



Ihr Fachgeschäft für italienische Weine, Spezialitäten & mehr!

CorriereCulinaria 03/2021

Liebe Kundinnen und Kunden von Toscana Tours & La Piazza Culinaria.

Wir freuen uns, dass unser Geschäft weiterhin geöffnet sein darf, und wir Sie ohne Test, aber mit den üblichen Hygieneregeln bei uns empfangen dürfen!

Nachdem die beliebten Weiß- und Roséweine des sizilianischen Weinguts Donnafugata kurzzeitig ausverkauft waren, sind diese nun wieder bei uns erhältlich. Auch wieder eingetroffen sind die neuen Weinjahrgänge des Cerasuolo d'Abruzzo und des Montepulciano d'Abruzzo der Cantina Tollo aus den Abruzzen.

Neu im Sortiment aus dem Markgräfler Land -aufgrund der klimatischen Bedingungen und Vegetation auch als die „deutsche Toscana“ bezeichnet- sind je ein regionstypischer Weißwein und ein feiner Rosé vom Weingut Zotz aus Heitersheim.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen
sonnige und genussvolle Frühlingstage.

Aus der „deutschen TOSCANA“ – Weingut Zotz, Markgräfler Land

NEU!

Grau.Weiß.Gut Baden QbA 2020

(1l / 11,93 €) 0,75l – 8,95 €

Rebsorte: Grauburgunder, Weißburgunder, Gutedel - Ausbau in Edelstahl

Das Markgräfler Land liegt zwischen der Region um den Kaiserstuhl, Freiburg, dem Schwarzwald und Basel. Der Gutedel ist bei den Eidgenossen auch als Chasselas bekannt und zuständig für die feinsten helvetischen Tropfen. Die Region gilt als die wärmste Zone in Deutschland. Die Trauben werden gut ausgereift, erhalten aber durch die Fallwinde des Schwarzwaldes abends eine gute Abkühlung und können dadurch Finesse, Struktur und Eleganz ausprägen. Das Weingut Zotz ist seit über 150 Jahren in Heitersheim ansässig und wurde im Heitersheimer Malteserschloss gegründet. Seit einigen Jahren hat das Weingut nun sein Domizil am Ortsrand, umgeben von Weinstöcken. Gleich ein paar Meter weiter findet man Ausgrabungsstätten der Römer, die für die ersten Rebstöcke verantwortlich sind. Die Region ist seit dieser Zeit Weinland. Gutedel gilt überdies auch als mit älteste Kulturrebe überhaupt.

Der aus den Rebsorten Grauburgunder, Weißburgunder und Gutedel bereite Wein ist eine Hommage an das Markgräfler Land und seine feinsten Rebsorten. Während der Grauburgunder für die Struktur zuständig ist, gibt der Weißburgunder Saft, Kraft und den zarten Schmelz. Der Gutedel offeriert die Säure und besticht durch seine Frucht nach Mirabellen, Aprikosen und Pfirsich. Ein leckerer Wein mit gutem Trinkfluss und langem, weichen Abgang. (12,5% Vol.)

Er passt zu kalten und warmen Vorspeisen, Badischen Spezialitäten wie Spätzle mit Linsen, und besonders zu Fischgerichten der heimischen Flüsse und Seen wie Karpfen, Forelle, Zander und Waller. Aber auch zu Geflügel, Spargel, und zu Käse.

60/40 Rosé QbA Markgräfler Land 2020

(1l / 11,93 €) 0,75l – 8,95 €

Rebsorte: 60% Pinot noir, 40% roter Gutedel - Ausbau in Edelstahl

Der Rote Gutedel ist eine ganz besondere Rebsorte, die sich im Markgräfler Land aus der Schweiz herübergerettet hat. Einige Rebsortenkundler glauben auch, dass der Rote Gutedel älter ist als der Weiße. Möglicherweise ist er eine sogenannte Verlustmutation vom Chasselas. Er kommt auch in ganz anderen Gegenden vor wie zum Beispiel in Bordeaux, in Cahors oder auch im Elsass. Es gibt auch



genetische Verbindungen zum Teroldego aus dem Trentino und sogar zum Lagrein aus Südtirol, allerdings hat man den „Missing Link“ noch nicht gefunden. Unseren 60/40 bereichert er auf jeden Fall ganz ungemein. Und schauen Sie nur die schöne Farbe.

Die Farbe könnte man als hellrubinrot mit violetter Schimmer bezeichnen, der Duft erinnert an kleine rote Johannisbeeren, Waldfrüchte, Brom- und Himbeeren. Am Gaumen ist der Wein erstaunlich kräftig und ausdrucksvoll. Für einen Rosé hat er enorme Klasse und eignet sich daher perfekt für die ambitionierte, moderne Küche. Der Wein hat einen feinen Beerengeschmack und hallt lange nach. Erst im Finish kommen Kräuteraromen und etwas Cassis nach. (12,5% Vol.)

Ideal als Aperitif, zu Vorspeisen, Picknicks, BBQ, Wurstwaren, zu Pizza Margherita, Fritto misto, Triglie alla livornese, (Rotbarben auf Livorner Art)

Besondere Empfehlung: Edle Süßwasserfischsuppe

SIZILIEN - Donnafugata

Anthilia Sicilia Bianco DOC 2020

(1l / 14,60€) 0,75l – 10,95 €

Weißweinrarität aus hauptsächlich Cataratto und weiteren regionalen Trauben. Sie 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 Nuancen von Wiesenblumen zeichnen den Anthilia Bianco aus.

Ein ausgewogener Weißer, der perfekt zu zart geräuchertem Fisch, Krustentieren, Sardinen und Makrelen, Pasta mit Meeresfrüchten und Caesar Salad passt. (12,5% Vol.)
Optimale Serviertemperatur 9-11°



Lumera Sicilia Rosato DOC 2020

(1l / 14,60€) 0,75l – 10,95 €

Ein außerordentlicher Roséwein und der „Lieblingsrosé“ unserer Kunden. Er ist das Ergebnis der gezielten Auslese roter Trauben wie Nero d'Avola, Syrah, Nocera und Pinot Nero.

Der Lumera 2020 präsentiert sich in einem glänzenden Rosa und bietet ein umfangreiches und duftendes Bouquet mit fruchtigen Noten von Walderdbeeren und Granatapfel, die mit den blumigen Noten von Veilchen kombiniert werden.

Im Geschmack ist er frisch und schmackhaft mit einer guten Struktur und einer angenehmen Persistenz der fruchtigen Noten.

Perfekt für den Aperitif, wir empfehlen ihn in Kombination zu Meeresfrüchtesalaten und Focacce mit Gemüse und Käse. Probieren Sie ihn auch mal zu rohen Krustentieren. (12,5% Vol.)
Optimale Serviertemperatur 10-12°



Sedàra Rosso Sicilia DOC 2019

(1l / 14,60€) 0,75l – 10,95 €

Die Rebsorte Nero d'Avola, die typisch ist für Sizilien und nur dort gedeiht, zeigt ein großes Potential und ergibt Weine mit würzigem Charakter und roten Fruchtnoten. Durch die Nähe zum Meer zeigt dieser Wein eine tolle Ausgewogenheit von Stärke, Sonne und Frische. Für den Sedàra wird vorwiegend die Rebsorte Nero d'Avola mit einem kleinen Anteil regionaler Trauben vinifiziert.

Sedàra 2019 präsentiert sich mit rubinroter Farbe und violetten Reflexen und bietet ein Bouquet von roten Früchten (Kirsche und Pflaume) und Gewürzen (schwarzer Pfeffer) kombiniert mit einer leichten balsamischen Note. Am Gaumen bietet der Wein eine gute Struktur mit weichen Tanninen und angenehmer Frische. Ein angenehmer Rotwein, vielseitig und perfekt für jeden Tag.

Er harmonisiert hervorragend mit Lasagne, Hähnchen nach „Jägerart“, BBQ, angebratenem Thunfisch und salzigem Kuchen. (13% Vol.)

Optimale Serviertemperatur 16 – 18°C°



APULIEN – Torrevento

„Passione Reale“ Appassimento Puglia IGT 2019

(1l / 11,93€) 0,75l – 8,95 €

„Passione Reale“, die wahre, königliche Leidenschaft ist ein Appassimento, ein Wein dessen Trauben am Rebstock angetrocknet wurden! Der Appassimento wird aus der autochthonen Rebsorte Nero di Troia und der für Apulien typischen Traube Primitivo vinifiziert. Ausbau in Edelstahltanks, 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. Ein Wein, der nicht durch seine marmeladige und alkohollastige Schwere auffällt, sondern fruchtig, saftig voll schmeckt. Hauptcharakteristika sind Kräuter, Holunder, Brombeeren und schwarze Kirschen. (14% Vol.)

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

Auszeichnung im Gambero Rosso „Berebene“



Anno 89 Primitivo di Puglia IGT 2019

(1l / 13,27€) 0,75l – 9,95 €

Aus 100% Primitivotrauben vinifiziert. Der Ausbau erfolgt zunächst im Stahltank und anschließend im großen Holzfass. Bei einer solchen kräftigen, undurchdringlichen tiefdunkelroten Farbe wird man von dem satten Duft nicht überrascht sein. 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 am Gaumen nach, begleitet von Würzaromen wie Nelke und Vanille. Ein „sättigender“ Wein, ideal zum solo trinken aber auch für kräftige Gerichte und gereiften Käse. (14% Vol.) Trinktemperatur: 16°C.

Anspruchsvolle Bratengerichte werden von diesem Wein ebenso wie Wildbret, BBQ, sehr kräftiger Hartkäse oder Trockenfleisch begleitet. Auch vegetarische Gerichte oder Nudelgerichte mit würziger Sauce sind ideal.



ABRUZZEN – Cantina Tollo

Rocca Ventosa Cerasuolo d`Abruzzo DOP 2020

(1l / 9,27€) 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



Rocca Ventosa Montepulciano d`Abruzzo DOP 2019

(1l / 10,60 €) 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

VENETIEN - Spumante & Prosecco

Prosecco Marca Trevigiana DOC

(1l / 10,00 €) 0,75l – 7,50 €

Aus dem Hause Viticoltori Ponte kommt 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 10,5% 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.



Prosecco Spumante Treviso Extra Dry

(1l / 14,53 €) 0,75l – 10,90 €

„Extra Dry“ ist die 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“!

Aus 100% Glera-Trauben vinifiziert, zeigt er ein brillantes Strohgelb mit feinem Kupfertönen und zartem aber lebhaften Mousseux. Im Bouquet Wiesenblumen, reife Aprikosen, Mirabellen und Reineclauden. Am Gaumen Apfeltöne, Birnen, Ananas, Papaya und Mirabellen. Auch Blumen und Gräser lassen sich erahnen. Ein ganz leicht nussiges Aroma bleibt im Nachhall. (11% Vol.)

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



NEW!

Prosecco Spumante Brut Rosé Millesimato DOC

(1l / 15,33 €) 0,75l – 11,50 €

Viticoltori Ponte aus Ponte di Piave hat seinen Ursprung in der traditionellen Prosecco-Zone im Dreieck Treviso-Conegliano-Valdobbiadene, dem „Bermuda-Dreieck“ der beliebten Bollicine aus der Rebsorte Glera. Die hauseigenen Spumanti haben es mittlerweile zu einem der bedeutendsten Prosecco-Produzenten des Valdobbiadene-Conegliano Gebietes geworden.

Der Prosecco Spumante Rosé, aus 85% Glera und 15% Pinot Nero Trauben vinifiziert, stellt dabei die neueste Spezialität dar. Erst im November 2020 wurde der Prosecco Rosé vom Consortium freigegeben und wird sicherlich den Sommer 2021 für Furore sorgen.

Aus dem Glas leuchtet ein schimmerndes Hellrosa und im Duft erinnert er an wilde Himbeeren, reife Waldbeeren und an frisch gebackene Briôche. Im Geschmack, wenig, weich, trocken mit angenehmer Balance von Frucht und Säure. Erfrischend und elegant im Abgang. Die zarte Perlage lässt ihn elegant und edel wirken.

Er ist ideal als Aperitif aber auch als Weinbegleiter sommerlicher Gerichte, zur Party oder zu festlichen Empfängen. Als Essensbegleiter für Gerichte auf Basis von Fisch oder Geflügel. Zu Salzgebäck oder Frittate, frittierte Salbeiblätter. (11% Vol.)

Besondere Empfehlung: Calamari fritti (frisch frittierte Tintenfische).



Aktuelle Öffnungszeiten

Montag und Donnerstag von 14 – 17 Uhr

Dienstag und Freitag von 11 – 13 Uhr und 14 – 17 Uhr

Mittwoch von 11 – 14 Uhr

Samstag von 10 – 13 Uhr

Toscana Tours -La Piazza Culinaria- · Hüttenwerkstr. 28 · 66763 Dillingen

 06831/46676 www.lapiazzaculinaria.de