



Ihr Fachgeschäft für italienische Weine, Spezialitäten & mehr!

CorriereCulinaria 03/2023

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

Der Herbst mit seinen kühleren und regnerischen Tagen hat uns erreicht und lässt Gedanken insbesondere an wärmende Rotweine aufkommen.

In unserem aktuellen Herbstmailing präsentieren wir Ihnen Weine vom Bio-Weingut Ettore Righetti aus dem Veneto, von der Fattoria Uccelliera und Tenuta San Leonino aus der Toscana, von der Cantina Tollo aus den Abruzzen, vom Bio-Weingut Colli della Murgia und Torrevento aus Apulien, vom Weingut Librandi aus Kalabrien und vom renommierten Weingut Donnafugata aus Sizilien.

In unserem Feinkost-Sortiment finden Sie alles für die mediterrane Küche: von Antipasti, Pasta, Olivenöle, Aceto Balsamico bis zu herzhaften und süßen Gebäcken und Schokolade.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen genussvolle Herbsttage



Kulinarische Geschenkideen für Ihre Freunde, Kollegen und Geschäftspartner, dekorativ verpackt. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich von unserer Auswahl und Qualität überzeugen.

VENETIEN -Vignetti di Ettore (Negrar)



Das kleine Familienweingut „Vignetti 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 (Bio-zertifiziert). 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)

Mazàl Bianco Veronese IGT 2022 Bio  0,75l – 11,00 € (1l / 14,67 €)

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 Edelstahl tanks 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.

Mazàl Veronese Bianco ist ein idealer Aperitifwein, aber auch ein perfekter Begleiter zu mediterranen Vorspeisen, feinen Fischgerichten, weißem Fleisch und zu Frischkäse. (12,5% Vol.)



Valpolicella RIPASSO Classico Superiore DOC 2018 Bio 0,75l – 18,00 € (1l / 24,00 €)

Die Weinberge liegen 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 Edelstahl tanks, bis die 2. Gärung (Ripasso) einsetzt. Danach reift der Wein für 12 Monate in Eichenholzfässern von 5 und 25 HI 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 Vapolicella Classico DCG 2017 0,75l – 38,95 € (1l / 51,93 €)

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

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 Anhieb führt und in einem langen Finale voller Kraft und Eleganz endet. (16% Vol.)



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.

TOSCANA Fattoria Uccelliera (Fauglia)



Ein Familienbetrieb mit "Frauenpower"

Die Fattoria Uccelliera ist ein kleiner Familienbetrieb in den toscanischen Hügeln von Fauglia, ca. 20 km von Pisa und der Hafenstadt Livorno entfernt. Der Betrieb kultiviert ca. 17 ha Weinberge und 6 ha Olivenhaine unter Berücksichtigung ökologischer und traditioneller toscanischer Anbaumethoden. Die Weinfelder sind von Wäldern mit einer reichen Flora und Fauna umgeben, es wachsen dort auf ca. 160 ha Eichen, Kastanien, Pinien, Nuss- und Kirschbäume. Dies verleiht den Weinen zart-würzige Aromen.

Chianti Superiore DCG 2021 0,75l – 11,95 € (1l / 15,93 €)

Ein leckerer Rotwein der aus den typisch toscanischen Trauben **Sangiovese und Cannaiolo** vinifiziert wird. Dunkle rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Bouquet: fruchtige Töne von Kirsche und Brombeere mit einem Hauch von Veilchen. Geschmack: gute Balance zwischen Struktur und Tanninen. Typischer, vollmundiger, weicher, langer Wein mit anhaltendem Nachgeschmack.

Passt besonders gut zu edlen Wildgerichten, zu aromatischen Fleischgerichten, aber auch zu allen Pastagerichten mit kräftigem Sugo. (14,5% Vol.)

Lagerfähigkeit ca. 4-5 Jahre



Ginepraia Toscana Rosso IGT 2021 0,75l – 12,95 € (1l / 17,27 €)

Eine interessante Weinkreation unserer Winzerin Tiziana vom Weingut Fattoria Uccelliera ist der Ginepraia Toscana Rosso aus den Rebsorten **70% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon und 15% Petit Verdot**.

In der Farbe zeigt er ein tiefes Rubinrot, in der Nase intensiver Duft nach Amarenakirschen und Johannisbeeren. Leicht würzige, schokoladige Nuancen komplettieren das harmonische Gesamtbild. Im Geschmack ist er warm und weich mit süßlichen Tanninen und komplexer harmonischer Struktur. Lang anhaltender Abgang.

Er passt hervorragend zu Pastagerichten mit Fleischsauce, Schmorbraten und roten Fleisch- und Wildgerichten. (13,5% Vol.)

Lagerfähigkeit bis zu 10 Jahren.



TOSCANA Tenuta S. Leonino – Montepulciano (TOSCANA)

San Leonino - Governo all'uso Toscano IGT 2019 0,75l – 12,95 € (1l / 17,27€)

Die Governomethode ist fast so lange bekannt wie der Chianti selbst. Die Hochphase war im 19. und Anfang des 20. Jahrhundert. In den fertigen Wein in Zementfässern aus **Sangiovese-Trauben** gekeltert, werden **Trauben** gegeben, **die 1 Monat getrocknet wurden**. Die an den Traubenschalen haftenden wilden Hefen starten eine zweite, spontane Vergärung, die in französischen Holzfässern stattfindet. Diese zweite Phase gibt dem Wein einen zusätzlichen Kick und macht ihn geschmeidiger, voller und samtiger.

Im Glas zeigt sich ein dunkelrubinroter Wein mit leicht violetten Sprenkeln. Er duftet intensiv nach Weichselkirschen, Veilchen und Holunder. Am Gaumen präsentiert sich der Wein weich und harmonisch, lässt die Zunge mit vielen leckeren Beerenaromen spielen und der Nachgeschmack hält lange an und verbindet leichte Vanilletöne mit Pflaumen- und Schokoladennoten. Ideal für die tägliche Tafel, passt der Governo sehr gut zu Wurstwaren wie Salami, Schinken, Wildschweinschinken und -salami, BBQ, Steaks, zu Fleischgerichten und würziger Pasta mit Ragout, er schmeckt aber auch „solo“ mit Freunden. (14% Vol.)

Tenuta San Leonino empfiehlt: rosa gebratene Lammkotelets mit Rosmarinkartoffeln.



ABRUZZEN Cantina Tollo (Chieti)

NEW! "MO" Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC 2018 0,75l – 12,95 € (1l / 17,27€)
Rebsorte: 100% Montepulciano d'Abruzzo

"Mo" nennt der Weinbauer aus den Abruzzen liebevoll einen Wein aus der heimischen Rebsorte Montepulciano. Der Ausbau erfolgt in großen Holzfässern.

Dunkle, rubinrote Farbe begleitet von einem verführerischen Duft nach Kirschen und Gewürzen lassen den Wein schon vor dem ersten Schluck opulent und reich erscheinen. Holunder, Brombeeren, Weichsel und Cassis sind sehr präsent, der feine Holzton in Hintergrund ist fast zu überschmecken, vielmehr ist er ein Gewürz, das nicht vorschmeckt, sondern das Gesamtbild nur interessanter erscheinen lässt.

Ein perfekter Begleiter für die anspruchsvolle Tafel. Schmorgerichte aller Art, gegrillte oder gebratene Fleisch- und Wildgerichte. Seine besondere Stärke sind auch vegetarische oder orientalische Gerichte, welche mit exotischen Gewürzen wie Koriander, Kardamom, Chili, Fenchelsaat, Kreuzkümmel etc. nicht sparen. (13,5% Vol.) Optimale Trinktemperatur: 16°C

Cantina Tollo empfiehlt: Raviolo mit Wildschweinfüllung

3 Gläser im Gambero Rosso!



APULIEN Torrevento (Corato)



Das Weingut Torrevento hat seinen 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 wurde 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.

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 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.

„Passione Reale“ Appassimento Puglia IGT 2021 0,75l – 9,95 € (1l / 13,27 €)

„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 2022

0,75l – 10,95 € (1l / 14,60 €)

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



APULIEN - Colli della Murgia (Gravina in Puglia)

MAZZARO Rosso Puglia IGT 2018 BIO

0,75l – 14,95 € (1l / 19,93 €)

Mazzaro wird aus den Rebsorten **Aglianico und Cabernet Sauvignon** vinifiziert. Nach der Traubenlese von Hand erfolgt die Fermentation für ca. 2 Wochen bei Temperaturkontrolle. Anschließend reift der Wein für 18 Monate in großen Eichenholzfässern und danach noch 24 Monate in der Flasche.

In der Farbe zeigt er ein klares Granatro, er ist intensiv und sehr komplex. In der Nase fruchtige Noten von sehr reifen roten Früchten, Kirschen in Alkohol und schwarzen Kirschen; lebendige, pflanzentypische Düfte und sanfte florale Noten. Würzige Noten von Pfeffer, Leder und Tabak, die an Röstnoten erinnern.

Im Mund ist er trocken, warm und weich, aber auch frisch und würzig und mit einem lebendigen, aber abgerundeten Tannin durch die Reifung im Holz. Mazzaro ist ein Wein von großer Struktur, ausgewogen, intensiv und lang anhaltend. (14% Vol.)

Er passt sehr gut zu feinen Schmorgerichten aber auch zu würzigen Käsesorten wie z.B. zu Caciocavallo.



KALABRIEN Librandi (Ciro)

Cirò Bianco DOC 2022

0,75l – 8,95 € (1l / 11,93 €)

Der Cirò Bianco von Librandi wird aus der Rebsorte **Grecco Bianco** vinifiziert. Nach dem sanften Pressen der Trauben wird der Wein unter ständiger Temperaturkontrolle für kurze Zeit in Edelstahltanks verfeinert, bevor er in Flaschen abgefüllt auf den Markt kommt.

In der Farbe präsentiert sich in zartem und brillantem Strohgelb. In der Nase anhaltend frisch mit feinen fruchtigen Nuancen, untermalt von blumigen Akzenten. Am Gaumen erfrischend, leicht und unkompliziert, mit schönen fruchtigen Komponenten. Auch der Abgang lebt von der duftigen Frucht, kombiniert mit einer mineralischen Note. Ein schöner Weißwein für alle Tage, aber auch für anspruchsvolle Gaumen.

Er ist optimal als Aperitif, harmoniert gut mit Fisch- und Gemüsegerichten, mit Fischsuppen, gebratenen oder in Sauce angerichteten Krustentieren. Besonders als Begleitung zu gegrilltem Fisch, vor allem zu Schwertfisch geeignet. (12,5% Vol.) Serviertemperatur: 8 – 10°C



Cirò Rosato DOC 2022

0,75l – 8,95 € (1l / 11,93 €)

„Das Schöne beim Trinken von Wein ist der Geschmack der Sonne, die in einer Flasche eingeschlossen ist“. Dies sind die Worte des Malers der Romantik, John Mortimer und so denkt auch die Familie Librandi. Die strahlende Sonne Kalabriens in einer Flasche einzuschließen, war eine schwierige Herausforderung. Das Ergebnis ist ein Wein, der die ganze Atmosphäre des Südens enthält. Der Cirò Rosato behält den intensiven Duft der Traube Gaglioppo so, als ob sie gerade aus der Sonne kommen würde und entfaltet sich im Mund zu einer Suggestion von mediterranen Aromen.“ (Quelle: Ges Sorrentino)

Gaglioppo gilt eher als leichte Rebsorte und ist deshalb für einen Rosato bestens geeignet. Bei Librandi sorgt man durch schonende Verarbeitung dafür, dass die Frucht Bestmöglichst zur Geltung kommt –fertig ist der perfekte Sommerwein!

Aus 100% Gaglioppo-Trauben, präsentiert er sich leuchtend korallfarben mit zarten Violett nuances, in der Nase frische Fruchtnoten, vor allem Erdbeere und Himbeere, aber auch blumige Anklänge von Rosen- und Akazienblüten. Am Gaumen sehr fruchtbetont, dabei angenehm frisch mit feiner Säurestruktur und feinen, samtweichen Tanninen. Er harmoniert hervorragend mit Wurstwaren und kalten Vorspeisen, mediterranen Gemüsegerichten und zu geschmortem oder gegrilltem Fleisch. (13% Vol.)



NEW!

CALAONDA Calabria Rosso IGT 2022 0,75l – 11,95 € (1l / 15,93 €)

Rebsorte: 50% Magliocco und 50% Merlot

Magliocco ist eine der 550 autochthonen Rebsorten Italiens, die hier in Kalabrien hervorragend interpretiert wird. Nach dem Pressen der Trauben erfolgt die Fermentation über 7 Tage in Edelstahltanks, danach reift der Wein noch 6 Monate in der Flasche, bevor er das Weingut verlässt.

Im Glas leuchtet eine funkelnde brillante Farbe, in der Nase ein frisches, volles und fruchtiges Bouquet, das an Kirschen, Pfefferschoten und Veilchen erinnert. Nimmt man dann den ersten Schluck, umschmeichelt die Zunge ein wahrer Potpourri von Kirschen, Brom- und Heidelbeeren, auch eine samtige und volle Struktur zeichnen diesen Wein für die ganze Tafel und jede Gelegenheit aus.



Der Wein passt sehr gut zu Vorspeisen auf Fleischbasis, Nudelgerichten und Pizza, er eignet sich aber auch als Wein für die gesellige Runde. (13,5% Vol.)

Optimale Trinktemperatur: 16°C.

Librandi empfiehlt: Spaghetti alla `Nduja

3 Gläser im Gambero Rosso!

SIZILIEN Donnafugata (Marsala)

Donnafugata wurde in Sizilien von der Familie Rallo gegründet, die bereits auf über 150 Jahre Erfahrung mit Qualitätsweinen zurückblicken kann und die stets von den außerordentlichen Möglichkeiten ihres Landes überzeugt war. Beständigkeit und eine intuitive Gabe, zeichnen den Gründer von Donnafugata, Giacomo Rallo, aus und machen ihn so erfolgreich.

Exzellente Hanglagen, reichlich Sonnenlicht und hohe Temperaturen, günstige Höhenlagen und Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht machten Sizilien zur erfolgreichen Weinregion. In den letzten

Jahren investierten zahlreiche Kellereien auf der Insel in neue Kellertechniken. So auch die Familie Rallo. Der antike Familienkeller aus dem Jahre 1851 in Marsala wurde sorgfältig restauriert und mit modernster Technologie ausgerüstet. Erfindungsgabe, Wissen, tief verankerte Wurzeln. Donnafugata besitzt Kopf und Herz, lebt von Ideen und Emotionen.



Anthilia Sicilia Bianco DOC 2022 (1l / 15,93 €) 0,75l – 11,95 €

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 2022 (1l / 15,93 €) 0,75l – 11,95 €

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**.

Er 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°



SurSur Grillo Sicilia DOC 2022 (1l / 18,60 €) 0,75l – 13,95 €

SurSur (auf Arabisch: Grille) ist ein faszinierender Weißwein, der zu 100% aus der autochthonen weißen **Rebsorte Grillo** besteht. Die meeresnahen Weinberge liegen im hügeligen Hinterland zwischen Marsala und Salemi (Westsizilien) und verleihen dem Wein neben seiner schönen Frucht auch leicht mineralische Anklänge.

In der Farbe brillantes Strohgelb, im Bouquet knackig fruchtige Nase mit Noten von weißem Pfirsich, Grapefruit und einem Hauch Kräuter. Am Gaumen reich und sauber mit perfekt integrierten Aromen und einer zarten Weichheit. SurSur ist ein toller Frühlingswein, der perfekt zu Meeresfrüchten, mediterranen Vorspeisen, vegetarischen Gerichten und gebratenem oder gegrilltem Fisch passt, aber auch solo genossen viel Freude bereitet. (13% Vol.)



Sedàra Rosso Sicilia DOC 2020 (1l / 15,93 €) 0,75l – 11,95 €

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, Hühnchen nach „Jägerart“, BBQ, angebratenem Thunfisch und salzigem Kuchen. (13% Vol.) Optimale Serviertemperatur 16 - 18°C°



NEU!

Grappa Ben Ryé (1l / 79,00 €) 0,5l – 39,50 €
Rebsorte: 100% Zibbibo aus Pantelleria

Diese Grappa wird von einem der besten Süßweine der Welt gewonnen. Der Sohn des Windes (Ben Ryé auf Arabisch) lässt ahnen, dass es sich um einen besonderen Wein handelt, der auf der Insel Pantelleria aus der autochthonen Rebsorte Zibbibo (Arabisch für Rosine) angebaut wird. Die Trauben werden unter der Sonne und im Wind der Mittelmeerinsel getrocknet. Die so konzentrierten Weinbeeren haben eine solche Kraft und Komplexität, dass ein außergewöhnliches Produkt entsteht. Die Grappa, die aus diesen rosinierten Trauben entsteht, darf diesem Symbol der Sizilianischen Winzerkunst natürlich um Nichts nachstehen. Dafür wird mit Paolo Marolo aus Canale d'Alba einer der besten Brennmeister des Piemonts beauftragt, da Donnafugata selbst keine Distillerie betreibt.

Feinster Tresterbrand mit goldenen Reflexen, die typischen Zitrusnoten charakterisieren diesen Brand, in dem tausend Aromen von frischem und kandiertem Obst (Orangeat, Zitronat, Pfirsich, Aprikose, exotische Früchte) zum Ausdruck kommen. Im sehr langen Nachhall Gewürzaromen und eine delikate Vanillenote, die vom Holzfasslager kommt.

Perfekt zum Abschluss eines Essens, in Kombination zu Obst und Trockengebäck, zu gereiften und pikanten Käsesorten, zu einer guten Zigarre, zu Schokolade, zum Espresso. (42% Vol.)

Donnafugata empfiehlt: feine Mandelplätzchen mit Schokoladenüberzug und kandierte Orangen



OLIVENÖL + FEINKOST

Olio Colle/Andreini Nilo - Colle di Compito/TOSCANA

Mit Nilo Andreini von Olio Colle haben wir vor vielen Jahren einen kleinen Olivenölproduzenten, gelegen in den sanften Hügeln zwischen Pisa und Lucca, ins Sortiment genommen, dessen Olivenöle unseren Erwartungen hinsichtlich Qualität und Preis mehr als erfüllt, der sich ausschließlich der Produktion von hochwertigem Olivenöl der Kategorie „extra vergine“ widmet. Olivenöl dieser Kategorie muss kalt gepresst sein und darf einen Säuregehalt von max. 0,8% haben.

BIO-Eclisse Olivenöl extra vergine **1l – 23,95 €**

Das Olivenöl extra vergine „Bio-Eclisse“ von Olio Colle stammt direkt aus dem ökologischen Landbau. Es ist in der Tat ein absolut natürliches natives Olivenöl mit einem leicht intensiven Aroma mit Noten von unreifen Früchten. Die Farbe ist gelbgrün mit goldenen Reflexen. Seine Neutralität und seine niedrige Säure machen es sehr leicht verdaulich.

Ein komplexes und harmonisches, kalt extrahiertes Olivenöl, das sich hervorragend für Gerichte mit mittlerer bis hoher Struktur eignet, wie z.B. Krustentiere, Venusmuscheln, Carpaccio aus Fleisch und Fisch, gekochtes und rohes Gemüse, Bauernsuppen, rohe Meeresfrüchte und auf allen Rezepten der Mittelmeerdiät.

Frische ohne Kompromisse: Das Olivenöl wird erst kurz vor dem Versand abgefüllt, um die Frische, den Duft und den Geschmack des Produkts selbst nicht zu beeinträchtigen.



„ECLISSE“ Olivenöl extra vergine **1l – 21,95 €**

Seit vielen Jahren ein Klassiker in unserem Sortiment und Liebling unserer Kunden ist dieses hochwertige Olivenöl mit seinem niedrigen Säuregehalt von nur 0,23% deutlich besser als die Norm. Die Farbe ist grünlich-gelb mit goldenen Reflexen, im Geschmack ist es mild, fruchtig und delikates. Es ist bestens geeignet für Salatsaucen, für Pesto, Rinder- oder Lachscarpaccio oder frischen Fisch.

Auch im Sortiment: das beliebte Olivenöl „extra vergine“ in kleinen Konfektionen

„Birillino“ Olivenöl extra vergine (1l – 35,80 €) 0,25l – 8,95 €

„Birillino“ Olivenöl extra vergine (1l – 27,90 €) 0,50l – 13,95 €



Zazzeri Commerciale – Pienza/Toscana

Mix per Aglio, Olio, Peperoncino (1Kg/70,00 €) 50g – 3,50 €

Pikante Gewürzmischung aus Knoblauch, Peperoncino und Petersilie.

Zur Zubereitung der bekannten „Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino“ die Gewürzmischung einfach in leicht erhitztem Olivenöl anrühren, die fertig gegarten Nudeln dazugeben und gut untermischen. In Italien serviert man diese pikante Pasta gerne nach einer durchfeierten Nacht!

Eignet sich auch hervorragend zum Würzen von Tomatensaucen, auf der Pizza oder über gegrilltem Fleisch oder Fisch.

