



Weinpassion für

Italien



Neu: Ein Valpolicella
der Extraklasse.

18/20
2011 I Cantoni
Valpolicella Classico
Cantina Novaia
75cl 22.50



GERSTL

Weinselektionen

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

Degustations-Box Nr. 1: 6 sinnliche Italiener.

**Degu-
Boxen**
zum
Entdecker-
Preis

75.–

6 x 75cl

statt 113.–

Degustationsbox-Box Nr. 1:

6 x 75cl **Fr. 75.–** statt 113.–

Gültig bis 8. Februar 2016

Art. 243619

Entdecken Sie die genüssliche Vielfalt Italiens und lassen Sie sich 6-mal überraschen:

2012 Rossojbleo, Gulfi, Sizilien

2013 Tellus Bianco, Cocci Grifoni, Marken

2013 Primitivo, Matane, Apulien

2012 Soffocone, Bibi Graetz, Toscana

2013 Pinot Grigio, Bollini, Friaul

2010 Aglianico, Vignantica, Selvanova, Kampanien



Degustations-Box Nr. 2: 6 Weltklasse- Italiener.

245.–

6 x 75cl

statt 351.–

Degustationsbox-Box Nr. 2:

6 x 75cl **Fr. 245.–** statt 351.–

Gültig bis 8. Februar 2016

Art. 243620

Jeder dieser Weine ist in seiner Art typisch für seine Region und gehört dort zum Allerbesten:

2011 Cabernet Franc, Doro Princic, Friaul

2010 Barolo Cannubi, Virna, Piemont

2006 Selvanova di Selvanova, Kampanien,

2010 Nerobaronj, Gulfi, Sizilien

2011 La Rosta, Amarone, Degani, Veneto

2010 Testamatta, Bibbi Graetz, Toscana



Neues und Entdeckenswertes aus Italien.

Liebe Kundinnen und Kunden

Wir haben im letzten Jahr wieder sehr viel Zeit in Italien verbracht, unser Sortiment darf sich definitiv sehen und zeigen lassen – auch wenn man höchste Massstäbe ansetzt. Auf die ganz grossen Namen mit den exorbitanten Preisen verzichten wir, die gibt es ja überall. Viel lieber hegen und pflegen wir **unsere qualitätsversessenen, idealistischen Winzer auf ihren kleineren Weingütern**. Das kommt auch bei Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, sehr gut an. Weil Sie so immer sicher sein können, dass Sie **bei uns im ausgesuchten Fachhandel überraschende Geheimtipps voller Charakter zu tollen Preisen finden**.



- **Neu bei uns: Novaia, ein absolutes Spitzenweingut aus dem Veneto.**
Hier werden ganz grosse Amaroni zu sehr fairen Preisen gekeltert.
- **Neu bei uns: St. Pauls, das Vorzeigeweingut aus dem Südtirol.**
Der Sauvignon Blanc ist eine Wucht!
- **Doro Princic: «Winzer des Jahres 2014» vom Gambero Rosso!**
Die neuen Jahrgänge sind ausgezeichnet.
- **Terre Nere aus Sizilien: Burgundische Feinheiten vom Ätna.**
Hervorragende Weine, die immer beliebter werden; ihr Freundeskreis wächst ständig.

Kennenlern-Tipp: Am einfachsten lernen Sie diese tollen neuen Weine mit unseren **zwei attraktiven Tasting-Boxen kennen**. Oder besuchen Sie die Degustation am 26.1.2016 in Beat Caduff's Wine Loft oder weitere Tastings bei unseren Partnern in Bern, Basel und St. Gallen. Alle Termine finden Sie auf www.gerstl.ch

Mit einem herzlichen «salute»

Roger Maurer
Partner

Pirmin Bilger
Partner

PS: Die meisten Weine dieser Italien-Selektion wurden von unserem langjährigen Mitarbeiter Pierbattista Tognini, angehender Master Sommelier, degustiert und beschrieben.

GRATISLIEFERUNG

Gratislieferung ab 36 Flaschen (75cl) oder ab Bestellwert Fr. 700.–
(Gültig für Lieferungen innerhalb der Schweiz und Liechtenstein)

Degustation
**Italien & Weine
des Jahres**

26. Januar 2016
Caduff's Wine Loft
Zürich



Neu
im
Sortiment

VENETO

Cantina Novaia: Grosser Amarone aus hohen Lagen.

Marcello Vaona

Auf dem «Fruttaio»
werden die Amarone-
Trauben nach der
Ernte ausgelegt.

22.50



Im 17. Jahrhundert liess sich die Familie Vaona im Valle Marano nieder und baute eine Villa mit atemberaubender Fernsicht. Auch heute noch ist die Villa Novaia bewohnt, von den Eltern von Cristina und Marcello, welche die Leitung 2009 übernommen haben.

Marcello bewirtschaftet nur Hanglagen im Valle Marano. Er ist der festen Überzeugung, dass **ein grosser Amarone nur in gut belüfteten Parzellen ab einer gewissen Höhe entstehen kann**. Das Klima in der Ebene ist deutlich zu warm, die Weine werden zu fett und zu alkoholisch. Man bekommt sie kaum trocken hin. Die Reben werden nach biologischen Richtlinien bearbeitet. In den Rebzeilen sieht es aus wie in einem wilden Garten, die Biodiversität ist bewundernswert. Auch die Pergola wird in gewissen Lagen bevorzugt, um die Trauben von direkter Sonnenbestrahlung zu schützen. Die Trauben für seinen Amarone werden nach alter Tradition auf natürliche Art getrocknet, ohne technische Hilfsmittel wie Ventilatoren oder Trocknungsräume. Die Vergärung ist simpel, mit wilden Hefen und Temperaturkontrolle. Danach geht es in grosse gebrauchte Eichenfässer zum langjährigen Ausbau.

Liebe Kunden und Liebhaber von Weinen aus dem Valpolicella, wir möchten Ihnen dieses Juwel ans Herz legen, Sie werden davon schwärmen!

Ein Valpolicella der Extraklasse.

2011 Valpolicella Classico Superiore «I Cantoni» DOC

Corvina, Corvinone, Rondinella; 18 Monate in Eichenholzfässern.
Aus der Einzellage I Cantoni. Vulkanischer Boden mit Kalk.

Strahlendes Rubingranat. Komplexer Auftritt. Noble Aromen von roten, eingelegten Waldbeeren, Pflaumen und Weichselkirschen, gepaart mit Gewürznelken, Lakritze und leichten Teernoten, leicht balsamisch mit erdiger Mineralik. Traumhafter Gaumen, viel Schmelz und feste, reife Tannine. Zeigt Frische und Trinkfluss. Der Einzellagen-Wein endet lang und kräftig mit rauchig-mineralischem Finish.

18/20 • 2016 bis 2028 • 75cl **Fr. 22.50** (ab 9.2.2016 25.-) • Art. 244306

Aus einer der besten Lagen im Veneto.

2009 Amarone della Valpolicella Riserva

«Le Balze» DOC

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta; 36 Monate in Eichenholzfässern. Aus der Einzellage Le Balze. Kalkmergel. Trocknung der Trauben auf natürliche Art in einem Fruttaio auf 400 m Höhe.

Sattes Granatrot. Atemberaubender, komplexer Auftakt. Tiefe Aromen von eingelegten roten Kirschen, frischer Pflaumenkonfitüre, reifen Brombeeren, und orientalischen Gewürzen. Balsamische Noten, deutliche Mineralik mit Erde und Trüffeln. Am Gaumen druckvoll mit sagenhafter Harmonie. Massen von reifen, weichen Tanninen und perfekt verwobenem Alkohol. Der Le Balze endet anhaltend, kräftig, harmonisch und komplex. **Ein Amarone der Sonderklasse, spielt in einer eigenen Liga. Parker 94/100!**

19+/20 • 2016 bis 2029 • 75cl **Fr. 62.–** (ab 9.2.2016 69.–) • Art. 244307



62.–

Ein wahrlich grosser Amarone.

2011 Amarone della Valpolicella Classico

«Corte Vaona» DOC

Corvina, Corvinone, Rondinella; 24 Mt. in Eichenholzfässern. Trocknung der Trauben auf natürliche Art im Fruttaio auf 400 m Höhe. Strenge Selektion von den traditionellen Lagen um das Weingut.

Sattes Granatrot. Tiefer, komplexer Auftakt. Noble Aromen von Amarenakirschen, Pflaumenkompott, reifen Kirschen, gepaart mit Lakritze, Teer und orientalischen Gewürzen. Leichte Noten nach getrockneten Feigen und Veilchen. Am Gaumen druckvoll mit sagenhafter Eleganz. Massen von seidigen Tanninen und perfekt integrierter Alkohol. Deutliche Mineralik. Der Corte Vaona endet lang, kräftig ohne jemals überladen zu wirken.

19/20 • 2016 bis 2027 • 75cl **Fr. 45.–** (ab 9.2.2016 49.–) • Art. 244305



45.–

Faszinierender, finessenreicher Ripasso.

2012 Valpolicella Ripasso

Classico Superiore DOC

Corvina, Corvinone, Rondinella; 12 Monate in Eichenholzfässern.

Strahlendes Rubingranat. Eleganter Auftritt. Aromen von frischen Brombeeren, schwarzen Pflaumen und roten Wildkirschen, gepaart mit süßen Gewürzen, Feigen und Trockenfrüchten. Florale Noten nach dunklen Rosen mit leichten Kräuternoten und mineralischer Würze. Am Gaumen weich mit tiefer Säure, zugänglich mit Struktur und Schmelz. Dunkle Beeren und Früchte mit Würze und floralen Anklängen. Der Ripasso endet mittelkräftig mit deutlichen Fruchtnoten und leichter, organischer Mineralik.

17+/20 • 2016 bis 2022 • 75cl **Fr. 19.50** (ab 9.2.2016 22.–) • Art. 244304



19.50



Neu
im
Sortiment

ALTO ADIGE
SÜDTIROL

Kellerei St. Pauls: schönste Lagen, 100-jährige Tradition, modernste Technik.

Wolfgang Tratter,
Kellermeister
von St. Pauls

Das wunderschöne Weindorf St. Pauls und die gleichnamige Kellerei liegen zauberhaft eingebettet in Weinreben und Obstkulturen, überwacht vom imposanten Dom, etwas oberhalb von Eppan. **Diese fantastischen Südtiroler Weine** sind das Ergebnis aus über einem Jahrhundert Weinbau, aus klar definierten Sorten, mikroklimatischen Einzellagen, alten Rebstöcken und den innovativen Ideen des jungen Kellermeisters von St. Pauls.

Im Keller findet man neben Tradition und Kulturgut auch modernste Kellertechnik. Die neuen Stahltanks im alten Gemäuer stehen fast symbolisch für das Zusammenspiel von Altem und Neuem in der Kellerei St. Pauls. Die Kunst liegt in der Ausgewogenheit. Im Keller von St. Pauls befinden sich neben den Stahltanks auch grosse Holzfässer und kleine Barriques, so dass aufgrund der verschiedenen Eigenschaften jeder Sorte die jeweils optimale Ausbaumethode angewandt werden kann. Ein kleines Juwel ist der Barriquekeller. **In französischen Eichenfässern reifen dort die wertvollsten und besten Weine.**

14.50



Viel Lagrein für wenig Geld.

2014 Lagrein Alto Adige DOC

Dunkles Rubinviolett. Sehr fruchtige Aromen nach schwarzen Pflaumen und Cassis, gepaart mit Blaubeeren und wilden Brombeeren. Anflüge von roten Kirschen und roten Johannisbeeren, unterlegt von rauchig-würzigen Noten, vermischt mit Lakritze und Gewürznelken. Am Gaumen mit weichen, saftigen Tanninen, mittlerer Säure und konzentrierter Frucht. Wieder schönes Cassis und intensive Brombeeren mit roten Kirschen und wilden Kräutern. **Der Lagrein endet fruchtbetont** mit leicht erdig-mineralischen Anklängen.

16+/20 • 2016 bis 2022 • 75cl **Fr. 14.50** (ab 9.2.2016 16.–) • Art. 244562

Sauvignon Blanc voller Leidenschaft.

2013 Sauvignon Blanc Passion Alto Adige DOC

Strahlendes Goldgelb. Aromen von gelben und weissen Steinfrüchten wie Pfirsich, Aprikosen, Limetten und reifer Zitrone, gelber Mango, unterlegt von floralen Noten nach Cassisblüten und leichten Anflügen von Holunder, einem Hauch Vanille und gerösteten Mandeln. Dezent kalkige Mineralität unterstützt die expressive Frucht. **Am Gaumen überaus fruchtig mit gutem Schmelz** und toll stützender Säure. Viel Zitrone und Limetten, gepaart mit vollreifen Steinfrüchten und leichten Noten nach Holundersaft. Der Passion (= Leidenschaft) endet fruchtbetont mit sanft salziger Note.

17+/20 • 2016 bis 2022 • Art. 244559
75cl **Fr. 19.80** (ab 9.2.2016 22.–)



19.80

Das spezielle Gaumenerlebnis.

2013 Gewürztraminer Passion Alto Adige DOC

Mittlers Goldgelb. Expressive Aromen von reifer Aprikose, Pfirsichkompott, süssen gelben Pflaumen, Litschi und kandierten Früchten. Deutliche Anklänge von roten Rosen und süssen orientalischen Gewürzen, Honig und Marzipan. Am Gaumen mit üppiger Frucht. Leicht opulent mit etwas Restzucker und tiefer Säure. Wieder sehr gelbfruchtig mit exotischen reifen Früchten und floralen Noten. Der Passion endet kräftig mit dezent öliger Textur.

17/20 • 2016 bis 2022
Art. 244560
75cl **Fr. 17.50**
(ab 9.2.2016 Fr. 19.50)



17.50



Vom Plötznerhof: Genialer Weissburgunder.



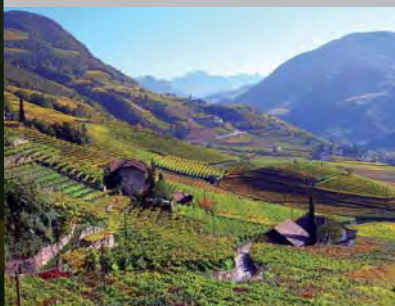
Aus uralter Einzellage und vom Rebmeister von Lageder gepflegt und gehegt.

Dieser Weissburgunder aus der Einzellage des Plötznerhofes (650 m ü. M.) oberhalb der Burg Boymont – am Fusse des Mendelgebirges auf Kalksteinfelsen und Moränenhügeln – ist das Ergebnis aus Erfahrungen mehrerer Generationen. Man respektiert die Natur, die Bodenbeschaffenheit, das Mikroklima und legt grössten Wert auf Nachhaltigkeit und eine schonende Vinifikation. Die biologisch-dynamische Bewirtschaftung bedeutet einen Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, Herbizide und Kunstdünger. Durch Abgabe von natürlichem Humus an die Reben wird die Gesundheit und Fruchtbarkeit des Bodens verbessert, die Reben wurzeln tiefer, so dass der nahrhafte Unterboden den Trauben seine Mineralität weitergeben kann – absolut terroir-typisch. **Produktion nur 2000 Flaschen.**

2013 Weissburgunder Plötznerhof, Südtirol

Herrliches Nasenbild, überaus komplex und intensiv, reife, gelbe Frucht trifft auf raffinierte mineralische Noten. Sehr rassig und lebendig am Gaumen, da geht etwas ab, ein tänzerischer Südtiroler mit grosser Struktur, die ihm Spannung verleiht, das ist grosses Kino, Weissburgunder wie man ihn kaum besser kreieren kann.

18+ / 20 • 2016 bis 2023 • Art. 244558
75cl **Fr. 26.-** (ab 9.2.2016 29.-)





Degani: Der Maestro in Sachen Amarone.

AMARONE
VENETO

Der bescheidene Aldo Degani hat uns restlos überzeugt. Tief mit dem Valpolicella verwurzelt, keltert er Weine von höchster Qualität. Die Gesamtproduktion beträgt nur rund 30'000 Flaschen, was für die Zone sehr wenig ist, wenn man bedenkt, dass nur an Amarone jährlich 8 Millionen Flaschen produziert werden! **All seine Weine wirken nie zu opulent, sondern sind immer mit einer wunderschönen Eleganz ausgestattet.** Wir haben fast einen ganzen Tag mit Aldo verbracht, er führte uns zu seinen besten Reben, die immer optimal zur Sonne stehen, und zeigte uns seine Neuanpflanzungen, die uns dann in paar Jahren mit grossem Amarone beglücken.

Aldo Degani

Typisch Amarone: die Trauben werden im Fruttaio getrocknet.

Der unvergessliche Premium-Amarone.

2011 Amarone della Valpolicella

DOC Classico

Corvina, Molinara, Rondinella

Intensives, dunkles Rubingranat. Komplexer Auftakt, der an wilde Brombeeren, Amarenakirschen und schwarze Johannisbeeren erinnert. Erdige Mineralität mit sehr gut eingebautem Barrique wird von würzigen Komponenten begleitet. Dezente Minze-Aromen verleihen ihm eine wohltuende Frische. **Am Gaumen strotzt der Wein förmlich vor Kraft, wirkt jedoch nie opulent.** Im Gegenteil, er legt sich weich und seidig an den Gaumen. Mit seinen samtigen Tanninen wird er zu einem vollkommen harmonischen Trinkerlebnis. Das Finale ist druckvoll und lang anhaltend, begleitet von einer dezenten mineralischen Note. **Grosser Essensbegleiter zu festlichen Anlässen.**

18+/20 • 2016 bis 2028

75cl Fr. 32.50 (ab 9.2.2016 Fr. 36.-) • Art. 243652



32.50

16.50



Ein Ripasso in hoher Qualität.

2013 Ripasso Valpolicella DOC Classico Superiore

Corvina, Molinara, Rondinella

Dunkels Rubinrot, in der Nase schöne balsamische Noten mit Aromen von reifen schwarzen Kirschen und reifen Erdbeeren, unterlegt mit würzigen Noten. Am Gaumen zeigt er eine angenehme Frische, saftig mit weichen Tanninen. Unglaublich trinkfreudig mit fruchtigem Abgang. **Idealer Rotwein für den täglichen Genuss.**

17+/20 • 2016 bis 2022 • Art. 244193

75cl **Fr. 16.50** (ab 9.2.2016 18.50)

12.–



Probieren Sie doch mal Garganega.

2014 Garganega

100% Garganega

Ein Garganega, der so richtig Spass macht!

Schöne Aromen nach Zitronen und Wiesenkräutern, begleitet von Apfel und Birnennoten. Alles sehr frisch und verspielt. Am Gaumen sehr lebendig, mit gut eingebauter Säure. **Gute Balance, trocken und mit anhaltendem Abgang.**

16+/20 • 2016 bis 2018 • Art. 243651

75cl **Fr. 12.–** (ab 9.2.2016 14.–)



La Rosta: Der Top-Amarone von Degani.

Der La Rosta stammt aus einer Einzellage, die mit alten Reben bestockt ist. Ausserdem liegt diese Parzelle höher als alle anderen Lagen von Aldo Degani. **Dieser Amarone gehört zur absoluten Spitze von dem, was das Valpolicella zu bieten hat.**

2011 Amarone La Rosta Amarone della Valpolicella DOC Classico

12 Monate in grossen Eichenholzfässern;
in schöner 6er-Holzbox.

Leuchtendes Rubingranat. Konzentrierter, balsamischer Auftakt. Würzige Aromen nach Eukalyptus und Minze, florale Noten gepaart mit Amarenakirschen und schwarzen Pflaumen. Rosinen, Weihnachtsgebäck und leichte Anflüge von schwarzem Tee und Lakritze. Geschmeidig mit Schmelz legt er sich auf den Gaumen. Enorm lang, anhaltend, mit beeindruckender Eleganz! Sehr kräftig, ohne opulent zu wirken, endet mit grosser Nachhaltigkeit. **Ein höchst komplexer Amarone, der durch seine Vielschichtigkeit grösste Freude macht.**

19+/20 • 2016 bis 2030 • Art. 243365
75cl **Fr. 54.–** (ab 9.2.2016 58.–)



54.–

Die Weinbibel

Das neue Buch von René Gabriel.

Max Gerstl: «Ich habe zwar erst die Titel der gigantischen Fülle von Weinthemen gelesen, welche die neue Weinbibel von René Gabriel enthält. Aber das alleine genügt, um sagen zu können: **Dieses Buch ist ein Muss für alle Weinfreunde.** Ich habe auch das Eine oder Andere miterlebt, was René in seinem Buch beschreibt und ich weiss wie unterhaltsam René die Dinge beschreiben kann. Ich bin mir ganz sicher, das Buch garantiert eine grosse Fülle an spannenden Lesestunden und nicht zuletzt **wird wohl auch der grosse Weinkenner noch Dinge über Wein erfahren, die er vorher nicht wusste.** Ich bin auch selber schon total gespannt, was es da alles zu entdecken gibt.»

Das Buch kann über Gerstl Weinselektionen bestellt werden.



105.–



SÜDTIROL

Der Thurnhof: Familienweingut in Bozen.

Andreas und Judith
Berger

21.50



Seit 6 Generationen wird das Weingut Thurnhof nun von der Familie Berger geführt und bewirtschaftet. Heute keltert Andreas Berger Weine aus regionalen Rebsorten, die schon seit Jahrhunderten in Bozen heimisch sind. Goldmuskateller, Sauvignon Blanc, Lagrein, St. Magdalener, Cabernet Sauvignon und Merlot. Die Reben werden naturnah bewirtschaftet und die Trauben im Keller schonend verarbeitet. Auch wird das traditionelle Pergolasystem noch verwendet, vor allem für den Lagrein. Wir haben drei Weine selektioniert, die den Charakter und das Potenzial der Region widerspiegeln. Den Goldmuskateller mit seinen fruchtigen und floralen Aromen, den Lagrein Riserva mit seiner Kraft und Eigenständigkeit und den Cabernet Sauvignon Riserva mit seiner Eleganz und aromatischen Tiefe.

Wir sind sehr glücklich, ein solches Juwel gefunden zu haben. Es zeigt sich immer wieder, dass Familienweingüter mit überschaubarer Grösse grossartige Gewächse erzeugen. **Lassen Sie sich diese Weine nicht entgehen, sie eignen sich ganz hervorragend als Essensbegleiter.**

Eine aussergewöhnliche Traubensorte.

2014 Goldmuskateller

Alto Adige DOC

100% Goldmuskateller

Strahlendes Goldgelb. Fruchtbetonter Auftakt. Aromen von Limetten, weissem Traubensaft, Mandarinensaft, gepaart mit frischer Litschi und floralen Noten nach gelben Rosen. **Wirkt sehr belebend und jugendlich, untermalt von einer steinigen Mineralität.** Am Gaumen trocken, saftig und leichtfüssig, mit fruchtigen Noten von Zitrusfrüchten, reifen Aprikosen, exotischen Früchten und leichten Muskatnussaromen. Wieder Rosen und Litschi. Der Goldmuskateller wird von einer tollen Säure getragen und endet fruchtbetont und frisch.

17+/20 • 2016 bis 2020 • Art. 244282

75 cl **Fr. 21.50** (ab 9.2.2016 24.-)



Seniorchef Hans Berger bei der Traubenernte.
Auch die jüngste Generation ist schon im Einsatz...

Fantastischer Lagrein mit Tiefgang.

2011 Lagrein Riserva

Alto Adige DOC

100% Lagrein; Ausbau 12-15 Monate in
1000-Liter- und 500-Liter-Eichenfässern.

Sattes Schwarzrot. Komplexer, tiefaromatischer Auftakt. Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren, dunklen Pflaumen, untermalt von frischem Leder, Lakritze, süßem Tabak und leichten Noten von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen eine gewaltige Struktur mit perfekten Tanninen, beeindruckender Eleganz und gut eingebundener Säure. Wieder schwarze Waldbeeren, Tabak, Lakritze und Kirschenkompott. Der Lagrein endet kräftig mit enormer Länge und würzig-mineralischem Abgang. **Ein wahrlich grosser Lagrein, der in den nächsten Jahren zur Hochform auf-
laufen wird.**

18+/20 • 2016 bis 2027 • Art. 244283
75cl Fr. 33.– (ab 9.2.2016 Fr. 36.–)



33.–



FRIAUL

Doro Princic: «Winzer des Jahres 2014» beim renommierten Gambero Rosso!

Alessandro Princic

Die Azienda Agricola Princic liegt auf den Hügeln von Cormons, wenige Kilometer von Slowenien entfernt. Hier herrscht ein Mikroklima, das zusammen mit der passenden Bodenart die Herstellung von eleganten Weinen mit Substanz und Individualität ermöglicht. Man kann sagen, dass die Gegend von **Collio überhaupt die beste Weisswein-Ecke Italiens ist.**

Alessandro Princic, der Sohn von Doro, war einer der ersten Weinmacher in der Collio-Gegend, die ihre Weinberge konsequent nach dem Qualitätskriterium **«weniger Ertrag, mehr Substanz»** bewirtschaften. Die Ergebnisse waren schon von Anfang an so gut, dass viele andere ihn imitiert haben. Aus seinen nur 7 ha grossen Weinbergen produziert Alessandro pro Jahrgang nur einige Tausend Flaschen Wein, die natürlich **im Schnellzugtempo** ausverkauft sind. Als Weinimporteur ist es immer etwas schmerzhaft, eine Bestellung bei Doro Princic aufzugeben, weil man sowieso stets viel weniger bekommt als man möchte...

Seine Weissweine zeigen eine vielfältige und harmonische Fruchtigkeit, erfrischende Säure und eine phantastische Länge. Vor allem der Tocai und der Pinot Bianco werden jedes Jahr von der Fachpresse hoch gelobt. Auch die Höchstauszeichnung **«tre bicchieri» vom «Gambero Rosso»** sind zu Recht mehrmals an den Doro Princic vergeben worden. Am liebsten würde Alessandro diese Weine für sich und seine Freunde behalten. Zum Glück wird er dann aber immer von seinen Kunden und seiner Frau Grazia überredet, seine Weine doch zu verkaufen.

Die Rotweine von Princic sind genauso gut: Merlot und Cabernet Franc zeigen Kraft, Finesse und intensiven Geschmack. Der Merlot, im Barrique ausgebaut, besitzt dazu noch eine perfekte Ausgewogenheit zwischen Holz und Fruchtigkeit.

Sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Anteil an den Weinen von Doro Princic.



Sehr druckvoller Weisswein.

2014 Malvasia

DOC Collio

100% Malvasia

Strahlendes Strohgelb. Komplexer, tieffruchtiger Auftakt. Aromen von weissen Pfirsichen, getrockneten Aprikosen und kandierten Früchten, begleitet von frischen Quitten und reifen Zitronen. Dazu dezente Noten von weissen Rosen, gepaart mit frischen Mandeln und Anflügen von Akazienhonig.

Am Gaumen kräftig mit viel Schmelz und gut tragender Frische. Die Aromen bestätigen sich, gelbfruchtig mit Honig und würzig mineralischen Noten. Der Malvasia endet druckvoll und elegant mit fruchtbetontem Finish.

18/20 • 2016 bis 2025 • Art. 244643

75cl **Fr. 29.50** (ab 9.2.2016 33.–)



29.50

Charakterstarke Weisswein-Spezialität.

2013 Friulano

DOC Collio

100% Friulano

Helles Zitronengelb. Fruchtbetonter Auftakt. Tiefe Aromen von Williamsbirnen, Jonagold und rotem Pfirsich, gepaart mit leichten tropischen Noten von gelber Mango und vollreifer Ananas. Anflüge von weissem Pfeffer und Koriandersamen, begleitet von kalkiger Mineralität, untermalt von Muskatnuss und Gewürznelken. Am Gaumen mit viel Druck und tiefen Aromen nach tropischen Früchten und Gewürzen, gepaart mit steiniger Mineralität und reifen Birnennoten. **Der Friulano endet kräftig und anhaltend**, mineralisch mit leicht nussigen Aromen.

18/20 • 2016 bis 2026 • Art. 243545

75cl **Fr. 26.–** (ab 9.2.2016 Fr. 29.–)



26.–

26.–



Pinot Bianco, komplex und frisch.

2013 Pinot Bianco, DOC Collio

100% Pinot Bianco

Leuchtendes Strohgelb. Vielschichtiger Auftakt. Aromen von grünen Birnen, grünem Apfel, reifen Limetten und caramelisierten Zitronenschalen. Leichte Anflüge von Grapefruit, getrockneten Bananen und frischem Marzipan. Tolle Mineralität, die an nassen Granit erinnert. **Am Gaumen feingliedrig und elegant** mit gut stützender Säure und bezauberndem Schmelz. Langes, anhaltendes Finale mit deutlich steiniger Mineralität.

18/20 • 2016 bis 2025 • Art. 243546

75cl **Fr. 26.–** (ab 9.2.2016 Fr. 29.–)

29.50



Reife Merlot-Frucht.

2011 Merlot, DOC Collio

100% Merlot

Sattes Rubinviolett. Komplexer, tiefer Auftakt. Aromen von schwarzen Waldbeeren, vollreifen Pflaumen, schwarzen Bergkirschen, begleitet von Cassislikör, frischem Leder, Toast, Gewürznelken und orientalischen Gewürzen. **Fabelhafte Mineralität, die an schwarzen Trüffel erinnert.** Am Gaumen nobel und elegant mit feinkörnigen Tanninen und perfekt verwobener Barrique. Dieser erhabene Merlot endet überaus kräftig und edel.

18+/20 • 2016 bis 2034 • Art. 243549

75cl **Fr. 29.50** (ab 9.2.2016 Fr. 33.–)



Nadja Pachatz' Tipp

Nadja Pachatz,
Gerstl Verkaufs-Innendienst
Nadja betreut mit viel fachkundigem Wissen und langer Erfahrung aus der Gastronomie unsere Kundschaft in der ganzen Schweiz.

24.–



«Dieser Primitivo ist Italien pur! Und passt perfekt zu mediterranem Essen.»

Primitivo mit Klasse und Eleganz.

2012 Il Matané

Primitivo di Manduria DOC

100% Primitivo

Dunkles Rubinviolett. Konzentrierter, fruchtiger Auftakt! Schöne Aromen von eingelegten schwarzen Kirschen, gepaart mit vollreifen Brombeeren und Zwetschgen. **Macht richtig Freude, sehr sauber vinifiziert!** Am Gaumen macht er richtig Spass. Wunderbar trockener Auftritt. Fruchtige Aromen nach Amarenakirschen und Zwetschgen. Gutes, mittleres Tannin, weich mit frischem, leicht mineralischem Abgang. Ein schöner Primitivo, der nicht zu opulent ist, dafür mit Struktur und Eleganz.

18/20 • 2016 bis 2020 • Art. 243230

75cl **Fr. 24.–** (ab 9.2.2016 26.–)



PIEMONTE

Molinetto Carrea: Ein Gavi wie aus dem Bilderbuch.

Diego Carrea

17.–



Dieses kleine Weingut befindet sich im südlichen Zipfel des Piemonts an der ligurischen Grenze. Es wird naturnah von Diego Carrea in Eigenregie betrieben. Die Reben wurden 1997 gepflanzt, gerade mal 6000 Flaschen werden produziert, nur Gavi DOCG aus der Traubensorte Cortese. Der Gavi ist einer der wirklich eigenständigen Weine Europas, denn er wird nur im Piemont produziert. Die einheimische weisse Piemonteser Traubensorte Cortese ist eher unbekannt und wird oft vernachlässigt. Und dies, obwohl diese Weissweine genau zum heutigen Zeitgeist passen. **Der Gavi ist ein feingliedriges Gewächs mit tiefen Alkoholwerten, unkompliziert und bekömmlich, er schmeckt wunderbar zu leichten Gerichten und ist daher auch ein echter Geheimtipp für die Gastronomie.** Was gibt es Besseres zu rohem Fisch oder Carpaccio vom Kalb? Auch zu kräftigen piemontesischen Trüffelgerichten ist der Gavi ein unaufdringlicher Begleiter. Dank guter Säure und kalkiger Mineralität wirkt er trinkfreudig und erfrischend.

Lassen Sie sich entführen in das südliche Piemont und erleben Sie die genüsslichen Seiten eines Weissweines, der überaus erfrischend und wohltuend wirkt.

Bestbekannte Topqualität im neuen Kleid.

2014 Gavi

Gavi DOCG, Molinetto Carrea

100% Cortese

Transparentes Strohgelb. Feinfruchtige Aromen von Limettenschale, Nektarinen, weissem Pfirsich, Minze und Jasmin, untermalt von einer schönen Mineralität. **Am Gaumen leichtfüßig, mit beeindruckender aromatischer Tiefe,** feingliedrige Aromen, Pfirsich, frische weisse Pflaumen, Zitronen, Mandarinen, gepaart mit Anklängen von Limetten. Toll stützende Säure, begleitet von einer kreideartigen Mineralität. Der Gavi endet mittelkräftig mit leicht salzig-mineralischem Finish.

16+/20 • 2016 bis 2019 • Art. 243848

75cl **Fr. 17.–** (ab 9.2.2016 Fr. 19.–)



Podere il Palazzino: Eine Institution des toskanischen Weinbaus.

TOSCANA

Es ist hier genau so, wie man sich die Toskana vorstellt: historische Gebäude, schöne Olivenbäume, gepflegte Reben und als Besonderheit ein alter Bischofsitz. Wir befinden uns mitten im Chianti-Classico-Gebiet, in der Nähe von Gaiole in Chianti, einer der besten Weinbauzonen der Toskana. Von hier stammen die hochwertigsten Chianti und einige der besten Super-Toskaner.

Alessandro zeigt uns das Weingut, wir sind begeistert, so schöne Anwesen gibt es selten zu bestaunen. **Die Reben werden nach naturnahen Richtlinien bewirtschaftet.** Das bedeutet: kein Einsatz von Pestiziden, Herbiziden oder sonstigen chemischen Hilfsmitteln wie Dünger oder Fungiziden.

Die Degustation auf dem Weingut ist fantastisch! Vom einfachsten IGT bis zum Grosso Sanese überzeugt uns jeder Wein voll und ganz! Wir haben uns für den Bertinga entschieden, gekeltert aus Cabernet Sauvignon und Petit Verdot. Dieser Wein von ungeahnter Klasse und Eleganz stammt von einer Einzellage.

Alessandro Sderci

Kraftvoll und elegant.

2008 Bertinga, Toscana IGT

60% Cabernet Sauvignon, 40% Petit Verdot; 18 Monate Barriques

Dunkles, sattes Rubinrot. Aromen von dunklen Waldbeeren, schwarzen Kirschen, roten Pflaumen und Brombeeren. Leichte Anflüge von Cassis und Heidelbeeren. Tolle Tabakwürze, Leder, Sandelholz und etwas Lakritze. Das Bündel wird durch eine erdige Mineralik bestens begleitet. Die Barrique ist fantastisch eingebaut, der Bertinga wirkt kein bisschen opulent. Am Gaumen die pure Eleganz, viel Finesse und wunderschöne Fruchtaromatik. Feine Tannine und eine gut stützende Säure lassen den Wein sehr harmonisch über den Gaumen gleiten. Der Bertinga endet kraftvoll mit herrlich mineralischer Note. Passt sehr gut zu Tagliatelle mit Steinpilzen oder Brasato mit Polenta und Käse. **91/100 Parker-Punkte!**

26.–



19/20 • 2016 bis 2025 • Art. 243634

75cl **Fr. 26.–** (ab 9.2.2016 29.–)



PIEMONTE

Francesco Rinaldi: Eine grosse piemontesische Traditionsgeschichte.

Pirmin Bilger und
Roger Maurer mit
Pierina Rinaldi

54.–



Die Geschichte der Rinaldis beginnt im Jahre 1870, als sie beschlossen, auf dem Cannubi-Hügel im Piemont ein Weingut und ein Wohnhaus zu errichten. Ob durch Zufall oder Intuition: Mit der Wahl des Standortes landeten sie einen Glückstreffer, denn in der heutigen Zeit ist die Lage Cannubi wohl die berühmteste im ganzen Piemont.

Bis in die heutige Zeit hat sich bei den Rinaldis kaum etwas verändert, sei es im Rebbau oder im Keller. Die Weine werden nach alter Tradition in grossen Fässern mit bis zu 5000 Litern sehr lange ausgebaut. Die Rinaldi-Gewächse zeichnen sich aus durch starken Charakter, ausgeprägte Identität und faszinierende Eleganz. Barriques oder moderne Geräte zur Konzentration des Mostes sucht man vergebens. Der Nebbiolo braucht keine sonderlichen Hilfsmittel – **seine aromatische Komplexität, die Prägung des Terroirs und seine Langlebigkeit reichen völlig aus, um einen der grössten Weine der Erde entstehen zu lassen.**

Balsamischer, kräftiger Barolo von Spitzenlage.

2011 Barolo Cannubi DOCG, Piemont

100% Nebbiolo

Funkelndes Rubin mir granatroten Reflexen. In der Nase noch sehr jugendlich und verschlossen. Sehr feingliedrige Aromen nach dunklen Rosen und Veilchen. Rote Kirschen, Himbeeren, ein Hauch Lakritze, Teer, getrocknete Feigen und Wiesenkräuter. Balsamische Noten gesellen sich dazu, untermalt von einer deutlichen organischen Mineralik. **Sehr komplexe Aromatik! Am Gaumen überaus balsamisch und kräftig.** Deutliche rotbeerige Frucht mit hohem Extrakt, gute stützende Säure. Die Aromen bestätigen sich, Lakritze, Teer, Rosen und ein Korb voller roter Waldbeeren. Feinkörniges Tannin, getragen von einer feinen Mineralik. Langer, anhaltender Abgang mit schöner Retroaromatik.

19/20 • 2017 bis 2038 • 75cl **Fr. 54.–** (ab 9.2.2016 60.–) • Art. 244479

Barolo-Verführung mit köstlicher Extraktsüsse.

2011 Barolo DOCG

Piemont

100% Nebbiolo

Helles Granat mit rubinroten Reflexen. Komplex und vielschichtig. Grandiose Aromen nach Lakritze, Rosenblättern und orientalischen Gewürzen. Öffnet sich immer mehr und legt richtig zu. Fruchtige Noten nach reifen roten Pflaumen und Erdbeeren, gepaart mit granitartiger Mineralität. Am Gaumen setzt sich dieses Feuerwerk fort. Balsamisch legt sich der Wein auf die Zunge. Druckvoll und harmonisch, mit einer **noblen Eleganz**. Köstliche Extraktsüsse! Volle Bestätigung der Aromen, Lakritze und Rosen mit einem Hauch Minze. Endet sehr lang mit beeindruckender mineralischer Note. Reinsten Barolo-Genuss! Passt wunderbar zu Brasato mit Polenta oder Kaninchen aus dem Ofen.

18/20 • 2016 bis 2028 • Art. 244481

75cl **Fr. 44.–** (ab 9.2.2016 Fr. 48.–)



44.–

Klassischer Barolo von berühmter Einzellage.

2011 Barolo Brunate DOCG

Piemont

Intensives Rubinrot mit deutlichen Granatreflexen, typische Farbe! Feine, komplexe Nase. Duftet herrlich nach Veilchen und Rosenblättern. Leichte Gewürznoten, Kardamon, Minze und weisser Pfeffer. Schöne präzise Frucht, riecht nach reifen Walderdbeeren, Brombeeren und roten Johannisbeeren. Das ganze Fruchtbündel wird von einer sandigen Mineralik fantastisch unterstützt. Am Gaumen erzeugt er Spannung, alles wirkt noch sehr kompakt mit toller Harmonie. Weiche, feinkörnige Tannine, schön reif und harmonisch. Breitet sich aus mit fruchtig-würzigen Aromen, florale Noten und eine typische Mineralik gesellen sich dazu. **Endet langanhaltend mit saftigem Abgang. Wunderbar klassischer Barolo!**

18+20 • 2016 bis 2035 • Art. 244480

75cl **Fr. 52.–** (ab 9.2.2016 58.–)



52.–





PIEMONTE

Virna: Tradition trifft auf Moderne.

Virna Borgogno
mit Ivana Botti

Das Ehepaar Giovanni Abrigo und Virna Borgogno betreibt gemeinsam zwei Weingüter im weltberühmten Gebiet der Langhe/Piemont. Beide haben ein abgeschlossenes Studium der Oenologie, beide haben den Betrieb ihrer Eltern übernommen – Virna in Barolo und Giovanni in Treiso. Das **Weingut Virna** ist im malerischen Ort Barolo gelegen und stammt ursprünglich von der traditionsreichen Familie Borgogno, die den Weinbau in Barolo massgebend geprägt haben. Die Weine werden zum grössten Teil in traditionellen grossen Holzfässern ausgebaut, damit der Holzeinfluss den fertigen Wein in keiner Weise stört. Virna besitzt einige berühmte Einzellagen rund um Barolo, die separat abgefüllt werden. Dazu kommen Lagen, wo Barbera und Dolcetto gepflanzt sind. **Ihre Weine zeichnen sich durch eine hohe Eleganz aus und widerspiegeln den einzigartigen Charakter der Langhe.**

55.–



Barolo mit Top-Jahrgang 2010. 2010 Barolo Cannubi Boschis DOCG, Piemont 100% Nebbiolo

Intensives Rubinrot mit Granatreflexen, traumhafte Farbe! Unheimlich komplexe Nase, duftet herrlich nach Veilchen und Rosenblätter. Deutliche Gewürznoten, Kardamon, Minze und schwarzer Pfeffer. Schön eingebettete Frucht, duftet nach reifen Walderdbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren. Das ganze Bündel wird von einer sandigen Mineralität fantastisch unterstützt. **Am Gaumen mit einzigartiger Spannung, enormem Druck**, alles wirkt sehr kompakt mit toller Balance. Weiche, feinkörnige Tannine, schön reif und harmonisch. Breitet sich aus mit fruchtig-würzigen Aromen, florale Noten und eine sensationelle Mineralität gesellen sich dazu. Endet unheimlich lang mit saftigem Abgang. Ein klassischer Barolo zum Träumen, einfach perfekt! Wirkt noch unheimlich jugendlich, wird in den nächsten Jahren noch kräftig zulegen. Gut zu Gerichten mit weissem Trüffel und zu geschmorter Lammhaxe.

19+/20 • 2018 bis 2038 • 75cl **Fr. 55.–** (ab 9.2.2016 65.–) • Art. 243623

Fantastisches Barolo-Erlebnis.

2008 Virna Barolo DOCG Piemont

100% Nebbiolo, 24 Monate in Eichenfässern

Mittleres Rubin mit granatroten Reflexen. Schöne Barolo-Nase, 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 sehr frisch und jugendlich. Tolle Mineralik, die an feinkörnigen Sand erinnert. Am Gaumen sehr einladend 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 Barolo endet lang anhaltend mit Schmelz und Finesse. Toller Barolo zu diesem Preis, passt gut zu Kaninchen aus dem Ofen mit Steinpilzen.

18+/20 • 2016 bis 2025 • Art. 241768
75cl **Fr. 38.–** (ab 9.2.2016 Fr. 42.–)



Charaktervoller Barbera. 2011 Barbera d'Alba DOC Piemont

Dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Offene, fruchtbetonte Nase. Aromen von schwarzen Pflaumen, Brombeeren, einem Hauch Cassis und Kirschen. Leichte Anflüge von Bitterschokolade und trockener Vanille. Wirkt sehr frisch und jugendlich. Am Gaumen die pure Frucht der Barbera-Traube, wieder schwarze Früchte und Beeren mit leichten Noten von dunklen Rosen und Mocca. Sanfte Tannine mit gut eingebauter Säure, macht richtig Spaß! **Ein wirklich toller Barbera, den man jeden Tag geniessen kann.** Er endet mittelkräftig mit fruchtigem Abgang. Sehr schön zu Lasagne oder Spaghetti Bolognese.

17/20 • 2016 bis 2023 • Art. 243624
75cl **Fr. 17.–** (ab 9.2.2016 19.50)





PIEMONTE

Mauro Veglio: Zauberhafte Verführungen aus dem Piemont.

Mauro Veglio

14.50



Das Ehepaar Giovanni Abrigo und Virna Borgogno betreibt gemeinsam zwei Weingüter im weltberühmten Gebiet der Langhe/Piemont. Beide haben ein abgeschlossenes Studium der Oenologie, beide haben den Betrieb ihrer Eltern übernommen – Virna in Barolo und Giovanni in Treiso. Das **Weingut Virna** ist im malerischen Ort Barolo gelegen und stammt ursprünglich von der traditionsreichen Familie Borgogno, die den Weinbau in Barolo massgebend geprägt haben. Die Weine werden zum grössten Teil in traditionellen grossen Holzfässern ausgebaut, damit der Holzeinfluss den fertigen Wein in keiner Weise stört. Virna besitzt einige berühmte Einzellagen rund um Barolo, die separat abgefüllt werden. Dazu kommen Lagen, wo Barbera und Dolcetto gepflanzt sind. **Ihre Weine zeichnen sich durch eine hohe Eleganz aus und widerspiegeln den einzigartigen Charakter der Langhe.** Wir haben uns momentan für einen Wein entschieden, den Barolo DOCG 2008, der aus verschiedenen Nebbiolo-Lagen gewonnen wird.

Reinsortiger Barbera, harmonisch und elegant. 2013 Barbera d'Alba DOC Piemont

Ausbau im Stahltank und 3 Monate in gebrauchten französischen Barriques.

Dunkles Purpur mit violetten Reflexen. Dezentler Auftritt, öffnet sich langsam. Danach tolle Aromen nach schwarzen Kirschen, wilden Himbeeren und würzige Komponenten wie schwarzer Pfeffer und Kräuter. **Am Gaumen harmonisch und elegant.** Straff mit weichen Tanninen. Dunkle Beeren und Gewürznoten dominieren. Sehr frisch und druckvoll zugleich. Endet anhaltend mit leicht erdiger Note. Klassischer Barbera, der Freude macht. Passt gut zu Pasta und mildem Bergkäse.

17/20 • 2016 bis 2020 • 75cl **Fr. 14.50** (ab 9.2.2016 16.–) • Art. 243625

Toller Barolo zum grossartigen Preis.

2012 Barolo Barolo DOCG

100% Nebbiolo; lieferbar ab Februar 2016

Helles Rubin mir granatroten Reflexen. Offene, zugängliche Nase, typische Nebbiolo-Aromen.

Noten von frischen Himbeeren und Kirschen, begleitet von getrockneten Feigen, Orangenschalen, einem Hauch Lakritze und Schwarztee. Schöne florale Anklänge, die an dunkle Rosen erinnern. Toll verwobene Barrique, keine Spur von Vanille oder Röstaromen. Am Gaumen sehr elegant mit seidigen Tanninen und gutem Trinkfluss. Die Aromen bestätigen sich, rotfruchtig mit Tabak und Lakritze. Organische Mineralität, die an Waldboden erinnert. Mittelkräftiger Abgang mit schöner, frucht betonter Note. Toller Barolo zu einem grossartigen Preis.

18/20 • 2016 bis 2030 • Art. 244644

75cl **Fr. 38.–** (ab 9.2.2016 43.–)



Höchste Barbera-Eleganz.

2013 Barbera Cascina Nuova Barbera d'Alba DOC

12 Monate in gebrauchten französischen Barriques; lieferbar ab Februar 2016

Intensives, dunkles Rubinviolett. Konzentrierte Aromen nach roten Kirschen und Pflaumen, Brombeeren, roten Johannisbeeren und Feigen. Gepaart mit Vanille, leichten Toastnoten und süßem Tabak. Anflüge von Schokolade, Zimt und Gewürznelken. Trockener, saftiger Gaumen mit mittleren Tanninen und knackiger Säure. Die Aromen bestätigen sich, rotfruchtig mit Anflügen von Feigen und schwarzen Pflaumen. Erdige Mineralität **erinnert an schwarzen Trüffel**. Der Cascina Nuova endet mittelkräftig und anhaltend.

18/20 • 2016 bis 2028 • Art. 244645

75cl **Fr. 29.–** (ab 9.2.2016 32.–)



39.–



Arborina: Die weltweit begehrte Top-Lage.

2010 Barolo Vigneto Arborina

Barolo DOCG

100% Nebbiolo; 24 Monate in gebrauchten französischen Barriques.

Dunkles Rubin mit granatroten Reflexen. Sehr feingliedrige Aromen nach wilden Rosen und Veilchen. Lakritze, Kardamon, ein Hauch Vanille und Wiesenkräuter. Fruchtige Noten nach Weichselkirschen, Himbeeren und Brombeeren. Sehr komplexe Aromatik, perfekt verwobenes Barrique. Am Gaumen sehr balsamisch und kräftig. Deutliche rotbeerige Frucht mit hohem Extrakt, gut stützende Säure. Feinkörniges Tannin, getragen von einer feinen Mineralität. Langer, anhaltender Abgang mit schöner Retroaromatik. **Braucht noch einige Jahre in der Flasche, hat enormes Potenzial.**

19/20 • 2016 bis 2045 • Art. 243626

75cl Fr. 39.– (ab 9.2.2016 42.–)

Degustation
Italien & Weine
des Jahres

26. Januar 2016
Caduff's Wine Loft
Zürich

62.–



Prestige-Barolo vom Starwinzer.

2012 Barolo Rocche dell'Annunziata

Barolo DOCG

100% Nebbiolo; lieferbar ab Februar 2016; 24 Monate in gebrauchten französischen Barriques.

Leuchtendes Rubin mit granatroten Reflexen. In der Nase noch jugendlich, braucht Belüftung. Sehr tiefe Aromen nach wilden Rosen und warmem Teer. Frische Lakritze, Schwarztee, ein Hauch Gewürznelken und mediterrane Kräuter. Fruchtige Noten nach frischen Feigen, getrockneten Pflaumen, frischen Himbeeren und Weichselkirschen. **Sehr vielschichtige Aromatik, perfekt eingebundene Barrique.** Am Gaumen sehr kompakt und noch verschlossen. Deutliche rotbeerige Frucht mit hohem Extrakt, gute stützende Säure. Festes, reifes Tannin, unterstützt von einer feinen Mineralität. Langer, kräftiger Abgang mit schön mineralischer Note. Benötigt noch einige Jahre Flaschenreife, **hat ein sensationelles Potenzial.**

19/20 • 2017 bis 2037 • Art. 244646

75cl Fr. 62.– (ab 9.2.2016 68.–)



Weingut Orlando Abrigo: Eleganz steht im Vordergrund.

PIEMONTE

Das **Weingut Orlando Abrigo**, das Giovanni vor 20 Jahren von seinem Vater übernommen hat, liegt in der Zone des Barbaresco. In den letzten Jahren ist viel an neuer Technik dazugekommen, dennoch werden hauptsächlich auch hier grosse Fässer benötigt in Kombination mit französischen Barriques und 500-Liter-Tonneaux.

Giovanni keltert unglaublich elegante Weine mit einem deutlichen Bezug zu seiner Heimat. Auch er besitzt traditionsreiche Einzellagen und baut sie entsprechend aus.

Giovanni Abrigo

Nebbiolo mit viel Finesse.

2009 Valmaggiore

Nebbiolo d'Alba DOC

100% Nebbiolo, 12 Monate in französischen Barriques

Transparentes Rubin mit granatrotten Reflexen. Wunderschöner, feingliedriger Auftakt. Wirkt fast wie ein Pinot Noir. Aromen von hellroten Rosen, reifen Walderdbeeren und wilden Kirschen sowie Schwarztee, ein Hauch von Lakritze, gepaart mit caramelisierten Mandarinschalen. Feine Mineralik, die an nassen Granit erinnert. Die Barrique ist kaum spürbar, unterstützt den Wein meisterhaft. **Am Gaumen die Eleganz in Vollendung, er besticht 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. Grossartiger Nebbiolo, passt zu weissem Geflügel oder Kalbscarré.

18/20 • 2016 bis 2022 • 75cl **Fr. 26.–** (ab 9.2.2016 Fr. 29.–) • Art. 241767



26.–



PROSECCO

Nani Rizzi: Seit über 100 Jahren dem Weinbau verpflichtet.

Schon seit über 100 Jahren keltern die Rizzis eigenständige Weine. **Die Weinlese erfolgt aufwändig von Hand, was in der Region nur die allerbesten Produzenten in Kauf nehmen.** Danach werden die Trauben sorgfältig gepresst, vergoren und nach traditioneller Methode im Tankgärverfahren der zweiten Gärung unterzogen. Es entstehen Schaumweine von betörender Frische und Saftigkeit. Mit der Dosage wird sehr zurückhaltend umgegangen, die Prosecco von Nani Rizzi dürfen auf keinen Fall süß und opulent wirken. Wir haben uns für den Brut Riserva DOCG entschieden, ein Gewächs, das höchstes Trinkvergnügen und geselliges Miteinander verspricht. Wir freuen uns sehr, Ihnen liebe Kundinnen und Kunden, diesen hochwertigen Prosecco anbieten zu können.

14.50



Höchstes Trinkvergnügen. Prosecco Brut Riserva DOCG Nani Rizzi 100% Prosecco

Strohgelb mit silbernen Reflexen. Schöner, fruchtiger Auftakt. Aromen von grünem Apfel, Limetten, gelbem Pfirsich und frischen Stachelbeeren. Leichte florale Anflüge, die an Akazienblüten erinnern. Ein Hauch von kalkiger Mineralik begleitet das frische Fruchtbündel. Am Gaumen zeigt er sich trocken mit deutlich fruchtigen Noten. Trinkfreudig und verspielt. Tolle Apfel- und Zitronenaromen, gut stützende Säure mit schönem Schmelz. **Der Prosecco endet frisch mit belebender Wirkung, man möchte gleich ein zweites Glas trinken.** Er eignet sich sehr gut als Apéro oder zu leichten Vorspeisen.

17/20 • 2016 bis 2018 • 75cl **Fr. 14.50** (ab 9.2.2016 16.-) • Art. 240988



Castello Bonomi: Top-Schlossweingut in der Franciacorta.

FRANCIACORTA

Es ist gar nicht so einfach, in Italien einen Schaumwein zu finden, der – wie Champagner – nach der traditionellen Methode hergestellt ist. Wir haben uns dafür ein ganzes Jahr Zeit genommen. Und trotzdem hat letztlich auch der Zufall mitgeholfen, ein Schaumwein-Bijou aufzuspüren.

Auf einer privaten Weinreise entdeckten wir **das malerische Castello Bonomi in der südlichen Franciacorta, der hochwertigsten Zone für italienischen Schaumwein.** Die 24 ha Reben liegen um das Weingut herum in einzelne Parzellen aufgeteilt, bestockt mit Pinot Noir und Chardonnay. Durch den Monte Orfano geschützt, entsteht hier ein eigens Mikroklima, das ideal für den Rebbau ist.

Die Preise liegen deutlich unter den Preisen in der Champagne, die Qualität jedoch oftmals darüber. Castello Bonomi produziert im Vergleich zu anderen Betrieben in der Franciacorta einer überschaubare Menge an Flaschen, ganz der Qualität zuliebe. Sie werden mit Freude feststellen, **dass sie den Champagnern ebenbürtig und damit für die Festtage vorzüglich geeignet sind.**

Mit 3 Bicchieri vom Gambero Rosso geehrt. Cru Perdu, Franciacorta DOCG

70% Chardonnay, 30% Pinot Noir; Grundweine 8 Monate in französischen Barriques, 30 Monate auf der Hefe in der Flasche.

Feine Aromen nach Zitronen, Limetten, weissem Pfirsich und frischer Ananas, begleitet von Jasmin und weissen Rosen. Dazu gesellen sich Noten von frischer Baguette und deutlicher Mineralität. Am Gaumen mit feiner Perlage ausgestattet, perfekt verwobener Säure und komplexen Fruchtaromen. Der Cru Perdu endet elegant und harmonisch mit markantem mineralischem Finish. **Ein traumhafter Spumante als Apéritif oder zu rohem Fisch sowie Austern.**

18/20 • 2016 bis 2018 • Art. 242551
75cl Fr. 23.– (ab 9.2.2016 26.–)



23.–

29.–

Tipp



Verführerischer Spumante von grosser Klasse.

Satèn

Franciacorta DOCG

100% Chardonnay; Grundweine 8 Monate in französischen Barriques, 30 Monate auf der Hefe in der Flasche.

Strahlendes Strohgelb. Grandioser Auftakt! Aromen von Zitronenzesten, grünem Apfel, frischer Ananas, grüner Melone, gepaart mit Noten von Akazienhonig und frischer Brioche, unterlegt von einer kristallklaren Mineralität. **Deutlicher Chardonnay-Charakter!** Am Gaumen die pure Eleganz, seidenweich mit harmonischer Perlage und feinfuchtigen Aromen. Gut integrierte Säure und beeindruckende Länge. Wieder Zitrone und weisse Steinfrüchte mit deutlich kalkiger Mineralität. Ein beeindruckender Spumante von grosser Klasse! Zu Meeresfischen und Fischsuppen.

19/20 • 2016 bis 2019 • Art. 242552

75cl Fr. 29.– (ab 9.2.2016 32.–)

53.–



Dieser Jahrgangs-Spumante nimmt es locker mit den besten Champagnern auf.

2007 Millesimato Dosage Zero

Franciacorta DOCG

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir; Grundweine 8 Monate in französischen Barriques, 40 Monate auf der Hefe in der Flasche.

Strahlendes, helles Goldgelb. Hoch komplexer Auftakt! Tiefe Aromen von reifen weissen Steinfrüchten, caramelisierter Zitrone, Jonagold, Ananaskompott, gepaart mit Haselnüssen, Brioche und leichten Hefenoten. Dazu gesellt sich eine markante Mineralität, die an nassen Tuff erinnert. Am Gaumen elegant mit viel Volumen und Kraft, geschmeidig mit enormem Druck und hoher Struktur. Die Aromen bestätigen sich, weisse Steinfrüchte, Zitrone und Haselnüsse mit leichten Anflügen von Toast und Brioche. Der Millesimato endet kräftig, mineralisch und harmonisch mit Eleganz und anhaltender Länge. **Ein ganz grosser Franciacorta, der es locker mit den besten Champagnern aufnimmt.**

19+/20 • 2016 bis 2019 • Art. 242559

75cl Fr. 53.– (ab 9.2.2016 56.–)

Einer der besten Schaumweine Italiens.

2004 Cuvée Lucrezia Etichetta Nera Franciacorta DOCG

100% Pinot Noir; Grundweine 8 Monate in französischen gebrauchten Barriques, 72 Monate Flaschenlagerung auf der Feinhefe.

Zartes helles Goldgelb. Komplexe Aromen von kandierten Früchten, reifer Zitrone, Akazienhonig, Haselnusscrème. Feinstes Toastbrot, dezent begleitet von vollreifen Himbeeren und Weichselkirschen. Beeindruckende Mineralität, die an Granit erinnert. Ein traumhaftes Nasenbild. Am Gaumen besticht die Cuvée Lucrezia mit hoch eleganter Perlage, harmonischer Säure und perfekter Balance. Die Aromen bestätigen sich, noble Noten nach caramelisierten Steinfrüchten, Orangenschalen, frischen Feigen, Honig, vermischt mit feinsten Mandelcrème. Hoch komplex und anhaltend mit Schmelz und unendlicher Länge. **Ein ganz grosser Franciacorta, der von der Sommelier Union Italiens zum besten Schaumwein gekürt wurde. Tre Bicchieri Gambero Rosso**

19+/20 • 2016 bis 2026 • Art. 243381

75cl **Fr. 85.–**



85.–

Grossartig und unbekannt – würde sonst das Doppelte kosten.

2009 Cordelio Curtefranca DOC

Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 35%, Cabernet Franc 10%, Barbera 5%, Nebbiolo 5%.; 18 Monate in französischen Barriques.

Sattes Rubinviolett. Verschlossener Auftakt. Nach Belüftung Aromen von schwarzen, reifen Kirschen, Pflaumen und Brombeeren, gepaart mit Cassis und Blaubeeren. Dazu gesellen sich Noten von Sandelholz, süsser Tabak unterlegt mit einem Hauch Vanille und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen besticht der Cordelio mit feinkörnigen Tanninen, tollem Schmelz, vollem Körper und perfekt verwobener Barrique. Dunkle Beeren, wilde schwarze Kirschen, gepaart mit Tabak und schwarzem Pfeffer. Der Cordelio endet lang und kräftig mit erkennbar steiniger Mineralität. **Grossartiger, unbekannter Wein, der es mit Weinen aufnehmen kann, die doppelt so viel kosten.**

18+/20 • 2016 bis 2022 • Art. 242560

75cl **Fr. 32.50** (ab 9.2.2016 36.–)



32.50



EMILIA
ROMAGNA

Villa Papiano: Herrliche Rotweine aus hochgelegenen Lagen.

Maria Rosa

Die Fahrt durch die Colli Bolognesi wird zu einem atemberaubenden Erlebnis. Sanfte, grüne Hügel, die sich bis auf 1000 m ü.M. erheben. Wir werden herzlich von Maria Rosa und ihrem Bruder Francesco empfangen. Sie haben ein antikes, renovationsbedürftiges Weingut übernommen; in einer verlassenen Gegend, in die sich kein Tourist verirrt. Ein kleiner Bestand von etwa 4 Hektaren alten Reben war vorhanden, der Rest von den 10 Hektaren wurde nach und nach neu gepflanzt, aus den Klonen der alten Reben. Auch die Kellieranlagen wurden neu installiert, direkt neben dem historischen Gebäude. Es gibt noch viel zu tun. Doch wenn das Gut in den nächsten Jahren ausgebaut wird, entsteht ein **kleines Juwel inmitten einer intakten Natur**. Die Weine werden mehrheitlich aus der Sorte Sangiovese di Romagna gekeltert. Für den Topwein haben sich die Besitzer für Merlot und alte, autochthone Sorten entschieden. Die Weine haben uns restlos überzeugt. **Es sind Weine, die eine echte Alternative zu den bekannten Namen in Italien bieten.**

Tipp

19.50

**Höchst-
auszeichnung!**
«TRE BICCHIERI»
sind im Gambero
Rosso, dem berühm-
testen Weinführer
Italiens, die Höchst-
auszeichnung.



Bravo: Mit «Tre Bicchieri» ausgezeichnet!

**2011 I Probi di Papiano Riserva
Sangiovese di Romagna Superiore DOC**

Aus über 40-jährigen Reben; 12 Monate in französischen
Barriques und 600l Eichenfässern.

Aromen von roten Kirschen, eingelegten Himbeeren, dunklen Waldbeeren, Lakritze, vermischt mit kaltem Rauch und leichten Toast- und Vanillenoten. Markante mineralische Anklänge. **Am Gaumen sehr elegant mit schönem Trinkfluss.** Feste Struktur mit seidigen Tanninen, gut integrierter Säure, die Aromen werden bestens gestützt. Wirkt sehr komplex und mit viel Druck. Der Probi di Papiano endet erdig-mineralisch und sehr anhaltend.

18+/20 • 2016 bis 2024

75 cl **Fr. 19.50** (ab 9.2.2016 Fr. 22.–) • Art. 243635

Ein richtiger Spass-Wein zum Superpreis.

2013 Le Papesse di Papiano Sangiovese di Romagna Superiore DOC

90% Sangiovese di Romagna, 10% Balsamina

Mittleres Rubingranat. Fruchtbetonter Auftakt. Aromen von roten Kirschen, Johannisbeeren, roten Pflaumen mit leichten Anklängen von Brombeeren und Cassis. Etwas Leder, Mocca und balsamische Noten, gepaart mit mineralischer Würze, runden das Aromabild perfekt ab. **Am Gaumen fruchtbetont mit gut stützender Säure und sanften Tanninen.** Wieder rotfruchtig ohne störende Holznoten, mit etwas Mocca und Tabak. Der Le Papesse endet mittelkräftig mit fruchtig-mineralischem Finale.

16/20 • 2016 bis 2020 • Art. 243636
75cl **Fr. 14.–** (ab 9.2.2016 Fr. 15.50)



14.–

Der Top-Wein des Weingutes.

2009 Papiano di Papiano IGT Forli Rosso

60% Merlot, 40% Sangiovese mit
autochthonen Sorten

Sattes Rubingranat. Tieffruchtiger Auftakt. Aromen von schwarzen Beeren und Pflaumen, Brombeeren, Cassis, gepaart mit Bitterschokolade, frischem Leder, Tabak und balsamischen Anklängen. Organische Mineralität, feuchter Waldboden mit Anflügen von schwarzem Trüffel. Am Gaumen sehr geschmeidig, satte Tannine und gute Struktur. Bestens verwobene Barrique und gut tragende Säure, wirkt sehr harmonisch. Schwarze Kirschen, Brombeeren mit Tabak und balsamischen Noten. **Der Papiano di Papiano endet gehaltvoll und elegant mit mineralischem Finish.**

18/20 • 2016 bis 2026 • Art. 242662
75cl **Fr. 26.–** (ab 9.2.2016 29.–)



26.–



TOSCANA

Pian dell'Orino: Unübertreffliche Weinpräzision aus Montalcino.

Caroline und Jan
Hendrik Erbach

85.–



Die Weinberge von Montalcino erstrecken sich über knapp 3000 ha. Die hügelige Landschaft mit ihren Nischen und Winkeln zeichnet sich durch eine mikroklimatische Vielfalt und die unterschiedlichsten Bodenarten aus. Somit kann jeder Wein seine eigene Geschichte erzählen von Kalksedimenten, Verwitterungsböden und Muschelkalk; von Trockenphasen oder verregneten Sommern; von den Anstrengungen, kostbares Wasser und lebensnotwendige Mineralien zu ergattern. Das von Caroline und Jan Hendrik Erbach gegründete Weingut steht auf traditionsreichem Boden und ist **direkter Nachbar vom Anwesen der berühmten Familie Biondi-Santi**. Die Liebe zur Toscana und die Freude am Weinbau liessen in ihnen eine tiefe Verbundenheit zu ihrer Erde und zu ihren Weinen entstehen. Die Weine stammen aus vier verschiedenen Weinbergen, die sich insgesamt über 6 ha erstrecken. Die Bodenstruktur der einzelnen Lagen haben sie in den vergangenen Jahren eingehend studiert, um Eigenschaften und Charakteristika besser zu begreifen. **Dank dieser Auseinandersetzung mit Grund und Boden keltern sie heute in jeder Lage individuelle und charakteristische Weine.**

Sehr, sehr rar und ebenso gross.

**2010 Brunello di Montalcino «Vigneti del Versante»
DOCG Brunello di Montalcino**

100% Sangiovese Grosso; 45 Mt. in 2500-Liter-Fässern ausgebaut.

Burgundisches Rubin mit granatroten Reflexen. Komplexe, feingliedrige Nase. Rote Weichselkirschen, reife Walderdbeeren mit dezenten Noten nach Lavendel und Veilchen. Sehr jugendlich, man kann sich nur freuen, was da noch auf uns zukommt. Am Gaumen ein Brunello der Extraklasse. Straff und elegant, mit seidigen Tanninen legt sich der Wein an den Gaumen, wirkt nie opulent oder fett. Im Abgang anhaltend, elegant, harmonisch und unheimlich mineralisch. **Eine Rarität, wir haben nur wenige Flaschen bekommen. Ein Wein zum Einlagern. Ganz grosses Kino aus Montalcino!**

20/20 • 2019 bis 2040 • 75cl **Fr. 85.–** (ab 9.2.2016 95.–) • Art. 244598

Trinkfreude pur.

2013 Piandorino IGT Toscana Rosso

100% Sangiovese Grosso

Leuchtendes Rubinrot. Expressive rotbeerige Aromatik. Duftet nach Sauerkirschen, Hagebutten und roten Johannisbeeren, unterlegt mit mediterranen Kräutern und erdig-kalkiger Mineralität. Ein Hauch Zedernholz und Pfeffer ergänzen das animierende Aromabild. **Am Gaumen besticht der Piandorino durch Leichtigkeit und seidigen Gaumenfluss.** Mit gut verwobener Säure und perfekt eingesetztem Holzeinsatz (1200l- und 500l-Fässer) erzeugt der Wein eine tolle Spannung. Deutliche, fruchtbetonte Noten; rote Kirschen, Himbeeren und ein Hauch Schwarztee. Er endet mittelkräftig und anhaltend, mit deutlich mineralischen Noten.

17+/20 • 2016 bis 2024 • Art. 244600
75cl **Fr. 22.50** (ab 9.2.2016 Fr. 25.–)



22.50

Rosso di Montalcino mit
18 Punkten!

2012 Rosso di Montalcino Rosso di Montalcino DOC

100% Sangiovese Grosso

Sattes, strahlendes Rubingranat. Charaktervolle, typische Sangiovese-Noten. Rote Waldbeeren und Weichselkirschen, mit Himbeeren und Veilchenaromen. Schöne erdige Mineralität, wirkt edel und harmonisch. Am Gaumen mit toller Textur und guter Balance. Belebende Säure, perfekt eingesetztes grosses Holzfass. Reife, feste Tannine mit fruchtbetonten rotbeerigen Aromen und beeindruckender Mineralität. Er endet mittelkräftig und ausgewogen. **Der kleine Bruder vom Brunello trumpft mächtig auf und ist eine erstklassige Alternative dazu.** Auch von ihm haben wir nur wenige Flaschen bekommen.

18/20 • 2016 bis 2028 • Art. 244601
75cl **Fr. 31.50** (ab 9.2.2016 35.–)



31.50



TOSCANA

La Pieve: Vom Feriensitz zum Brunello- Spitzengut.

La Pieve – ein kleines, aber feines Weingut in Castelnuovo dell' Abate – **füllt pro Jahr gerade mal 20'000 Flaschen Rosso di Montalcino und Brunello di Montalcino ab.** Eine überschaubare Grösse, die der Qualität merklich zugute kommt. Robert Baumann, der Besitzer, wollte ursprünglich nur einen kleinen Feriensitz erwerben. Doch renommierte Weinexperten und benachbarte Winzer bestätigten, dass der Boden ideal für hochwertigen Weinbau ist. In historischen Karten aus alten Archiven sind die zum Fluss Orcia abfallenden Gründe als «le vigne» bezeichnet, weil dort schon in frühester Zeit die Lagen als besonders privilegiert galten.

Im Jahr 2000 wurde **ein moderner, unter der Erde gelegener Weinkeller mit modernster Kellertechnik und kontrollierter Temperatur** gebaut – ideale Voraussetzungen für hochwertige Weine. Was wir aber nicht wussten: Seit 2002 ist der renommierte Jan Hendrik Erbach von Pian dell' Orino beratender Önologe. War es Zufall oder eher Fügung? Wir als Schweizer Importeur von Pian dell' Orino waren natürlich begeistert, denn **die Brunelli von Jan gehören zur absoluten Spitze in Montalcino und sind immer im Nu ausverkauft.**

Wir sind sehr glücklich, mit La Pieve zusammenzuarbeiten zu können. **Einmal mehr hat sich unser rigoroses Selektionssystem bewährt.** Probiert man die Weine blind, trennt sich die Spreu vom Weizen, es findet keine Beeinflussung von schönen Etiketten oder bekannten Namen statt. **Robert Baumann und Jan Erbach garantieren auf diesem kleinen Juwel für absolute Spitzen-Qualität.** In einer Zeit wie heute, die zu oft hochkonzentrierte, opulente und zum Teil mit Restsüsse beladene Rotweine hervorbringt, ist es eine echte Wohltat, Weine mit Eleganz, Charakter und Finesse zu geniessen.

22.50

Tipp



Geschmeidig und extrem trinkfreudig.

2013 Rosso di Montalcino DOC

100% Sangiovese Grosso

Mittleres Rubinrot. Intensive rotbeerige Aromatik. Duftet nach Weichselkirschen, Hagebutten und roten Johannisbeeren, unterlegt mit Mocca und kalkiger Mineralik. Ein Hauch Zedernholz und Tabak ergänzen das fantastische Aromenbild. **Am Gaumen besticht der Rosso durch Eleganz und seidigen Gaumenfluss.** Mit gut eingebauter Säure und perfekt verwobenem Holzeinsatz (1200- und 500-Liter-Fässer) erzeugt der Wein eine enorme Spannung. Wunderbare, fruchtbetonte Noten, rote Kirschen, Himbeeren und ein Hauch Schwarztee. Er endet mittelkräftig und anhaltend, mit deutlich mineralischem Akzent.

17/20 • 2016 bis 2023 • Art. 243834

75cl **Fr. 22.50** (ab 9.2.2016 Fr. 26.–)

34.–



Grossartiger Brunello di Montalcino.

2010 Brunello di Montalcino DOCG

100% Sangiovese Grosso;
Ausgebaut in 1000-Liter-Fässern

Dunkles, sattes Rubingranat. Typische Brunello-Nase nach reifen Kirschen, wilden Himbeeren, dunklen Pflaumen, Cappuccino und Sandelholz. Wirkt noch eher verschlossen und zurückhaltend. Organische Mineralik, schwarzer Pfeffer, ein Hauch von süßem Tabak lassen ihn komplex und edel erscheinen. Am Gaumen überzeugt der La Pieve mit Eleganz, Länge und Struktur. Seidige, feinkörnige Tannine, begleitet von einer integrierten Säure erzeugen Spannung und Länge. Die Aromen bestätigen sich, reife Kirschen mit Mocca, Tabak, Zedernholz mit erdiger Mineralik. Er endet lang und anhaltend mit Noten nach Lakritze, Teer und getrockneten Feigen. **Zu diesem Preis ein Knaller!**

19/20 • 2016 bis 2030 • Art. 243833

75cl **Fr. 34.–** (ab 9.2.2016 38.–)





TOSCANA

Montepeloso: Supertuscan gegen den Strom.

Fabio Chiarello

In Suvereto, eine Autostunde südlich von Livorno und 10 Kilometer vom tyrrhenischen Meer entfernt, **macht der Querdenker Fabio Chiarello sein ganz persönliches Ding.** Mit der Azienda Agricola Montepeloso führt der studierte Historiker ein Weingut, das bei uns in der Schweiz noch recht unbekannt ist, in Italien und den USA jedoch schon längst Kultstatus erreicht hat.

Unser Favorit aus dem makellosen Portfolio des naturnah arbeitenden Betriebs ist der Nardo Toscana IGT 2011. Die rubinrote Cuvée besteht aus Sangiovese, Montepulciano und Marselan. Spätestens hier wird klar, dass Fabio sich herzlich wenig um Trends kümmert und keiner Mode hinterherläuft. **Was dabei herauskommt, ist ein absolut traumhafter Rotwein und ganz sicher kein Supertuscan von der Stange!**

37.50



Top-Jahrgang 2011.

2011 Eneo IGT Toscana

Sangiovese, Montepulciano, Marselan, Alicante Bouschet

Leuchtendes Rubingranat. Offene, zugängliche Sangiovese-Nase. Aromen von roten Kirschen und wilden Himbeeren mit leichten Moccatonen. Sehr frisch und einladend. Dazu gesellen sich erdige Noten und Anflüge von Veilchen. **Am Gaumen besticht der Monte Antico mit Trinkfluss und guter Balance.** Feine Tannine, fruchtbetont und sehr charaktervoll. Gut eingebundene Säure, auch die Barrique ist bestens integriert. Der Wein endet mittelkräftig mit leicht mineralischen Anklängen. Passt sehr gut zu Pastagerichten oder Antipasti.

19/20 • 2016 bis 2033 • Art. 243495 • 75cl **Fr. 37.50**

Die Toskana im Glas.

2012 A Quo

IGT Toscana

Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Sangiovese,
Marselan, Alicante Bouschet

Mittleres Rubinrot. **Fruchtige Aromen nach schwarzen Pflaumen, Kirschen, Tabak und Mocca. Schöne Toastnoten mit einem Hauch Vanille und Zimt.** Legt sich kräftig auf den Gaumen mit dichten, feinkörnigen Tanninen. Voller Körper mit gut integrierter Säure. Die Aromen bestätigen sich: Mocca und schwarze Pflaumen mit einem Hauch schwarzem Pfeffer. Langer, anhaltender Abgang, sehr dicht und persistent. Alles wirkt noch sehr kompakt und jugendlich. Wird sich überaus harmonisch entwickeln.

17+/20 • 2016 bis 2023 • Art. 244484

75cl **Fr. 17.90** (ab 9.2.2016 22.–)



17.90

Die weltweit gesuchte Rarität.

2011 Gabbro

IGT Toscana

100% Cabernet Sauvignon

Dunkles, sattes Rubinrot. Kommt noch etwas verschlossen daher, nach Belüftung traumhafte Aromen nach schwarzen Kirschen, Brombeeren, Cassis und Pflaumen, unterlegt mit etwas Zedernholz, Tabak, frischem Leder, Graphit und pfeffriger Note. Lakritze und mediterrane Kräuter gesellen sich dazu. Am Gaumen herrlich ausgewogen und elegant. Sehr feinkörniges Tannin mit enormem Druck und kräftigem Körper. Sehr kompakt und harmonisch. Die Aromen verdichten sich; Bitterschokolade, Tabak und fruchtige Komponenten nach schwarzen Kirschen, Cassis und dunklen Waldbeeren. Langes und kräftiges Finale mit deutlichen Noten nach Schiefer und Graphit. **Genialer, limitierter Wein!**

19+/20 • 2017 bis 2034 • Art. 244471

75cl **Fr. 98.–**



98.–



TOSCANA

La Porta di Vertine: Chianti Classico aus biodynamischem Anbau.

Giacomo Mastretta



Das Weingut liegt inmitten der weltberühmten DOCG-Zone des Chianti Classico. In einem historischen Gebäude sind die Kellerei und der Barriquekeller untergebracht. Bei unserem Spaziergang durch die Reben sehen wir, dass der Bestand alt und weit auseinander gepflanzt ist, damit umgeht man eine künstliche Bewässerung. Natürlich wird bei dieser Art von Bearbeitung **auf chemische Intervention komplett verzichtet**. Das Ziel ist ein natürliches Gleichgewicht in den Reben. Auch der Ertrag, der sehr tief ist, wird dadurch auf eine natürliche Art begrenzt. Giacomo, der Weinmacher, erklärt uns ausführlich, wie er sich in den letzten Jahren mit der Biodynamie auseinander gesetzt hat. Am Anfang war es schwierig, es dauerte einige Jahre, bis sich die Rebstöcke von alleine umgestellt hatten.

Die Degustation findet im Barriquekeller statt, ein wunderbarer Ort mit antiken Mauern und Gewölben. Die Weine warten **mit einer unglaublichen Frische** auf. Knackig in der Säure und sehr bekömmlich mit gutem Trinkfluss. Wir entscheiden uns für drei Weine: den Chianti Classico, den traumhaften Riserva und den IGT Sassi Chiusi.

Vorzüglicher Chianti Classico.

2011 Chianti Classico DOCG

La Porta di Vertine

100% Sangiovese, 12 Monate in 500- bis 2500-Liter-Fässern

Leuchtendes Rubinviolett. Fruchtiger Auftakt. Aromen von reifen Sauerkirschen, wilden Himbeeren und roten Pflaumen, gepaart mit Mocca, Leder Sandelholz und balsamischen Noten. Deutliche organische Mineralität, erinnert an frische Erde und feuchten Lehm. **Am Gaumen rotfruchtig mit gut tragender Säure und feinen Tanninen**, wieder Sauerkirschen und ein Hauch Blaubeeren. Tabak, Mocca, Noten von Veilchen und mineralischer Würze gesellen sich dazu. Der Classico endet mittelkräftig mit Eleganz und würzig-mineralischem Finish.

17/20 • 2016 bis 2025 • 75cl **Fr. 19.50** (ab 9.2.2016 22.-) • Art. 243352

Traumhafter Riserva.

2009 Chianti Classico Riserva Chianti Classico DOCG La Porta di Vertine

12 Monate in 500l und 2500l Fässern

Dunkles Rubinrot. Noch verschlossene Nase, nach Belüftung Aromen von reifen Himbeeren, Sauerkirschen und getrockneten Datteln. Dazu gesellen sich florale Noten nach blauen Blüten, Mocca und erdiger Mineralität. Sehr komplex und aromatisch tief. **Am Gaumen elegant und tiefgründig mit fester Struktur und feinen Tanninen.** Gute, knackige Säure stützt die Aromen bestens. Wieder Kirschen und Himbeeren mit Pflaumen. Er endet kräftig und komplex. Ein Chianti der anderen Art, **frisch und sehr lebendig.** Gut zu Steinpilzgerichten und Kalbspaillard.

18/20 • 2016 bis 2025 • Art. 242556

75cl **Fr. 32.50** (ab 9.2.2016 Fr. 35.–)



32.50

Ganz klar ein Super-Toskaner!

2011 Sassi Chiusi Toscana IGT

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon;

14 Monate in Stockinger-Fässern

Sattes Rubinviolett. Tieffruchtiger, würziger Auftakt. Dichte Aromen von schwarzen Kirschen, Blaubeeren, Cassis und dunklen Pflaumen, gepaart mit schwarzem Pfeffer, orientalischen Gewürzen, Zedernholz, kaltem Rauch und süßem Tabak. **Perfekt eingebautes Holz, wirkt nie störend oder opulent.** Trüffelartige Mineralität, vermischt mit Noten von Kalk und Granit. Am Gaumen elegant und edel mit tiefer schwarzer Frucht und mineralischer Würze. Wieder Cassis und Blaubeeren, Tabak und balsamische Noten. Gut stützende Säure und feinkörnige Tannine. Der Sassi Chiusi endet lang und anhaltend mit balsamisch-würzigem Finish.

19/20 • 2016 bis 2030 • Art. 243353

75cl **Fr. 34.50** (ab 9.2.2016 Fr. 37.–)



34.50



TOSCANA

Palazzo Vecchio: Unser Juwel in Montepulciano.

In den 1950er-Jahren ging Palazzo Vecchio ins Eigentum des Fürsten Zorzi über, der die Weinbautradition in diesem Gebiet wieder aufleben liess. 1980 legte Marco Sbernadori mit seiner Frau Alessandra Zorzi den Grundstein für ein ambitioniertes Projekt, das 1990 zur Erzeugung der ersten Flaschen VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO führte.

Mit seiner einzigartigen Lage im Hügelgebiet, eingebettet in die Weinberge, geniesst Palazzo Vecchio eine herrliche 360-Grad-Aussicht auf die wunderschöne, sanfte toskanische Landschaft. **Palazzo Vecchio verfügt über hervorragende Böden für den Weinbau**, dank der Hügellage gibt es auch genügend Wind, um die Reben auf natürliche Weise vor Fäulnis zu schützen.

Schon länger waren wir auf der Suche nach einem geeigneten VINO NOBILE, der die hohen Ansprüche an unser Italien-Sortiment erfüllt. Jetzt sind wir endlich fündig geworden! Dieses Juwel entdeckt zu haben, macht richtig Freude. Wir sind stolz, Ihnen die Weine von diesem einzigartigen Weingut anbieten zu können.



19.50



Meisterhafter Vino Nobile.

2011 Maestro

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

85% Prugnolo Gentile (Sangiovese), 10% Canaiolo Nero, 15% Mammolo; 24 Monate in französischen 25hl-Eichenfässern

Mittleres Granatrot. Typische Sangiovese-Aromen. Noten von Sauerkirschen, reifen Erdbeeren, Himbeeren **und roten Johannisbeeren. Am Gaumen elegant mit tollem Trinkfluss und schöner Harmonie.** Gut stützende Säure begleitet die Aromen bestens. Wieder roten Kirschen mit einem Hauch Himbeeren, getrocknete Feigen, gepaart mit Schokolade und erdiger Mineralität, die an Waldboden erinnert. Der Maestro endet mittelkräftig mit guter Balance.

17+/20 • 2016 bis 2024 • Art. 243688
75cl **Fr. 19.50** (ab 9.2.2016 Fr. 24.–)

32.–



Perfekt reifer Trinkgenuss.

2009 Terrarossa

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

100% Prugnolo Gentile (Sangiovese); 24 Monate in französischen 25hl-Eichenfässern

Sattes Rubin mit granatroten Reflexen. Komplexer Auftakt. Aromen von schwarzen und roten Waldfrüchten, Brombeeren, Weichselkirschen, reifen Erdbeeren, frischen Feigen und wilden Himbeeren. Dazu mediterrane Kräuter und Lakritze. Tolle mineralische Anklänge. **Am Gaumen die pure Eleganz des Sangiovese, feingliedrig mit viel Finesse.** Die Aromen bestätigen sich, Kirschen, Brombeeren, mit einem Hauch Blaubeeren, gepaart mit Kräutern, Leder, Lakritze und deutlichen mineralischen Anklängen. Der Terra Rossa endet kräftig und anhaltend. Wahrlich ein grosser Vino Nobile, der perfekt zu dunklem Geflügel oder glasierter Kalbshaxe passt.

18/20 • 2016 bis 2023 • Art. 243689
75cl **Fr. 32.–** (ab 9.2.2016 34.–)





TOSCANA

Kultweingut Bibi Graetz: Hoch über den Dächern von Florenz.

Bibi Graetz

38.–



Bibi Graetz – Winzer, Künstler und Schlossbesitzer – empfängt uns auf seinem Castello in den Colli Fiorentini, einer Subzone des Chianti DOCG Gebiet. Der Blick vom Castello ist atemberaubend – von Norden nach Süden, von Westen nach Osten – **ganz Florenz liegt einen zu Füßen!** Im Schlossgarten degustieren wir die Weine. Alle Gewächse werden mit wilden Hefen vergoren und in gebrauchten Barriques ausgebaut, eigentlich ganz einfach. Da steckt keine Hexerei dahinter, keine Zusätze, keine Konzentration. **Den Weinen wird Zeit gelassen, sich in der Ausbauphase voll zu entfalten. Von den Basisweinen bis hinauf zum Colore ist alles tadellos.** Charaktervoll bringen sie die Region auf beeindruckende Art und Weise zum Ausdruck.

Nach einem kurzen Rundgang im Schlossgarten mit seinen übergrossen Skulpturen von verschiedenen Künstlern verlassen wir diesen magischen Ort. Wir sind sichtlich berührt von der Anmut und Schönheit dieses Juwels. Jedes Jahr gibt es ein Erntedankfest, die Einladung haben wir schon bekommen, wir werden in den nächsten Jahren bestimmt mit grosser Freude dabei sein.

Sangiovese mit Tiefgang.

2012 Soffocone

IGT Toscana Rosso

90% Sangiovese, 7% Canaiolo, 3% Colorin; aus bis zu 50-jährigen Reben, 18 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut.

Typische Sangiovese-Nase. Aromen von reifen Sauerkirschen, roten Pflaumen, wilden roten Johannisbeeren und einem Hauch Cassis. Unterlegt von mediterranen Kräutern, frischem Leder, Zedernholz und deutlich mineralischer Würze. Am Gaumen feinkörnige Tannine, wunderbarer Schmelz und schöne Struktur, wird von der perfekt eingesetzten Säure gut getragen. Tolle erdig-organische Mineralität. Der Soffocone endet kräftig, elegant und anhaltend. **Sehr typischer Sangiovese mit viel Tiefe und Länge.**

18+/20 • 2016 bis 2028 • 75 cl **Fr. 38.–** (ab 9.2.2016 Fr. 42.–) • Art. 243588

Charmanter Partywein.

2013 Casamatta

IGT Toscana Rosso

100% Sangiovese

Leuchtendes Rubingranat. Überaus fruchtiger Auftakt. Aromen von reifen Weichselkirschen, roten Johannisbeeren, roten Waldbeeren und einem Hauch Cassis. Tolle frische Nase! Dazu gesellen sich etwas kalter Rauch, mediterrane Kräuter und leichte mineralische Anklänge, die an nasse Erde erinnern. Am Gaumen fruchtbetont mit guter Säure. Die Aromen bestätigen sich, rotfruchtig mit würzig-mineralischen Noten. **Der Casamatta ist ausgesprochen trinkfreudig**, wirkt verspielt und endet harmonisch und mittelkräftig mit saftigen Tanninen.

16/20 • 2016 bis 2020 • Art. 243590

75cl Fr. 13.50 (ab 9.2.2016 Fr. 15.–)



13.50

Absolut animierend.

2013 Casamatta

IGT Toscana Bianco

100% Vermentino

Helles Strohgelb. Frischer Auftakt. Aromen von reifen Zitronen, Limetten und Grapefruit. Dazu Noten von grüner Melone und frischem Apfel. Tolle fruchtbetonte Nase. Am Gaumen leichtfüßig und animierend, gut eingebaute Säure mit schönen fruchtigen Aromen nach grünem Apfel und Agrumen mit leichten Anflügen von Wiesenkrautern und grünen Mandeln. Leichter, fruchtiger Abgang mit salziger Note im Finish. **Unkomplizierter Weisswein, der so richtig Spass macht!**

16/20 • 2016 bis 2018 • Art. 243591

75cl Fr. 13.50 (ab 9.2.2016 Fr. 15.–)



13.50



85.–



Wird an der Degustation nicht ausgeschenkt.

Von James Suckling mit 95/100 Punkten geadelt!

2012 Testamatta IGT Toscana Rosso

100% Sangiovese; aus bis zu 80-jährigen Reben, in gebrauchten Barriques vergoren und 24 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut.

Sattes Rubingranat. Tiefer, komplexer Auftakt. Aromen von frisch eingemachten Waldbeeren, Amarenakirschen, rotem Pflaumensaft, Cassislikör, unterlegt von Feigenkonfit, Eukalyptus, Lakritze, Zedernholz mit tiefen balsamischen Noten. Dazu kalter Rauch, deutliche Mineralität. Am Gaumen die pure Eleganz, druckvoll und feingliedrig, wirkt nie fett oder überholzt. Massen von seidenweichen Tanninen, gut stützende Säure und tiefe Aromatik. Deutlich mineralisch geprägt. **Der Testamatta endet kräftig, komplex mit aromatischer Tiefe und sagenhafter Länge.**

19+/20 • 2016 bis 2023 • Art. 244614
75cl Fr. 85.–

Bibi Graetz auf der Insel Giglio

32.–



Aus bis zu 100-jährigen Reben.

2013 Bugia IGT Toscana Bianco

100% Ansonica; aus bis zu 100-jährigen Reben von der Insel Giglio, auf Granit gepflanzt. Ausbau 5% im Barrique, 95% im Betontank für 10 Monate.

Helles Strohgelb mit Silber. Komplexe Aromen von frischen Quitten, Mandarinenschale, Limetten, frischem Heu, Fenchelsamen mit Anklängen von gerösteten Mandeln und blühenden Kräutern. Deutlich mineralisch geprägt, erinnert an Kalk oder Schiefer. Sehr beeindruckendes Bouquet. Am Gaumen wieder weiss- und gelbfruchtig, vor allem Pfirsich und Zitrone, vermischt mit Mandeln und einem Hauch Honig. Tolle Säure, keine Holznoten, die störend wirken. **Der Bugia wirkt sehr harmonisch und niemals fett oder opulent, mit viel Spannung und schöner Länge.** Er endet kräftig mit Eleganz und salzig-würzigem Finish.

18+/20 • 2016 bis 2023 • Art. 243589
75cl Fr. 32.– (ab 9.2.2016 Fr. 36.–)



91/100 Punkte von James Suckling!

14.50



2010 Monte Antico Toscana IGT

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot;
14 Monate in französischen Barriques.

Leuchtendes Rubingranat. Offene, zugängliche Sangiovese-Nase. Aromen von roten Kirschen und wilden Himbeeren mit leichten Moccatonen. Sehr frisch und einladend. Dazu gesellen sich erdige Noten und Anflüge von Veilchen. **Am Gaumen besticht der Monte Antico mit Trinkfluss und guter Balance.** Feine Tannine, fruchtbetont und sehr charaktervoll. Gut eingebundene Säure, auch die Barrique ist bestens integriert. Der Wein endet mittelkräftig mit leicht mineralischen Anklängen. Passt sehr gut zu Pastagerichten oder Antipasti.



16+/20 • 2016 bis 2022 • Art. 243763
75cl **Fr. 14.50** (ab 9.2.2016 16.–)

Der «Super-Tuscan» zum kleinen Preis.

22.–



2008 Supremus Monte Antico, Toscana IGT

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon; 24 Monate in
französischen Barriques.

Leuchtendes Rubingranat. Belebender Auftakt. Aromen von reifen roten Kirschen, dunklen Pflaumen, eingemachten Walderdbeeren, Cassis und Blaubeeren, gepaart mit Sandelholz, Tabakblättern, orientalischen Gewürzen und einem Hauch Vanille. Leichte Noten von Mocca und Cappuccino, steinige Mineralität, die an nassen Granit erinnert. **Am Gaumen sehr edel und elegant, feinkörnige Tannine, tolle Säure und gut verwobene Barrique.** Tiefe schwarzbeerige Aromen, vermisch mit roten Kirschen und mineralischer Würze. Der Supremus endet anhaltend mit toller Frucht und harmonischem Finish.



18+/20 • 2016 bis 2025 • Art. 242664
75cl **Fr. 22.–** (ab 9.2.2016 24.–)



TOSCANA

Michele Satta: Der grosse Bolgheri-Pionier.

Michele Satta mit
Pier Tognini

Weingut mit Blick
aufs Meer

Michele Satta kam schon 1974 als 19-jähriger aus Norditalien ins Bolgheri-Gebiet. Der wichtige Unterschied zu den anderen grossen Namen wie Ornellaia, Grattamacco, Sassicaia etc. in diesem renommierten Weinbaugebiet: Michele betreibt im Bolgheri das älteste Weingut, das einem Winzer gehört. **In diesem kleinen Gebiet mit nur 50 Weingütern hat er sich mit seinem Familienbetrieb einen erstklassigen Namen erschaffen.** Hier ist er in seiner überlegt-sympathischen Art unermüdlich auf der Suche nach den letzten Finessen zur Perfektion. Wir sind stolz, dass wir Ihnen von seinen raren und gesuchten Weinen drei Spitzenvertreter anbieten können. Und wir teilen seine Philosophie, die da heisst: «Der Wein fühlt sich dort wohl, wo sich auch die Menschen wohl fühlen.»

45.–



Sortenreiner Sangiovese der Oberklasse.

2008 Cavaliere
Rosso di Toscana IGT
100% Sangiovese

Mittleres Rubinrot mit granatroten Reflexen. Typische Sangiovese-Nase, duftet nach Sauerkirschen, roten Pflaumen, Lakritze, orientalischen Gewürzen mit einem Hauch Schokolade und Tabakblättern. Begleitet von Aromen nach Veilchen mit dezenten Noten nach grüner Peperoni. Legt sich sehr geschmeidig auf den Gaumen mit feinkörnigen Tanninen und gut eingebauter Säure. **Perfekt integrierte Barrique.** Subtile Aromen nach Bitterschokolade mit einem Hauch Vanille, untermalt von organischer Mineralität. Im Abgang lang und anhaltend mit Lakritzenoten und Veilchen.

18+/20 • 2016 bis 2030 • Art. 244088
75cl Fr. 45.– (ab 9.2.2016 Fr. 49.–)

Ideal zu Fisch und Meeresfrüchten.

2010 Giovin Re

Toscana Bianco IGT

100% Viognier; 6 Monate in einmal
gebrauchten Barriques

Michele Satta ist der einzige Produzent, der in Bolgheri 100% Viognier keltert. Traumhafte Nase, Quittengelée, reife Ananas, Mandarinschale, Mandeln und ein Hauch Akazienhonig. **Im Gaumen sehr vollmundig**, wiederum viel reife, exotische Früchte wie Mango, Banane, schönes Toasting, feine Bourbon-Vanille, das Ganze wird getragen von einer herrlichen Frische. Der Giovin Re endet lang und anhaltend mit mineralischem Finish.

18+/20 • 2016 bis 2020 • Art. 241877
75cl **Fr. 36.–** (ab 9.2.2016 45.–)



36.–

Eleganter Toskaner.

2010 Bolgheri Rosso

Bolgheri Rosso DOC

30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah,
20% Merlot, 30% Sangiovese,
10% Teroldego

Mittleres Rubinrot. Noten nach Waldbeeren, Lakritze und schwarzen Kirschen. Nobler Duft von Zedernholz gesellt sich dazu. Am Gaumen noch jung, schöne Noten von Zwetschgen, Lakritze und Cassis. **Äusserst fein gewobene Tannine, elegant und lang.** Endet harmonisch und mit anhaltender Mineralität. Ein Toskaner wie aus dem Bilderbuch! Schön zu Kalbskotelett oder Kaninchen aus dem Ofen.

17/20 • 2016 bis 2020 • Art. 241468
75cl **Fr. 18.–** (ab 9.2.2016 20.–)



18.–

29.–



Bolgheri-Genuss zum Superpreis.

2011 Piastraia

Bolgheri Rosso DOC

25% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah,
25% Merlot, 25% Sangiovese

Dichtes Rubingranat. Komplexer, tiefgründiger Auftakt. Aromen von schwarzen Kirschen, Cassis und Lakritze. Dazu weisser Pfeffer, süsser Tabak und ein Hauch Zedernholz. Tolle organische Mineralität. Am Gaumen besticht der Piastraia durch Eleganz und Finesse. Unglaublich feinkörniges, festes Tannin, tolle Struktur, guter Schmelz und schöne Länge. Die Aromen bestätigen sich, Kirschen und Pflaumen mit Anflügen von Tabak und toller Mineralität. Die Barrique ist kaum spürbar, wunderbar verwoben. Der Piastraia endet lang und kräftig mit komplexem, mineralischem Finish. **Enorm feiner Bolgheri zu einem überaus anständigen Preis.**

18/20 • 2016 bis 2030 • Art. 244090

75cl **Fr. 29.–** (ab 9.2.2016 Fr. 35.–)

62.–



Spitzen-Bolgheri von Einzellage.

2008 I Castagni

Bolgheri Rosso Superiore DOC

70% Cabernet-Sauvignon, 20% Syrah,
10% Teroldego; Lagenwein, Name der Lage:
Castagni (= Kastanien).

Dunkles, sattes Rubin mit leicht granatroten Reflexen. Komplexe Nase, öffnet sich langsam. Aromen von reifen, dunklen Früchten, Zedernholz und Tabak. Wilde Brombeeren und rote Kirschen. Dazu würzige Noten nach weissem und schwarzem Pfeffer. Schöne erdige Mineralität. Das Barrique ist perfekt eingesetzt, der Wein wirkt nie opulent oder überholzt. Kräftige Tannine legen sich an den Gaumen, die Frucht ist perfekt von der Säure getragen, **alles ist wunderbar harmonisch und ausgewogen.** Langer, kräftiger Abgang mit einem Hauch Zedernholz und mineralischer Note. **Grosser Wein aus dem Bolgheri!**

19/20 • 2016 bis 2033 • Art. 244161

75cl **Fr. 62.–** (ab 9.2.2016 Fr. 69.–)



Tenuta Cocci Grifoni: Frauenpower aus der Marche.

MARCHE

Die Reise entlang der Adriaküste Richtung südliche Marche weckt Kindheitserinnerungen, als ich und meine Familie aus der Schweiz in diese herrliche Gegend in die Sommerferien führen.

Ganz im Süden angekommen sind wir von der Schönheit der Landschaft im Landesinnern tief bewegt. Sanfte Hügel, alles in Braun- und Rottönen getaucht, scheint hier die Zeit stehen geblieben zu sein. Auf dem Weingut angekommen, werden wir herzlich von der Familie Grifoni empfangen. Das Gut wurde 1970 vom Vater gegründet. Heute wird es von den Schwestern Paola, der Önologin, und Marilena, die sich um den Rest kümmert, geführt. Wir fahren in die Reben. **Was für gepflegte Weingärten, traumhaft in die Landschaft eingebettet, nachhaltig bearbeitet, ohne Pestizide und Herbizide.** Es werden Weine gekeltert, die der Tradition der einheimischen Traubensorten gerecht werden. Eine davon nimmt eine Ausnahmestellung ein: **der weiße Pecorino. Diese Varietät ist fast ausgestorben, es ist der Familie Grifoni zu verdanken, dass sie heute noch kultiviert wird.**

Marinera Cocci
Grifoni

16.60

Aus einer ganz seltenen Traubensorte.

2013 Colle Vecchio
Offida Pecorino DOC
100% Pecorino

Aus der Einzellage Colle Vecchio in der südlichen Region der Marche, DOCG-Zone Offida.

Schöne, fruchtbetonte Nase. Gelbe Steinfrüchte wie Nektarinen und Pfirsiche. Gepaart mit leichter Apfelnote und caramelisierten Ananas, dazu Anflüge von reifen Mandarinen. Begleitet wird das Fruchtbündel von einem Hauch steiniger Mineralität. **Am Gaumen sehr saftig und harmonisch.** Gute stützende Säure, die fruchtigen Aromen werden bestens unterstützt. Der Colle Vecchio erzeugt Spannung und Länge, er endet mittelkräftig mit leichter salzig-mineralischer Note. Passt sehr gut zu Fischcarpaccio oder Sushi.



17/20 • 2016 bis 2018 • 75cl **Fr. 16.60** (ab 9.2.2016 18.50) • Art. 243630

21.50



Aus privilegierter Einzellage.

2008 Vigna Messieri Rosso Piceno Superiore DOC

70% Montepulciano, 30% Sangiovese; Aus der Einzellage Vigna Messieri im Herzen der DOC-Zone Rosso Piceno.

Dunkles, sattes Granatrot. Wunderbar komplexer Auftakt. **Aromen von reifen schwarzen Pflaumen, roten Kirschen, Lakritze**, dazu balsamische Anklänge, Tabak mit einem Hauch schwarzem Trüffel. Begleitet wird dieser Aromenspiegel von einer erdigen Mineralität. Am Gaumen eine geschmeidige Textur. Feinkörnige Tannine, reif mit gut integrierter Säure. Die Aromen bestätigen sich: Dörrfrüchte, schwarze Pflaumen mit süsser Tabaknote und schwarzen Trüffeln im Abgang. Der Vigna Messieri endet lang und kräftig mit deutlich mineralischer Note.

18/20 • 2016 bis 2024 • Art. 243632 • 75cl **Fr. 21.50** (ab 9.2.2016 24.–)

28.–



An der Schwelle zu 19/20 Punkten!

2008 Il Grifone, Offida Rosso DOC

80% Montepulciano, 20% Cabernet Sauvignon;
aus einer Einzellage in San Rosso in der Offida DOC-Zone.

Rubin mit granatroten Reflexen. Komplexe, tiefe Aromen. Schwarze Amarenakirschen, orientalischer Tabak, Lakritze, vermischt mit schwarzem Pfeffer und Gewürznelken. Begleitet von wilden Brombeeren, Pflaumen und einem Hauch Sandelholz. Schöne erdige Mineralität gesellt sich dazu. Am Gaumen wunderbar reife Tannine, hohe Struktur mit seidiger Textur. Gut eingebaute Säure, stützt die Aromen perfekt. Tabak, schwarze Kirschen, Brombeeren und erdige Mineralität. **Der Grifone endet sehr kräftig und anhaltend.**

18+/20 • 2017 bis 2030 • Art. 243633
75cl **Fr. 28.–** (ab 9.2.2016 32.–)

11.90



Der frisch-fruchtige Verdicchio.

2014 Tellus Bianco Marche Bianco IGT

100% Verdicchio

Helles Zitronengelb. Fruchtiger Auftakt. Aromen von reifen Zitronen, gelben Pflaumen, weissem Pfirsich und einem Hauch Mandarinen. Gepaart mit leichter Kräuterwürze und mineralischen Anklängen. **Am Gaumen frisch und fruchtbetont, wieder Pfirsich und Zitronen mit Noten von Dörrfrüchten und Kräutern.** Gut eingebundene Säure mit leicht salzigem Abgang. Der Tellus endet mittelkräftig mit leicht mineralischem Finish.

16/20 • 2016 bis 2019 • Art. 244492
75cl **Fr. 11.90** (ab 9.2.2016 14.–)



Azienda Agricola Gulfi: Erfrischende Eleganz aus Sizilien.

SICILIA

Seit 1996 produziert Vito Catania mit seinem Önologen Salvo Foti und seinem Sohn Matteo Weine ohne Kompromisse. **Von Anfang an baute er auf die Tradition früherer Generationen, führte den Betrieb aber zugleich in die Moderne.** Damit zukünftige Generationen diesen Weg weitergehen können, setzt Vito Catania voll auf biologische Weinbergsarbeit und Vinifizierung.

Die Rebstöcke werden, wie seit 200 Jahren üblich, im Alberello-System angebaut; kleine Rebstöcke, die nicht zu eng beieinander stehen und nur die besten Früchte tragen. Laut Catania ist das die einzige Möglichkeit, unter dem extremen Klima in Sizilien **Weine mit grosser Komplexität und Finesse** herzustellen – und Finesse ist im kühlen Kalkstein-Iblei-Gebirge garantiert. Es geht Hand in Hand mit der natürlichen Umgebung, erfordert keinerlei Chemie und vor allem keine Extra-Bewässerung.

Tolle Eleganz, perfekter Essensbegleiter.

2012 Rossojbleo Rosso

Sicilia DO

100% Nero d'Avola

Transparentes Rubinviolett. Tieffruchtige Aromen von roten Kirschen, Walderdbeeren und roten Johannisbeeren. Würzig-mineralische Noten, die an getrocknete Feigen und Lakritze erinnern. Am Gaumen mittelkräftig mit saftigen Tanninen und guter Frische, die die fruchtigen Aromen bestens trägt. Wieder rote Beeren und Früchte. Tolle Würze, anhaltender Abgang mit deutlich mineralischen Noten. **Wunderbar eleganter Rotwein, zu Fisch aus dem Mittelmeer bestens geeignet.**

17/20 • 2016 bis 2024 • Art. 243383

75cl **Fr. 14.50** (ab 9.2.2016 Fr. 16.–)



54.–



Nero d'Avola der Extraklasse.

2009 Nerobufaleffj

Sicilia IGT

Nero d'Avola aus einer Einzellage; 24 Monate Ausbau in 225-Liter- und 500-Liter-Fässern.

Dunkles Rubingranat. Komplexer, tiefer Auftakt. Dichte Aromen von dunklen Kirschen, Brombeeren, Blaubeeren, mit einem Hauch Erdbeerkompott, gepaart mit süßem Tabak, trockener Vanille, schwarzem Pfeffer, frischem Leder und Sandelholz. Hohe balsamische Noten mit mediterraner Würze, Thymian und Rosmarin. Beeindruckende Mineralität, schwarzer Trüffel, Lakritze und dunkle Rosenblüten. **Am Gaumen die pure Eleganz und enorme Tiefe.** Feinkörniges Tannin, gut verwobene Barrique, gepaart mit balsamischen Noten und intensiven Fruchtaromen. Unglaublich komplexer Gaumen! Der Nerobufaleffj endet lang, anhaltend und kräftig mit tiefer Frucht und würzig-mineralischem Finish. Ein Nero d'Avola der Extraklasse.

19/20 • 2016 bis 2027 • Art. 243621

75cl **Fr. 54.–** (ab 9.2.2016 Fr. 60.–)

39.50



Hohe sizilianische Genusskultur.

2010 Nero Baronj

Sicilia IGT

Nero d'Avola aus einer Einzellage; 18 Monate Ausbau in 225-Liter-Fässern.

Dunkles Rubingranat. Charaktervoller Auftakt. Dezent Aromen nach reifen roten Kirschen, Waldbeeren, Feigen und Brombeeren, gepaart mit Noten von Teer, Bitterschokolade und Lakritze. Anflüge von orientalischen Gewürzen mit mediterranen Kräutern, Salbei, Rosmarin und Oregano. Organische Mineralität, erinnert an Trüffel und feuchte Erde. Am Gaumen elegant und nobel, feinste Tannine und gut stützende Säure. Tiefe noble Frucht, Kirschen und Pflaumen mit balsamisch-würzigen Noten. Hohe Mineralität, sehr terroir-betont. **Der Nero Baronj endet lang und harmonisch mit grandiosem sizilianischem Charakter.**

18+/20 • 2016 bis 2025 • Art. 243622

75cl **Fr. 39.50** (ab 9.2.2016 Fr. 44.–)



Tenuta delle Terre Nere: Historische Weinkultur am Ätna.

SICILIA

Marc de Grazia, Weltenbummler zwischen New York und Florenz, Besitzer einer Exportfirma für die besten italienischen Weine, hat sich einen lang gehegten Traum erfüllt: ein eigenes Weingut in Sizilien.

Die Tenuta delle Terre Nere liegt am Nordfuss des mächtigen Vulkans Ätna, die Rebanlagen sind terrassenförmig auf verschiedenen Höhen angelegt, von 700 bis auf ca. 1100 m. «Terre Nere» bedeutet «schwarze Böden» und wahrlich: Das verwitterte Vulkangestein ist pechschwarz. Die jüngsten Reben sind gegen 40 Jahre alt und die ältesten, noch wurzelechten, gegen die 140 Jahre.

Es herrscht ein absolutes Mikroklima, die Tage und vor allem die Nächte sind deutlich kühler als im Rest von Sizilien. Dadurch entstehen Weine von hoher Eleganz, die im Süden Italiens ihresgleichen suchen. Jede Lage hat ein eigenes Mikroklima und somit eine eigene vegetative Phase der Reifung. Sie unterscheiden sich klar voneinander, ohne sich dabei im Wege zu stehen. Es sind einmalige Weine, lassen Sie sich von ihnen begeistern und in die Welt rund um den Ätna verführen.

Marc de Grazia,
Besitzer von Tenuta
delle Terre Nere.

Meisterleistung aus bis zu 100-jährigen Reben.

2013 Etna Rosso Feudo di Mezzo

Nerello Mascalese, Nerello Mantellato

Dichtes, funkelndes Rubinrot mit leichten Granatreflexen. Der Duft ist betörend und hochkomplex. Die Mineralik ist genial! Nach Schiefer und Lava riechend schnürt sie das ganz Fruchtbündel fest zusammen. Wirkt alles sehr zugänglich und fest. Der Holzeinsatz ist kaum spürbar, wirkt nur unterstützend. Am Gaumen kräftig und mächtig, ohne je opulent oder aufdringlich zu wirken. Superbe Tannine, hohe Struktur, gepaart mit einer noblen Eleganz. **Durch seine mineralische Seite baut der Wein eine unheimliche Spannung auf,** die kräftig und lang endet, gut gestützt von der Säure. Ein Wein von immenser Dichte und Finesse, erinnert mich an einen grossen Burgunder. **Aus 40- bis 100-jährigen Reben.**



32.50

Tipp

20/20 • 2016 bis 2033 • Art. 244248 • 75cl Fr. 32.50 (ab 9.2.2016 36.–)

32.50



Fantastischer Sizilianer, gut lagerfähig.

2013 Etna Rosso Calderara Sottana

Nerello Mascalese, Nerello Mantellato

Leuchtendes Rubin mit granatroten Reflexen strahlt aus dem Glas. Der Wein präsentiert sich harmonisch mit einladenden Aromen. Kirschen mit Blaubeeren, gepaart mit Eukalyptus und Ginger-Noten, Schokolade und Feigen. Die Mineralik ist gewaltig! **Die Frische, die der Wein versprüht, ist kaum zu überbieten.** Am Gaumen zeigt er sich zugänglich mit feinen, weichen Tanninen. Eine ausgeglichene Säure stützt die Aromen perfekt, trägt sie bis zum Schluss. Angebaut wird dieses Gewächs auf 700 m ü.M. aus 40- bis 50-jährigen Reben.

19+/20 • 2016 bis 2033 • Art. 244247

75cl **Fr. 32.50** (ab 9.2.2016 36.–)

24.–



Hochklassiger Weisswein.

2013 Etna Bianco Le Vigne Niche

Caricante, Cataratto

Helles Zitronengelb. Aromen von kandierten Zitrusfrüchten wie Mandarinen und Orangen, vermischt mit reifen Quitten. Deutliche Mineralik, die an Vulkanerde erinnert. Leichte Noten von trockener Vanille, keine störenden Holznoten, da er in einem 1000-Liter-Fass gereift ist. Am Gaumen besticht der Vigne Niche durch **Eleganz und Harmonie.** Gut stützende Säure mit hoher Struktur gibt dem Wein Länge und erzeugt eine enorme Spannung. Er endet lang und anhaltend, mit markanter Mineralik und leicht salziger Note. Ein eigenständiger Wein aus Sizilien, aus einer Traubensorte, die neue Wege in Sachen Aromatik aufzeigt.

18+/20 • 2016 bis 2022 • Art. 244246

75cl **Fr. 24.–** (ab 9.2.2016 26.–)

15.–



Frisch-fruchtiger Weisswein vom Ätna

2014 Etna Bianco DOC

Caricante, Cataratto, Grecanico, Minella

Helles Zitronengelb. Aromen von gelbem Apfel, Quitte und weissem Pfirsich, gepaart mit Noten von Mandarinenblüten und mediterranen Kräutern. Traumhafte, steinige Mineralik. **Am Gaumen fruchtig mit hohem Schmelz und aromatischer Tiefe.** Wieder Quitte mit Pfirsich und leichten Kräuternoten, gepaart mit einem Hauch Haselnüssen. Die Säure wirkt reif und harmonisch, stützt die Aromen bestens. Der Etna Bianco endet mit markanter Mineralik und mittlerer Länge.

17+/20 • 2016 bis 2019 • Art. 244245

75cl **Fr. 15.–** (ab 9.2.2016 17.–)

Was für eine Offenbarung! 2013 Etna Rosso Santo Spirito

Nerello Mascalese, Nerello Mantellato

Leuchtendes, noch jugendliches Rubinrot mit Tiefe und Intensität. Dezente Aromen nach schwarzen und roten Beeren, unterlegt mit sublimer Kräutermwürze. Ein Hauch Lakritze und schwarzer Pfeffer. Sehr komplexer Auftritt, gepaart mit einer deutlichen Mineralität. Das ganze Bündel wirkt sehr kompakt und fest geschnürt, wird vom Holzeinsatz nicht gestört, sondern im Gegenteil perfekt ergänzt. Am Gaumen zeigt er sich noch verschlossen mit festen feinkörnigen Tanninen. Wunderbar getragen von einer knackigen Säure, gut integriertes Doppelbarrique (600 Liter). Der Santo Spirito endet lang und nachhaltig mit einem mineralischen Finish.

Dieses Gewächs kann ruhig noch ein paar Jahre liegen, bevor es seine ganze Klasse zeigt.

Ich werde mir sicher auch ein paar Flaschen in den Privatkeller legen. Aus 40- bis 100-jährigen Reben.

19+/20 • 2017 bis 2033 • Art. 244251
75cl **Fr. 32.50** (ab 9.2.2016 36.–)



Ätna im Morgenlicht.

Wie ein herrlicher Burgunder. 2013 Etna Rosso

Nerello Masalese

Riecht intensiv nach frischen Himbeeren und Weichselkirschen mit einem Hauch Würze und klarer Mineralik. Florale Noten runden dieses verspielte Bouquet ab. **Am Gaumen sehr trinkfreudig mit seidigen Tanninen, leicht fließt er über die Zunge, ohne jemals opulent zu wirken** und trotzdem mit einem markanten Abgang. Dieses Gewächs macht richtig Spass. Man könnte meinen, er sei aus einer kühlen Region aus dem Norden und nicht vom Fusse des Ätna.

17+/20 • 2016 bis 2022 • Art. 243223
75cl **Fr. 17.–** (ab 9.2.2016 19.–)





CAMPANIA

Selvanova: Kompromisslos und aus Überzeugung biologisch.

Der Besuch auf der Fattoria Selvanova war ein eindrückliches Erlebnis, rund 40 km nordöstlich von Napoli werden hier **feinste Aglianicos** kreiert, immer in Einklang mit der Natur. Die Fattoria thront majestätisch über den wie in einem Amphitheater angelegten Rebbergen. Die 13 Hektaren eigenen Reben eignen sich bestens für den biologischen Anbau, denn keine anderen Weingüter grenzen an Selvanova, es ist im wahrsten Sinn eine kleine Oase.

14.50

Tipp



Ein überschwänglicher Aglianico.

2010 Vignantica

Terre del Volturno IGT

100% Aglianico

Die Aglianico ist eine sehr heikle Traubensorte und somit ein **echter Prüfstein für den biologischen Rebbau**. Dass sie sehr langsam reift und erst Ende Oktober geerntet wird, macht die Sache noch riskanter. Der Vignantica wurde nur zu 25% in 600-Liter-Tonneaux ausgebaut, **um die Frucht möglichst gut zu bewahren**.

Reife Aromen von schwarzen Kirschen, Pflaumen und Brombeeren mit einem Hauch Cassis, gepaart mit Schokolade, Lakritze, balsamischen Noten und orientalischen Gewürzen. Im Gaumen sehr präsenzte Frucht, wiederum schwarzen Kirschen, Pflaumen und Lakritze. Leichte Mineralität, die an feuchten Waldboden erinnert. Sanfte Tannine und gut stützende Säure runden das Gesamtbild harmonisch ab. Der Vignantica endet mittelkräftig mit fruchtig-mineralischem Abgang.

17/20 • 2016 bis 2022 • Art. 243494

75cl **Fr. 14.50** (ab 9.2.2016 16.–)

Besitzer Antonio Buono und Oenologe Guido Busatto führen uns durch die Fattoria, die auch ein Agriturismo ist. Nebst den grossartigen Weinen werden hier auch lokale Spezialitäten wie **Schafskäse, Oliven und Brot** hergestellt. Für Antonio steht das Regionale klar im Vordergrund, darum setzt er hauptsächlich auf die Traubensorte Aglianico. Wer in der Nähe von Napoli ist, sollte die Fattoria unbedingt besuchen.
www.fattoriaselvanova.com



Schafskäse aus der Fattoria Selvanova.

Degustation
**Italien & Weine
 des Jahres**

26. Januar 2016
 Caduff's Wine Loft
 Zürich

Weit und breit der beste Aglianico. 2006 Selvanova Terre del Volturno IGT

Der Top-Wein der Fattoria heisst gleich wie die Fattoria und wie der Hügel, wo das Weingut steht. Der Selvanova wurde **23 Monate in neuen Barriques** ausgebaut und danach noch 2 Jahre auf der Flasche gelagert, bevor er auf den Markt kam. Intensives, sattes Rubingranat. Aromen von schwarzen Beeren und Früchten. Schwarze Kirschen, Pflaumen, Brombeeren, gepaart mit Lakritze und einem Hauch Teer. Anflüge von Schwarztee, dunklen Rosen, Kaffee und einer erdigen Mineralität. Die Barrique ist bestens eingebaut, unterstützt die Aromen vollends. Am Gaumen sehr kräftig mit Eleganz und Schmelz. Feinkörnige, feste Tannine, gut integrierte Säure, fruchtbetonte Aromatik nach Kirschen und Pflaumen, gepaart mit Mocca und Sandelholz. Ein Hauch schwarzer Pfeffer mit einem Touch Vanille. Der Selvanova endet sehr kräftig und anhaltend mit deutlich mineralischem Finish.

18+/20 • 2016 bis 2030 • Art. 241069
 75cl **Fr. 29.–** (ab 9.2.2016 Fr. 34.–)



29.–



APULIEN

Matané: Süditalienische Weinmacherkunst zu einem attraktiven Preis.

14.50



Die Weine von Matané werden von der besten Genossenschaftskellerei in Apulien hergestellt. Sie bearbeiten über 600 ha Rebland in allen Zonen mit über 400 kleinen Winzern unter Vertrag. Die Weinbauern müssen bei der Traubenqualität sehr strenge Auflagen erfüllen. So ist die Kellerei in der Lage, Weine zu keltern, die die Ansprüche verschiedenster Liebhaber abdecken. Das Projekt Matané besticht durch sehr elegante und vollmundige Weine, die aber niemals fett oder opulent wirken. Jedes Gewächs überzeugt mit enormem Trinkfluss und kann dank dem tiefen Preis als toller Genuss für jeden Tag empfohlen werden.

Wir sind von Matané restlos überzeugt – vor allem in der Gastronomie sind sie äusserst beliebt, **da sie sich als unkomplizierte Essensbegleiter bestens eignen.**

Macht richtig Spass.

2012 Negroamaro Puglia IGT

100% Negroamaro; mit Drehverschluss

Dichtes Rubinviolett. Dunkelfruchtiger Auftakt. Aromen von Blaubeeren, dunklen Pflaumen, Amarenakirschen und frischem Feigenkompott. Am Gaumen feines Tannin, nicht zu fett oder opulent. Besticht durch tolle schwarzbeerige Frucht und mittlere Länge. Er endet mittelkräftig mit fruchtbetontem Finale. **Ein Negroamaro, der so richtig Spass macht.**

16+ / 20 • 2016 bis 2018 • Art. 244491

75cl **Fr. 14.50** (ab 9.2.2016 16.–)

Verführerischer Gaumenschmeichler.

2013 Primitivo

Puglia IGT

100% Primitivo

Expressiver, fruchtiger Auftakt! Schöne Aromen von roten und schwarzen Kirschen, gepaart mit vollreifen Himbeeren und Zwetschgen. **Macht richtig Freude, sehr sauber vinifiziert!** Grosses Vergnügen auch am Gaumen. Wunderbar trockener Auftritt. Die Aromen bestätigen sich, wieder Kirschen und Zwetschgen. Gutes, mittleres Tannin, weich mit frischem, leicht mineralischem Abgang. **Ein wunderbarer Wein für jeden Tag!** Passt perfekt zu Pasta und Antipasti.

16+/20 • 2016 bis 2020 • Art. 243229

75cl **Fr. 14.50** (ab 9.2.2016 Fr. 16.–)

14.50



Primitivo mit Klasse und Eleganz.

2012 Il Matané

Primitivo di Manduria DOC

100% Primitivo

Dunkles Rubinviolett. Konzentrierter, fruchtiger Auftakt! Schöne Aromen von eingelegten schwarzen Kirschen, gepaart mit vollreifen Brombeeren und Zwetschgen. **Macht richtig Freude, sehr sauber vinifiziert!** Am Gaumen macht er richtig Spass. Wunderbar trockener Auftritt. Fruchtige Aromen nach Amarenakirschen und Zwetschgen. Gutes, mittleres Tannin, weich mit frischem, leicht mineralischem Abgang. Ein schöner Primitivo, der nicht zu opulent ist, dafür mit Struktur und Eleganz.

18/20 • 2016 bis 2020 • Art. 243230

75cl **Fr. 24.–** (ab 9.2.2016 26.–)

24.–





Neu
im
Sortiment

TRENTINO

Bollini: Perfekter Weisswein für jeden Tag.

Neil Empson und Franco Bernabei, der auch für die Weine von Monte Antico verantwortlich ist, keltern im Trentino und im Friaul **Pinot Grigio, Sauvignon Blanc und Chardonnay von richtig guter Qualität zu sehr erschwinglichen Preisen.**

Das Projekt begann vor über 30 Jahren. Immer wieder wurden die Weine verbessert und neue Reblagen gesucht, die den Anforderungen entsprachen. Die Trauben werden von Hand geerntet und schonend im Keller vergoren. Geachtet wird vor allem auf die Bewahrung von frischer Frucht, leichter Mineralität und belebender Säure. Wir haben uns für den Pinot Grigio aus dem Trentino entschieden, ein unkomplizierter Wein, sauber vinifiziert mit einem tollen Preis-Genuss-Verhältnis.

12.–



Fruchtig, frisch und mineralisch.

2014 Pinot Grigio

Trentino DOC

100% Pinot Grigio; Ausgebaut auf der Feinhefe im Stahltank.

Wein für jeden Tag, herrlich als Apéro oder zu Vorspeisen. Helles Strohgelb mit Kupfer. Fruchtig-frischer Auftakt. Aromen von frischen Birnen und gelbem Apfel, reifen Zitronen, Aprikosen, untermalt mit leichten Honignoten, Muskatnuss und mineralischer Würze. Am Gaumen sehr fruchtig mit guter Frische. Wieder Birne, Apfel mit Zitrusfrüchten und würzigen Akzenten. Der Pinot Grigio endet mittelkräftig und sehr frisch mit belebender Säure und leicht salziger Note.

16/20 • 2016 bis 2019 • Art. 243849

75cl **Fr. 12.–** (ab 9.2.2016 14.–)

Lieferkonditionen

Gratislieferung:

Ab 36 Flaschen à 75cl oder
ab Fr. 700.– Bestellwert.

1 Flasche 75cl: Fr. 11.–

2 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 6.50

3 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 4.80

4 bis 6 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.70

7 bis 11 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.–

12 bis 35 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 1.50

Andere Formate werden entsprechend umgerechnet.
Lieferzeit: 5 Tage, Expresslieferungen auf Anfrage

Öffnungszeiten für Weinabholungen:

Das Abholen von bestellten Weinen in unserem
Lager ist täglich zu den folgenden Tagen / Zeiten
möglich: Montag bis Freitag: 07.00 – 17.00 Uhr.

Weinberatung:

Montag bis Freitag:
08.00 – 17.00 Uhr, Telefon 058 234 22 88

Weine abholen

Zufahrt Gerstl Weinlager:

**Planzer Transport AG, Allmendstrasse 14,
5612 Villmergen.**

Der Beschilderung für das Gebäude P5 folgen
(Parkplätze stehen vor dem Haupteingang zur
Verfügung). Bitte seitliche Eingangstür mit der
Beschriftung «Eingang Umschlagslager» benutzen.
Nach Zutritt ist der Abholort für Gerstl-Kunden
gekennzeichnet.



Tipp

Gerstl Partner

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

Shop

Wein & Design

Rheinsprung 1
4051 Basel
Tel. 061 263 71 71
www.weinunddesign.ch

Shop

Vitrum

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

Restaurant & Shop

Ziegelhüsi

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

Restaurant & Shop

1733 – Weinlokal St.Gallen

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

Shop

Weinrampe

Oststrasse 14
9000 St.Gallen
Tel. 071 244 67 09
www.weinrampe.ch

Mailing-Angebot gültig bis 8. Februar 2016 oder solange Vorrat.

Michele Satta: Der grosse Bolgheri-Pionier.

Michele betreibt im Bolgheri das älteste Weingut, das einem Winzer gehört. In diesem kleinen Gebiet mit nur 50 Weingütern hat er sich mit seinem Familienbetrieb einen erstklassigen Namen erschaffen. Hier ist er in seiner überlegt-sympathischen Art unermüdlich auf der Suche nach den letzten Feinessen zur Perfektion.



Michele Satta mit Pier Tognini



2011 Piastraia Bolgheri Rosso DOC

25% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah,
25% Merlot, 25% Sangiovese

Dichtes Rubingranat. Komplexer, tiefgründiger Auftakt. Aromen von schwarzen Kirschen, Cassis und Lakritze. Dazu weisser Pfeffer, süsser Tabak und ein Hauch Zedernholz. Tolle organische Mineralität. Am Gaumen besticht der Piastraia durch Eleganz und Finesse. Unglaublich feinkörniges, festes Tannin, tolle Struktur, guter Schmelz und schöne Länge. Die Barrique ist kaum spürbar, wunderbar verwoben. Der Piastraia endet lang und kräftig mit komplexem, mineralischem Finish. **Enorm feiner Bolgheri zu einem überaus anständigen Preis.**

18/20 • 2016 bis 2030 • Art. 244090
75cl **Fr. 29.–** (ab 9.2.2016 Fr. 35.–)

29.–

statt 35.–

Gerstl Partner

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

Tipp



Shop
Wein & Design
Rheinsprung 1
4051 Basel
Tel. 061 263 71 71
www.weinunddesign.ch

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

Restaurant & Shop
Ziegelhüsi
Bernstrasse 7
3066 Deisswil/Stettlen
Tel. 031 931 40 38
www.ziegelhuesi.ch

Restaurant & Shop
1733 – Weinlokal St.Gallen
Goliathgasse 29
9000 St.Gallen
Tel. 076 585 1733
www.1733.ch

Shop
Weinrampe
Oststrasse 14
9000 St.Gallen
Tel. 071 244 67 09
www.weinrampe.ch