



Ihr Fachgeschäft für italienische
Weine, Spezialitäten & mehr!

CorriereCulinaria 02/2017

SOMMERWEINE AUS ITALIEN

In unserem aktuellen CorriereCulinaria präsentieren wir Ihnen interessante Weine von unserem neuen Weingut „Ettore RIGHETTI“ aus dem Veneto sowie neue Weine und Weinjahrgänge von Donnafugata und Mandrarossa aus Sizilien, Torrento aus Apulien, Antica Casa Vinicola Garofoli aus den Marken sowie feinen Prosecco Spumante von Viticoltori Ponte aus dem Veneto.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen schöne und genussvolle Sommertage.

VENETIEN

Vigneti di Ettore - Negrar

Das kleine Familienweingut „Vigneti di Ettore“ zählt dank seiner einmaligen Lage zu den Besten in der gesamten Anbauzone. Das Weingut verfügt über ideale Bedingungen, um authentische, charaktervolle sowie extrem langlebige Weine zu erzeugen, die Rasse und Klasse im Überfluss haben. Die Vision ist es, vom Terroir geprägte Weine zu schaffen, die ihren Ursprung widerspiegeln und im Einklang mit der Natur erzeugt wurden. Die Grundlage dafür sind die erstklassigen Weinberge, die tiefen Erträge und die schonende Verarbeitung des Traubenguts. Das Resultat sind beeindruckende, tiefgründige Weine von großer Finesse und Eleganz, die durch ihre blumig-würzigen Noten auf Anhieb verführen. Das Potential ist aber noch lange nicht ausgeschöpft.



(Quelle: www.finewine.ch)



Ettore Righetti mit Enkel Gabriele

„Ich wurde in Negrar geboren. Und das Valpolicella war mein ganzes Leben. Fast alle meine Kindheitserinnerungen handeln vom Wein: so als die Wagen mit den Trauben für den Recioto auf den Hof polterten. Mit diesen Trauben wurden die Mühsal und die Hoffnungen eines ganzen Arbeitsjahres geerntet. Doch dies ist schon eine Weile her. Mehr als 50 Jahre habe ich die Genossenschaftskellerei von Negrar, die Cantina di Negrar, geleitet und dabei alle Transformationen und Wechselfälle des Valpolicella durchlebt: von den harten Zeiten, in denen man versucht war die Weinberge aufzugeben, bis hin zu den Erfolgen der letzten Jahre.

Nun überlasse ich jüngeren Kräften dieses wunderbare Erbe, das so tief mit unserem Land verwurzelt ist, und habe mich entschlossen, meinen eigenen Wein aus meinen eigenen Trauben zu machen.

Ich stelle mich dieser neuen Herausforderung gemeinsam mit einer Gruppe von engen Freunden und mit meinem Enkel Gabriele. Ich hoffe, ihm in der Zukunft nicht nur mein Weingut, sondern auch die Leidenschaft für diese Arbeit und die Liebe für mein Land zu übergeben.“ Ettore Righetti

Garganega Veronese IGT 2016

0,75l – 9,75 €

Die Rebstöcke liegen im Valpolicella-Weingebiet auf den Hügeln von Monteforte in einer Höhe von ca. 250m. Für diesen Weißwein werden Trauben von ca. 20 Jahre alten Rebstöcken der Sorten Garganega (90%) und Chardonnay (10%) vinifiziert. Nach der manuellen Lese Anfang Oktober erfolgt der Ausbau für ca. 4 Monate in Edeltanktanks bei ständiger Temperaturkontrolle mit Kontakt auf der Hefe.

In der Farbe präsentiert er sich strohgelb mit gold-grünlichen Reflexen. In der Nase offenbart er ein reiches aromatisches Spektrum mit Noten von Holunder, reifen Pfirsichen und tropischen Früchten.

Am Gaumen perfektes Zusammenspiel zwischen Körper und angenehmer Säure, ausgeprägte Mineralität, Kraft, Textur und Länge, dabei ist er weich, vollmundig und von ausgeprägter Nachhaltigkeit.

Garganega Veronese ist ein idealer Aperitifwein, aber auch ein perfekter Begleiter zu mediterranen Vorspeisen, feinen Fischgerichten, weißem Fleisch und zu Frischkäse. (13% vol.) **Ein toller Sommerwein!**

Valpolicella Classico DOC 2016

0,75l – 9,95 €

Die Weinberge für den Valpolicella Classico liegen im gleichnamigen Valpolicella-Weingebiet in ca. 250m Höhe über dem Meeresspiegel. Die Rebstöcke sind zwischen 10-15 Jahre alt und wachsen auf kalkreichen Böden, die den Trauben eine reiche Textur mitgeben. Traditionell wird Valpolicella Classico aus den Sorten Corvina (35%), Corvinone (30%), Rondinella (25%), Molinara (5%) und Dindarella (5%) vinifiziert. Die manuelle Lese der Trauben erfolgt von Ende September bis Anfang Oktober. Um die Frische und Frucht zu bewahren, reift der Wein in Edeltanktanks und danach noch 4 Monate in der Flasche.

In der Farbe zeigt er ein intensives Rubinrot mit violetten Nuancen. Er ist elegant und hat ein frisches Aroma mit intensiven Noten nach Kirschen, roten Johannisbeeren und roten Früchten. Am Gaumen frisch und trocken, ausgewogene und frische Säure.

Er passt sehr gut zur hausgemachten Pasta, zu Fleischgerichten, zu überbackenen Gemüsegerichten und zu mittel gereiften Käsesorten. (12,5% Vol.). Wegen seines moderaten Alkoholgehalts ist er auch bei sommerlichen Temperaturen ein guter Essensbegleiter.

Optimale Serviertemperatur: 16-18°C

Lagerfähig bis zu 3 Jahren

Valpolicella RIPASSO Classico Superiore DOC 2014

0,75l – 14,95 €

Die Weinberge für den Ripasso befinden sich in der hügeligen Zone rund um Negrar in 350m Höhe in südwestlicher Lage. Für den Wein werden Trauben von 20 Jahre alten Rebstöcken der Sorten Corvina (45%), Corvinone (30%), Rondinella (15%) und Croatina (10%) vinifiziert.

Nach der manuellen Ernte der Trauben Ende September werden diese für ca. 30 Tage getrocknet. Nach dem Pressen reift der Most zunächst für einige Monate in Edeltanktanks, bis die 2. Gärung (*Ripasso*) einsetzt. Danach reift der Wein für 12 Monate in Eichenholzfässern von 5 und 25 Hl und anschließend 12 weitere Monate in der Flasche.

In der Farbe zeigt er ein intensives Rubinrot, in der Nase intensive Aromen von eingelegten Kirschen, roten Früchten mit eleganten Würzanklängen, auch Heilkräuter sind vernehmbar. Am Gaumen geschmeidig, intensiv und lang anhaltend mit ausgewogenen Tanninen. **–Ein hochklassiger Rotwein–**

Er passt perfekt zu vielen Fleischgerichten, zu Wild, zur Pasta mit Fleischfüllung und zu gereiften Käsesorten. (14,5% Vol.)

AMARONE della Valpolicella Classico DOCG 2012

0,75l – 38,95 €

In der hügeligen Zone rund um Negrar (ca. 350 m hoch) wachsen die 40 Jahre alten Rebstöcke auf kalkhaltigen Böden in südwestlicher Lage. Die typischen Rebsorten des Amarone sind Corvina (50%), Corvinone (25%), Rondinella (10%), Croatina (10%) und Oseleta (5%). Die Ernte der Trauben erfolgt selbstverständlich manuell, **für den Amarone werden nur die besten Trauben geerntet.**

Nach der Lese werden die Trauben für ca. 100 Tage getrocknet. Nach dem Pressen der Trauben fermentiert der Most zunächst für ca. 2 Wochen in Edeltanktanks. Anschließend folgt der Ausbau in Eichenholzfässern von 5 und 10 Hl für 30 Monate, danach reift der Wein noch weitere 12 Monate in der Flasche.

Degustationsnotiz: In der Farbe sehr dichtes, dunkles Rubinrot, fast schwarz. Im Bouquet entfalten sich intensive, vielfältige Aromen, die an vollreife Früchte, schwarze Kirschen, Pflaumen, getrocknete Blumen, Trockenfrüchte sowie allerfeinste Gewürze und einen Hauch von süßem Tabak erinnern. Die saftigen Gerbstoffe hinterlassen am Gaumen einen Eindruck von Wärme, Kraft und Eleganz.

Der Sinneseindruck überzeugt mit einer vielschichtigen, extrem finessenreichen Aromatik, die mit viel Schmelz und Komplexität den Gaumen auf Antrieb führt und in einem langen Finale voller Kraft und Eleganz endet. (16% Vol.)

Kulinarische Empfehlung: Ein idealer Begleiter von allerlei Fleischgerichten und würzigen Speisen. Speziell Wild, Lamm, Grilladen und Schmorbraten passen perfekt, aber auch frische Pasta an kräftiger Sauce sowie gereifte Käse sind eine optimale Kombination.

VENETO

Viticoltori Ponte – Ponte di Piave

Prosecco Marca Trevigiana IGT

0,75l – 6,95 €

Aus dem Hause Viticoltori Ponte stammt unser klassischer Prosecco Marca Trevigiana aus der Provinz Treviso im Veneto. Aus 100% Glera-Trauben vinifiziert, zeigt er sich in der Farbe zitronengelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase fruchtig und frisch mit Anklängen an Äpfel und Stachelbeeren, dabei blumige Noten nach grünem Gras. Der Geschmack ist weich und samtig mit feiner Perlage, angenehm und unkompliziert bei einem moderaten Alkoholgehalt von 11% Vol.

Prosecco Marca Trevigiana ist ein klassischer Aperitif, er passt aber auch sehr gut zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und zur mediterranen Sommerküche.

Die optimale Trinktemperatur liegt bei ca. 8°-10°C.

NEW!

Treviso Prosecco Extra Dry

0,75l – 11,95 €

Wussten Sie? Der Prosecco Extra Dry aus 100% Glera-Trauben ist die eigentlich traditionelle Ausbauart, die in Venetien am bevorzugtesten getrunken wird. Prickelnd passt der Prosecco, gerne auch in Karaffen mit großem Mund dekantiert, zu einem sommerlichen Fischmenü in der Lagune von Venedig. Die dortigen Fische, Krabben, Garnelen, Muscheln und Schnecken, vielleicht in zartem Teig als „fritto misto“ ausgebacken, sind eine der köstlichsten Kombinationen, die man sich vorstellen kann. Ob im majestätischen Gran Teatro La Fenice, oder in einer kleinen Osteria am Lido als Essensbegleiter getrunken - der Prosecco Treviso extra dry macht immer eine "Bella Figura"!

Degustationsnotiz: Ein brillantes Strohgelb mit feinem Kupfertönen und zartem aber lebhaften Mousseux. Im Bouquet Wiesenblumen, reife Aprikosen, Mirabellen und Reineclauden. Am Gaumen Duftapfeltöne, Birnen, Ananas, Papaya und Mirabellen. Auch Blumen und Gräser lassen sich erahnen. Ein ganz leicht nussiges Aroma bleibt im Nachhall. (11% Vol.)

Dazu passt: als Aperitif, für besondere Gelegenheiten, einfach nur so, als Partywein, zu Fischgerichten, zu Austern, Schalen- und Krustentieren, mit Erdbeeren.

Viticoltori Ponte empfiehlt: als Begleiter zu einem leichten Sommermenü

MARKEN

Antica Casa Vinicola Garofoli - Loreto

Verdicchio Castelli di Jesi Classico "Serra del Conte" DOC 2016

0,75l – 7,95 €

Wussten Sie? Dieser Verdicchio wird in den Weinbergen des Weingutes Garofoli in den typischen Gemeinden der Anbauzone Castelli di Jesi Classico, Loreto und Ancona, angebaut. Der karge Boden von durchschnittlicher Beschaffenheit, in etwa 180 – 380 Metern Höhe über dem Meeresspiegel, bringt diese typische Art von Weißwein hervor. Die Weine werden in den ersten Oktobertagen in mehreren Durchgängen von Hand gelesen und sanft gepresst. Die Vergärung findet in temperaturkontrollierten Stahlfässern statt. Der Überlieferung gemäß führten die Mönche um das Jahr 1300 herum in der Umgebung von Jesi den rationalen Rebanbau des Verdicchios ein. Garofoli ist es gelungen, die überlieferten Anbau- und Erzeugungsmethoden von Wein auf glückliche Weise mit den Errungenschaften der modernen Technologie zu verbinden. Aus einer Selektion der meistverbreiteten und dem Verbraucher am besten bekannten Verdicchiotraube aus dem klassischen Anbauggebiet Castelli di Jesi gewonnen, präsentiert sich dieser Wein mit mittlerer Struktur fruchtig, frisch, delikater und jung zu genießen. (12% Vol.)

Degustationsnotiz: Ein heller, strohgelber Wein mit smaragdgrünen Sprenkeln lugt aus dem Glas, er duftet nach Gräsern und Wiesenblumen, Stachelbeeren und einer leichter Feuersteinnote. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, leicht und trocken. Stachelbeeren, Gräser und Blumenblüten sowie Jasmin erklären seinen Geschmack am treffendsten. Im Nachhall kann man einen leichten Bitterton von Pink Grapefruit wahrnehmen.

Dazu passt: Vorspeisen, Sommerfeste, Picknicks, Buffets, Fischgerichte, Lachsforelle, Geflügel, Salate, vegetarische leichte Sommergerichte, Eierspeisen, Kräuter-Omelett...

APULIEN

Torrevento - Corato

NEW!

PRIMARONDA Castel del Monte Rosato DOC 2016

0,75l – 8,75 €

Wussten Sie? Der Wein wird zu Füßen des berühmten Jagdschlusses Castel del Monte, das Stauferkaiser Friedrich II. von 1240 bis ca. 1250 errichten ließ, angebaut. Primaronda heißt der erste Verteidigungswall des Castels, ungefähr auch die Lage der Weinreben. Bombino Nero ist auch wieder eine dieser wunderbaren autochthonen Rebsorten, mit denen Apulien so reich gesegnet ist.

Es dürfen im landwirtschaftlichen Naturschutzgebiet Murgia keine Kunstdünger, Insektizide oder Fungizide benutzt werden, daher ist biologischer Weinanbau dort keine Option sondern Pflicht.

Degustationsnotiz: Dieser erfrischende, elegante und fruchtige Rosato aus 100% Bombino Nero ist einer der typischen Weine des Weingutes Torrevento. Die Farbe ist ein intensiv leuchtendes Rosé mit schimmernden violetten Schlieren. Im Duft versprüht er intensive fruchtige und blumige Noten nach Erdbeeren und Geranien. Der Geschmack ist lang anhaltend und lebhaft frisch. Er erinnert an Himbeeren, Walderdbeeren und Holunder. (12% Vol.)

Dazu passt: Suppen, Gemüsegerichte, vegetarische Aufläufe, Vorspeisen, gegrillter Fisch und helles Fleisch wie Geflügel und Kalb.

Torrevento empfiehlt: Quaglie arrosto, im Ofen gebratene Wachteln mit Salbei und Rosmarin

„Passione Reale“ Appassimento Puglia IGT 2015

0,75l – 8,95 €

Der „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 Edelstahltanks, danach reift der Wein zur Verfeinerung für eine kurze Zeit in Holzfässern.

Degustationsnotiz: 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 Solowein beim Plaudern mit Freunden.

Torrevento empfiehlt: Cutturidde - Lamm- oder Hammelragout mit Pecorino

Auszeichnung im Gambero Rosso 2017 „Berebene“

SIZILIEN

Donnafugata - Marsala

Anthilia Sicilia Bianco IGP 2016

0,75l – 9,20 €

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. (12,5% Vol.)

Lumera Terre Siciliana IGT Rosato 2016

0,75l – 9,20 €

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

Vor nunmehr 4 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.

Lumera 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. (12,5% Vol.)

Mandarossa - Menfi

Grillo Costadune Bianco Sicilia DOC 2016

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. (13,5% Vol.)

WEIßWEIN – KLASSIKER

AGRISOLE - TOSCANA

Mafefa Bianco Toscana IGT 2016

0,75 l – 9,95 €

Ein fruchtiger Weißwein aus der Toscana, der aus den Rebsorten Vermentino 50%, Malvasia Bianca 25% und Grechetto 25% vinifiziert wird. Die Reben wachsen in der Gemeinde San Miniato auf Böden, die reich an Meeresfossilien sind, bestehend aus Ton mit Sandablagerungen. Diese charakteristische Bodenbeschaffenheit verleiht dem Wein seine besondere Eleganz und Mineralität. Ein Weißwein von strohgelber Farbe, in der Nase intensive Noten von gelben Blumen und tropischen Früchten, am Gaumen ein angenehmes Gefühl von Frische. (13,5% Vol.)

Ein toller Sommerwein!

LUIGI PENNA & FIGLI - PIEMONT

Arneis "Bric Lurè" DOC 2016

0,75l – 9,50 €

„Bric Lurè, ein Weißwein aus 100% Arneis-Trauben aus dem Anbaugebiet der Langhe, ist von feiner Eleganz und wird von anspruchsvollen Weinliebhabern sehr geschätzt. In der Farbe zeigt er ein zartes Strohgelb, im Duft sehr blumig und fruchtig, der Nachgeschmack ist nachhaltig und weich. Dieser Wein ist ideal als Aperitif, er passt sehr gut zu Antipasti (z.B. Vitello tonnato) und zu mediterranen Fischgerichten. (13% Vol.)

RENZO SEGHEISIO - PIEMONT

Roereo Arneis DOCG 2016

0,75l – 10,95 €

Eleganter, fruchtiger Arneis (100%) aus dem Anbaugebiet des Roero. (13 % Vol.)

Angebot des Monats aus Apulien:

TAERSIA Negroamaro Bianco IGT Salento 2015

Vom Weingut Duca Carlo Guarini aus der südlichen Region Salento stammt unser Taersia, ein Weißwein, der zu 100% aus der **roten Negroamaro-Traube** gekeltert wird. Der Name bedeutet in der Sprache der Fischer des Salento „aufkommender Sturm“. Selektive Lese und eine besonders intensive und schonende Bearbeitung, bei der auf ein optimales Säure-Verhältnis geachtet wird, bilden die Grundlage für diesen erstklassigen und einzigartigen Wein. Taersia Bianco ist im Bouquet überraschend frisch und komplex. In der Farbe zeigt er sich in einem zarten Strohgelb. Im Geschmack vollmundig, rund und gut strukturiert. Die perfekte Ergänzung zu Meeresfrüchten, raffinierten Fischgerichten, Krustentieren und Salaten. (12,5% Vol.)

0,75l - 5,00 € (statt 8,50 €)