



Cabernet



REBSORTEN

Cabernet



ALKOHOLGEHALT

11,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Nach der Kelterung und Abbeerung, gelangt der Most in horizontale Gärungstanks, für eine delikate Maischung der Schalen. Nachdem die Gärung vollendet ist, wird der Wein in Eichenfässern (von je 60 hl) umgefüllt, in denen er reift und sich verfeinert.

FARBE

Leuchtend Rubinrot.

BOUQUET

Intensives und charakteristisches Bouquet, mit angenehmen Noten reifer roter Früchte und einer leichten Würze.

GESCHMACK

Von besonderer Harmonie, verbunden mit einem angenehmen und nachhaltigen, vollem Geschmack.

SERVIERTEMPERATUR

Zu 16° - 18° C.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dies ist ein vielseitiger Cabernet. Er kann als vollmundiger Wein zu einem gesamten Essen empfohlen werden, insbesondere wenn das Menü schmackhafte Speisen präsentiert, wie zum Beispiel Nudelgerichte, Wurstwaren, Polenta, Käse und gegrilltes Fleisch.



Chianti



KLASSIFIZIERUNG
DOCG



PRODUKTIONSGBIET
Chianti, Toskana.



REBSORTEN
Sangiovese



ALKOHOLGEHALT
12,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die bei optimaler Reife geernteten Trauben werden schonend gemahlen; die Maische wird acht bis zehn Tage zur Extraktion der Tannine und der Farbe auf den Schalen vergoren, danach erfolgt die schonende Pressung.

FARBE

Intensives Rubinrot.

DUFT

Fein, mit Noten von Kirschen, Waldbeeren und Veilchen.

GESCHMACK

Trocken, körperreich, frisch, angenehme Tanninbalance.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 16° – 18° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Passt sehr gut zu Wurst- und Schinkenspezialitäten, würzigen Gerichten und traditionellen Suppen wie "ribollita", zu gegrilltem Fleisch und Käse mittlerer Reife.



Insolia



KLASSIFIZIERUNG
Terre Siciliane IGT



PRODUKTIONSGBIET
Sizilien



REBSORTE
Insolia



ALKOHOLGEHALT
12,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden abgebeert und sanft gekeltert. Der klare Most wird bei einer kontrollierten Temperatur von 18° - 20° C. gegärt, um die Aromen der Trauben zu bewahren und hervorzuheben. Der Wein bleibt vor seiner Abfüllung für zirka 3 Monate auf seinen natürlichen Hefen liegen.

FARBE

Leuchtend und glänzend Strohgelb.

BOUQUET

Blumig, erinnert an Ginster, mit intensiven fruchtigen Noten.

GESCHMACK

Frisch und delikater, mit Nuancen von reifer Frucht und einem elegantem und nachhaltigem Abgang.

SERVIERTEMPERATUR

Wird kühl serviert, zu 10° - 12° C.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dies ist ein vielseitiger Wein, wegen seiner Ausgewogenheit ist er perfekt als Aperitif und passt gut zu leichten Vorspeisen, hellem Fleisch, Fisch- oder Gemüsespeisen.



Montepulciano d'Abruzzo



KLASSIFIZIERUNG

DOC



PRODUKTIONSGBIET

Abruzzen (Mittelitalien).



REBSORTE

Montepulciano



ALKOHOLGEHALT

13% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Nach dem leichten Anquetschen und der Entrebelung erfolgt die Gärung nach traditionellen Prinzipien. Es werden jedoch horizontale Drehgärungswannen verwendet und die Schalen für die Farbgebung sowie für die Aufnahme der in den Trauben enthaltenen Aromen und Substanzen sanft mazeriert. Nach der Vinifizierung wird der Wein in Edelstahlbehälter umgeschüttet, wo sein Reifungsprozess abgeschlossen wird.

FARBE

Lebhaft glänzendes Rubinrot.

DUFT

Anziehender Duft wegen seltener Frische, köstlicher Tannin vereint mit reichhaltigen, fruchtigen Noten, angenehme Fülle und Intensität.

GESCHMACK

Mit richtigem Grad trocken, voll, edel und ausgezeichneter Ausgewogenheit seiner Komponenten, angenehm weich und abgerundet, anhaltend auf leicht tanninhaltiger Basis.

SERVIERTEMPERATUR

Der Wein sollte mit einer Temperatur von 16° - 18° C serviert werden.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ein ausgezeichneter Wein für alle Gerichte durch seine eigentümliche Fruchtigkeit und den angenehmen Geschmack beim Trinken. Er wird vor allem für Rotweinliebhaber empfohlen. Außerdem eignet er sich bestens für die Kombination mit schmackhaften ersten Hauptgerichten und durchschnittlich gereichten Käsen.



Nero d'Avola



KLASSIFIZIERUNG
IGT



PRODUKTIONSGBIET
Sizilien



REBSORTE
Nero d'Avola



ALKOHOLGEHALT
13% Volumenprozent



ERHÄLTLICHE FLASCHENGROSSE
750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Traubenlese wurde in der dritten Septemberwoche durchgeführt. Nach der 8-tägigen Fermentation bei Temperaturen zwischen 28 – 30° C. wurde der Wein 12 Monate, zu jeweils 50% in Barriques und in 60 hl-Eichenfässern ausgebaut und anschließend auf der Flasche verfeinert.

FARBE

Tiefes, strahlendes Rubinrot.

BOUQUET

Im breitgefächerten Bouquet Anklänge an Mandelblüten und intensive gewürztönige Wahrnehmungen.

GESCHMACK

Herbtrocken, ausgeprägt strukturiert und abgerundet, schmeichelt am Gaumen durch Komplexe Fruchtigkeit, mit Erinnerungen an eingelegte Kirschen und einer als sehr angenehm empfundenen Wechselfolge gewürztöniger Facetten von beachtlicher Länge.

SERVIERTEMPERATUR

Bei ca. 18° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu geschmacksintensiven Zubereitungen, Fleisch vom Grill sowie ausgereiftem Käse.



Pinot Bianco



KLASSIFIZIERUNG
Delle Venezie IGT



PRODUKTIONSGBIET
Venetien



REBSORTE
Pinot Bianco



ALKOHOLGEHALT
11% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden abgebeert und sanft gekeltert. Der somit erhaltene Most wird leicht gepresst und auf natürliche Weise geklärt. Danach wird er unter kontrollierter Temperatur gegärt, um die natürliche Fruchtigkeit der Trauben und dessen organoleptischen Eigenschaften zu bewahren und hervorzuheben.

FARBE

Hell strohgelb, mit zarten grünlichen Nuancen.

BOUQUET

Delikat, sehr leicht und von ausgezeichneter Feinheit, erinnert an Mandelblüten und Pfirsichkerne.

GESCHMACK

Angenehm trocken, leicht in seiner Struktur von ausgewogener Frische und nachhaltiger Eleganz.

SERVIERTEMPERATUR

Zu 8° 10° C.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Apertifwein und ideal zu delikaten ersten Gängen, Fischsuppen, Gemüsegerichten, Fisch und hellem Fleisch.



Pinot Grigio



KLASSIFIZIERUNG
Delle Venezie IGT



PRODUKTIONSGBIET
Venetien



REBSORTE
Pinot Grigio



ALKOHOLGEHALT
11% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Der Wein wird aus frischen Mosten gewonnen, die bei einer Temperatur von 0° bis zur natürlichen zweiten Gärung unversehrt bleiben. Die zweite Gärung erfolgt bei 16°C, um besser die Charakterzüge der ursprünglichen Trauben zu erhalten und um dem Wein seine Lebhaftigkeit und seinen frischen, fruchtigen Charakter zu verleihen.

FARBE

Helles Goldgelb mit lebhaften Grüntönen.

DUFT

Angenehm intensiv mit frischen fruchtigen, aromatischen und überraschend intensiven Noten.

GESCHMACK

Leichte, liebliche und lebhaft frische, schlägt die angenehmen aromatischen und fruchtigen Noten wieder vor, die von der Nase verspürt wurden.

SERVIERTEMPERATUR

Der Wein sollte kühl bei einer Temperatur zwischen 8 und 10°C serviert werden.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Der geringe Alkoholgehalt und der angenehm aromatische Charakter machen ihn zu einem ausgezeichneten Aperitif und besonders geeignet zu leichten Imbissen oder delikaten Gerichten, wie Vorspeisen, leichte erste Hauptspeisen, Salaten, Fisch und weißem Fleisch.



Primitivo



KLASSIFIZIERUNG

Salento IGT



PRODUKTIONSGBIET

Weinberge Torre di Santa Susanna, Salento



REBSORTE

Primitivo



ALKOHOLGEHALT

13% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die im fortgeschrittenen Reifezustand gelesenen Reben werden vorsichtig gekeltert und abgebeert. Der Most wird dann einem 8-tägigen Gärungsprozess bei einer Temperatur von 25° - 28° C. unterzogen. Nach erfolgter Gärung reift der Wein 12 Monate lang in Holzfass aus französischer Eiche, gefolgt von einer weiteren Ablagerung in der Flasche.

FARBE

Dunkles, tiefes Rubinrot.

DUFT

Der Geruch entfaltet einen intensiven und vollen Duft, der an Pflaumen und Konfitüre aus roten Früchten erinnert, mit zarten, würzigen Akzenten.

GESCHMACK

Dieser Wein besitzt einen guten Körper, mundet einhüllend, warm und weich, und entfaltet einen sehr reifen Fruchtgeschmack, unterstützt durch einen angenehmen Hauch zarten Tannins.

SERVIERTEMPERATUR

Sollte bei etwa 18° C. serviert werden.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Seine Struktur macht ihn zum idealen Wein zu den typischen Gerichten der Küche Apuliens, wie "Capriata" aus Dickbohnen und Zichorie oder zu gegrilltem, rotem Fleisch und im Ofen gebackenem Lamm.



Privé Spumante Extra Dry



REBSORTEN

Weißer Trauben



ALKOHOLGEHALT

11% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION

Die handgelesenen Trauben werden sehr sanft gepresst, um zu vermeiden, dass die Schalenfarbe auf den Most übergeht. Nach der Gärung bei kontrollierter Temperatur erhält man einen strohgelben Wein, der mit dem Charmatverfahren zu Schaumwein weiterverarbeitet wird.

FARBE

Strohgelb, mit spritziger und lebhafter Mousse.

DUFT

Intensiv, ausgewogen, mit köstlichen Fruchtnoten.

GESCHMACK

Ein sehr trockener, wohlschmeckender, frischer und voller Wein.

SERVIERTEMPERATUR

Der Wein sollte mit einer Temperatur von ca. 7° - 8° C. serviert werden.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif, passt sehr gut zu schnellen und leichten Rezepten. Ideal zu rohem Fisch und Obstsalat.



Prosecco Frizzante



KLASSIFIZIERUNG
DOC



PRODUKTIONSGBIET
Venetien



REBSORTE
Glera



ALKOHOLGEHALT
10,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml

VINIFIKATION

Die Glera Trauben werden einer sanften Pressung unterzogen und der Most wird bis zur natürlichen Kohlensäureentstehung in Druckkesseln aus Edelstahl auf einer Temperatur von 0° C. gehalten.

FARBE

Helles Strohgelb, klar und glänzend.

DUFT

Intensiv, fruchtig, aromatisch, an Glyzinien erinnernd.

GESCHMACK

Sehr angenehm und frisch, mit angenehmen fruchtigen Nuancen und einem Abgang nach süßen Mandeln.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 8° - 10° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif, als Begleiter zu allen Gängen, von delikaten Reis- und Nudelgerichten bis zum Dessert auf Fruchtbasis.



Prosecco Spumante Brut



KLASSIFIZIERUNG
DOC



PRODUKTIONSGBIET
Venetien



REBSORTE
Glera



ALKOHOLGEHALT
11% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml

VINIFIKATION

Der durch schonende Pressung gewonnene Most wird mit Temperaturkontrolle einer ersten Gärung bei 18°C unterzogen. Danach wird der Basiswein in Edelstahl-Drucktanks travasiert und nach der traditionellen Charmat-Methode versetzt.

FARBE

Helles, leuchtendes Strohgelb. Weißer, feiner Schaum und sehr subtiles Perlage.

BOUQUET

Angenehm intensiv, sehr fruchtig, aromatisch, mit Anklängen an Glyzinienblüten und Renettenäpfel.

GESCHMACK

Ausgeprägt harmonisch und angenehm, mit einer für Glera-Reben typischen, zart mandeltönigen Note.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 5° - 7° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif; eignet sich zum gesamten Mahl, Dessert eingeschlossen, wenn die Speisenfolge keine übermäßig geschmacksintensiven Gerichte vorsieht.



Rosato



PRODUKTIONSGBIET

Venetien



REBSORTE

Cuvée italienischer
Rebsorten



ALKOHOLGEHALT

11,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden gut gereift und unverehrt gelesen, angepresst und entbebelt. Die Aromen und Farbe wird sanft aus den Schalen mit einer kurzen Mazerierung von 4 Stunden bei 10°C ausgezogen, auf welche die Vinifizierung und die natürliche zweite Gärung bei 16°C erfolgt, um besser die Charakterzüge der ursprünglichen Trauben zu erhalten und um dem Wein seine Lebhaftigkeit und seinen frischen, fruchtigen Charakter zu verleihen.

FARBE

Matt Rosarot mit glänzenden Cerasuolo-Reflexen.

DUFT

Delikat, blumig und fruchtig mit angenehmen Kirsch- und Waldbeerenduftnoten.

GESCHMACK

Am Gaumen trocken, fruchtig, angenehm frisch, wohlriechend und harmonisch.

SERVIERTEMPERATUR

Der Wein sollte kühl bei einer Temperatur zwischen 8 und 10°C serviert werden.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Der Wohlgeschmack und die frische Lebhaftigkeit machen den Wein zu einem ausgezeichneten Aperitif und Wein zu allen Gerichten. Am besten passt er zu schmackhaften Vorspeisen, Gemüsesuppen, Fischsuppen, Meeresfrüchtersottos, gegrilltem Fisch und weifem Fleisch.



San Leo Bianco



PRODUKTIONSGBIET

Venetien



REBSORTEN

Weisse Rebsorten



ALKOHOLGEHALT

11% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden gekellert und einer schonenden Pressung unterzogen. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von zirka 18°C, um die Fruchtigkeit und die besten organoleptischen Eigenschaften des Weins zu bewahren.

FARBE

Strohgelb, durch leuchtende grünliche Reflexe belebt, die diesen jungen Wein betonen.

BOUQUET

Verführerisch dank seiner eigentümlichen Frische; elegant und von delikater, gut nachhaltiger Fruchtigkeit.

GESCHMACK

Delikat trocken, sehr ausgewogen und wunderbar harmonisch; mit optimaler Säure, die die Frische dieses Weins hervorhebt; elegant im Abgang, der sauber, angenehm und von idealer Nachhaltigkeit ist.

SERVIERTEMPERATUR

Zu 6° - 8° C.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dies ist ein sehr vielseitiger Wein. Als leichter, angenehmer Aperitif geniessbar, passt er ausgezeichnet auch zu Vorspeisen, leichten ersten Gängen, Pastagerichten mit Fischsossen, Eiern, Gemüse und weissem, nicht zu würzigem Fleisch.



San Leo Rosso



PRODUKTIONSGBIET

Nordostitalien.



REBSORTEN

Rote Trauben



ALKOHOLGEHALT

11,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Stiele werden von den Trauben getrennt, die sanft in unter Druck stehenden Zylindern gepresst werden, dabei werden die Beeren-schalen sanft aufgebrochen und der Saft ausgepresst. Der Most mazeriert ca. eine Woche lang auf den Schalen in Edelstahl-tanks mit einer Temperatur von ca. 25° - 28° C. Nach Abschluss der alkoholischen Grung setzt die malolaktische Grung ein. Durch dies-es Verfahren wird die Gesamts ure reduziert und der Wein wird voller und runder.

FARBE

Intensives und gl nzendes Rubinrot.

BOUQUET

Faszinierend aufgrund seiner Frische und de-lizi sen Weinigkeit in Verbindung mit einer reizvollen F lle fruchtiger Nuancen.

GESCHMACK

Trocken, vollmundig, perfekt ausgewogen, geschmeidig und rund, leichtes Tannin, guter Abgang.

SERVIERTEMPERATUR

Der Wein sollte mit einer Temperatur von 16° C. serviert werden.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Der Wein passt ausgezeichnet zu allen G ngen, am besten jedoch zu Salami, gebratene-m und gegrilltem Fleisch, schmackhaften Saucen und mittelaltem Käse.