



Ihr Fachgeschäft für italienische
Weine, Spezialitäten & mehr!

CorriereCulinaria 04/2020

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

.... Wenn wir schon nicht nach Italien kommen

- kommt Italien einfach zu uns!



Gerade in Zeiten, in denen wir nicht einfach mal so nach Italien reisen können, um dann mit Wein, Olivenöl, Schinken und Käse im Gepäck wieder nachhause zu fahren, sehnt man sich umso mehr nach echten, authentischen italienischen Genüssen.

Gemeinsam mit unseren Freunden in Apulien und in der Toscana haben wir daher aus unserem Netz von kleinen, familiären Betrieben und Produzenten eine Auswahl handwerklich und traditionell hergestellter, hochwertiger Spezialitäten zusammengestellt, die wir Ihnen in den nächsten Wochen – **auch als Weihnachtspresente** – anbieten wollen.

Insbesondere Wurst- und Käse – die wir Ihnen zunächst als „Testauswahl“ anbieten wollen-, Olivenöle, Pasta und Saucen bieten die Grundlage für ein italienisches Festessen, begleitet von unseren hochwertigen Weinen aus verschiedenen italienischen Regionen.

Kommen Sie einfach –am besten nach Voranmeldung- bei uns im Laden vorbei oder bestellen Sie Ihre Wunschprodukte vorab **telefonisch oder per Email** und holen diese dann einfach bei uns ab. Gerne Versenden wir Ihre Bestellung auch per DHL-Paket.

Bei einer Bestellung ab 75 € liefern wir gegen Vorkasse im Umkreis von 25 Km von unserem Laden kostenfrei zu Ihnen nach Hause.

Nachfolgend ein paar „Appetithappen“ aus Bella Italia.

A presto e buon appetito!

Aus der Toscana und Apulien:
 Luftgetrockneter Schinken,
 Bauernsalami, Fenchelsalami,
 Salami mit Trüffel oder
 Pistazien, Lardo di Gombitelli,
 Crema di Lardo, Capocollo und
 Pecorino ...



Neue Produkte aus Apulien

- Olivenöl "extra vergine" Peranzana / Frantoio de Carlo** (1l/31,90€) 0,5l – 15,95 €
 prämiert: unter den 250 besten Olivenölen der Welt
- Salsa pomodoro giallo** (1Kg/15,80€) 250g – 3,95 €
 außergewöhnlich: Passata aus gelben Tomaten als Basis für feine Saucen
- Sugo Pomodoro, tonno e capperi** (1Kg/15,80€) 250g – 5,95 €
 Sauce aus Tomaten, Thunfisch und Kapern
- Pomodori ciliegini secchi** – sonnengereifte, getrocknete Kirschtomaten in Olivenöl (1KG/30,22€) 230g – 6,95 €
- Paté di Pomodori secchi** – Aufstrich aus getrockneten Tomaten in Olivenöl (1Kg/30,22€) 230g – 6,95 €
- Pasta von Del Duca in den Ausformungen Torchietti oder Orecchiette** (1Kg/9,50€) 500g – 4,75 €
 aus der antiken Getreidesorte "Senatore Cappelli"

Fattoria Lucchesi / Montecarlo Lucca (demnächst bei uns erhältlich)

- Olio extra vergine di oliva 100% Italiano** - hochwertiges Olivenöl in der 1l-Flasche 1l – 19,95 €
- Olio extra vergine di oliva al tarfufo** – bestes Olivenöl mit Trüffelaroma (1l/75,00€) 100ml – 7,50 €
- Olio extra vergine di oliva al fungo procini** – bestes Olivenöl mit Steinpilzaroma (1l/75,00€) 100ml – 7,50 €

Il Pastaio di Gragnano / Kampanien

Aus dem Städtchen Gragnano in der süditalienischen Region Kampanien, am Fuße des Monte Latteri, nicht weit von der quirligen Metropole Neapel entfernt, kommt von „Afeltra“ eine der besten Pasta aus Hartweizengrieß, die Italien zu bieten hat. Erleben auch Sie eine ganz besondere Pasta. **Von SLOW FOOD empfohlen!**

- Casarecce** (1Kg/8,80€) 500g – 4,40 €
 Casarecce passen wegen Ihrer gedrehten Form besonders gut zu Fleischsaucen, z.B. zu einem würzigen Sugo aus Salsiccia und Tomaten. (Kochzeit ca. 9/11 Minuten)
- Conchiglioni rigate** (1Kg/9,00€) 500g – 4,50 €
 Die großen Muschelnudeln "Conchiglioni rigati" eignen sich insbesondere zum Füllen und auch zum Überbacken.
- Ziti corti rigati** (1Kg/8,80€) 500g – 4,40 €
 Die kurze Röhrenform Ziti corti rigati passt besonders gut zu dicken Tomaten-saucen oder cremigen Saucen mit Gemüse, Fleisch oder Pilzen. (Kochzeit ca. 13/ 15 Minuten)

Spaghetti

(1Kg/8,80€) 500g – 4,40 €

Spaghetti, die klassischste aller Pastaformen, passt zu Saucen wie: Sugo alla puttanesca, all`arrabbiata, al pesto, alle vongole... (Kochzeit ca. 8/10 Minuten)

Pasta Morelli / Toscana

Die Antike Nudelmanufaktur Morelli wurde 1860 gegründet und ist ein Familienbetrieb. Nach fünf Generationen sind es heute die Geschwister Lucia, Antonio und Marco Morelli, die die Familientradition weiterführen. Die Nudel-Spezialitäten von Morelli werden in antiken, handwerklichen Techniken ohne die Verwendung von Konservierungs- und Farbstoffen hergestellt. Das Ergebnis sind gesunde und hochwertige Nudeln, reich an Geschmack und mit fester Konsistenz.

Ein Geheimnis der Pasta von Morelli liegt in einer Zutat, die in den üblichen Nudeln nicht vorkommt. Es handelt sich um den **Weizenkeim**, das Herz des Kornes. Er ist reich an Vitamin E, Vitamin D und pflanzlichen Proteinen.

Feine, aromatisierte Pastavariationen in den Sorten:

Linguine Aglio & Basilico (Knoblauch & Basilikum) – *lecker mit grünem Gemüse oder Pesto* (1Kg/17,20€) 250g – 4,30 €

Linguine Limone & Pepe (Zitrone & Pfeffer) – *zu Fisch oder mit leichter Sahneseauce* (1Kg/17,20€) 250g – 4,30 €

Linguine Peperoncino (Pfefferschoten-pikant) – *zur Tomatensauce mit Auberginen* (1Kg/17,20€) 250g – 4,30 €

Tagliatelle Funghi porcini (mit Steinpilzen) - *mit frischen Steinpilzen oder Champignons* (1Kg/18,00€) 250g – 4,50 €

Linguine al Tartufo (feine Bandnudeln mit Trüffel) – *mit frischem Trüffel oder mit Steinpilzen* (1Kg/18,00€) 250g – 4,50 €

Sughi

SoloSole / Sizilien

Sugo alla Puttanesca

(1Kg/17,14€) 280g – 4,80 €

Aromatische Sauce aus sonnengereiften Tomatenstückchen, grünen und schwarzen Oliven, Kapern aus Pantelleria, Sardellen, Olivenöl „extra vergine“ und Basilikum, pikant abgeschmeckt mit Peperoncino, Knoblauch, Salz und Zucker. Klassische Sauce zu Spaghetti.

Sugo alla Norma

(1Kg/17,14€) 280g – 4,80 €

Feiner Sugo mit ital. Tomaten, Auberginen, Basilikum und Olivenöl „extra vergine“, Knoblauch, Meersalz und Zucker. Mit Pasta „al dente“ servieren und nach Geschmack mit frisch geriebenem Ricotta salata oder Pecorino bestreuen.

Sugo Montanaro

(1Kg/17,14€) 280g – 4,80 €

Spezialität aus sonnengereiften Tomatenstückchen, Zwiebeln, getrockneten Steinpilzen, Rotwein „Nero d`Avola“ und Olivenöl „extra vergine“, fein abgeschmeckt mit Muskatnuss, Salz und Zucker. Dieser herzhafte Sugo passt besonders gut zu kurzen Nudeln wie Penne rigate oder Strozzapreti. Auch lecker zu unseren Steinpilz-Bandnudeln.

Sugo del Sultano

(1Kg/17,14€) 280g – 4,80 €

Spezialität aus ital. Tomaten, Sultaninen, Pinienkernen, Sardellen, Olivenöl extra und Meersalz. Würziger Sugo zu vielen Pastaformaten.

Aceto Balsamico di Modena

Manicardi / Modena

Aceto Balsamico di Modena

(1l/47,80€) 0,25l – 11,95 €

Das Aroma dieses Balsamicos ist auf seine Lagerung in unterschiedlichen Holzfässern wie Kirsche, Kastanie, Maulbeere und Wachholder zurückzuführen, wobei Kirschfässer überwiegen. So verfeinert das Holz mit der Zeit das Produkt.

Dieser Balsamessig passt sehr gut zu rohem und gekochtem Gemüse, Omeletts sowie gebratenem oder gekochtem Fleisch, hier insbesondere zu Hähnchen oder Pute.

Santa Chiara/ Modena

Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

(1l/38,00€) 0,25l – 9,50 €

Gereifter Balsamessig (ca. 3 Jahre). Dieser Aceto Balsamico di Modena wird nach einem Jahrhunderte alten Rezept hergestellt. Er reift viele Jahre in speziellen Holzfässern und bekommt dadurch seinen typisch süß-sauren Geschmack.

LaSelva Bio

Aceto Balsamico di Modena BIO "Luigi"

(1l/38,00€) 0,25l – 9,50 €

Dieses Produkt wird nach alter Tradition in Modena hergestellt, enthält 70% gekochten Traubenmost und schmeckt besonders vollmundig und fruchtig. Dieser leckere Balsamico eignet sich: Für Rohkostsalate, Fleisch- und Fischgerichte, Käse,

Gewürze + mediterrane Kochzutaten

Frantoio di Sant`Agata / Ligurien

Sale Marino Speziato „Millesapori“ - Meersalz (grob)mit Kräutern

(1Kg/44,44€) 0,90g – 4,00 €

Meersalz mit Rosmarin, Salbei, Thymian, Majoran, Lorbeer, Petersilie, Liebstöckel, Brennessel und Zwiebellauch. Dieses würzige Salz eignet sich hervorragend zum Würzen von Fleisch, Geflügel oder auch Fisch und Gemüse vom Grill.

Die feine Senfmühle

Feigen-Senfsauce

(1l/60,00€) 100ml – 6,00 €

Unsere Feigensenfsauce im dekorativen Mini-Weckglas aus kandierten Feigen, Traubenmost, Senf, Brantweinessig und Glukosesirup mit seinem süß-scharfen Geschmack passt hervorragend zu allen Käsesorten und zu kaltem Bratenaufschnitt oder pur auf frischem Weißbrot...

Marmellata di arancia rossa di Sicilia IGP Bio

(1Kg/ 16,25€) 240g – 3,90 €

FIOR SICILIA - Blut-Orangenmarmelade. Salvatore Mammana führt diesen Betrieb mit dem Anspruch, nur die biologisch angebauten Zitrusfrüchte Siziliens zu köstlichen Marmeladen zu verarbeiten.

Zutaten: Rohrohrzucker*, Blutorange fruchtfleisch*, Blutorange schale*, Geliermittel: Fruchtpektin, Säuerungsmittel: Citronensäure.

*Aus biologischer Erzeugung. Hergestellt aus 45 g Früchten je 100 g, Gesamtzuckergehalt 60 g je 100 g. Ohne Konservierungsstoffe

Süße und herzhaftes Gebäck

Loison Pasticceri dal 1938 / Venetien

Mini-Panettone classico in dekorativer Verpackung

(1Kg/35,00€) 100g – 3,50 €

Panettone (mailändisch panetùn) ist eine norditalienische Kuchenspezialität aus Hefeteig mit kandierten Früchten oder Nüssen. Panettone wird in ganz Italien traditionell in der Weihnachtszeit verzehrt, dazu gibt es heiße, süße Getränke, Cappuccino oder süßen Wein wie z.B. Spumante dolce oder Moscato.

LaSelva Bio / Toscana

Cantuccini alle Mandorle BIO

(1Kg/28,33€) 150g – 4,25 €

Feines Mandelgebäck mit ganzen Mandeln - zusammen mit dem berühmten Dessertwein „Vin Santo“ DER Dessertklassiker aus der Toscana!

Casa Vecchio Mulino / Piemont

Grissini rustici mit Meersalz

(1Kg/17,40€) 250g – 4,35 €

Grissini "Rustici" aus dem Piemont, mit Meersalz fein abgeschmeckt, werden in Italien gerne zu Antipasti serviert. Sie eignen sich auch hervorragend als Knabbergebäck zum Wein, zum Dípípen mit Salsa oder Crema, oder einfach pur genießen...

WEINE

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.



Anno 89 Verdeca Bianca IGT 2019

(1l / 11,93€) 0,75l – 8,95 €

Die Weißweinsorte Verdeca ist eine autochthone Sorte Süditaliens und wird vorwiegend in der Region Apulien angebaut. Die Trauben wachsen in den Hügeln nördlich von Bari in einer Höhe von ca. 350-400 Meter auf kalk- und lehmhaltigen Böden. Ausbau bei ständiger Temperaturkontrolle 4 Monate in Edelstahltanks. Anschließend wird der Wein in Flaschen abgefüllt.

In der Farbe zeigt er ein helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Feiner und delikater Duft, am Gaumen ist er frisch und leicht fruchtig mit schönen Mandeltönen im Abgang. Ein schöner Aperitifwein, er begleitet aber auch feine Fischgerichte, gedünstet oder vom Grill, und auch Meeresfrüchte aller Art. (12% Vol.)



„Passione Reale“ Appassimento Puglia IGT 2018

(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 2018

(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.



Castel del Monte Rosso Vigna Pedale Riserva DOCG 2015

(1l / 17,20€) 0,75l – 12,90 €

Vigna Pedale aus der süditalienischen Region Apulien wird zu 100% aus der Rebsorte Nero di Troia vinifiziert. Es handelt sich hier um eine besondere Einzellage unweit der Stauferburg „Castel del Monte“ und es ist wohl die beste, noch existierende Lage mit Nero di Troia, einer alten Rebsorte, die vor 3.000 Jahren von den alten Griechen mit nach Apulien gebracht wurde. Schon seit Jahren ein Geheimtipp, ist der Jahrgang 2015 sensationell gut gelungen!

In der Nase reicher Duft nach reifen, fleischigen schwarzen Johannisbeeren, unterlegt mit Rosmarin und Lakritz. Am Gaumen eine herrlich saftige Frucht, die spielerisch die verschiedenen Aromen abwechselnd nach vorne schiebt. Ein kraftvoller Wein, der den ganzen Abend frisch und saftig bleibt und ohne Tannin auskommt. (13,5% Vol.)

3 Gläser im Gambero Rosso 2019!

TOSCANA – Tenuta San Leonino / Montepulciano



San Leonino - Governo all'uso Toscano IGT 2019

(1l / 15,93€) 0,75l – 11,95 €

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 Sangiovesetrauben 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. Der etwas stagnierende Absatz des Chianti Classico hat die Winzer dazu bewegt, sich innovative Vermarktungsmodelle auszudenken, schön, dass sich San Leonino dabei zur Rückbesinnung auf die Tradition entschlossen hat. Der neue Chefönologe Andrea Lamberti ist ein wahrer Segen für das Weingut. Seine moderne, die Tradition aber respektierende Denkweise ist wegweisend.

Im Glas zeigt sich ein dunkelrubinroter Wein mit leicht violetten Sprenkeln. Im Duft 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 außergewöhnlich gut zu Wurstwaren wie Salami, Schinken, Wildschweinschinken und -salami, BBQ, Steaks, Fleischgerichten und würziger Pasta mit Ragout, aber auch Solo mit Freunden die sich auch für einen leckeren und saftigen Wein interessieren. (14% Vol.)

Tenuta San Leonino empfiehlt: rosa gebratene Lammkotelets mit Rosmarinkartoffeln.

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 IGP 2019

(1l / 14,60€) 0,75l – 10,95 €

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.)



Sedàra Sicilia Rosso IGT 2016

(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. In der Farbe Rubinrot mit lebhaften granatroten Reflexen. Akzente von Tabak, Gewürzen und mineralische Noten. Rote Früchte wie Brombeeren und Weichselkirschen prägen das Geschmacksbild am Gaumen.

Hervorragend zu kräftigen Pastagerichten mit Tomatensaucen, zur Pizza, zu überbackenen Gerichten, zu rotem Fleisch aber auch zu kurz gegrilltem Thunfisch! (13% Vol.) Optimale Trinktemperatur: 16°C

Angebot des Monats aus Venetien:

Vignetti di Ettore (Negrar)

Valpolicella Classico Bio DOC 2018

Traditionell wird Valpolicella Classico aus den Sorten Corvina (35%), Corvinone (30%), Rondinella (25%), Molinara (5%) und Dindarella (5%) vinifiziert. Die 10-15 Jahre alten Rebstöcke wachsen auf kalkreichen Böden, die den biologisch angebauten Trauben eine reiche Textur mitgeben. Manuelle Lese der Trauben von Ende September bis Anfang Oktober.

Intensives Rubinrot mit violetten Nuancen. Er ist elegant, frisches Aroma mit intensiven Noten nach Kirschen, roten Johannisbeeren und roten Früchten. Am Gaumen frisch und trocken, ausgewogene und frische Säure. 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 wärmeren Temperaturen ein guter Essensbegleiter.



8,50 € (statt 9,95 €)

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

☎ 06831/46676 www.lapiazzaculinaria.de