

GUIDA DEI VINI



Kein anderes Land der Welt hat aufgrund seiner unterschiedlichen Landschaften, Böden, Höhenlagen und klimatischen Verhältnisse, sowie seiner Geschichte, so unterschiedliche Wein-Charaktere wie Italien. Uralte Reben, teils aus der Zeit vor Christus, tragen zu ungewöhnlichen und überraschenden Geschmacksnuancen bei.

Die Weine Italiens decken quasi alles ab, was es auf der ganzen Welt an Wein-Charakteren gibt. Dabei unterscheiden wir folgende Weinregionen :

Po-Ebene/Lombardei

Alpengebiete

Toskana, Umbrien und die Marken

Abruzzen, Molise, Apulien, Sardinien

Kampanien und Basilicata

Kalabrien und Sizilien

Die Alpengebiete:

Die östlichste Region, Friaul – Julisch – Venetien, erzeugt vor allem Weißweine, die besten in den Regionen Collio, Grave und Isonzo sowie in den Colli Orientali del Friuli. Die Rebsorten Ribolla Gialla und der Friulano (früher Tocai Friulano) sind neben dem Pinot Grigio die Stars der Region.

Eine Rarität ist der Picolit, ein Dessertwein aus gleichnamiger Rebsorte, die wenig Ertrag, aber hochgradige Auslesen ergibt. Seine feine Edelsüße passt zu sahnigen Desserts wie Zabaione.

Der Norden der Lombardei glänzt mit zwei Höhepunkten: mit dem besten Schaumwein Italiens aus der Franciacorta westlich von Brescia. Er wird aus den Trauben Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero im Flaschengärverfahren hergestellt. Die meist trockensten Franciacorta schmecken nicht nur als Aperitif, sondern auch zu Austern und Meeresfrüchten.

Die Rebsorte Nebbiolo steckt in den besten Rotweinen des Piemont, im Barolo und im Barbaresco, den charaktervollen und komplexen Weinen, die eine lange Lagerzeit benötigen. Am besten zu Schmorbraten, Lamm und Wild.

Aus der Gegend des Barolos kommt auch der frisch-fruchtige Weißwein Roero Arneis, der gut zu Vitello Tonnato passt. Wie auch der Gavi aus der Rebsorte Cortese, der sich außerdem mit Wurst und Schinken bestens verträgt.

Fruchtige bis gehaltvolle Weißweine sind auch eine Spezialität des nördlichen Etschtales.

In Südtirol sind neben Müller-Thurgau und Gewürztraminer französische Rebsorten wie Chardonnay und Sauvignon sehr verbreitet. Bei roten Rebsorten wird der gutmütige Lagrein, der füllige und samtige Weine ergeben kann, zu gehaltvollem Gerichten wieder geschätzt, ebenso der Vernatsch.

Pfefferer I.G.T.

Schreckbichl - Trentino

Rebsorte: Goldmuskateller.

Geschmack: elegant, spritzig, jugendliche Art

0,15 l/Glas **5,50 €**

0,75 l/Fl. **26,50 €**

Pinot Grigio „Isonzo“ D.O.C.

Tenuta Borgo Conventi - Friuli

Rebsorte: Pinot Grigio

Geschmack: Fein, frisch und schön ausgewogen,

0,15 l/Glas **6,20 €**

0,75 l/Fl. **29,50 €**

Terra Bruna

Gavi - Piemonte

Rebsorte: Gavi

Geschmack: feinduftend und erfrischend

0,15 l/Glas **6,20 €**

0,75 l/Fl. **29,50 €**

Roero Arneis „Le Madri“ D.O.C.G.

Az. Vitivinicola Michele Chiarlo, Calamandrana - Piemonte

Rebsorte: Arneis

Art: frisch, charaktervoll, markant

0,75 l/Fl. **29,50 €**

Friulano Colli Orientali del Friuli“ D.O.C.

Ermacora - Friuli

Rebsorte: 100% Tocai Rebe

Bouquet: Wildblumen, Geranien und Bittermandel Aromen

0,75 l/Fl. **33,50 €**

Sauvignon „Collio“ D.O.C.

Colle Duga - Friuli

Rebsorte: Sauvignon

Geschmack: elegant mit Anklängen von Holunder, Rosmarin und Salbei

0,75 l/Fl. **34,00 €**

Elena Walch Pinot Bianco	0,75 l/Fl.	32,00 €
Alto Adige D.O.C. - Südtirol		
Rebsorte: Pinot Bianco		
Geschmack: feintrüchtig und weich		
Elena Walch Chardonnay	0,75 l/Fl.	32,00 €
Alto Adige D.O.C. - Südtirol		
Rebsorte: Chardonnay		
Duft nach gelben Früchten		
Gavi del Comune di Gavi D.O.C.G.	0,15 l/Glas	7,40 €
Fontanafredda, Serralunga d'Alba - Piemonte		
Rebsorte: Cortese		
Art: frisch, fruchtig, jung		
Chardonnay I.G.P.	0,75 l/Fl.	42,00 €
Jermann - Friuli		
Rebsorte: 100% Chardonnay		
Geschmack: leicht aromatisch, hervorragende Persistenz		
Sauvignon I.G.P.	0,75 l/Fl.	42,00 €
Jermann, Villanova di Farra - Friuli		
Rebsorte: 100% Sauvignon		
Geschmack: trocken, vollmundig und elegant		
Vintage Tunina I.G.P.	0,75 l/Fl.	69,00 €
Jermann, Villanova di Farra - Friuli		
Rebsorte: Sauvignon, Chardonnay, Robolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit		
Geschmack: trocken, weich, voller Körper		
Were dreams, now it is just wine I.G.P.	0,75 l/Fl.	69,00 €
Jermann - Friuli		
Rebsorte: 95% Chardonnay, 5% versch. Sorten		
Geschmack: frisch und anhaltende Aromen mit edlen Nuancen		
Chardonnay Alto Adige „Löwengang“ D.O.C.	0,75 l/Fl.	59,00 €
Alois Lageder - Südtirol		
Rebsorte: Chardonnay		
Art: intensiv, unaufdringlich aber stark im Charakter, leichter Holzton		
Rossj-Bass Langhe D.O.C.	0,75 l/Fl.	105,00 €
Angelo Gaja, Barbaresco - Piemonte		
Rebsorte: Chardonnay		
Art: gehaltvoll, mächtig, leichter Holzton, ausgewogener Körper		
Dolcetto d'Alba Messoirano D.O.C.	0,15 l/Glas	7,20 €
Castello di Neive - Piemonte		
Rebsorte: Dolcetto		
Geschmack: seine Süße ist durch seine samtige Herbheit verbessert		
Barbera D'Alba Vino Del Buon Ricordo D.O.C.	0,15 l/Glas	7,90 €
Gigi Rosso - Piemonte		
Rebsorte: 100% Barbera		
Geschmack: harmonisch, fein und samtig		
Red Angel I.G.T.	0,75 l/Fl.	39,00 €
Jermann - Friuli		
Rebsorte: Spätburgunder		
Geschmack: delikates, elegant, angenehm körperreich, ausgewogen		

Langhe Rosso Albarossa D.O.C.0,75 l/Fl. **49,50 €**

Castello di Neive - Piemonte

Rebsorte: Albarossa

Geschmack: Sehr fruchtig, mit Noten nach dunklen Kirschen und Waldbeeren

Barbaresco D.O.C.G., 2009 -'100,75 l/Fl. **189,00 €**

Angelo Gaja, Barbaresco - Piemonte

Rebsorte: Nebbiolo

Art: delikat, differenziert, schnell „da“ und lange trinkbar

Die Po-Ebene / Lombardei:

Am Südufer des Gardasees wird aus der Rebsorte Trebbiano der Lugana gekeltert, ein zarter bis würziger Weißwein mit dem Aroma gelber Früchte.

Im Südosten der Lombardei beginnt das Gebiet des Lambruscos, das sich in die Emilia fortsetzt. Ob still oder perlend, ein Lambrusco passt zu herzhaften und deftigen Gerichten, vorausgesetzt, er ist nicht zu süß.

Das nördlichere Gebiet um Valdobbiadene und Conegliano ist vor allem durch seinen Prosecco aus der gleichnamigen Rebsorte bekannt. Ein richtiger Bratenwein ist der schokoladige Amarone della Valpolicella, für den die Trauben angetrocknet, dann erst gepresst und vergoren werden.

Chardonnay D.O.C.0,15 l/Glas **4,90 €**

Le Due Giare - Veneto

Rebsorte: 100% Chardonnay

Geschmack: Frischer, harmonischer Geschmack

0,75 l/Fl. **23,50 €****Custoza D.O.P.**0,15 l/Glas **4,90 €**

Cà dè Rocchi - Veneto

Rebsorte: Garganega 40%, Trebbiano di Soave 40%, Cortese 20%

Geschmack: Trocken & fein

0,75 l/Fl. **23,50 €****Lugana „Santa Cristina“ D.O.C.**0,15 l/Glas **5,90 €**

Az. Agr. S. Cristina (Zenato), San Benedetto di Lugana - Venetien

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Art: vollmundig, rund und trocken

0,75 l/Fl. **29,00 €****Terre di Franciacorta Bianco**0,15 l/Glas **8,90 €****„Curtefranca“ D.O.C.**0,75 l/Fl. **39,50 €**

Az. Agr. Cà del Bosco, Erbusco - Lombardei

Rebsorte: Chardonnay mit Weißburgunder

Art: lebhaft, schlank, geschmeidig

Dugal I.G.T.0,75 l/Fl. **34,00 €**

Cà dè Rocchi - Veneto

Rebsorte: Cabernet Sauvignon und Merlot

Art: weich und fülliger einschneidender Körper mit Charakter

Valpolicella Superiore Ripasso0,75 l/Fl. **44,00 €****Rovertondo D.O.P.**

Tenuta Valleselle - Veneto

Rebsorte: Corvina 80%, Rondinella 15%, Molinara 5%

Geschmack: Sauberer Geschmack mit einem angenehmen Touch von Holz

Amarone Classico „Aurum“ D.O.C.0,75 l/Fl. **89,00 €**

Tenuta Valleselle - Veneto

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara und Corvinone

Art: kräftig und ausgewogen

Toskana, Umbrien und die Marken:

Die Toskana ist vor allem ein Rotweingebiet, das von der Rebsorte Sangiovese geprägt wird, und natürlich vom Chianti, der Weinlegende, die in den letzten Jahrzehnten eine stürmische Entwicklung durchgemacht hat. Auslöser war die Familie Antinori, die auf den sanften Hügeln im Herzen des Chiantigebietes einen besonderen Schatz ihr eigen nennt: den Weinberg Tignanello.

Der Tignanello war der erste moderne Sangiovese-Wein, der mit französischen Rebsorten (Cabernet Sauvignon und Carbernet Franc) statt der traditionellen Canaiolo hergestellt wurde. Und einer der ersten Chiantis, dem keine weißen Rebsorten zugesetzt wurden, wie es die Statuten damals noch vorschrieben. Es war auch der erste Sangiovese, der in kleinen Holzfässern verfeinert wurde. Wegen dieser Eigenmächtigkeit durfte er nicht als Chianti bezeichnet werden.

So gelang dem Weingut Antinori ein „Super-Toskaner“, ein reichhaltiger und würziger Wein mit samtigen Tanninen und einem endlos langen Nachgeschmack, der zum Vorbild für viele engagierte Winzer im Chiantigebiet wurde. Die Weine aus dem Hügelland rings um das Classico-Gebiet heißen einfach „Chianti“, oft mit einer Zusatzbezeichnung wie „Rufina“ oder „Colli Fiorentini“. Dies sind frische, unkomplizierte Weine, die gut zu Pasta mit Fleisch- und Tomatensauce passen.

Wie wandlungsfähig die Sangiovese-Rebe sein kann, zeigt der Brunello di Montalcino. Die Brunello-Rebe stammt zwar vom Sangiovese ab, ergibt aber wuchtigere, langlebige Rotweine, die mindestens zwei, für einen Riserva fünf Jahre im Holzfass lagern müssen, um ihre gewaltigen Tannine abzubauen. Faszinierend sind die vielfältigen Aromen dieser (nie preiswerten) Weine, die an dunkle Beeren, Walnüsse, Rosen, Holzrauch, Tabak, Herbstlaub und Pilzen erinnern.

Und noch einen eigenständigen Sangiovese-Wein gibt es: den Vino Nobile di Montepulciano, der vor allem aus der Prugnolo Gentile gekeltert wird, einer gehaltvollen Sangiovese-Spielart.

Ein weiterer internationaler Toskaner, der Bolgheri entstand an der Küste, wo die Trauben im heißen Sommer mit seinen frischen Meeresbrisen sehr gut reifen. Unternehmungslustige Winzer pflanzten dort Cabernet Sauvignon und Merlot, die Leitreben des Bordeaux. Die heutigen Stars der D.O.C. Bolgheri Superiore „Sassicaia“, „Ornellaia“, „Guada al Tasso“ und „Paleo“ haben Weltgeltung erlangt.

Die Weißweine der Toskana wie der Vernaccia di San Gimignano haben noch nicht diese Höhen erreicht wie die Rotweine, nur beim Vin Santo, einem Dessertwein aus angetrockneten Trauben, gibt es angenehme Überraschungen.

Umbrien erzeugt vor allem Weißwein. Am bekanntesten ist der Orvieto, der vor allem aus der Rebsorte Trebbiano gekeltert wird.

Ein ähnliches Bild zeigt sich in den Marken: am bekanntesten sind die Weißweine, vor allem der Verdicchio die Castelli di Jesi und der Verdicchio aus dem kleinen Bereich von Matelica. Im Idealfall nach reifem, gelbem Obst duftend, im Mund üppig und cremig, mit Biss und Säure. Gut gekühlt passen sie zu Meeresfrüchten und Fisch. Immer mehr von sich reden macht der Pecorino aus Offida, ein würziger, nussiger und säurebetonter Weißwein.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Class. sup. 0,15 l/Glas **4,90 €**

„Macrina“ D.O.C. Garofoli 0,75 l/Fl. **23,00 €**

Loreto - Marche

Rebsorte: Verdicchio

Art: frisch und leicht

Pecorino „Offithe“ D.O.C. 0,15 l/Glas **5,20 €**

Moncaro - Marche 0,75 l/Fl. **24,00 €**

Rebsorte: 100% Pecorino

Geschmack: „Ein Spaziergang durch den Obstgarten“

Melacce Vermentino Montecucco	0,15 l/Glas 6,20 €
Bianco D.O.C	0,75 l/Fl. 29,00 €
Colle Massari - Toscana	
Rebsorte: 100% Vermentino	
Bouquet: Noten von Weißdorn, grünen Äpfeln	
Vernaccia di San Gimignano „Passoni“ D.O.C.G.	0,15 l/Glas 6,20 €
Az. Agr. La Mormoraia, San Gimignano – Toscana	0,75 l/Fl. 29,00 €
Rebsorte: Vernaccia	
Charakter: vollmundig, intensiv, angenehmer Mandelnachgeschmack	
Rosso Conero „Le Silve del Parco“ D.O.C	0,15 l/Glas 5,50 €
Moncaro - Marche	0,75 l/Fl. 26,00 €
Rebsorte: 100% Montepulciano	
Geschmack: am Gaumen samtig, weich und ausgewogen, hinterlässt im Abgang fruchtige Noten von dunkler Kirsche	
Chianti Classico D.O.C.G.	0,15 l/Glas 6,80 €
Fattoria La Casaccia - Toscana	0,75 l/Fl. 32,50 €
Rebsorte: 100% Sangiovese	
Geschmack: würzig, weich mit fruchtigen Noten, erinnernd an rote Beeren	
Montepulciano Riserva D.O.C.	0,75 l/Fl. 36,00 €
Colle Massari - Toscana	
Rebsorte: 80% Sangiovese, 10% Ciliegiolo, 10% Cabernet Sauvignon	
Geschmack: am Gaumen ist er weich und harmonisch, breit und üppig	
Rosso di Montalcino D.O.C.	0,75 l/Fl. 39,00 €
Fattoria le Sette Camicie - Toscana	
Rebsorte: 100% Sangiovese	
Geschmack: voll, mit sanften Tanninen und einem langen Abgang	
Vino Nobile di Montepulciano „Lodola Nuova“ D.O.C.G.	0,75 l/Fl. 42,00 €
Ruffino - Toscana	
Rebsorte: Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 5%, Merlot 5%.	
Geschmack: feine Aromen von Holz, Leder und reifen Früchten	
Chianti Classico Riserva D.O.C.G., 2010	0,75 l/Fl. 49,00 €
Castello di Brolio/Barone Ricasoli, Gaiole in Chianti - Toscana	
Rebsorte: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	
Charakter: kräftig würzig, herzhaft füllig	
Bolgheri Rosso „Varvèra“ D.O.C., 2011	0,15 l/Glas 8,90 €
Castello di Bolgheri - Castagneto Carducci - Toscana	0,75 l/Fl. 43,00 €
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Petit Verdot	
Art: guter Körper, würzig, trocken, weich	
Bolgheri sup. Castello di Bolgheri“ D.O.C., 2010	0,75 l/Fl. 86,00 €
Castello di Bolgheri - Toscana	
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot	
Art: ausgewogener Körper, vollmundig, würzig	
Cecco Sovana Rosso D.O.C.	0,75 l/Fl. 49,00 €
I Vigneti di Poggiofoco - Toscana	
Rebsorten: 95% Cabernet Sauvignon, 5% Sangiovese	
Art: gut strukturiert mit weichen Tanninen	
Tignanello I.G.T.	0,75 l/Fl. 139,00 €
Antinori - Toscana	
Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon	
Geschmack: besondere Dichte und Komplexität, im Nachhall sehr lang anhaltend	
Brunello di Montalcino D.O.C.G., 2008 -'09	0,75 l/Fl. 149,00 €
Pieve Santa Restituta / Angelo Gaja - Montalcino - Toscana	
Rebsorte: Sangiovese Grosso (Brunello)	
Charakter: sehr guter Körper, reife Tannine, langer Abgang	

Abruzzen, Molise, Apulien und Sardinien:

Die Rebflächen der Abruzzen stecken voller Überraschungen. Gab es bis vor kurzem nur zwei bestimmte Anbaugebiete (D.O.C.), eines für den roten Montepulciano d'Abruzzo, eines für den weißen Trebbiano d'Abruzzo, so sind nun weitere hinzugekommen.

Das Qualitätsbewusstsein der Winzer ist in den letzten Jahren enorm gestiegen und die Weine erhalten mehr Auszeichnungen als je zuvor. Andererseits sind auch die preiswerten Alltagsweine wesentlich besser geworden.

Im Aufwärtstrend befindet sich die Rebsorte Pecorino, die (wie in den Marken) feste, lebendige, aromatische Weißweine mit einer frischen Säure ergibt, die sich auch gut als Aperitif eignen.

Das Spektrum reicht von ehrlichen, traditionellen Weinen bis zu konzentrierten, weichen Schmeichlern.

Apulien hat drei Trümpfe in der Hand: die Nähe zum Meer, das vor allem auf der Halbinsel Salento die sommerliche Hitze mildert und nachts für Abkühlung sorgt, was die Trauben langsamer reifen und mehr Aroma bilden lässt. Das riesige Weinanbaugebiet Castel de Monte im Herzen Apuliens pflegt eine Reihe von von ursprünglichen Rebsorten, wie Nero di Troia, Bombino Nero Sussumaniello. Die bekanntesten Roten aus dem Salento sind die Primitivo-Weine aus einer Rebsorte, die mit dem kalifornischen Zinfandel identisch sind.

Malvasia Bianca Chardonnay I.G.P.

Feudo di Santa Croce - Puglia

Rebsorte: Malvasia Bianca 50%, Chardonnay Salento 50%

Geschmack: trocken, weich, samtig und ausbalanciert

0,15 l/Glas **5,50 €**

0,75 l/Fl. **26,00 €**

Montepulciano d'Abruzzo D.O.P.

Poggio ai Santi - Abruzzo

Rebsorte: 100% Montepulciano

Geschmack: Trocken, harmonischer Geschmack

0,15 l/Glas **4,90 €**

0,75 l/Fl. **23,00 €**

Salice Salentino D.O.P. „Sud“, 2010

Feudi di San Marzano, San Marzano – Puglia

Rebsorte: Negroamaro, Malvasia Nera

Geschmack: trocken, harmonisch, weiche Tannine

0,15 l/Glas **5,20 €**

0,75 l/Fl. **24,50 €**

Vigna Pedale Castel del Monte Riserva

Torrevento - Puglia

Rebsorte: 100% Nero di Troia

Geschmack: trocken, warm und angenehm, leicht bitteren Abgang

0,75 l/Fl. **29,00 €**

Primitivo di Manduria „Byzantium“ D.O.P.

Feudo di Santa Croce - Puglia

Rebsorte: 100% Primitivo di Manduria

Geschmack: dieser Wein hat eine samtige Textur, trocken und würzig

0,75 l/Fl. **32,00 €**

Amarasco Cesanese Lazio I.G.T., 2011

Pallavicini - Colonna - Lazio

Rebsorte: Cesanese

Art: kräftig und trotzdem ausgewogen, samtig, mit langem Abgang

0,75 l/Fl. **39,00 €**

Turriga, 2008

Argiolas - Sardegna

Rebsorte: Cannonau, 15% Carignano, Bovale Sardo und Malvasia Nera

Geschmack: Aromen von roten Früchten, Lakritz und Rosmarin

0,75 l/Fl. **119,00 €**

Kampanien und Basilicata:

Als sich vor fast 3000 Jahren die Griechen in Kampanien ansiedelten, brachten sie nicht nur ihr Wissen über die Weinherstellung, sondern auch Reben mit, vor allem die weiße Greco- und die rote Aglianicorebe.

Es gibt heute wieder hervorragenden roten und weißen Falerno del Massico aus dem Norden Kampaniens und auch die Weine von Ischia und Salerno können sich sehen lassen. Aus zwei alten regionalen Rebsorten, der Falanghina und der Coda di Volpe (auf deutsch Fuchsschwanz, da die Traubenform daran erinnert) werden leichte, frische bis cremige Weißweine gekeltert, die sich gut mit Spaghetti alle vongole und Meeresfrüchten vertragen. Die edelste Weißwein-Rebsorte Süditaliens ist der Greco di Tufo, der auf den vulkanischen Böden um den Ort Tufo im Hügelland der Irpinia am besten gedeiht. Hier, in 350 bis 700 Metern Höhe, herrscht ein kontinentales, raues Klima mit heißen Sommern und kalten, schneereichen Wintern.

Die Weine sind daher frischfruchtig und trotzdem füllig, duften nach Pfefferminze und Eukalyptus und erinnern im Geschmack an Haselnüsse, Birnen und weiße Pfirsiche.

Der Taurasi, ein gehaltvoller Rotwein aus der Aglianico-Traube, gehört zu den besten Weinen des Südens und besticht durch seinen Duft nach gerösteten Pflaumen und Maraschinokirschen sowie seinen üppigen, pflaumig-rauchigen, lang anhaltenden Geschmack. Ein typischer Bratenwein, der zu kräftigen Schmorgerichten, Rindfleisch und zu Wild passt, wie auch der Aglianico aus dem Sannio-Gebiet.

Schon die alten Römer wussten, dass auf den vulkanischen Böden Kampaniens Weinreben gut gedeihen.

Einige Winzer verstehen es allerdings, aus klassischen Rebsorten wie der Aglianico-Traube hervorragende Weine zu keltern. Der Taurasi der Mastrobeardinos in Atripalda wird nach mehrjährigem Flaschenlager weich und samtig.

Fiano di Avellino D.O.C.G.

0,75 l/Fl. **29,00 €**

Macchialupa - Campania

Rebsorte: 100% Fiano Traube.

Geschmack: voll von tropischen Früchten; ungewöhnlich exotisch, impulsiv und sensationell sinnlich!

Falanghina I.G.T.

0,15 l/Glas **6,20 €**

0,75 l/Fl. **29,00 €**

Macchialupa - Campania

Rebsorte: 100% Falanghina

Geschmack: guter Körper, leicht mineralisch

Greco di Tufo D.O.C.

0,15 l/Glas **6,20 €**

0,75 l/Fl. **29,00 €**

Vesevo, Atripalda - Campania

Rebsorte: Greco di Tufo

Bouquet: blumig, nach Weissdorn und nach reifen Aprikosen

Art: elegant, strukturiert mit angenehmem Mandelton

Canneto Rosso di Basilicata I.G.T.

0,75 l/Fl. **42,00 €**

Casa Vinicola / D'Angelo - Basilicata

Rebsorte: 100% Aglianico

Geschmack: samtig am Gaumen, feine Holznoten im lange anhaltenden Finale spürbar

Taurasi D.O.C.G.

0,75 l/Fl. **59,00 €**

Macchialupa - Campania

Rebsorte: 100% Aglianico

Geschmack: Trocken, warm, weich, mit guter Konzentration von weichen Tanninen

Kalabrien und Sizilien:

Kalabrien und Sizilien wurden schon von den alten Griechen „oinotria“, Weinland, genannt. Die Voraussetzungen dafür sind ideal-zuverlässiges Klima, eine Vielfalt an Böden und Lagen bis zu kühlen Bergregionen und ein Schatz an alten Rebsorten. Nur die Weinbereitung hinkt in etlichen Regionen noch den Gegebenheiten hinterher.

Seit Urzeiten wächst auf Sizilien Wein. Der Weingott Bacchus persönlich soll ihn auf die Insel gebracht haben. Aus seinen Fußstapfen entsprangen Weinstöcke. Und auch in Kalabrien kelterten die alten Griechen die ersten Trauben. Die wichtigste Rotweintraupe „Nero d'Avola“ gibt auf den Hügeln Menfi im Süden ihr Bestes. Die Weißweinrebe ist der Catarratto, der Moscato ein ausgezeichneter Dessertwein aus getrocknetem Traubenmost.

„Filù“ Bianco Calabria I.G.T.

iGreco, Cariati - Calabria
Rebsorte: Greco
Charakter: frisch und rund

0,15 l/Glas **4,80 €**
0,75 l/Fl. **23,00 €**

Montani Bianco Inzolia Sicilia I.G.P.

Vignali Roccamora - Sicilia
Rebsorte: 100% Inzolia
Geschmack: weicher, runder, schmackhafter und voller Geschmack

0,75 l/Fl. **23,50 €**

Critone D.O.C.

Librandi - Calabria
Rebsorte: Chardonnay 90%, Sauvignon 10%
Geschmack: frische Mango, nicht ganz reife Banane, tropische Ananas, aromatische Aprikose, grüner Apfel

0,15 l/Glas **5,20 €**
0,75 l/Fl. **25,00 €**

La Segreta Bianco Sicilia D.O.C.

Planeta, Palermo - Sicilia
Rebsorte: 50% Grecanico, 30% Chardonnay, 10% Viognier, 10% Fiano
Charakter: sanft, weich, strahlend, duftig

0,15 l/Glas **5,90 €**
0,75 l/Fl. **28,00 €**

„Catà“ Rosso Calabria I.G.T., 2010

iGreco, Cariati - Calabria
Rebsorte: Gaglioppo
Charakter: frisch und ausgewogen, leicht süßliche Tannine

0,15 l/Glas **4,80 €**
0,75 l/Fl. **23,00 €**

Duca San Felice Riserva D.O.C.

Librandi - Calabria
Rebsorte: 100% Gaglioppo
Geschmack: Fruchtspektrum reicht von kleinen roten Wildfrüchten, über gelbe Früchte bis hin zu leicht herben Sauerkirschen.
Seine weiche und samtige Textur wird am Ende von etwas Bittermandel und einer süßen, gleichzeitig pfeffrigen Note gekrönt

0,75 l/Fl. **27,00 €**

Nero d'Avola I.G.T., 2011

Morgante, Grotte - Sicilia
Rebsorte: Nero d'Avola
Art: vollmundig, trotzdem elegant, mit weichen und samtigen Tanninen, langer Abgang

0,15 l/Glas **6,50 €**
0,75 l/Fl. **31,00 €**

Merlot „Sito dell'Ulmo“ Sicilia I.G.T., 2009

Planeta, Palermo - Sicilia
Rebsorte: Merlot
Charakter: füllig, stoffig, tiefgründig, komplex, mit eigenem Charakter

0,75 l/Fl. **59,00 €**



PALIO POCCINO

Königsallee 2
D-40210 Düsseldorf

Tel.: 02 11-90 98 91 70
Fax: 02 11-90 98 91 71

Mail: info@poccino.com
Internet: www.poccino.com