



Ihr Fachgeschäft für italienische
Weine, Spezialitäten & mehr!

CorriereCulinaria 01/2019

FRÜHLINGSWEINE AUS ITALIEN

In unserem aktuellen CorriereCulinaria präsentieren wir Ihnen interessante Weine von unserem neuen Weingut „Col Dovigo“ aus Venetien sowie neue Weinjahrgänge von Donnafugata und Mandrarossa aus Sizilien, Cantina Tollo aus den Abruzzen und von Torrevento aus Apulien.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen schöne und genussvolle Frühlings- und Ostertage.

Wein & Produktverkostung
Am verkaufsoffenen Sonntag, 05.05.2019,
laden wir Sie von 13-18 Uhr
zum Probieren und Kennenlernen
unserer ital. Weine & Spezialitäten
in unseren Laden ein.

NEW!

VENETIEN Col Dovigo – Breganze

Das kleine, familiengeführte **Weingut „Col Dovigo“** liegt im Herzen der Hügel von Breganze (Venetien), entlang der Genießer- und Weinrouten „Straße von Torcolato“ und „Weinstraße von Breganze“. Die Reben werden sowohl auf Hügeln mit vulkanischem Boden als auch in der Ebene, wo die starken Strömungen den weißen Kies angehäuft haben, angebaut. Das Hauptanliegen von Col Dovigo ist, die einheimischen Varietäten von Breganze und die Geschichte des Territoriums zu erhalten.

Im Weingut stehen zwanzig Edelstahl tanks für die Vinifizierung der Weiß- und Rotweine. Eine Ebene tiefer gelangt man zu einem „Lieblingsplatz“, dem sog. „Blauen Zimmer“, ein alter Keller mit Barriquefässern und blauen Wänden, wo man in entspannter Atmosphäre ein Glas vom „Meditationswein“ SUAM genießen kann.



PERLENA Vespaiolo Spumante Millesimato Extra Dry DOC

0,75l – 11,95 €

Dieser feine Spumante Millesimato (Jahrgangssekt) wird aus der autochthonen Rebsorte Vespaiola (100%) vinifiziert. In der Farbe zeigt er sich strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase intensive Aromen von Zitrusfrüchten und Mandeln. Feine, lang anhaltende Perlage, die dem Spumante seine Frische verleiht. Harmonische Balance von Süße und Säure. Schön als Aperitif, er begleitet aber auch sehr gut delikate Gerichte auf Fischbasis. (11,5% Vol.)

Col Dovigo empfiehlt: Baccalà alle vicentina (Stockfisch nach Art von Vicenza) oder Asparagi con uova (Grüner Spargel mit Ei).

RIVOLE Breganze Bianco DOC 2017

0,75l – 9,75 €

Dieser aromatische Weißwein wird aus 55% Tai (Tokai), 37% Chardonnay und 8% Sauvignon Blanc vinifiziert.

In der Farbe zeigt er ein zartes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase spürt man eine außergewöhnliche Kraft an Aromen, die mit reifen gelben Früchten und Zitrusnoten beginnen und mit den typischen Aromen von Kräutern des Sauvignon Blanc enden.

Im Geschmack ist er langanhaltend und frisch, gut ausbalanciert, an die aromatische Frische von Blumendüften erinnernd. Perfekter Begleiter zu Antipasti, Fisch- und Eiergerichten und zu Risotto auf Gemüsebasis. (13% Vol.)

CABERNET Cabernet Sauvignon DOC Breganze 2017

0,75l – 9,95 €

Cabernet Sauvignon, die rote Hauptrebsorte von Breganze, findet hier ihre maximale Ausdrucksstärke auf einem Hügel des Monte Santa Lucia.

Wird aus 100% Cabernet Sauvignon vinifiziert. In der Farbe leuchtet er in einem intensiven Rubinrot. In der Nase intensive Aromen von roten Früchten, begleitet von zarten Gewürzen. Im Geschmack ist er sehr weich und rund mit gut eingebundenen Tanninen, lang anhaltendes Finale.

Er passt sehr gut zu gegrilltem Fleisch, Braten, Pastagerichten mit Fleischsaucen und zu aromatischen, gereiften Käsesorten. (13% Vol.)

SUAM Veneto Rosso IGT 2015

0,75l – 16,95 €

Das Flaggschiff von Col Dovigo!

SAMT! Aus **rosinenartig getrockneten Merlottrauben (45 % - uva passita)** und selektionierten frischen Cabernet Sauvignon Trauben (55%) „ruht“ der Traubenmost zunächst 1 Jahr im Fass und anschließend reift der Wein noch 1 Jahr in der Flasche. Ein stoffiger und sehr komplexer Wein.

In der Farbe zeigt er ein intensives Rubinrot. In der Nase sehr intensive Aromen von überreifen roten Früchten und Vanille.

Im Geschmack weich und komplex mit sehr samtigen, gut eingebundenen Tanninen. Der Sinneseindruck überzeugt mit einer vielschichtigen, extrem finessenreichen Aromatik, in einem langen Finale voller Kraft und Eleganz endend.

Perfekter Begleiter zu gegrilltem Fleisch, edlen Braten, Fleischspießen und aromatischen Käsesorten. (14,5% Vol.)

ABRUZZEN **Cantina Tollo -**

Rocca Ventosa Cerasuolo d`Abruzzo DOP 2018

0,75l – 6,95 €

Cerasuolo d`Abruzzo wird zu 100% aus Montepulcianotrauben vinifiziert.

*Cerasuolo d' Abruzzo ist ein eigenständiger und leckerer **Roséwein**, der schon lange eine feste Größe auf den Tafeln der mittel- bis süditalienischen Trattorien war und ist. Genau das, was man im Sommer sucht! Frisch und unkompliziert ohne langweilig zu werden.*

Lebhaftes und brillantes, an Himbeeren erinnerndes Rosa scheint aus dem Glas. Der Duft lädt zu einem Spaziergang durch einen sommerlichen Garten ein. Himbeeren, Kirschen, Sommerblumenblüten, fruchtig, intensiv, verführerisch.

Am Gaumen weich, saftig und weinig. Sanft vom ersten Schluck bis zum Finale. Der Wein ist trocken, hat aber gar keine störende Säure oder Tannine. Einfach lecker und süffig.

Ideal als Aperitif im Sommer, wunderbar zu Vorspeisen auf Basis heller Fleischsorten und Fisch, zu Pizza und Pasta, geradezu perfekt zur täglichen Tafel, lecker zu Wurst- und Käseplatten, Picknicks und Buffets. Durch seine leichte und süffige Struktur auch bestens für lustige Feste mit Freunden geeignet! (13% Vol.)

Cantina Tollo empfiehlt: Tabouleh mit frischen Kräutern, Chili, Minze, Koriander und Bulgur



Valle d'Oro Montepulciano d'Abruzzo DOP 2016

0,75l – 7,95 €

Rebsorte: 100% Montepulciano d'Abruzzo - Ausbau in Edelstahl, Verfeinerung in großem Holz

Die Rebsorte Montepulciano ist eine der wichtigsten roten Rebsorten Italiens. Eine ihrer herausragendsten Eigenschaften ist die gute Verträglichkeit von Licht und Hitze. Die besten Jahrgänge sind immer die heißesten gewesen. So sind 1992, 2010 und vor allem 2003 in den meisten Weinanbaugebieten fette, marmeladige und nicht allzu lagerfähige Weine entstanden, in den Abruzzen allerdings zählen sie zu den besten und sind heute Topqualitäten, die Weine aus der Toskana und Piemont bei Verkostungen übertreffen. Die Klimaerwärmung, die bei allen Winzern, Önologen und Agronomen ein Topthema ist, spielt dem Montepulciano d'Abruzzo in die Karten.

Dunkle, rubinrote Farbe begleitet von einem verführerischen Duft nach Kirschen und Veilchen lassen den Wein schon vor dem ersten Schluck sympathisch erscheinen. Als geradezu süffig möchte man den leckeren trockenen Wein bezeichnen, ist doch der Geschmack harmonisch und mit weichen Tanninen durchwirkt. An schwarze Kirschen und Rosmarin wird man erinnert und an einen schönen Sommertag!

Ein perfekter Begleiter für die tägliche Tafel, er passt sich geradezu chamäleonartig den wechselnden Speisen an, verbindet sich mit ihren Aromen, den Gewürzen und Kräutern trefflich. Genial zu Pizza & Pasta, gerne auch scharf gewürzt. (13% Vol.)

Cantina Tollo empfiehlt: Raviolo mit Waldpilzfüllung



APULIEN

Torrevento - Corato

*Die Kellerei **Torrevento** hat ihren Sitz in Corato in der Provinz Bari. Das nahe gelegene Schloss „Castel del Monte“ Friedrichs II., das im Jahre 1220 als Jagdschloss erbaut wurde, bildet eine traumhafte Kulisse und dient der Kellerei als Symbol auf ihren Produkten. Ca. 5 km entfernt wurden im 17. Jahrhundert in Torrevento eines der schönsten Klöster der Murgia gebaut. Nach dem Wechsel verschiedener Eigentümer wurde das Kloster, das schon lange nicht mehr für religiöse Zeremonien diente, von den Brüdern Liantonio im Jahre 1949 mit dem gesamten Grundbesitz gekauft und für den Weinanbau sowie für die Weinerzeugung genutzt. Später wurde daraus die heutige Kellerei Torrevento. Die jetzigen Besitzer der Kellerei haben die Familientradition der Weinherstellung fortgesetzt und immer mehr perfektioniert. Selbstverständlich wurde auch die „natürliche“ Kellerei des Klosters weiterhin genutzt, die direkt in den Felsen gebaut ist. Ihre Mauern sind aus Stein gehauen und haben einen Durchmesser von 1,5 Metern, die Fläche beträgt ca. 800m². Die Kellerei wurde in den letzten Jahren erweitert und mit den modernsten technischen Anlagen zur Weinbereitung ausgestattet. Die Bodenbeschaffenheit der Hügel, auf denen die Rebstöcke angebaut werden, ist hauptsächlich felsiger Natur. Die autochthonen Rebsorten Apuliens –Malvasia nera, Negroamaro, Primitivo und Uva di Troia finden hier ideale Bedingungen. Das vorherrschende Mikroklima konserviert alle wichtigen und empfindlichen Charakteristiken der Trauben, die sich in den Weinen von Torrevento wieder finden.*

Torrevento Anno 89 Primitivo Puglia IGT 2017

0,75l – 9,95 €

Aus 100% Primitivotrauben vinifiziert. Der Ausbau erfolgt zunächst imahltank und anschließend im großen Holzfass.

Degustationsnotiz: Bei einer solchen kräftigen, undurchdringlichen tiefdunkelroten Farbe wird man von dem satten Duft nicht überrascht sein. Er kündigt zweifellos einen schweren Rotwein an. In der Nase bestätigt satter Duft nach Schattenmorellen und Vanille diesen Eindruck. Voll und kräftig, an Pflaumenmus erinnernde und von etwas Anis, schwarzem Pfeffer und Paprika geprägte Aromen hallen sehr lange, begleitet von Würzaromen wie Nelke und Vanille, am Gaumen nach. Ein „sättigender“ Wein, ideal zum solo trinken aber auch für kräftige Gerichte und gereiften Käse. (14% Vol.) Trinktemperatur: 16°C.

Dazu passt: Anspruchsvolle Bratengerichte werden von diesem Wein ebenso wie Wildbret, BBQ, sehr kräftiger Hartkäse oder Trockenfleisch begleitet. Auch vegetarische Gerichte wie Taboulet, CousCous oder Nudelgerichte mit würziger Sauce sind ideal. Sollten diese mit Chili, Koriander, Pfefferminze und würzigen Pfeffersorten bereitet sein, wird sicherlich kein Wunsch offen bleiben.

Torrevento empfiehlt: Casarecce! Diese typische Nudelform aus Apulien nimmt die Zutaten hervorragend auf. Perfekt harmonisiert sie mit unserem Primitivo wenn man getrocknete Tomaten, Wildkaninchen, Fenchelsaat und frische Kräuter kombiniert.



„Passione Reale“ Appassimento Puglia IGT 2017

0,75l – 8,95 €

„Passione Reale“, die wahre, königliche Leidenschaft ist ein Appassimento, **ein Wein dessen Trauben am Rebstock angetrocknet wurden!** Diese Form der Weinbereitung entspringt einer alten Tradition in Italien! Ursprünglich wurden im Veneto die Trauben für den Recioto della Valpolicella getrocknet. Dann kam die trockene Version, der Amarone della Valpolicella, in der Lombardei der Sforzato di Valtellina, in der Toscana der Governo und der Vin Santo. Einzigartig macht ihn der relativ niedrige Alkoholgehalt von gerade einmal 13% Vol.!

Der Appassimento wird aus der autochthonen Rebsorte *Nero di Troia* und der für Apulien typischen Traube *Primitivo* vinifiziert. Der Ausbau erfolgt in Edelstahl tanks, danach reift der Wein zur Verfeinerung für eine kurze Zeit in Holzfässern.

Die Farbe ist dicht, tief rubinrot und hat kirschrote Reflexe, in der Nase ein erstaunlich frisches aber sehr intensives Bouquet von würzigen Kräutern, schwarzen Kirschen und Beeren. Am Gaumen samtig, rund, weich, sehr intensiv aber erstaunlicherweise nicht allzu schwer, endlich ein Vertreter dieser Moderebsorte der nicht durch seine marmeladige und alkohollastige Schwere auffällt sondern fruchtig, saftig voll schmeckt und gerne weitergetrunken wird. Hauptcharakteristik sind Kräuter, Holunder, Brombeeren und schwarze Kirschen.

Dazu passt: Wurstwaren, deftige Fleischgerichte vom Grill, gereifte Käsesorten, Schmorgerichte oder einfach als „Solo-Wein“ beim Plaudern mit Freunden.

Torrevento empfiehlt: Lamm- oder Hammelragout mit Pecorino

Auszeichnung im Gambero Rosso 2017 „Berebene“



SIZILIEN

Donnafugata - Marsala

Anthilia Sicilia Bianco IGP 2018

Weißweinrarität aus 50% Ansonica und 50% Cataratto. Die Trauben werden in der 1. Septemberdekade geerntet und schonend gepresst; der Most fermentiert bei ständiger Kontrolle der Temperatur. Der Wein reift noch für mindestens 2 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Angenehme Frische und Vielschichtigkeit mit sensibler Struktur, mineralischem Charakter und Nuancen von weißfleischigen Früchten, insbesondere Birnen und weiße Pfirsiche und einem aromatischen Grapefruit-Touch zeichnen den Anthilia Bianco aus.

Ein ausgewogener Weißer, der perfekt zu zart geräuchertem Fisch, Krustentieren, Sardellen, Thunfischsalat und gefüllten Muscheln passt, aber auch mit mediterranen Gemüsegerichten (z.B. gefüllten Auberginenröllchen) harmoniert. (12% Vol.)

0,75l – 10,95 €



Lumera Terre Siciliana IGT Rosato 2018

„Lieblingsrosé“ unserer Kunden! – „Sommer im Glas“!

Vor einigen Jahren hat das renommierte Weingut Donnafugata einen Rosé aus den Rebsorten Syrah, Nero d' Avola, Pinot Nero und Tannat vinifiziert, der mittlerweile zum „Lieblingsrosé“ unserer Kunden geworden ist.

Die Trauben wachsen im Südwesten Siziliens auf den Weinparzellen des Weinguts Contessa Entellina auf kalkhaltigen Böden aus Lösslehm. Nach dem sanften Pressen der Trauben folgt die Maischegärung mit Kontakt zur Traubenschale für 24 Stunden bei 10-12°C (Kaltmazeration), anschließend fermentiert er bei ständiger Temperaturkontrolle in Edelstahltanks.

In der Farbe präsentiert er ein helles Himbeerrot mit einem wunderbar rosa Schimmer. In der Nase offenbart er Aromen, die an eine bunte Blumenwiese im Sommer erinnern. Hinzu gesellen sich Noten von Himbeeren, roten Johannisbeeren, Erdbeeren, schwarzen Kirschen und Granatapfel. Am Gaumen herrliche Fruchtnoten mit feinem Schmelz und einer knackig-frischen Säure.

Dieser Rosato passt sehr gut zu warmen und kalten mediterranen Antipasti, zur Pasta mit Meeresfrüchten, zu gegrilltem Fisch und Fleisch oder einfach solo auf der Terrasse genießen. (12% Vol.)

0,75l – 10,95 €



KABIR Moscato di Pantelleria DOC 2017 (Dessertwein)

0,375l – 15,95 €

Dieser überaus delikate Moscato, vinifiziert aus 100% Zibibbo (Moscato d'Alessandria), der auf diesen Namen (arabisch: "Der Große") getauft wurde, sorgt immer wieder für Überraschungen und Begeisterung.

Für die Insel Pantelleria typische, besonders niedrige Bäumchenerziehung und sehr kurzer Rebschnitt. Vulkanische Böden mit reichhaltigen Mineralspuren. Pflanzdichten: 2.500 Stöcke pro Hektar Traubenerträge von ca. 4 t/ha. In der ersten Septemberdekade werden die sehr reifen und unverwechselbar goldfarbenen Trauben gelesen und nach der schonenden Pressung im Edelstahl vinifiziert. Der Most fermentiert bei ständiger Temperaturkontrolle. Vor der Vermarktung verfeinert sich der Wein noch mindestens 4 Monate in der Flasche.

Der Kabir 2017 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb mit goldenen Reflexen und wird von einem vielseitigen und duftenden Bouquet von reifem gelbem Obst (Nektarinen) in Kombination mit blumigen Noten der Orangenblüte und delikaten mineralischen Noten gekennzeichnet. Im Geschmack entspricht er perfekt seinem Duft, in Verbindung mit einer frischen Säurenote, die die angenehme Süße gut ausgleicht. Lang und würzig (rosa Pfeffer und Muskatnuss) ist das Finale.

Perfekt zu schmackhaften Käsen, Obstsalaten. Mürbeteigkuchen mit Obst und Gebäck. Er sollte auch zu Bottarga (Fischrogen) und großen, geräucherten Fischen sowie zu Ziegenkäse, auch leicht aromatisiert, probiert werden. (11,5 % Vol.)

Optimale Serviertemperatur: 12 °C



Mandarossa – Menfi

Grillo Costadune Bianco Sicilia DOC 2018

0,75l – 7,95 €

Die Rebsorte Grillo, eine Kreuzung zwischen Inzolia und Catarratto, ist eine wirklich authentische sizilianische Rebsorte. Der lange, sandige Dünenstreifen Costadune entlang der Küste des Mittelmeeres charakterisiert diesen Weinberg. Die Rebsorte Grillo liebt diese Nähe zum Meer und den salzigen Boden. Der Wein ist von den Mineralien geprägt und sehr schmeichelnd.

Hellgelb mit grünlichen Reflexen kommt er daher, der Grillo. Fruchtig präsentiert sich die Nase, an Agrume (Zitrusfrüchte) und Gartenkräuter erinnernd, ein wenig Fenchelsaat. Am Gaumen dann Frische, unterstützt durch Apfel- und Pfirsichnoten. Saftig ist der Nachgeschmack, lecker und mittellang. Erfrischt greift man zum nächsten Glas.

Er passt zu allen Arten von Schalentieren und leichten Fischgerichten. Genial zu den typischen roten Garnelen (Gamberi Rossi) aus Sizilien. Er passt aber auch super zu mediterranen Antipasti, als Aperitif, zu gegrilltem Fisch, frischem Ricotta mit Tomaten, oder solo als Partywein. (12% Vol.)



Nero d'Avola Rosso Sicilia DOC 2017

0,75l – 8,75 €

Die Weinberge der Cantine Settesoli – Mandarossa umfassen ein etwa 6000 Hektar großes Gebiet um die Stadt Menfi im Südwesten der Insel. Fünf Önologen sorgen für eine saubere Vinifikation und den reibungslosen Ablauf im Keller. Präsident des Unternehmens ist kein geringerer als Diego Planeta vom bekannten Weingut Planeta, der sein ehrgeiziges Projekt, Weine von höchster Qualität anzubieten, kontinuierlich verfolgt.

Die Ernte für den Nero d'Avola erfolgt in der ersten Septemberdekade. Nach der 8 bis 10 Tage dauernden Maischegärung werden 70% des Weins im Edeltank sowie in großen französischen Eichenholzfässern ausgebaut, die restlichen 30% für etwa 6 Monate in Barriquefässern. Nach einer weiteren dreimonatigen Verfeinerung in der Flasche kommt der Wein auf den Markt.

Er weist eine dichte Farbe auf, im Geschmack ist er weinig mit beerigen Aromen. Im Geschmack ist er vollmundig, mit vielschichtigen Aromen und feinen Vanillenoten. Insgesamt präsentiert er sich warm und weich mit milden, samtigen Tanninen. (Jahrgang 2011 wurde vom Guide Veronelli mit 87 Punkten bewertet.)

Er passt sehr gut zu würzigen Antipasti, Grillgerichten, Pastagerichten mit kräftigen Saucen und zu würzigen Käsesorten. (13,5% Vol.) Die Lagerfähigkeit beträgt ca. 5 Jahre.

