



**Sizilien
Spezial**

mit 8 sizilianischen
Weinempfehlungen,
Seite 6 bis 10

Weinpassion für

Italien



Palmento Costanzo:
Entdeckung aus vulkanischem
Terroir mit betörender Eleganz.

19/20
2012 Nero di Sei
Etna Rosso DOC
75cl 34.–



GERSTL

Weinselektionen

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

Degustations-Box Nr. 1: 6 sinnliche Italiener.

**Degu-
Boxen**
zum
Entdecker-
Preis

79.–

6 x 75cl

statt 113.50

Degustationsbox-Box Nr. 1:

6 x 75cl **Fr. 79.–** statt 113.50

Gültig bis 8. Februar 2017

Art. 245848

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

2013 Mofete Rosso, Etna DOC, Palmento Costanzo,

2015 Mofete Bianco, Etna DOC, Palmento Costanzo

2013 Verruzzo, IGT Toscana, Monteverro

2013 Alpha, IGT Toscana, Montepeloso

2014 Angelo, Veneto

2014 Ripasso, Valpolicella DOC Classico Superiore, Degani



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

279.–

6 x 75cl

statt 401.–

Degustationsbox-Box Nr. 2:

6 x 75cl **Fr. 279.–** statt 401.–

Gültig bis 8. Februar 2017

Art. 245849

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

2014 Etna Rosso Calderara Sottana, Etna DOC, Terre Nere

2012 Monteverro, IGT Toscana, Monteverro

2012 Barolo Rocche dell'Annunziata, Barolo DOCG, Trediberri

2009 Amarone della Valpolicella Riserva «Le Balze», Novaia

2012 Barolo Cannubbi, Barolo DOCG, Scavino

2011 Brunello di Montalcino DOCG, La Pieve



Italien: Der unaufhaltsame Siegeszug der Eleganz.

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Wir sind laufend mit grosser Neugier und viel Herzblut auf der Suche nach neuen, spannenden Weingütern. Die schönste Erkenntnis dabei: Es gibt in Italien nach wie vor viel Begeisterndes zu entdecken! Gerade bei neueren, aufstrebenden Gütern spüren wir eine starke Tendenz in Richtung «Eleganz» – sei das nun im Piemont, in der Toscana oder in Sizilien. Gerade im Süden, insbesondere am Ätna, werden momentan absolut geniale Köstlichkeiten erzeugt, die garantiert auch Sie ins Schwärmen bringen.



- **Palmento Costanzo, die Neuentdeckung vom Ätna**, ist neben Terre Nere unsere neue Trouvaille vom Vulkan, schlicht und einfach die pure Eleganz.
- In der Toscana konnten wir **Monteverro** für uns gewinnen! Das sind grossartige Weine, die in der Schweiz schon eine grosse Fan-Gemeinde haben.
- Unbedingt probieren müssen Sie die Weine von **Doro Princic**, sie sind ein absoluter Geheimtipp.
- **Trediberri** und **Luigi Pira** sind die neuen Superstars aus dem Piemont, die uns extrem begeistert haben.
- Von Bolgheri-Altmeister Michele Satta: Der beste Piastraia, den es je gab! **94 Parker-Punkte, limitiert, zum sensationellen Preis von nur CHF 27.50!**

All diese Weine können Sie wie üblich an unseren Degustationen in Zürich, Bern, Basel oder St. Gallen probieren. Oder bequem zu Hause mit unseren vorteilhaften Degustationsboxen.

Mit einem herzlichen «salute»

Roger Maurer

Max Gerstl

Pirmin Bilger

Degustation
**Italien & Weine
des Jahres**

26. Januar 2017
Caduff's Wine Loft
Zürich

GRATISLIEFERUNG

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

Der Ätna in Sizilien: Vulkanische



Gefürchtet und geliebt: Der Ätna ist ein weltberühmter Vulkan der Superlative. Schon seit Generationen bestimmt der sagenumwobene Vulkan das Leben der einheimischen Bevölkerung, die am Fuss des Ätna lebt.

Durch seine zahlreichen Ausbrüche hat er Leid und Zerstörung gebracht. **Doch die Menschen, die hier leben, lieben den Ätna ehrfurchtsvoll und abgöttisch.** Denn sie sehen in ihm nicht primär eine Gefahr, sondern verehren seine frucht-bare Erde, die sie im ewigen Zyklus der Natur immer wieder von neuem bestellen, damit sie danach die wunderbaren Früchte ihrer Arbeit ernten können.

Der Ätna bestimmt das warme, mediterrane Klima massgeblich. Durch seine über 3000 Meter Höhe beeinflusst er Winde, Regen, Hagel und natürlich die Temperatur in den Reben, die bis 1200 Meter über Meereshöhe angepflanzt wurden. Er hält die Wolken auf, um der trockenen Landschaft Regen zu spenden. Er kühlt die Reben in der Nacht und wärmt sie am Tag. **Dieses natürliche Mikroklima ist in ganz Sizilien einzigartig.**

Idealer Vulkanboden für Finesse, Eleganz und Frische

Der Boden ist verwittertes, extrem fruchtbares Vulkangestein. Seine enorme Wasserdurchlässigkeit und seine markante Mineralität sind ideal für den Weinanbau. Die Reben sind meistens über 40 Jahre alt, die ältesten haben sogar die Reblaus überlebt! Es werden die einheimischen roten Sorten Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio und als weisse Sorten Carricante und Cataratto angebaut.

Die DOC Etna hat sich in den letzten Jahren einen Namen für höchst elegante Weine aus dem Süden gemacht, in denen sich die Mineralität der Böden faszinierend widerspiegelt. Die Stilistik unterscheidet sich massgeblich von den anderen Gewächsen aus Sizilien. Anstatt mit Fülle, Opulenz und Süsse aufzutumpfen, überzeugen die Weine vom Ätna mit betörender Finesse, burgundischer Eleganz und erfreulicher Frische. Es sind fantastische Essensbegleiter, die mit Trinkfluss überzeugen.

Wir sind sehr glücklich, solche raren Trouvaillen in unserem Sortiment führen zu dürfen und laden Sie herzlich dazu ein, **die magische Weinwelt vom Fusse des Ätna zu entdecken.**

Magie, auch für Weine.



Palmento Costanzo



Auf diese Neuentdeckung sind wir richtig stolz. Palmento Costanzo erzeugt Weine seit 2008 und besitzt in der Lage Santo Spirito bis zu 100 Jahre alte Reben. Die Weine brillieren mit Eleganz, Finesse und Mineralität.

SEITE 6



Tenuta delle Terre Nere



Das sizilianische Weingut von Marc de Grazia macht schon länger Furore. Seine Weine aus bis zu 140-jährigen, teils noch wurzelechten Reben sind voller vulkanischem Charakter. Lassen Sie sich von ihnen begeistern.

SEITE 8



Neu
bei Gerstl

SICILIA

Palmento Costanzo: Neuentdeckung am Etna.

Valeria und
Mimmo Costanzo

34.–

Tipp



Die Weinregion **Etna DOC** ist mittlerweile ein leuchtender Stern am Weinhimmel für Gewächse mit starkem Charakter und bestechendem eigenem Profil. Diese Weine sind meistens mit einem hohen Anteil einer Traubensorte gekeltert und bestechen **mit Eleganz, Finesse und markanter Mineralität**. Ein Minimum von 60% Carricante bei den Weissen und 80% Nerello Mascalese bei den Roten ist Pflicht in der Assemblage. Sie unterscheiden sich mit ihrer Eleganz klar von den opulenten, oft mit Restsüsse versehenen Weinen aus dem Süden Italiens.

Unter Weinkennern aus der ganzen Welt werden Weingüter wie **Tenuta delle Terre Nere, Giolamo Russo, Bennanti oder Passopisciaro** hoch gelobt und mit hohen Noten ausgezeichnet. Nun tritt mit **Palmento Costanzo** ein weiteres auf die Hauptbühne.

Palmento Costanzo erzeugt Weine seit 2008 und besitzt in der Lage Santo Spirito alte Reben. Die ältesten sind über 100 Jahre alt, die jüngsten ca. 30. Die Pflanzen werden traditionell im Albarello-Stil erzogen. Da die Region für sizilianische Verhältnisse sehr feucht ist, stehen pro ha 8000 Pflanzen, was einer sehr hohen Dichte entspricht. Verwitterter, vulkanischer Boden, **mit einer Höhe von 750-1000 m ü.M. gehört die Etna DOC zu den höchstgelegenen Weinregionen Europas. Das erklärt auch die wunderbare Frische in den Weinen.**

Pure Eleganz – so etwas gibt es nur vom Ätna.

2012 Nero di Sei, Etna Rosso DOC

80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio; 24 Mt. in gebrauchten Tonneaux (500 l), 12 Monate in der Flasche auf dem Weingut.

Vielschichtiger Auftakt. Aromen von roten Pflaumen, roten Kirschen, Blaubeeren, Brombeeren, begleitet von floralen Noten und herrlicher Mineralität. **Tolle, komplexe Nase!** Am Gaumen geschmeidig mit feinkörnigen, weichen Tanninen und gut stützender Säure und wunderbar präsenten Aromen von reifen roten Beeren und Früchten mit würzig-mineralischen Noten. Perfekt verwobenes Tonneaux. **Der Nero di Sei endet lang und kräftig mit tief fruchtigem, mineralischem Finale.**

19/20 • 2018 bis 2032 • Art. 245850 • 75cl **Fr. 34.–** (ab 9.2.2017 38.–)

Verheissungsvolle Genuss-Eruption.

2013 Mofete Rosso Etna Rosso DOC

80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio; 12 Monate im Betontank und Tonneaux (500 l),
24 Monate in der Flasche auf dem Weingut.

Leuchtendes Rubinrot. Schöne, zugängliche Nase. Aromen nach roten Pflaumen, wilden Brombeeren und Weichselkirschen, gepaart mit dunklen Waldbeeren, etwas Lakritze und Kräuternoten. Am Gaumen saftig und ausgewogen, mittlerer Körper mit gut verstrickter Säure. Fruchtbetonte Aromen nach Waldbeeren und roten Kirschen. Gepaart mit Kräuternoten, dezenter Mineralität und sanfter Würze. Weiche Tannine, die richtig Spass machen. **Sehr trinkfreudig mit mittlerem, fruchtbetontem Abgang.**

17+/20 • 2017 bis 2026 • Art. 245851 • 75cl **Fr. 17.80** (ab 9.2.2017 20.–)



17.80

Sizilianischer Hochgenuss in Weiss.

2015 Mofete Bianco Etna DOC

70% Carricante, 25% Cataratto, 3% Trebbiano, 2% Minella

Helles Zitronengelb. Zurückhaltender Auftakt. Aromen von Quitte, Nektarinen und Orangenschale, gepaart mit leichter Apfelnote, dazu dezente reife Mandarine. Begleitet wird das Fruchtbündel von einem Hauch steiniger Mineralität. **Am Gaumen sehr saftig und harmonisch.** Gute stützende Säure, die fruchtigen Aromen werden bestens unterstützt. Markant mineralischer Gaumen. Der Mofete erzeugt Spannung und Länge, er endet mittelkräftig mit leicht salziger Note.

17/20 • 2017 bis 2023 • Art. 245852 • 75cl **17.80** (ab 9.2.2017 20.–)



17.80

Vulkanische Eleganz.

2015 Bianco di Sei Etna DOC

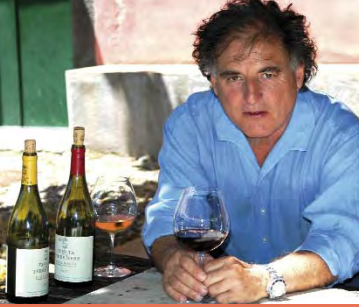
70% Carricante, 28% Cataratto, 2% Minella & Trebbiano

Helles Zitronengelb. Komplexe Aromen von frischen Quitten, Mandarinenschale, Marzipan, Fenchelsamen mit Anklängen von blühenden Wiesenkräutern. Deutlich mineralisch geprägt. **Sehr betörendes Bouquet. Am Gaumen wieder gelbfruchtig, vor allem Quitte und getrocknete Zitrone,** vermischt mit frischen Mandeln und einem Hauch Honig. Extremer mineralischer Einfluss. Tolle Säure, keine Holznoten, die störend wirken. Der Bianco di Sei wirkt sehr harmonisch, mit viel Spannung und schöner Länge. Er endet kräftig mit vulkanischer Eleganz, toller Finesse und mineralisch-würzigem Finish.

18/20 • 2017 bis 2023 • Art. 245853 • 75cl **Fr. 23.–** (ab 9.2.2017 Fr. 26.–)



23.–



SICILIA

Tenuta delle Terre Nere: Historische Weinkultur am Ätna.

Marc de Grazia,
Besitzer von Tenuta
delle Terre Nere.

32.–



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.

Fantastischer Sizilianer, gut lagerfähig.

2014 Etna Rosso Calderara Sottana

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Tiefe Aromen nach roten Kirschen mit Blaubeeren, gepaart mit Eukalyptus, Cassis, Ginger-Noten, Schokolade und getrockneten Feigen. **Die Mineralität ist atemberaubend! Die Frische ist kaum zu überbieten.** Am Gaumen zeigt er sich zugänglich mit feinen, seidigen Tanninen. Die harmonische Säure stützt die Aromen perfekt, trägt sie bis zum Schluss.

19+/20 • 2017 bis 2033 • Art. 245605

75cl Fr. 32.– (ab 9.2.2017 36.–)

Hochklassiger Weisswein.

2015 Etna Bianco Le Vigne Niche

Caricante, Cataratto

Helles Zitronengelb. Der Vigne Niche besticht durch Eleganz und Harmonie. Aromen von reifen Mandarinen und gelben Steinfrüchten. Gut stützende Säure mit hoher Struktur gibt dem Wein Länge und erzeugt eine enorme Spannung. Er endet lang und anhaltend, mit toller Mineralität und leicht salziger Note. **Ein eigenständiger Wein aus Sizilien, aus einer Traubensorte, die neue Wege in Sachen Aromatik aufzeigt.**

18/20 • 2017 bis 2024 • Art. 245603

75cl **Fr. 23.–** (ab 9.2.2017 26.–)



23.–

Meisterleistung aus bis zu 100-jährigen Reben.

2014 Etna Rosso Feudo di Mezzo

Nerello Mascalese, Nerello Mantellato; angebaut auf 700 m.ü.M. aus 40- bis 100-jährigen Reben.

Komplexer Auftakt. Aromen von wilden Himbeeren und Walderdbeeren, Sauerkirschen und dunklen Pflaumen. Florale Noten nach dunklen Rosen. Die Mineralität ist sensationell! Die Barrique ist kaum spürbar, wirkt nur unterstützend. **Am Gaumen kräftig und nobel ohne je aufdringlich zu wirken.** Feinkörnige Tannine, hohe Struktur mit edler Eleganz. Ein Wein von immenser Dichte und Finesse. Der Feudo di Mezzo endet lang und anhaltend mit kräftigem Finish.

19+/20 • 2017 bis 2033 • Art. 245606

75cl **Fr. 32.–** (ab 9.2.2017 36.–)



32.–

32.–



Was für eine Offenbarung! 2014 Etna Rosso Santo Spirito

Nerello Mascalese, Nerello Mantellato;
angebaut auf über 800 m.ü.M. aus 40- bis
100-jährigen Reben.

Leuchtendes Rubinrot. Komplexer Auftakt, subtile Aromen nach schwarzen und roten Waldbeeren, frischen Pflaumen, Feigen, unterlegt mit sublimer Kräuterwürze. Das ganze Bündel wirkt sehr engmaschig, wird vom Holzeinsatz nicht gestört, im Gegenteil bestens begleitet. Am Gaumen zeigt er sich noch zurückhaltend mit feinkörnigen Tanninen. Die Aromen blitzen ansatzweise auf, rote und schwarze Früchte und Waldbeeren. Wunderbar getragen von einer knackigen Säure, gut integriertes Doppelbarrique (600 l). **Der Santo Spirito endet lang und anhaltend mit einem mineralisch geprägten Finish.**

19+/20 • 2017 bis 2033 • Art. 245609
75cl **Fr. 32.–** (ab 9.2.2017 36.–)

16.–



Wie ein herrlicher Burgunder. 2015 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 • 2017 bis 2023 • Art. 245610
75cl **Fr. 16.–** (ab 9.2.2017 19.–)

Feinstes Olivenöl, gewachsen
am Fusse des Ätnas.

Olio Extra Vergine d'Oliva
Tenuta delle Terre Nere

75cl Fr. 22.– • Art. 245611

500cl Fr. 95.– • Art. 245612

«Mit seiner hellgrünen Farbe,
dem herben, im Abgang leicht
bitteren Geschmack, gehört
es zu den besten Olivenölen
Italiens.»

Das Olivenöl der Tenuta delle Terre Nere wird auf 700 Meter Höhe aus über 150 jährigen Bäumen biologisch produziert. **Aus der Oliven Nocellara dell'Etna, die selbstverständlich schonend kalt gepresst werden, entsteht ein überaus bekömmliches Öl, welches den typischen Charakter Siziliens bewahrt.** Mit seiner hellgrünen Farbe, dem herben, im Abgang leicht bitteren Geschmack, gehört es zu den besten Olivenölen Italiens und gehört in jede mediterran geprägte Küche.

Es werden nur 1200 Flaschen produziert. Sichern Sie sich schnell ein paar Flaschen, denn die Nachfrage übersteigt das Angebot.




TENUTA
DELLE
TERRE NERE

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

Olive prodotte da
Tenuta delle Terre Nere, Contrada Calderara
Randazzo (CT) - Italia

Molito a freddo e imbottigliato presso
Stabilimento "Le Valli dell'Etna"
Lungiglione (CT)

e 750 ML

Da consumarsi preferibilmente entro:



SICILIA

Azienda Agricola Gulfi: Erfrischende Eleganz aus Sizilien.

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 • 2017 bis 2024 • Art. 243383

75cl **Fr. 14.50** (ab 9.2.2017 Fr. 16.–)

14.50



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 • 2017 bis 2027 • Art. 243621

75cl **Fr. 54.–** (ab 9.2.2017 Fr. 60.–)



54.–

Italien-Degustation, inkl. Wein des Jahres Donnerstag, 26. Januar 2017, 16–19 Uhr Caduff's Wine Loft, Zürich.

Tauchen Sie ein in die grossartige Vielfalt von Italiens Weinwelt. So umfangreich war das Gerstl-Sortiment aus unserem südlichen Nachbarland noch nie. Entdecken Sie aus Sizilien vom Fusse des Vulkans Ätna die Weine von Palmento Costanzo oder Tenuta delle Terre Nere, die fantastischen Bolgheri-Weine von Michele Satta, Top-Weine von Monteverro aus der Toscana, das Weingut Villa Papiano mit der höchsten Gambero Rosso-Auszeichnung «Tre Bicchieri» und weitere tolle Italiener.

Gratiseintritt: Zum Jahresbeginn schenken wir Ihnen den Eintritt.

Anmeldung: Bitte mit beiliegender Karte bis spätestens 25. Januar 2017. Vielen Dank.

Ort: Caduff's Wine Loft, Kanzleistrasse 126, 8004 Zürich, Tel. 044 240 22 55, www.wineloft.ch

Tip: Geniessen Sie den weiteren Abend mit einem feinen Abendessen in Caduff's Wine Loft.

Info: Die Weine von Luciano Sandrone werden an der Degustation nicht ausgeschenkt.



Neu
bei Gerstl

TOSCANA

Monteverro: Die Premier Grand Crus der Toskana.

Wein-Enthusiasten:
Jean Hoefliger,
Michel Rolland,
Georg Weber,
Matthieu Thunay.

Georg Weber, Inhaber von Monteverro:

«In der südlichen Toskana, am Fusse des malerisch gelegenen Capalbio, liegt Monteverro. Eine Region, die bekannt ist für ihre Ursprünglichkeit und Tradition. Die geprägt ist durch die unmittelbare Nähe zum Meer, durch Lebensfreude und die Leidenschaft für Kunst, aber auch durch harte Arbeit in der Landwirtschaft.

Unser Monteverro ist aus Leidenschaft geboren. Denn die Idee, ein Spitzenweingut in der Toskana zu betreiben, ist aus unserer Passion für herausragenden Wein entstanden. Die Liebe zur Region Maremma spornt uns dabei genauso an wie unser Anspruch, jeden Tag das Bestmögliche zu erreichen. **Und das Ergebnis sind einige der besten und aussergewöhnlichsten Weine der Welt.** Das liegt nicht nur an der besonderen Hanglage, der leichten Meeresbrise oder dem steinigten roten Ton-Boden. Es sind die Menschen, die Monteverro so einzigartig machen. Es ist die pure Freude an grossartigem Wein, die uns zu besonderer Sorgfalt bei der Lese verpflichtet und dazu, nur die besten Trauben zu keltern. Wir verstehen unsere Weine als Gesamtkunstwerk – das sieht man, das riecht man und das schmeckt man. Und darauf ist jeder einzelne von uns stolz.

Es ist unser Ziel, einen Wein zu erschaffen, der die Weltspitze repräsentiert: den Premier Grand Cru der Toskana. Eine Qualität zu erreichen, die nur durch grosse Sorgfalt, harte Arbeit und viel Liebe zum Detail möglich ist. Dafür gibt jeder auf Monteverro sein Bestes. Aus unserer Leidenschaft entstehen einzigartige und authentische Weine.

Die Trauben sind handverlesen und das herausragende Terroir schmeckt man in jedem Schluck. Wir verwenden nur modernste Kellertechnik und besonders schonende Verfahren auf dem gesamten Produktionsweg. All das kommt der Einzigartigkeit und dem Geschmack unseres Weines zugute und bringt uns unserem Ziel ein grosses Stück näher.»

Meisterhaft, ganz grosses Kino!

2012 Monteverro

IGT Toscana

35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 25% Merlot, 5% Petit Verdot; 24 Monate in französischen Barriques mit 80% neuem Holz.

Komplexer, tiefer Auftritt. Anklänge von reifen Brombeeren, Cassis, schwarzen Kirschen, Heidelbeeren und deutlich schwarzem Trüffel, was einen grossen Bordeaux-Blend ausmacht. Markante Mineralität, hat etwas von einem grossen Margaux. Am Gaumen zurückhaltend **mit enormer aromatischer Tiefe und hoher Eleganz**. Feinkörniges Tannin und perfekte Säure umschliessen die Aromen meisterhaft. Der Monteverro endet unendlich lang mit harmonischem, elegantem Nachhall, ich bin restlos begeistert. Das ist ein Wein für den Keller, er wird lange reifen und grosse Begeisterung auslösen, wenn man ihm nur die nötige Zeit lässt. Unbedingt dekantieren!

19+/20 • 2018 bis 2040 • Art. 245770
75cl **Fr. 110.–** (ab 9.2.2017 Fr. 124.–)



110.–

Erinnert an grosse Rhône-Weine.

2012 Tinata

IGT Toscana

70% Syrah, 30% Grenache; 70% lagert für 16 Monate in französischen Barriques (davon 40% neues Holz), 30% reift im Beton-Ei.

Tiefe Aromen von Weichselkirschen, dunklen Pflaumen, Blaubeeren und süssen Walderdbeeren, begleitet von einer dezenten Würze, die an Pfeffer, schwarze Oliven und Sternanis erinnert.

Am Gaumen die pure Eleganz mit satten, feinen Tanninen, bestens verwobener Barrique und fantastisch eingebauter Säure. Rote Beeren, dunkle Steinfrüchte und tolle Mineralität, untermalt von orientalischen Gewürzen. Der Tinata endet kräftig und langanhaltend mit sagenhafter Frucht und Tiefe.

18+/20 • 2016 bis 2030 • Art. 245768
75cl **Fr. 79.–** (ab 9.2.2017 88.–)



79.–

16.–

Auch als
Magnum
erhältlich.



Toskanisches Fruchtbündel.

2013 Verruzzo

IGT Toscana

40% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Sangiovese; 6 Monate in gebrauchten französischen Barriques.

Sattes Purpur. Fruchtiger Auftakt. Aromen von reifen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, roten Waldbeeren und einem Hauch Cassis. Tolle frische Nase! Dazu mediterrane Kräuter und leichte mineralische Anklänge. Am Gaumen fruchtbetont mit guter Säure. Schwarze Steinfrüchte und wilde Beeren mit würzig-mineralischen Noten. **Der Verruzzo wirkt trinkfreudig, harmonisch** und endet mittelkräftig mit saftigen, seidigen Tanninen.

17/20 • 2016 bis 2024

75cl **Fr. 16.–** (ab 9.2.2017 18.–) • Art. 245761

150cl **Fr. 36.90** (ab 9.2.2017 41.–) • Art. 245762

35.90

Auch in
Gross-
flaschen
erhältlich.



Grosse Klasse, vor allem zu diesem Preis!

2012 Terra di Monteverro

IGT Toscana

50% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Petit Verdot; Ausbau 20 Monate in französischen Barriques mit 60% neuem Holz.

Sattes Purpur. Tiefer, komplexer Auftakt. Aromen von frisch eingemachten dunklen Waldbeeren, schwarzen Bergkirschen, Cassislikör, unterlegt von Feigenkonfit, frischer Minze, Lakritze, Zedernholz, süßem Tabak mit tiefen balsamischen Noten. Dazu gesellen sich Bourbon-Vanille, dezente Röstnoten und eine schöne Mineralität. Am Gaumen die pure Eleganz, druckvoll und feingliedrig, wirkt nie fett oder opulent. Massen von feinkörnigen Tanninen, gut stützende Säure und tiefe Frucht. **Der Terra endet kräftig, harmonisch, komplex mit aromatischer Tiefe und sagenhafter Länge.**

18+/20 • 2016 bis 2030 • Art. 245765

75cl **Fr. 35.90** (ab 9.2.2017 42.–)





Wie ein ganz grosser Burgunder.

2013 Chardonnay

IGT Toscana

50% lagert für 14 Monate in franz. Barriques mit 40% neuem Holz, 50% lagert im Beton-Ei.

Helles Goldgelb. Komplexer Auftakt. Tiefe Aromen von caramelisierten Zitronen, frischem Apfel, gelber Melone, gerösteten Bananen, Ananas, gepaart mit warmer Brioche, geriebenen Haselnüssen und dezenten Noten nach Vanille und Butter.

Sensationell! Was für ein Chardonnay! Am Gaumen noch zurückhaltend und jugendlich. Die Aromen bestätigen sich, viel reife Zitrone und Orangenschale, Caramel, Brioche und wieder diese Haselnüsse. Tolle Säure und markante Mineralität. Der Monteverro Chardonnay zeigt sich elegant mit Tiefe und einzigartiger Finesse. Er endet lang und kräftig ohne opulent oder fett zu wirken.

19/20 • 2016 bis 2030 • Art. 245763

75cl **Fr. 79.–** (ab 9.2.2017 88.–)



79.–

Frucht und Frische wunderbar vereint.

2015 Vermentino di Monteverro

IGT Toscana

Helles Strohgelb mit Silber. Kühler, mineralischer Auftakt. Frische Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel, reifer Birne und weissem Pfirsich. Anflüge von tropischen Früchten wie gelbe Mango und Papaya, unterlegt von markanter Mineralität. **Am Gaumen strafft mit belebender Säure.** Wieder viel Zitrusfrucht mit Birne und weissen Steinfrüchten. Der Vermentino endet mittelkräftig, harmonisch, trinkfreudig und leicht salzigem Abgang.

17/20 • 2016 bis 2021 • Art. 245760

75cl **Fr. 14.50** (ab 9.2.2017 16.–)



14.50



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 präsente 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 • 2017 bis 2022 • Art. 243494

75cl **Fr. 14.50** (ab 9.2.2017 16.–)

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 • 2017 bis 2022 • Art. 243763
75cl **Fr. 14.50** (ab 9.2.2017 16.–)

Der «Super-Tuscan» zum kleinen Preis.

22.–



2010 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, vermischt mit roten Kirschen und mineralischer Würze. Der Supremus endet anhaltend mit toller Frucht und harmonischem Finish.



18+/20 • 2017 bis 2025 • Art. 244456
75cl **Fr. 22.–** (ab 9.2.2017 24.–)



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 • 2017 bis 2024 • Art. 243688

75cl **Fr. 19.50** (ab 9.2.2017 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 • 2017 bis 2023 • Art. 243689

75cl **Fr. 32.–** (ab 9.2.2017 34.–)



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 • 2017 bis 2023 • Art. 243834

75cl **Fr. 22.50** (ab 9.2.2017 Fr. 26.–)

34.–

Auch als
Magnum
erhältlich.



Grossartiger Brunello di Montalcino.

2011 Brunello di Montalcino DOCG

100% Sangiovese Grosso;
Ausgebaut im 1200-Liter-Fass

Leuchtendes Rubingranat. Typische Sangiovese-Nase. Tiefe, komplexe Aromen von roten Kirschen, roten Johannisbeeren, reifen Pflaumen mit einem Hauch Veilchen. Begleitet von Moccapulver, Zedernholz, Tabakblättern, Lakritze und mediterranen Kräutern. Markante mineralische Note. **Der Brunello besticht durch Finesse und Harmonie.** Am Gaumen mit sagenhafter Eleganz und hoher Struktur. Feinkörnige Tannine geben dem Wein ein starkes Rückgrat, gut verwobene Säure stützt die Aromen meisterhaft. Der Brunello endet elegant und charaktervoll mit toller Länge und deutlich mineralischem Finish.

18+/20 • 2017 bis 2035 • Art. 245146

75cl **Fr. 34.–** (ab 9.2.2017 38.–) • Art. 245146

150cl **Fr. 72.–** (ab 9.2.2017 81.–) • Art. 245147





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!**

34.50



Grandioser Einstieg in die Montepeloso-Welt.

2012 Eneo

Toscana Rosso IGT

Montepulciano, Sangiovese, Marselan, Alicante

Dichtes Rubingranat. Finessenreicher Auftakt. **Subtile Aromen von dunklen Pflaumen, schwarzen Kirschen, vollreifen Heidelbeeren,** begleitet von schwarzem Trüffel, Pfeffer und orientalischen Gewürzen sowie Noten nach Graphit und dunkler Schokolade. Am Gaumen noch jugendlich, Anflüge von schwarzen Beeren und dunklen Früchten, mediterrane Würze und floralen Akzenten. Deutliche mineralische Noten. **Edler, kräftiger Abgang mit tieffruchtigem Finish.**

18/20 • 2017 bis 2029 • Art. 244871

75cl Fr. 34.50 (ab 9.2.2017 Fr. 37.50)

Der hochbewertete Superstar von Montepeloso.

2012 Gabbro, Toscana Rosso IGT

100% Cabernet Sauvignon

Tiefes, dichtes Purpurrot. Komplexer Auftakt. Dichte Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Cassislikör, schwarzen Bergkirschen, einem Hauch Blaubeeren und Brombeeren, begleitet von weißem Pfeffer, Minze, Tahitivanille, orientalischen Gewürzen, gerösteten Arabica-Bohnen, süßen Tabakblättern und Sandelholz. Deutliche kieselartige Mineralität, die dem Wein die gewünschte Typizität gibt. **Am Gaumen edel und elegant, straff und saftig** mit feinen, satten Tanninen und hoher Struktur. Bestens verwobene Barrique, gut stützende Säure. **Die Aromen kommen voll zur Geltung**, schwarzbeerig mit Gewürznoten, pfeffrig und deutlich mineralischen Noten. Der Gabbro endet samtig und lang anhaltend mit tief fruchtigem Finish.

19+/20 • 2018 bis 2036 • Art. 244752 • 75cl **Fr. 98.–**



98.–

Ein überwältigendes Weinerlebnis.

2012 Nardo, Toscana Rosso IGT

Montepulciano, Sangiovese, Marselan

Dichtes, leuchtendes Rubingranat. Schöne, zugängliche Nase. Tiefe Aromen nach roten Kirschen, Heidelbeeren, Brombeeren, gepaart mit dunklen Waldbeeren, etwas Mocca und mediterranen Kräuternoten. **Am Gaumen sehr harmonisch, elegant und ausgewogen**, dichter Körper mit gut verstrickter Säure. Perfekt eingesetzte Barrique. Komplexe Aromen nach Waldbeeren und Kirschen, gepaart mit Pfeffer, Vanille und Mocca. Feinkörnige Tannine, die richtig Spass machen. Kräftiger, anhaltender Abgang mit markant mineralischem Finish.

19/20 • 2018 bis 2034 • Art. 244485 • 75cl **Fr. 104.–**



104.–

Wein des Jahres 2015.

2013 Alpha, Toscana Rosso IGT

Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Dichtes Rubingranat. Komplexe Noten von reifen Walderdbeeren, Himbeeren und dunklen Pflaumen, Weichselkirschen, untermalt mit mediterraner Würze und balsamischen Anklängen. Perfekt eingebundene Barrique ohne störende Holzaromen. Noten von Bourbon-Vanille, Tabak, einem Hauch Minze, unterlegt mit köstlichen Toastaromen. Leichte Anflüge von schöner Mineralität. Am Gaumen schwarzbeerig, dunkle und rote Pflaumen, vermischt mit Waldbeeren, erdiger Mineralität und gut eingebundener Frische. Sanfte, reife Tannine machen den Alpha geschmeidig und harmonisch. Er endet kräftig mit würzig-mineralischem Abgang. **Fantastischer Toskaner für alle Gelegenheiten!**

18/20 • 2017 bis 2022 • 75cl **Fr. 17.80** (ab 9.2.2017 22.–) • Art. 244868



17.80

Auch in
Gross-
flaschen
erhältlich.



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.

2013 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 • 2017 bis 2028 • 75 cl **Fr. 38.–** (ab 9.2.2017 Fr. 42.–) • Art. 244585

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 mittelfruchtig mit saftigen Tanninen.

16/20 • 2017 bis 2020 • Art. 243590

75cl Fr. 13.50 (ab 9.2.2017 Fr. 15.–)



13.50

Absolut animierend.

2014 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 Wiesenkräutern und grünen Mandeln. Leichter, fruchtiger Abgang mit salziger Note im Finish. **Unkomplizierter Weisswein, der so richtig Spass macht!**

16/20 • 2017 bis 2020 • Art. 244776

75cl Fr. 13.50 (ab 9.2.2017 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, Cassis-
likör, 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 • 2017 bis 2023 • Art. 244614
75cl **Fr. 85.–** (ab 9.2.2017 Fr. 95.–)

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 • 2017 bis 2023 • Art. 243589
75cl **Fr. 32.–** (ab 9.2.2017 Fr. 36.–)





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

Fantastischer Toskaner aus Traumjahrgang. 2009 Bertinga, Toscana Rosso IGT

60% Cabernet Sauvignon, 40% Petit Verdot; 18 Monate in gebrauchten Doppelbarriques, danach 4 Jahre auf der Flasche.

Dunkles Rubingranat. Tieffruchtiger Auftakt. Aromen nach frischen dunklen Pflaumen, Heidelbeeren, wilden Johannisbeeren und schwarzen Kirschen, begleitet von Noten nach Zedernholz, weißem Pfeffer und süßem Tabak. Bestens eingebaute Barrique, leichte Röstnoten und erdige, organische Mineralität. **Der Bertinga wirkt harmonisch und sehr elegant.** Schöner Gaumen, seidige, reife Tannine, gut gestützt durch die harmonisch verwobene Säure. Wieder Kirschen, Cassis, Pflaumen und Heidelbeeren, gepaart mit leichten Röstnoten und Tabak. **Ein Wein voller Schmelz und Finesse.** Er endet lang und kräftig mit markant mineralischem Abgang.

26.–



18/20 • 2017 bis 2029 • Art. 245329

75cl **Fr. 26.–** (ab 9.2.2017 29.–)



TOSCANA

Michele Satta: Der grosse Bolgheri-Pionier.

Michele Satta

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.»

Der 2013er Piastraia wird
mit sensationellen
94 Parker-Punkten geadelt.





Tipp

Der beste Piastraia aller Zeiten!

2013 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.** Noch nie wurde

19/20 • 2017 bis 2030 • Art. 245841
75cl **Fr. 27.50** (ab 9.2.2017 Fr. 35.–)



62.–



Spitzen-Bolgheri von Einzellage.

2008 I Castagni

Bolgheri Rosso Superiore DOC

70% Cabernet-Sauvignon, 20% Syrah,
10% Teroldego

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 • 2017 bis 2033 • Art. 244161

75cl **Fr. 62.–** (ab 9.2.2017 Fr. 69.–)

45.–



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 • 2017 bis 2030 • Art. 244088

75cl **Fr. 45.–** (ab 9.2.2017 Fr. 49.–)



Ideal zu Fisch und Meeresfrüchten.

2012 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 • 2017 bis 2022 • Art. 244755
75cl **Fr. 36.–** (ab 9.2.2017 45.–)



36.–

Verführerischer Bolgheri von Maestro Satta.

2014 Bolgheri Rosso Bolgheri Rosso DOC

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

Mittlers Rubingranat. Fruchtiger Auftakt. Aromen von roten Kirschen, dunklen Pflaumen, Cassis und Lakritze. Am Gaumen überzeugt der Bolgheri mit Eleganz und Harmonie. Feinkörniges Tannin, **hohe Struktur und Länge**. Die Barrique ist kaum spürbar, wunderbar integriert. Der Bolgheri endet lang und mittelkräftig mit würzigem, mineralischem Finish.

17/20 • 2017 bis 2023 • Art. 245842
75cl **Fr. 17.90** (ab 9.2.2017 20.–)



17.90

Tipp



TOSCANA

Pian dell'Orino: Unübertreffliche Weinpräzision aus Montalcino.

Caroline und Jan
Hendrik Erbach

98.–



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.**

Bilderbuch-Brunello mit 94 Parker-Punkten! 2011 Brunello di Montalcino Vigneti del Versante DOCG Brunello di Montalcino

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

Dezente, feingliedrige Nase, sehr komplex und tief. Reife Weichselkirschen und Johannisbeeren, süsse Pflaumen und florale Noten. Noble Kräuterwürze, etwas Lakritze und Schwarztee, unterlegt mit erdig-kalkiger Mineralität. **Ein absoluter Bilderbuch-Brunello.** Saftig, straff und elegant, mit seidigen Tanninen legt sich der Wein an den Gaumen. Zeigt Finesse, Fruchttiefe und Charakter. Die Harmonie ist perfekt, im 2500-Liter-Fass ausgebaut, trotzdem keine störenden Holzaromen, nie opulent oder fett. Im Abgang anhaltend und kräftig, markant mineralisch geprägt. **94/100 Punkte von Robert Parker!**

19/20 • 2019 bis 2040 • 75cl **Fr. 98.–** • Art. 245754

Herrlich trinkfreudig, wunderbar toskanisch.

2014 Piandorino
IGT Toscana Rosso

100% Sangiovese Grosso

Leuchtendes Rubinrot. Markante rotbeerige Aromatik. Duftet nach Sauerkirschen, reifen Hagebutten und roten Johannisbeeren, gepaart mit Kaffeepulver und kalkiger Mineralität. Ein Hauch Schwarztee und Tabak ergänzen das belebende Aromabild. **Am Gaumen besticht der Piandorino durch Finesse, Eleganz und seidigen Gaumenfluss.** Mit knackiger Säure und perfekt verwobenem Holzeinsatz (1200- und 500-Liter-Fässer) erzeugt der Wein Spannung und Frische. Schöne, fruchtbetonte Noten, rote Kirschen, Himbeeren und ein Hauch Veilchen. Eine schon fast burgundische Textur macht dieses Gewächs trinkfreudig und komplex. Er endet mittelkräftig und anhaltend, mit deutlich mineralischem Finish.

17/20 • 2017 bis 2024 • Art. 245752
75cl **Fr. 22.50** (ab 9.2.2017 Fr. 25.–)



Sagenhafter Sangiovese-Wurf.

2013 Rosso di Montalcino
Rosso di Montalcino DOC

100% Sangiovese Grosso

Dieser Rosso ist ein echter Wurf! Funkelndes Rubingranat. Charaktervolle Sangiovese-Noten. Rote Pflaumen, Heidelbeeren und Kirschen, mit roten Johannisbeeren und subtilen floralen Noten. Gepaart mit Mocca und mediterranen Kräutern. Markante organische Mineralität, wirkt tief und harmonisch. **Am Gaumen sehr straff und frisch.** Perfekt stützende Säure, gut integriertes 1200-Liter-Holzfass. Seidige, reife Tannine mit typischen rotbeerigen Aromen und deutlicher Mineralität. Er endet mittelkräftig und harmonisch mit anhaltender Länge und betörender Frische.

18/20 • 2017 bis 2030 • Art. 245751
75cl **Fr. 36.–** (ab 9.2.2017 40.–)





APULIEN

Matané: Süditalienische Weinmacherkunst zu einem attraktiven Preis.

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.**

14.50



Italiener für jeden Tag.

2014 Negroamaro Puglia IGT

100% Negroamaro; **mit Drehverschluss**

Mittleres Rubingranat. Fruchtbetonte Aromen nach Pflaumen, schwarzen Kirschen, Brombeeren und einem Hauch Mocca. Leicht mediterrane Würze schwingt mit. Tolles Nasenbild für diesen Preis. Am Gaumen wunderbar geschmeidig mit feinen, weichen Tanninen und gebündelter, schwarzbeeriger Frucht. Der Negroamaro ist mittelkräftig mit anhaltendem, fruchtigem, erdigem Abgang. **Eine wahre Freude für den täglichen Genuss.**

16+/20 • 2017 bis 2020 • Art. 244661

75cl **Fr. 14.50** (ab 9.2.2017 16.–)

Macht richtig Spass.

2015 Primitivo

Puglia IGT

100% Primitivo

Dunkles Rubinviolett. Fruchtiger Auftakt. Typische Aromen von roten und schwarzen Amarena-Kirschen, gepaart mit vollreifen, wilden Himbeeren und eingelegten Zwetschgen. **Macht richtig Freude, sehr gut vinifiziert!** Auch am Gaumen macht er richtig Spass. Wunderbar trockener Auftritt. Fruchtiger Geschmack nach Kirschen und Zwetschgen. Gutes, mittleres Tannin, weich mit frischem, leicht mineralischem Abgang. Ein Wein, der sich optimal für den täglichen Genuss eignet.

16+/20 • 2017 bis 2020 • Art. 244659

75cl **Fr. 14.50** (ab 9.2.2017 Fr. 16.–)

14.50



Der beliebte Primitivo-Klassiker.

2013 Il Matané

Primitivo di Manduria DOC

100% Primitivo

Dunkles Rubinrot. **Tolle Aromen von eingelegten Pflaumen, süssen schwarzen Kirschen, Brombeeren mit einem Hauch frischen Feigen.** Gepaart mit frischer Cassisnote. Würzige Noten von Bourbon-Vanille und Toast. Am Gaumen mit hoher Struktur, dunkelbeerig mit tiefen Fruchtaromen. Wieder Cassis und eingemachte Pflaumen mit leicht würziger Note. Kräftiges Tannin und tiefe Säure. Im Abgang anhaltend und kräftig mit Schmelz und tiefer Frucht.

18/20 • 2017 bis 2025 • Art. 244660

75cl **Fr. 23.–** (ab 9.2.2017 26.–)

23.–





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 • 2017 bis 2025 • Art. 244643

75cl **Fr. 29.50** (ab 9.2.2017 33.–)



29.50

Charakterstarke Weisswein-Spezialität.

2014 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 Weissm 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 • 2017 bis 2027 • Art. 244685

75cl **Fr. 26.–** (ab 9.2.2017 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 • 2017 bis 2025 • Art. 243546

75cl **Fr. 26.–** (ab 9.2.2017 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 • 2017 bis 2034 • Art. 243549

75cl **Fr. 29.50** (ab 9.2.2017 Fr. 33.–)

29.50



Reinsortiger Cabernet Franc.

2012 Cabernet Franc, DOC Collio

100% Cabernet Franc

Aromen von Cassis, schwarzen Kirschen, roten Johannisbeeren, dunklen Pflaumen, gepaart mit Lakritze, weissem Pfeffer, Bourbon-Vanille und süßem Tabak. Perfekt verwobene Barrique. Am Gaumen sehr elegant und charaktervoll. Feinste Tannine, tiefe Frucht, perfekte Balance und tolle Säure lassen den Wein hoch harmonisch erscheinen. Schwarzfruchtig mit deutlicher Mineralität. **Der Cabernet Franc endet lang, edel und harmonisch** mit tieffruchtigen Aromen.

18+/20 • 2016 bis 2030 • Art. 244657

75cl **Fr. 29.50** (ab 9.2.2015 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.

23.–



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

Der beliebte Primitivo-Klassiker.

2013 Il Matané

Primitivo di Manduria DOC

100% Primitivo

Dunkles Rubinrot. **Tolle Aromen von eingelegten Pflaumen, süssen schwarzen Kirschen, Brombeeren mit einem Hauch frischen Feigen.** Gepaart mit frischer Cassisnote. Würzige Noten von Bourbon-Vanille und Toast. Am Gaumen mit hoher Struktur, dunkelbeerig mit tiefen Fruchtaromen. Wieder Cassis und eingemachte Pflaumen mit leicht würziger Note. Kräftiges Tannin und tiefe Säure. Im Abgang anhaltend und kräftig mit Schmelz und tiefer Frucht.

18/20 • 2017 bis 2025 • Art. 244660
75cl **Fr. 23.–** (ab 9.2.2017 26.–)



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.**

Frisch-fruchtiges Gold.

2015 Goldmuskateller

Alto Adige DOC

100% Goldmuskateller

Helles Zitronengelb. Fruchtig-floraler Auftakt. Typische Aromen von Lychee, Limetten, Ananas, vermischt mit Passionsfrucht, wilden Rosen und einem Hauch Holunder. Leichte Anflüge von Muskat mit dezenter Mineralität. **Am Gaumen frisch und fruchtbetont** mit gut stützender Säure. Wieder tropische Früchte und Rosenwasser. Er endet mittelkräftig mit viel Frucht und Schmelz.

16+/20 • 2017 bis 2023 • Art. 245578

75 cl **Fr. 21.50** (ab 9.2.2017 24.–)



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

Die hochklassige Thurnhof- Riserva.

2012 Lagrein Riserva Alto Adige DOC

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

Sattes Schwarzrot. Komplexer, dichter Auftakt. Aromen von schwarzen Bergkirschen, wilden Brombeeren, dunklen Pflaumen, untermalt von frischem Leder, Lakritze, orientalischem Tabak und dezenten Noten von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen eine gewaltige Struktur mit perfekten Tanninen, beeindruckender Eleganz und gut eingebundener Säure. Wieder schwarze Waldbeeren, süsser Tabak, Lakritze und Kirschenkompott. **Der Lagrein endet kräftig mit enormer Länge und würzig-mineralischem Abgang.**

18/20 • 2017 bis 2028 • Art. 245577
75cl Fr. 33.– (ab 9.2.2017 Fr. 36.–)



33.–



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



Lagrein mit ausgeprägter Trinkfreude.

2015 Lagrein
Alto Adige DOC

100% Lagrein

Dunkles Rubinviolett. Tieffruchtiger Auftakt. Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren, roten Pflaumen, untermalt von Lakritze und leichten Noten von schwarzem Pfeffer. **Am Gaumen eine tolle Struktur mit seidigen Tanninen, bezaubernder Eleganz und gut eingebundener Säure.** Wieder schwarze Waldbeeren, Tabak, Lakritze und Kirschen. Der Lagrein endet mittelkräftig mit Länge und würzigem Abgang.

16/20 • 2017 bis 2023 • 75cl **Fr. 14.50** (ab 9.2.2017 16.–) • Art. 245575

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 • 2017 bis 2022 • Art. 244559
75cl **Fr. 19.80** (ab 9.2.2017 22.–)



19.80

Das spezielle Gaumenerlebnis.

2014 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 • 2017 bis 2023
Art. 245576
75cl **Fr. 17.50**
(ab 9.2.2017 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 • 2017 bis 2023 • Art. 244558
75cl **Fr. 26.-** (ab 9.2.2017 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.

2013 Amarone della Valpolicella DOC Classico

Corvina, Molinara, Rondinella.

Dunkles Rubingranat. Würzige Aromen nach Eukalyptus, Lakritze und Minze, gepaart mit Amarenakirschen, Schokolade und Mocca. **Für einen Amarone enorm viel Frische!** Geschmeidig mit Schmelz legt er sich auf den Gaumen. Die Aromen bestätigen sich, enorm lang, anhaltend mit beeindruckender Eleganz! Sehr kräftig ohne opulent zu wirken, endet mit hoher Nachhaltigkeit. Ein höchst harmonischer Amarone, der durch seine Vielschichtigkeit viel Freude macht. Perfekt zu Wildgeflügel und Reh.

18/20 • 2016 bis 2025 • Art. 245843
75cl **Fr. 32.50** (ab 9.2.2017 Fr. 36.–)



32.50

16.50



Ein Ripasso in hoher Qualität.

2014 Ripasso Valpolicella DOC Classico Superiore

Corvina, Molinara, Rondinella

Toller Auftakt! Schwarze Schokolade, Mocca und Kirschen, ein Hauch von schwarzen Pflaumen rundet das Aromabündel perfekt ab. Am Gaumen zeigt er sich elegant mit Struktur. Saftig und anhaltend mit schönen, feinkörnigen Tanninen.

Lang im Abgang, nobel und trocken. Zu Schmorgerichten mit Polenta oder Pasta mit getrockneten Tomaten.

17/20 • 2016 bis 2020 • Art. 245711
75cl **Fr. 16.50** (ab 9.2.2017 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 • 2017 bis 2018 • Art. 243651
75cl **Fr. 12.–** (ab 9.2.2017 14.–)

53.–



Der Top-Amarone von Degani.

2012 Amarone La Rosta Amarone della Valpolicella DOC Classico

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

Aromen nach Eukalyptus und Minze, florale Noten gepaart mit Amarenakirschen und schwarzen Pflaumen. 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.

19+/20 • 2016 bis 2030 • Art. 245712
75cl **Fr. 53.–** (ab 9.2.2017 58.–)



Tenuta Cocci Grifoni: Seltener Pecorino.

Ganz im Süden Italiens 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.

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,**

Marinera Cocci
Grifoni



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.**

Aus sehr seltener Traubensorte. 2013 Colle Vecchio Offida Pecorino DOC

100% Pecorino

Aus der Einzellage Colle Vecchio. Schöne, fruchtbetonte Nase. Gelbe Steinfrüchte wie Nektarinen und Pfirsiche. 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 endet mittelkräftig mit leichter salzig-mineralischer Note. Passt gut zu Fischcarpaccio oder Sushi.

17/20 • 2017 bis 2018
75cl **Fr. 16.60** • Art. 243630
(ab 9.2.2017 18.50)



16.60

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 Kräutervürze 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 • 2017 bis 2020
75cl **Fr. 9.90** • Art. 244492
(ab 9.2.2017 14.-)



9.90



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. 2012 Barolo Cannubi DOCG, Piemont

100% Nebbiolo

Funkelndes Rubin mit 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 9.2.2017 60.–) • Art. 245854

Barolo-Verführung mit köstlicher Extraktsüsse.

2012 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 • 2017 bis 2028 • Art. 245855

75cl **Fr. 39.–** (ab 9.2.2017 Fr. 48.–)



39.–

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 • 2017 bis 2035 • Art. 244480

75cl **Fr. 44.–** (ab 9.2.2017 58.–)



44.–





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 • 2017 bis 2019 • Art. 243848

75cl **Fr. 17.–** (ab 9.2.2017 Fr. 19.–)



Cascina Roccalini: Ein absolutes Juwel aus dem Barbaresco

PIEMONTE

Paolo Veglio arbeitet in seinem kleinen Betrieb biodynamisch im Einklang mit der Natur. **Die Spitzenlage Roccalini befindet sich in unmittelbarer Nähe zu Gaja's berühmten Weinbergen Costa Russi und Sori Tildin.** Seit 2005 werden hier Weine in Eigenregie produziert. Davor wurde das Traubengut jeweils an keinen geringeren als an «Maestro» Bruno Giacosa verkauft. Giacosa's langjähriger Önologe Dante Scaglione fungiert zudem als Berater. Und zu guter letzt sind der Barbaresco und der Barbera d'Alba schlicht phänomenal und **preislich höchst interessant.**

Neu
bei Gerstl

29.50

Grossartiger Barbaresco zu einem Superpreis. 2013 Barbaresco Roccalini

Transparentes Rubin mit granatroten Reflexen. Typischer, charaktervoller Auftakt. Aromen von hellroten Rosen, süssen Walderdbeeren und wilden Kirschen sowie Schwarzer Tee, ein Hauch Lakritze, gepaart mit orientalischen Gewürzen und frischer Minze. Am Gaumen die pure Eleganz er besticht durch Harmonie und Finesse. Feinkörnige Tannine, seidiger Gaumenfluss mit Druck und guter Länge. Die Aromen bestätigen sich, feine Anklänge von Rosen und wilden Waldfrüchten, balsamische Noten, Gewürzen mit etwas Lakritze und leichten Rauchnoten. Langer mittelkräftiger Abgang mit markanter mineralischer Note.
Grossartiger Nebbiolo!

18+/20 • 2017 bis 2035 • Art. 245678
75cl **Fr. 29.50** (ab 9.2.2017 Fr. 33.–)





PIEMONTE

Trediberri: Aus dem Herzen des Piemont.

La Famiglia Oberto

Diese neue Trouvaille im Sortiment haben wir Weinfreak und Twitterer Roman Rüdigsühli zu verdanken.

Als twitter.com/nebbiolover bereist er mehrmals im Jahr seine Lieblingsregion, das Piemont.

Trediberri ist ein junger und aufstrebender Produzent aus La Morra im Herzen des Piemonts. Die Familie Oberto besitzt seit Jahrzehnten einige der besten Parzellen innerhalb der magischen Lage Rocche dell'Annunziata. Die Weinberge wurden früher verpachtet, seit dem Jahrgang 2010 werden nun die Weine in Kleinstmengen selbst gekeltert.

19.50



Genüsslichste Frische.

2015 Nebbiolo
DOC Langhe
100% Nebbiolo

Leuchtendes Rubingranat. Aromen von reifen Weichselkirschen, roten Johannisbeeren, roten Waldbeeren und einem Hauch dunklen Pflaumen. Schöne frische Nase! Dazu Rosenblüten, Lakritze, mediterrane Kräuter mit subtilen mineralischen Anklängen. Am Gaumen fruchtbetont mit guter Frische, rotfruchtig mit würzig-mineralischen Noten. **Der Nebbiolo wirkt trinkfreudig, endet harmonisch und mittelkräftig mit saftigen Tanninen.**

17/20 • 2016 bis 2022 • Art. 245652

75cl Fr. 19.50 (ab 9.2.2017 Fr. 22.–)

**Zupackender, vielschichtiger
Barolo.**

**2012 Barolo Rocche
dell'Annunziata**

Barolo DOCG

100% Nebbiolo

Leuchtendes Rubin mir granatroten Reflexen. Noch verschlossen, nach Belüftung Aromen nach dunklen Rosen und Teer. Fruchtlige Noten nach frischen Feigen, dunklen Pflaumen, frischen Himbeeren und Sauerkirschen. Sehr vielschichtige Aromatik, perfekt verwobene Barrique. Am Gaumen äusserst kompakt. Markante Frucht mit hohem Extrakt, gute stützende Säure. Weiche, reife Tannine, unterstützt von einer feinen Mineralität. **Langer, kräftiger Abgang mit schöner, mineralischer Note.**

18/20 • 2017 bis 2033 • Art. 245654

75cl **Fr. 49.50** (ab 9.2.2017 Fr. 55.–)



Wunderbar frischer Rosé.

2015 Langhe Rosato

DOC Langhe

80% Nebbiolo, 20% Barbera

Transparentes Lachsrosa. Fruchtlige Aromen von roten Kirschen, Walderdbeeren, roten Johannisbeeren und Rosen. Würzig-mineralische Noten. Am Gaumen mittelkräftig mit saftiger Säure und guter Frische. Tolle Würze, anhaltender Abgang mit subtilen mineralischen Noten.

Wunderbar frischer Rosé, perfekt als Apéro oder zu Muscheln und Krustentieren aus dem Mittelmeer.

16/20 • 2016 bis 2019 • Art. 245650

75cl **Fr. 13.50** (ab 9.2.2017 Fr. 15.–)





PIEMONTE

Luigi Pira: Weine so schön wie die Lage des Weingutes.

Luigi Pira

32.–



Das Weingut Luigi Pira liegt traumhaft schön am Hang eines riesigen Talkessels mitten in Serralunga d'Alba mit vielen der besten Lagen des Barolo. Gajas Sperss liegt direkt neben Piras Weinbergen und die berühmte Lage Roche grenzt auch an. Die Weinberge beginnen direkt an der Umfriedungsmauer des Weinguts, immer steil abwärts, alles in südlicher Exposition. Selten werden mehr als 50.000 Flaschen pro Jahrgang abgefüllt, davon nur 15 Tausend Flaschen Barolo. Gianpaolo Pira balanciert seine hier gewonnenen Weine meisterhaft durch den gleichzeitigen Einsatz von neuen und gebrauchten Barriques und großen Holzfässern. Dieser Weg zwischen Tradition und Moderne bringt ungeheuer harmonische Weine mit schöner Frucht und Würze hervor. Seine sehr druckvollen Baroli gehören zu den Besten überhaupt! Fast atemberaubend und meisterhaft auf dem Niveau, das nicht so weit entfernt ist von vielen berühmteren und teureren Namen. Luigi Pira ist nicht schillernd und erpicht auf große Öffentlichkeit.

Klassischer, sehr komplexer Barolo.

2012 Barolo Serralunga

100% Nebbiolo

Funkelndes Granatorange. In der Nase noch jugendlich und verschlossen. Subtile Aromen nach dunklen Rosen und Veilchen. Sauerkirschen, wilden Himbeeren, ein Hauch Lakritze, Teer, getrocknete Feigen und Bergkräuter. Balsamische Noten gesellen sich dazu, untermalt von einer markanten organischen Mineralik. Sehr komplexe Aromatik! Am Gaumen überaus balsamisch, feingliedrig und elegant. Deutliche rotbeerige Frucht mit hohem Extrakt, gut eingebaute Säure. Die Aromen bestätigen sich, Lakritze, Teer, Rosen und ein Korb voller roter Waldbeeren. Feinkörniges, seidenes Tannin, getragen von einer organischer Mineralik. Langer, anhaltender Abgang mit schöner Retroaromatik. **Ein klassischer Barolo zum Träumen, einfach perfekt!**

18+/20 • 2017 bis 2040 • 75cl **Fr. 32.–** • Art. 245674

Enormes Potenzial.

2012 Barolo Marenca

100% Nebbiolo

Rubinrot mit Granatreflexen, typische Farbe, Komplexe Nase, duftet nach Veilchen und Rosenblätter. Markante Gewürznoten, Eukalyptus, Minze, Cassis und schwarzer Pfeffer. Eingebundene Frucht, duftet nach wilden Beeren, Kirschen, Pflaumen und roten Johannisbeeren. Das ganze Fruchtbündel wird von einer kalkigen Mineralität bestens unterstützt. **Am Gaumen mit Spannung und Druck wirkt sehr dicht mit toller Balance.** Seidene, feinkörnige Tannine, reif und harmonisch. Fruchtig-würzige Aromen, florale Noten und eine steinige Mineralität gesellen sich dazu. Endet lang mit saftigem Abgang. Wirkt noch unheimlich jugendlich, wird in den nächsten Jahren noch kräftig zulegen.

19/20 • 2017 bis 2040 • Art. 245675

75cl **Fr. 55.–**



55.–

Höchste Barolo-Kunst.

2012 Barolo Vignarionda

100% Nebbiolo

Strahlendes Granat mit rubinroten Reflexen. Komplexer und vielschichtiger Auftakt. Typische Aromen nach Lakritze, Rosenblättern, süßem Tabak, Bitterschokolade, Trüffel und orientalischen Gewürzen. Fruchtige Noten nach frischen roten Pflaumen und wilden Erdbeeren, Weichselkirschen gepaart mit organischer Mineralität. Balsamisch legt sich der Wein auf die Zunge. Druckvoll mit toller Balance, gepaart mit Eleganz und Finesse. Köstliche Extraktsüsse! Bestätigung der Aromen, Lakritze, Trüffel, schwarzer Pfeffer, Rosen, wilde rote Beeren mit einem Hauch Minze. **Endet kräftig, sehr lang mit beeindruckender mineralischer Note.** Feinster Barolo-Genuss!

19+/20 • 2017 bis 2040 • Art. 245676

75cl **Fr. 75.–**



75.–



PIEMONTE

Paolo Scavino: Kraft aus dem Rebberg.

79.–



Die Mitglieder der Familie Scavino sagen, dass der Wein im Weinberg gemacht wird. Sie sind Winzer, überzeugt, dass es eine Verbindung zwischen dem Land, der Natur, den Jahreszeiten und den Jahrgängen der Weine gibt. Scavino hat einen modernen Keller und sie gelten als bedachte Innovatoren, welche sehr moderne Änderungen in ihrer Produktionstechnik vorgenommen haben und die ganze Welt bereisen, um ihren Wein zu präsentieren. Aber **dennoch wird der Wein im Weinberg gemacht, dass sagen sie sich, aufgrund ihrer langjährigen Erfahrung, immer wieder.** Wein wird gemacht, in dem sie sich um die alte Reben kümmern, die zwar nur geringen Ertrag bringen, aber dieser ist von unvergleichlicher Qualität. Der Wein wird gemacht, durch das Ausschneiden der Trauben ohne Kompromiss, nur wenige Trauben, nur das Beste, nur die Essenz des Nebbiolos. Die Familie arbeitet im Weinberg mit ganzem Herzen und die Passion dieser Erfahrung ging in 3 Generationen Winzern in Langhe nicht verloren.

Kräftiger Italiener. 2012 Barolo Cannubi Barolo DOCG 100% Nebbiolo

Mittleres Rubin mit Granatroten Reflexen. In der Nase noch verschlossen, braucht viel Luft und Zeit. Sehr komplexe Aromen nach dunklen Rosen und Veilchen. Lakritze, Schwarzer Tee, geröstete Kaffeebohnen ein getrockneten Kräuter. Fruchthige Noten nach Weichselkirschen, getrockneten Pflaumen und frischen Feigen. **Am Gaumen markante Mineralik, balsamisch und kräftig.** Deutliche rotbeerige Frucht mit tollem Extrakt, gute stützende Säure. Feinkörniges, seidenes Tannin getragen von einer feinen Mineralik. Langer, anhaltender Abgang mit tiefer Frucht. Braucht noch einige Jahre in der Flasche, jedoch mit grossem Potenzial gesegnet.

19/20 • 2017 bis 2037 • Art. 245668 • 75cl **Fr. 79.–**



Neu
bei Gerstl

Luciano Sandrone: Mit Vater und Tochter im 100-Punkte-Bereich.

PIEMONTE

Seit den Jahrgängen 1989 und 1990 genießt Luciano Sandrone, der bis 1978 Kellermeister bei den Marchesi di Barolo war, die Aufmerksamkeit der Weinwelt mit seinem Barolo Cannubi Boschis. Parker adelte ihn mit 97 und 100 Punkten. Mittlerweile gehört das 1978 gegründete Gut in Barolo zu den absoluten Grössen. 27 Hektar lehmige Kalksteinböden, wovon 75% im Besitz der Familie sind, werden biologisch-organisch bearbeitet. Die 25% gemieteten Weinberge werden nach exakt denselben Richtlinien kultiviert. Der Ausbau geschieht in 500-Liter-Tonneaus (20% neu), wobei die Besonderheit der Weinbereitung im Vergleich zu anderen Erzeugern in der kürzeren Schalenkontaktzeit nach der Maischegärung besteht. Der mikro-oxidative Effekt des Holzes soll den Wein nur dezent beeinflussen. Sandrone bedeutet gelebtes Familienunternehmen, Tochter Barbara steht gleichberechtigt an Vaters Seite. Umweltbewusstsein wird bei Sandrone produktiv umgesetzt, eine Photovoltaikanlage versorgt den Betrieb mit Strom und gesammeltes Regenwasser wird zur Bewässerung genutzt. So werden jährlich 90'000-100'000 Flaschen aus Dolcetto-, Barbera- und Nebbiolotrauben auf hohem Niveau für alle Preisniveaus produziert.

Luciano Sandrone

90.–

Nur aus den besten Lagen.

2012 Barolo, Le Vigne

100% Nebbiolo

Der Wein stammt aus vier hervorragenden Lagen in den Gemeinden Barolo, Novello und 2x Serralunga. Der Wein wird selbstverständlich mit der gleichen Sorgfalt hergestellt wie der berühmte Cannubi Boschis. Ernte 6./7. bis 25. Oktober. Komplette Vergärung im Edeltahl. In der Nase unglaublich fein, Duft nach schwarzen und roten Beeren. **Im Gaumen ganz feine Tanine, aber auch sehr voluminös und gaumenfüllend,** saftig, frisch mit einer zarten Mineralität.

19+/20 • 2016 bis 2035 • Art. 245734
75cl **Fr. 90.–** (ab 9.2.2017 102.–)





PIEMONTE

Mauro Veglio: Zauberhafte Verführungen aus dem Piemont.

Mauro Veglio

15.50



Mauro gehört zu den Produzenten im Piemont, die sich entschieden haben, den Weg der modernen Art zu beschreiten. Es liegt nicht in der Tradition des Piemonts, die Gewächse in kleinen Holzfässern auszubauen. Doch die Zeiten ändern sich und somit auch die Art von Vinifikation und Ausbau. Man kann sich jetzt fragen oder streiten, welches der richtige Weg ist. Für uns ist das eher sekundär. Wichtig ist, dass alles mit grösster Sorgfalt praktiziert und die Herkunft der Weine nicht verleugnet wird. Das ist bei Mauro Veglio sicher der Fall. Seine Weine sind etwas zugänglicher als Gewächse von traditionellen Produzenten. Dennoch gehören sie ganz klar ins Piemont. **Jetzt sind die neuen Jahrgänge eingetroffen und einmal mehr sind wir höchst zufrieden mit der hohen Qualität seiner eigenständigen Weine.** Wir haben alles blind degustiert und sind wieder aufs Neue begeistert von den Barbera und Baroli dieses meisterhaften Weingutes.

Der Barbera des piemontesischen Superwinzers. 2015 Barbera d'Alba Barbera d'Alba DOC 100% Barbera

Mittleres Rubin mit violetten Reflexen. Fruchtiger Auftakt. Aromen von schwarzen Pflaumen, wilden Beeren, einem Hauch Cassis und roten Kirschen. Leichte Anflüge von Bitterschokolade und schwarzem Pfeffer. Wirkt sehr frisch und jugendlich. Am Gaumen die pure Frucht der Barbera-Traube, wieder schwarze Früchte und rote Beeren mit leichten Noten von Veilchen und Schokolade. 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.

17/20 • 2017 bis 2024 • 75cl **Fr. 15.50** (ab 9.2.2017 17.-) • Art. 245634

Toller Barolo zum grossartigen Preis.

2012 Barolo Barolo DOCG

100% Nebbiolo; lieferbar ab Februar 2017

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 • 2017 bis 2030 • Art. 244644

75cl **Fr. 34.–** (ab 9.2.2017 38.–)



Prestige-Barolo vom Starwinzer.

2012 Barolo Rocche dell'Annunziata Barolo DOCG

100% Nebbiolo; lieferbar ab Februar 2017; 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. 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 9.2.2017 68.–)





PROSECCO

Nani Rizzi: Seit über 100 Jahren dem Weinbau verpflichtet.

Schon seit über 100 Jahren kelterndie 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 • 2017 bis 2018 • 75cl **Fr. 14.50** (ab 9.2.2017 16.-) • Art. 240988

Gabriel-Glas®

Das hochklassige Weinglas für Weiss-, Rot-, Süss- und Schaumweine.



– RENÉ GABRIEL –

Oft gestaltet sich die Wahl des richtigen Glases schwieriger als die Wahl des passenden Weines. Das richtige Weinglas ist in jedem Fall genussfördernd: Es bringt den vollen Umfang des Weines zur Geltung, ein falsch gewähltes Glas schränkt hingegen den Weingenuss klar ein. **Mit dem Gabriel-Glas haben Sie dieses Problem definitiv gelöst. Das Top Universalglas bietet den best-möglichen Genuss für Weiss-, Rot-, Süss- und Schaumweine.**

**1. Platz
bei Vinum**

für das Gabriel-
Glas, mund-
geblasen

In intensiver Zusammenarbeit des **bekannten Weindegustators René Gabriel** mit professionellen Glasdesignern ist das einzigartige GABRIEL-GLAS® entstanden. Es ist mittelgross, nobel und erschwinglich. Führende Glaskompetenz vereint sich hier ideal mit langjährigem Genuss-Know-How.



Gabriel-Glas
Fr. 18.– • Art. 240032

«I guess it's a case of
«well if you think you can do
better – go for it».
Swiss wine writer, René
Gabriel, has designed
a wine glass that, in
my view, is brilliant.»

BOB CAMPBELL,
MASTER OF WINE:

Trinkfreudiger Charmeur.



12.90
statt 15.–

Geschenk-Tipp:
Als Magnum
in schöner
Holzkiste
erhältlich.



Ein vollmundiges Vergnügen! 2014 Angelo, Veneto

100% Syrah, 12 Monate im Fass gereift.

Die Syrah-Trauben reifen durch ein besonderes Verfahren, dem DMR (doppia maturazione ragionata). Die Trauben reifen direkt am Rebstock und bei Erreichung des idealen Vollreife-grades werden Traubenstiele gequetscht, womit die Saftbahnen unterbrochen werden. Dadurch trocknen die Trauben am Stock an und verlieren ca. 20% ihres Gewichtes während 20 Tagen. Erst dann werden die Trauben gelesen. So entsteht der fruchtige vollmundige Geschmack, welcher durch einen Touch Restsüsse schön abgerundet wird.

Noten von reifen Pflaumen und schwarzer Beerenfrucht, leichte Würze, fein nuanciertes Barrique. **Im Gaumen sehr weich und rund**, balsamische Noten, schmiegt sich förmlich an den Gaumen. Ein wahrer Gaumenschmeichler! **Ideal zu italienischer Spezialitäten**, harmonisiert bestens zu Tartar.

2016 bis 2020

75cl **Fr. 12.90** (ab 9.2.2017 Fr. 15.–) • Art. 245260

150cl **Fr. 33.–** (ab 9.2.2017 Fr. 39.–) • Art. 245785

GOLD

Medaille@Sélections
Mondiales des Vins,
Quebec, Canada



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 • 2017 bis 2018 • Art. 242551
75cl Fr. 23.– (ab 9.2.2017 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 • 2017 bis 2019 • Art. 242552

75cl **Fr. 29.–** (ab 9.2.2017 32.–)

53.–



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

2010 Millesimato Dosage Zero

Franciacorta DOCG

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

Tiefe Aromen von weissen Steinfrüchten, caramelisierter Zitrone, Ananaskompott, gepaart mit Brioche und leichten Hefenoten. Dazu gesellt sich markante Mineralität. Am Gaumen elegant mit viel Volumen und Kraft, geschmeidig mit enormem Druck und hoher Struktur. 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 2020 • Art. 245801 • 75cl **Fr. 53.–** (ab 9.2.2017 56.–)

32.50



Grossartig und unbekannt – würde sonst das Doppelte kosten.

2010 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. 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 • 2017 bis 2028 • Art. 245800 • 75cl **Fr. 32.50** (ab 9.2.2017 36.–)



Villa Papiano: Herrliche Rotweine aus hochgelegenen Lagen.

EMILIA
ROMAGNA

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 Kelleranlagen 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.**

Maria Rosa

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 • 2017 bis 2024

75cl **Fr. 19.50** (ab 9.2.2017 Fr. 22.-) • Art. 243635





VENETO

Cantina Novaia: Grosser Amarone aus hohen Lagen.

Marcello Vaona

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

22.50



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 • 2017 bis 2028 • 75cl **Fr. 22.50** (ab 9.2.2017 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 • 2017 bis 2029 • 75cl **Fr. 62.–** (ab 9.2.2017 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 • 2017 bis 2027 • 75cl **Fr. 45.–** (ab 9.2.2017 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 • 2017 bis 2022 • 75cl **Fr. 19.50** (ab 9.2.2017 22.–) • Art. 244304



19.50



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.–

90/100
James Suckling



Grosses Trinkvergnügen fürs Frühjahr.

2015 Pinot Grigio

Trentino DOC

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

Helles Zitronengelb. Fruchtbetonter Auftakt. Aromen von reifer Birne, gelber Melone und gelbem Apfel, leichte Noten von Zitrone und Orangenblüten. Am Gaumen mit knackiger Säure, wirkt belebend und sehr frisch. Wieder gelbe Steinfrüchte, viel reife Birne und dezente würzige Noten. Guter Trinkfluss und schöne Harmonie. Er endet mittelkräftig und sehr fruchtig. **Ein sehr typischer Pinot Grigio, der einfach enormes Vergnügen bereitet. 90/100 James Suckling**

16/20 • 2017 bis 2022 • Art. 245717

75cl **Fr. 12.–** (ab 9.2.2017 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

Muff Haushalt / 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

Shop

Muff Haushalt

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

Restaurant

Landgasthof Hirschen

Känerkinderstrasse 2
4457 Diegten
Tel +41 61 971 22 35
www.landgasthof-hirschen.ch

Mailing-Angebot gültig bis 8. Februar 2017 oder solange Vorrat.

Supertoskaner für jeden Tag.

Tipp



2013 Alpha

IGT Toscana Rosso, Montepuloso

60% Montepulciano, 15% Cabernet Sauvignon,
10% Sangiovese, 15% autochthone Sorten



Dichtes Rubingranat.
Komplexe Noten von reifen Walderdbeeren, Himbeeren und dunklen Pflaumen, Weichselkirschen, untermalt mit mediterraner Würze und

balsamischen Anklängen. Perfekt eingebundene Barrique ohne störende Holzaromen. Noten von Bourbon-Vanille, Tabak, einem Hauch Minze, unterlegt mit köstlichen Toastaromen. Leichte Anflüge von schöner Mineralität. Am Gaumen sanfte, reife Tannine und sehr harmonisch. Er endet kräftig mit würzig-mineralischem Abgang. **Fantastischer Toskaner für alle Gelegenheiten!** Ideal zu geschmorten, gebratenen Gerichten sowie zu hochwertigen Pastagerichten oder Steinpilzen in allen Variationen.

17/20 • 2017 bis 2024 • Art. 244868

75cl Fr. 17.80 (ab 9.2.2017 Fr. 22.–)

17.80

statt 22.–