kräftig mit leicht balsamischen Noten. **Toller Barolo für Einsteiger in die Welt der grossen Weine aus dem Piemont.**



21.70

Unkomplizierter Barbera voller Charme.

2018 Barbera D'Asti DOCG

17/20 • 2020 bis 2030 • Art. 250168

75cl CHF 21.70 (statt CHF 23.–)

100% Barbera

Dunkles Rubinviolett. Charmante, einladende Nase. Noten von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und dunklen Kirschen. Anflüge von Bitterschokolade und Lakritze. **Wirkt sehr frisch, elegant und jugendlich.** Am Gaumen die schöne Frucht der Barbera-Traube, wieder schwarze Früchte und wilde Beeren mit leichten Noten von Leder und Mocca. Sanfte, weiche Tannine mit gut integrierter Säure, macht richtig Spass! **Ein gut gelungener Barbera, den man jeden Tag geniessen kann.** Er endet mittelkräftig mit fruchtigem Abgang. Toll zu piemontesischen Fleischgerichten.

Proprietà Sperino



– Luca de Marchi –

Traumhafte Nebbiolo-Eleganz vom Fusse der Alpen.

«Grandi Vini» hat uns die grossartigen Weine von Sperino ans Herz gelegt.

Die Proprietà Sperino liegt ganz im Norden des Piemonts in der DOC Lessona, am südlichen Fuss des Monte-Rosa-Massivs. **Der Betrieb ist seit jeher in Familienbesitz der Sperino und der de Marchi, die ersten Etiketten gehen auf 1845 zurück.** Hier standen einmal über 40'000 ha Reben. Durch die Abwanderung der Bevölkerung in die Industriezonen Norditaliens und in die Schweiz blieben nach zwei Weltkriegen nur noch ein paar hundert Hektaren übrig.

Paolo de Marchi gründete in den 1970er-Jahren in der Toscana **das berühmte Weingut Isole e Olena.** 1999 kehrte er mit seinem Sohn Luca zurück. Die beiden erweckten den Betrieb wieder zum Leben, **2006 kam der erste Wein auf den Markt.** Natürlich ist die Hauptsorte für die besten Weine der Nebbiolo, der hier im Norden «Spanna» genannt wird.

Aber: Die eigentliche Besonderheit dieser Region wurde erst in den letzten 15 Jahren entdeckt. **Die Gesteine und die Erze im Boden waren schon immer ein Geheimnis. Geologen fragten sich jahrelang, woher dieser Untergrund stamme.** Nun wurde bewiesen: Als sich die Kontinentalplatten verschoben und die Alpen gebildet wurden, wurde hartes Gestein aufgetürmt und der vorhandene vulkanische Boden zugeschüttet. Nur am Fusse des Monte Rosa geschah etwas anderes: Der Boden wurde umgestülpt. Der verborgene Teil der Caldera (Vulkankrater) kam ans Tageslicht und mit ihm alle Erze und



Eisenformationen des Inneren der Erdkruste. **Diese Erze und Eisen hindern das Wachstum der Rebe enorm und reduzieren den Ertrag auf natürliche Art. Sie verleihen dem Wein sein zurückhaltendes Wesen, seine Eleganz und seine Mineralität.**

Liebe Kundinnen und Kunden, **lassen Sie sich von den Weinen des piemontesischen Nordens verführen.** Sie bestechen durch Eleganz, Charakter und Eigenständigkeit. Es sind Gewächse, die nicht kopierbar sind. **Der einzige Wermutstropfen sind die leider stark limitierten Mengen.**

Zögern Sie nicht, sonst gibt es vielleicht erst nächstes Jahr wieder Weine von der Proprietà Sperino.

54.–

Betörende Nebbiolo-Rarität.

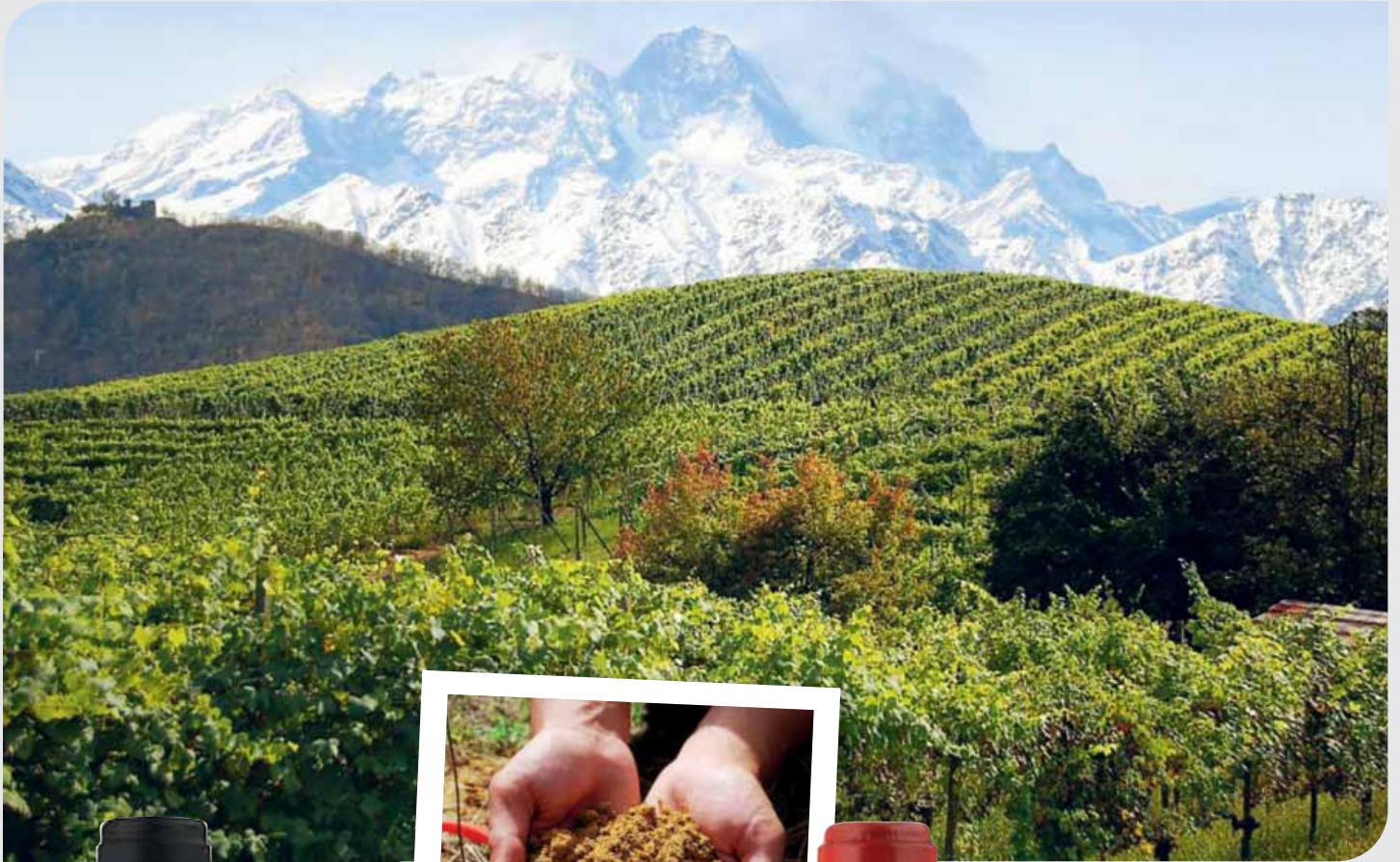
2014 Lessona DOC

19+/20 • 2021 bis 2040 • Art. 248824

75cl CHF 54.– (statt CHF 62.–)

100% Nebbiolo

Das rare Flaggschiff von Sperino. Sattes Granatrot mit Rubin. Unheimlich komplexe Nase. Duftet sinnlich nach Veilchen und Rosenblättern. Traumhaft eingebettete jugendliche Frucht nach reifen Weichseln, Himbeeren und roten Johannisbeeren, unterlegt von Lakritze und Wiesenkräutern. Dazu fantastische Mineralität. Am Gaumen grosse Spannung und enormer Druck, alles wirkt sehr kompakt mit toller Balance. Weiche, feinkörnige Tannine, schön reif und harmonisch. Elegant mit subtiler, roter Frucht, würzigen Aromen, floralen Noten und sensationeller Mineralität. Endet unheimlich lang mit saftigem, komplexem Abgang. **Wird in den nächsten Jahren noch kräftig zulegen.**



– Das «Alto Piemonte», am Fusse des Monte-Rosa-Massivs –

– Typisch für das Alto Piemonte: sandhaltige Böden –



17.–

Grossartig zu Fisch und Meeresfrüchten.

2019 Rosa del Rosa
Costa della Sesia Rosato DOC
 18/20 • 2020 bis 2025 • Art. 251057
 75cl CHF 17.– (statt CHF 19.–)
 90% Nebbiolo, 10% Vespolina;
 12 Stunden Maischekontakt, einige Monate Ausbau auf der Hefe

Strahlendes Lachsrosa. Verführerischer Duft nach Erdbeeren, Veilchen und Wildkräutern. Florale Noten runden das erfrischende Bouquet ab.

Am Gaumen sehr trinkfreudig mit seidenfeinen Tanninen, leichtfüssig und belebend fliesst er über die Zunge. Wieder rotbeerige Aromen. Schöne Säure bringt tänzerische Eleganz. Verspielt und extrovertiert mit überraschend langem Abgang. **Definitiv bislang Sperinos bester Rosa del Rosa!**



26.–

Komplexer Einstiegswein.

2015 Uvaggio
Costa della Sesia Rosso DOC
 18/20 • 2020 bis 2028 • Art. 248823
 75cl CHF 26.– (statt CHF 29.50)
 75% Nebbiolo, 20% Vespolina, 5% Croatina

Vermählt Nebbiolo mit den beiden lokalen Sorten Vespolina und Croatina. Leuchtendes Rubingranat. Fruchtbetonte, zugängliche Nase. Aromen von roten Kirschen, frischen Pflaumen, reifen Himbeeren, untermalt von Lakritze und wilden Kräutern. Subtil begleitet von schöner Mineralität. **Am Gaumen sehr straff, leichtfüssig und elegant.** Feinkörnige Tannine unterstützen die Aromen perfekt. Rote Kirschen, Pflaumen und markante mineralische Anklänge. **Ein sehr harmonischer, feifruchtiger Wein mit Schmelz und mittelkräftigem Abgang.**

Cantina Tibaldi

Frauen-Power aus dem Roero.

NATURNAH

Es weht ein frischer Wind in den sanften Hügeln des Roero! **Fast unglaublich, was die beiden jungen Schwestern Monica (studierte Önologin) und Daniela Tibaldi seit dem offiziellen Start der Cantina Tibaldi im Jahr 2014 schon erreicht haben.** Erfrischend und unbekümmert haben sie den seit mehreren Generationen von ihren männlichen Vorfahren nur nebenberuflich geführten Familienbetrieb gründlich entstaubt und in kurzer Zeit auf ein neues, professionelles Level gehievt. Vater Stefano und Nonno Tunin stehen zwar noch mit Rat und Tat zur Seite, doch die beiden energischen Piemonteserinnen halten die Zügel fest in der Hand.

Auf den organisch bewirtschafteten 6 ha in der südwestlichen Ecke des Roero-Gebiets (nördlich von Barolo und Barbaresco gelegen) werden ausschliesslich gebietstypische Rebsorten kultiviert: Favorita, Arneis, Barbera & Nebbiolo. Prunkstück der Cantina sind Parzellen in offiziell anerkannten Einzellagen in den Gemeinden Pocapaglia (Bricco delle Passere) und Santa Vittoria d'Alba (Costa Anforiano). Bekennendes Ziel der sympathischen Winzerinnen ist es, **elegante und komplexe Weine herzustellen, die den Charakter ihrer Herkunft widerspiegeln.** Das gelingt ihnen auf absolut überzeugende Art und Weise. Sowohl die Weiss- als auch die Rotweine präsentieren sich mit klarer, präziser Frucht, sind sortentypisch und bestechen durch ihre angenehme Frische.



– Le sorelle Tibaldi –

17.–

Der Arneis zum Verlieben.

2018 Arneis DOCG
Bricco delle Passere

17+/20 • 2020 bis 2025 • Art. 249405
75cl CHF 17.– (statt CHF 19.–)
100% Arneis

Helles Zitronengelb. Fruchtbetonter Auftakt. Noten nach frischem Apfel und grüner Birne, untermalt von dezenten Honignoten, dazu leichte Anklänge von Jasmin, gepaart mit subtilen mineralischen Aromen. **Frischer Gaumen. Mineralisch geprägt und toll zupackende Säure.** Dezente Fruchtnoten nach Apfel, Birne und Zitrone. Sehr angenehmer Abgang, mittlere Länge, fruchtig mit leicht salziger Note.



13.50

**Wunderbar frisch-fruchtiger Arneis.
2018 Roero Arneis DOCG**

17/20 • 2020 bis 2025 • Art. 249046
75cl **CHF 13.50** (statt CHF 15.–)
100% Arneis

Helles Zitronengelb. Mineralischer Auftakt. Florale Aromen, begleitet von dezenten Honignoten sowie frischem Apfel und Nektarinen. Frischer Gaumen und toll zupackende Säure. Mineralität und Struktur bestimmen das Bild dieses Arneis. Dezente Fruchtnoten nach Apfel und Zitrone. Sehr angenehmer Abgang, gute Länge und sehr mineralisch im Finish. **Sehr typischer Arneis, super!**



19.80

**Äusserst trinkfreudiger Nebbiolo.
2016 Roero DOCG**

17/20 • 2020 bis 2028 • Art. 249055
75cl **CHF 19.80** (statt CHF 22.–)
100% Nebbiolo

Helles Granatrot. Typischer Auftakt. Aromen von getrockneten Früchten, Feigen und wilden Bergkirschen. Untermalt von Lakritze, kaltem Rauch, dunklen Rosen und herrlich mineralischen Noten. Fruchtiger Gaumen, viele rote Beeren und dunkle Kirschen, gepaart mit Lakritze. Angenehmes, reifes Tannin, tolle, zupackende Säure, unterstützt durch die organische Mineralität. **Sehr trinkfreudiger Nebbiolo mit mittlerer Länge und fruchtigem Finale.**

Aldo Conterno

Legendäres Pionier-Gut mit überragenden Top-Lagen.

Ab dem Jahrgang 1969 ging Aldo Conterno seinen eigenen Weg mit den Lagen bei Bussia. Vorher verfeinerte er sein Weinwissen von 1954-59 im Napa Valley, indem er dort einem Familienmitglied half, eine Weinkellerei aufzubauen. Dort realisierte er das einzigartige Projekt, die Weinberge auf den Hügeln anzulegen. Die Trennung der Brüder hatte etwas mit ihrer Philosophie zu tun. Aldo wollte feinere, delikaterere und weichere Weine machen, ohne als Modernist zu gelten. 2012 starb Aldo, doch schon in den 90er-Jahren hatte er seine Söhne Franco, Giacomo und Roberto in die Weinbereitung einbezogen. Sie durften sogar für die Produktion von Chardonnay französische Barriques einsetzen.

Die Lagen in Bussia Soprana zählen zu den besten der Region. Auf kompaktem, dunkelgrauem Sand, weissem und rotem Lehm und weissem und blauem Mergel wird biologisch gearbeitet (nicht zertifiziert). Die Gesamtproduktion von 80'000 Flaschen auf 28 ha lässt auf eine deutliche Reduktion von 25hl/ha schließen, so arbeiten Bioweingüter. Es gibt keine Zukäufe und man orientiert sich ausschliesslich an der höchsten Qualität. Dazu tragen fünf grüne Lesegänge im Juni, Juli und August sowie noch zwei bis drei weitere ca. zwei Wochen vor der Ernte bei. Das führt zur frühen Vollreife mit sehr feiner Säureintegration. Nach kompletter Entrappung kommt es zu einem fünfwöchigen Schalenkontakt, danach liegen die Weine 2-3 Jahre in 2,5 hl grossen, gebrauchten Holzfässern. Aldo sagte einmal von seinen Weinen: «Ein schrecklicher Wein in seiner Jugend, aber im Alter eine wunderbare Komposition von Düften und Aromen.»

Mit Degustationsnotizen von unserem Freund Heiner Lobenberg.



58.-

Burgundischer Piemonteser.
2016 Chardonnay Bussiaior
DOC Langhe

20/20 • 2020 bis 2040 • Art. 249410
75cl CHF 58.- • 100% Chardonnay

Der Ertrag des Bussiaior liegt bei ungefähr gut 10 Hektoliter pro Hektar. 7-fache grüne Lese, nur die stammnahen Trauben werden belassen. Sehr späte Lese, i.d.R. erst Ende September bis Anfang Oktober. Die Vergärung geschieht komplett im Holz, auch der spätere Ausbau und die malolaktische Gärung geschehen im kleinen Holzfass. Zwischen beiden Vergärungen wird einmal abgezogen, nach der Malo verbleiben die Weine 15 Monate unberührt und ohne Batonnage in diesem Holz. Es wird nur nach der alkoholischen Fermentation die Hefe einmal ein wenig aufgerührt, danach 15 Monate ruhiges Verweilen, also **komplett burgundisch «state of the art»**. Der Anteil neuen Holzes richtet sich nach dem Jahrgang. Entscheidend sind die Mineralität und die Säure. Das Terroir besteht aus dem typischen weissen Lehm der Langhe und etwas Sand, viel Kalziumeinsprengsel, auch reiner Kalkstein und Eisenanteile, tief wurzelnde Reben. Der Wein wächst in der höchsten Lage in Bussia, 2,8 ha direkt oberhalb des Romirasco in Südostausrichtung. **Nur 4000 Flaschen.** Die Kühle der speziellen Lage ist die Grundvoraussetzung für Eleganz und gute Säure. Im Zusammenhang mit der extremen Ertragsbeschränkung und den tief wurzelnden Reben und dem mineralischen Terroir wird klar, warum wir hier den vielleicht ähnlichsten Konkurrenten des Burgund aus Italien haben. Nur der Bussiaior von Aldo Conterno hat einen mineralischen Ausdruck wie ein Wein aus dem Burgund. Und 2016 kommt dieser Typizität unglaublich entgegen. **Extrem mineralisch, dabei stylisch und hochelegant.**



48.–

Harmonisch und samtig.
2016 Il Favot
Langhe DOC

18+/20 • 2020 bis 2040
 75cl CHF 48.– • Art. 249412
 100% Nebbiolo

Sein intensives Rubinrot weist leichte, fast granatfarbene Spiegelungen auf. In der Nase mit zartem Anklang an Wald und Heu. Ein supercharmanter, kleiner und sehr moderner Barolotyp. **Am Gaumen dichter, geschmeidiger, im Nachhall von intensiver Frucht begleiteter Fluss.** Süsse rote Frucht. Harmonisch, reich und samtig.



198.–

Rarität: Der Top-Wein der
Conternos.

2015 Barolo, Bussia Romirasco

20/20 • 2022 bis 2065 • Art. 249414
 75cl CHF 198.– • 100% Nebbiolo

Der Romirasco ist mit 410 Metern über dem Meer noch oberhalb des Cicala die höchste Lage der Gesamtlage Bussia. Der Romirasco besteht zu 80% aus den ältesten Reben der Conternos, je 10% der ältesten Reben aus Cicala und Colonnello kommen zur Granbussia noch dazu. **Nur 4.000 Flaschen** werden pro Jahrgang aus 3,8 Hektar erzeugt, der geringste Ertrag, den Wein gibt es immer in grossen Jahren. Der Romirasco entstand erstmals im sensationellen Barolo-Jahrgang 2004, als Hagelschäden die separate Abfüllung der dramatisch geringen Mengen Granbussia, des Colonnello und der Cicala sinnlos erscheinen liess. Das Ergebnis war so überragend, dass der **Romirasco nun der beste Wein der Conternos** ist. Die Mischung des Bodens: Sand, Lehm, Eisen, sehr viel Mangan, Mangan. Immer kühle Stilistik aufgrund der exponierten Lage. Auch hier liegt der Ertrag bei nur gut 10 Hektoliter pro Hektar, die gleiche extrem frühe Reife, also vollständiger Erhalt der Säure bei früher Lese bzw. höchste Komplexität bei längerer Vegetationsperiode.

Luciano Sandrone

Vater und Tochter im 100-Punkte-Bereich.

Seit den Jahrgängen 1989 und 1990 geniesst Luciano Sandrone, der bis 1978 Kellermeister bei den Marchesi di Barolo war, die Aufmerksamkeit der Weinwelt mit seinem Barolo Cannubi Boschis. **Parker adelte ihn mit 97 und 100 Punkten.**

Mittlerweile gehört das 1978 gegründete Gut in Barolo zu den absoluten Grössen. 27 Hektar lehmige Kalksteinböden, wovon 75% im Besitz der Familie sind, werden **biologisch-organisch bearbeitet**. Die 25% gemieteten Weinberge werden nach exakt denselben Richtlinien kultiviert. Der Ausbau geschieht in 500-Liter-Tonneaux (20% neu), wobei die Besonderheit der Weinbereitung im Vergleich zu anderen Erzeugern in der kürzeren Schalenkontaktzeit nach der Maischegärung besteht. Der mikro-oxidative Effekt des Holzes soll den Wein nur dezent beeinflussen.

95.–

Grandioser Sandrone-Barolo.

2014 Barolo, Le Vigne

19+/20 • 2025 bis 2050
Art. 248297 • 100% Nebbiolo
75cl CHF 95.–

Der Barolo Le Vigne ist eine Cuvée aus vier verschiedenen Lagen aus den Gemeinden Barolo, Novello und zweimal Serralunga, dabei auch Villero. Schöne Duftwolke, leicht süss. **Voluminös, kommt aber generell eher zart und verträumt daher.** Der Gaumen hingegen ist äusserst knackig. Hat einen tollen mineralischen Ansatz. Sehr salzig, hohe Säure und Intensität, lang, mit einem Hauch Schärfe. Weisser Pfeffer, Piment, auch Chili. Das ist schon sehr eindrucksvoll und ambitioniert. Kein fetter Barolo, sondern ein hocheleganter, mineralischer, ausdrucksstarker, feiner, aber extrem frischer Barolo. 5 Jahre warten, dann wird das ein ganz feines, exquisites Weinerlebnis.



105.–

Von der Top-Lage «Cannubi».

2014 Barolo Aleste (ehemals Cannubi Boschis)

20/20 • 2025 bis 2055 • Art. 248296
75cl CHF 105.–

100% Nebbiolo; 24 Monate Ausbau zu 80% in gebrauchten 500-Liter-Tonneaux, 20% neues Holz

Barolo Aleste ist eine Wortzusammensetzung aus Alessia und Stefano. Geändert hat sich ansonsten nichts. **Hier ist immer noch der Cannubi Boschis in der Flasche.** Trotzdem war Barbara und Stefano die Erwähnung der Enkel wichtiger als die Hervorhebung der Lage. **Cannubi ist sicherlich die berühmteste Lage der Langhe überhaupt und wird von vielen für die beste Barolo-Lage von allen gehalten.** In der Nase viel Kirsche, Zwetschge, ein bisschen Mango. Duftig, dicht. Am Gaumen deutlich weniger aggressiv als der Le Vigne, aber auch viel Salz und Mineralität und schöne Piment-Schärfe. Deutlich feiner und süsser als Le Vigne, mit extrem viel Charme. Kirsche dominiert, darunter auch etwas gelbe Frucht. **Sehr elegant, sehr harmonisch, tänzelnd;** zeigt mehr Körper als der Le Vigne.



– Luciano Sandrone –

Sandrone bedeutet gelebtes Familienunternehmen, Tochter Barbara steht gleichberechtigt an Vaters Seite.

Umweltbewusstsein wird bei Sandrone produktiv umgesetzt, eine Photovoltaik-Anlage versorgt den Betrieb mit Strom und gesammeltes Regenwasser wird zur Bewässerung genutzt. So werden jährlich 90'000-100'000 Flaschen aus Dolcetto-, Barbera- und Nebbiolotrauben auf hohem Niveau für alle Preisbereiche produziert.

Giuseppe & Figlio Mascarello

Eine Institution.

Der Wein wächst in Castiglione Falletto in einer 6,3 Hektar grossen Monopollage. Seit 1990 in Alleinbesitz. Die Lage ist seit Jahrhunderten bekannt, wurde aber erstmals 1970 als Einzellage erwähnt und gelabelt. Zu 100% Kalkstein und etwas Kreide, **das Hammerterroir für Komplexität, Eleganz und Feinheit.** In Edelstahl fermentierter Wein, Ausbau in grossen Holzfässern. Traditionell eben. Bei Mascarello wird Barolo immer ein Jahr später probiert und auf den Markt gebracht. Langsame Weine voller Emotionalität.



– La famiglia Mascarello –



115.–

Sagenhafte Feinheit.

**2014 Barolo Monprivato
Barolo DOCG**

19+/20 • 2020 bis 2055 • Art. 250012
75cl **CHF 115.–**
100% Nebbiolo

Der Wein ist noch feiner als die meisten Weine aus Monforte. Und das in einer **Raffinertheit und Verspieltheit**, ähnlich wie die schönsten Weine von Roberto Voerzio, aber ohne ganz dessen Dichte zu erreichen. Im Nachhall Himbeere, Erdbeere. Ein bisschen rote Kirsche und Zwetschge, aber auch Orangenschale, Hagebutte und etwas rote Johannisbeere. Der Mund bleibt für Minuten so fein berührt. **Die Sinne werden komplett eingenommen. Aber nie ist etwas wuchtig. Es bleibt immer ganz fein.**

Trediberri



33.70

Pure Eleganz.

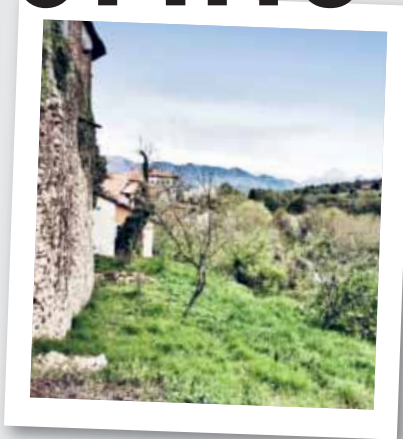
2016 Barolo • DOCG Barolo

19/20 • 2021 bis 2042 • 75cl **CHF 33.70** (statt CHF 37.50)
100% Nebbiolo

Tipp

Die Trauben stammen hauptsächlich aus der Lage «Berri». Transparentes Rubin mit granatroten Reflexen. Wunderschöner, eleganter Auftakt. Aromen von dunklen Rosen, reifen Beeren und wilden Kirschen, dazu ein Hauch von Lakritze und erdiger Mineralität. **Am Gaumen die volle Barolo-Aromatik**, er überzeugt durch Harmonie und Klasse. Äusserst feinkörnige Tannine, samtiger Gaumenfluss mit Spannung und guter Länge. Die Aromen kommen voll zu Geltung, feine Anklänge von Rosen und wilden Waldfrüchten mit etwas Lakritze und leichten Rauchnoten. **Er endet komplex und langanhaltend.**

Proprietà Sperino



Drei Jahrgänge von Sperinos Top-Rarität.

Tipp



2007 Proprietà Sperino, Vino Rosso Italiano, L Franc

2009 Proprietà Sperino, Vino Rosso Italiano, L Franc

2010 Proprietà Sperino, Vino Rosso Italiano, L Franc

CHF 270.- (statt CHF 300.-) • 3 x 75cl • Art. 248892

Gerstl Partner: Erleben Sie Weingenuss pur! Folgende Partner führen das Gerstl Weinsortiment:

Shop
Vinothek zum Rathaus

Hildisriederstrasse 1
6204 Sempach
Tel. 041 460 08 30
Mobile 078 711 72 07
www.vinothek-rathaus.ch

Shop
Muff Haushalt / Vitrum

Hauptstrasse 78
4450 Sissach
Tel. 061 973 96 00
www.vitrumgmbh.ch

Shop
Muff Haushalt

Stadthausstrasse 113
8400 Winterthur
Tel. 052 213 22 33
www.muff-haushalt.ch

Restaurant & Shop
Ziegelhüsi

Bernstrasse 7
3066 Deisswil/Stettlen
Tel. 031 931 40 38
www.ziegelhuesi.ch

Restaurant & Shop
1733 – Restaurant & Weinbar

Goliathgasse 29
9000 St.Gallen
Tel. 076 585 1733
www.1733.ch

Shop
Weinrampe

Neustadtstrasse 13
9400 Rorschach
Tel. 076 585 17 33
www.weinrampe.ch

Restaurant
Maihöfli

Maihofstrasse 70
6006 Luzern
Tel. 041 420 60 60
www.restaurantmaihofli.ch

Landgasthof
Farnsburg

Farnsburgweg 194
4466 Ormalingen
Tel. 061 985 90 30
www.landgasthof-farnsburg.ch

Restaurant
Sternen

Dorfstrasse 72
8957 Spreitenbach
Tel. 056 401 10 44
www.sternen-spreitenbach.ch

Restaurant Bacchus
Bistro & Genussmanufaktur

Sempacherstrasse 1
6024 Hildisrieden
Tel. 041 530 00 30
www.bacchus-bistro.ch

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

Gerstl Weinselktionen • Tel. 058 234 22 88 • www.gerstl.ch

