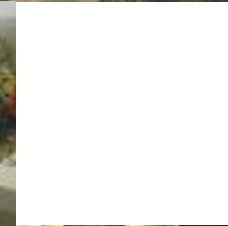


magazzino
divino
Italianische Weine – für Sie direkt importiert.



Gestaltung: Anja Saig



Der Katalog Nr. 11

Liebe Kundinnen und Kunden, liebe Freunde,

auch in diesem Jahr ist wieder viel Neues passiert. Hier das Wichtigste: Wir haben unsere erste **Weinreise**, gemeinsam mit dem Reisebüro Auerbach, erfolgreich gemeistert, und über zwanzig wein- und italienbegeisterten Menschen einen Teil unserer Winzer im Veneto vorgestellt. Gereist wurde im Luxusbus von „La Mannschaft“, dem Fußballweltmeister, es wurde gegessen, getrunken und besichtigt, was das Zeug hielt. Dem Wunsch einiger Mitreisender, doch bei der nächsten Reise einen Tag mehr einzuplanen, kommen wir 2018 bei den Reisen ins Piemont und in die Toscana gerne nach.

Die **Hausmesse im „magazzino“** hat ja nun bereits Tradition, und wird auch 2018 wieder ein Highlight in unserem Veranstaltungsprogramm darstellen, ebenso wie eine **Weinprobe auf Burg Lindenfels** im Frühsommer 2018, auf der bis zu 70 Personen auf der überdachten Bühne Platz finden werden. Es gibt feine Weine, Brot und Käse sowie frische, gegrillte Salsiccie der Pizzeria Franco. Ein bezahlbarer Shuttleservice von und nach Bensheim ist geplant, wir halten Sie auf dem Laufenden!

In diesem Sommer sind wir auch vom „**Weinschmecker**“, der flüssigen Ausgabe des „Dippegucker“ im Darmstädter Echo, besucht und für gut befunden worden. Das hat uns wirklich sehr gefreut! (– und weil wir gefragt wurden: Es hat nichts gekostet;))

Und nun zum Thema **neue Weine**: Aus Genazzano bei Rom haben wir von „Martino V“ (S. 22) einen Bellone, einen Cesanese und einen Sauvignon für Sie ausgewählt, aus der Emilia-Romagna das Weingut Pandolfa (S. 18) mit seinen feinen Sangiovese, zwei Festweinen – sowie sehr hübschen Etiketten. Nun fehlen nur noch die Sizilianer von Feudo Ramadini: Ein Cabernet, ein Syrah und ein Nero d’Avola (S. 31).

So, das war’s im Groben. Eins aber muß noch: Wir möchten Ihnen hier gerne dafür danken, daß Sie uns über sovielen Jahre die Treue halten, ja, daß sogar bereits Söhne und Töchter bei uns einkaufen! So entstehen schöne Traditionen.

Liebe Grüße, Ihr(e)

Thomas Mull & Anja Salg

im Oktober 2017



Wir über uns

Allgemeine Geschäftsbedingungen für unser Einzelhandelsgeschäft

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MwSt. Sie beziehen sich bei den Weinen, sofern nicht anders angegeben, auf 0,75l-Flaschen. Das Angebot ist freibleibend. Sind einzelne Weine ausverkauft, gibt es keine Lieferverpflichtung. Falls der Folgejahrgang vorrätig ist, so liefern wir diesen. Mit dieser Preisliste verlieren alle vorigen ihre Gültigkeit. Änderungen und Irrtum vorbehalten. **Bestellungen und Reservierungen werden nur als verbindlich angesehen, wenn eine Anzahlung geleistet wird.**

Lieferservice

Wir liefern gebündelt frei Haus im Umkreis von 30 km von Bensheim, ab € 100,- Bestellwert innerhalb des Rhein-Main-Gebietes. Sonst berechnen wir den Lieferkostenanteil nach Aufwand. Bestellungen sind ebenfalls über www.divino-weine.de möglich. Oder Sie schicken uns eine e-Mail!

Sollte etwas einmal nicht in Ordnung sein, ...

... so lassen Sie uns das bitte wissen. Wir tauschen um oder sorgen für andere Abhilfe.

Bei Korkschmecker bitten wir Sie allerdings darum, uns die angebrochene Flasche sowie den Korken zukommen zu lassen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, daß wir Reklamationen bezüglich **Weinzubehör** nur in der **Originalverpackung** und **mit Beleg** durchführen können. Für Ware, die nicht über uns bezogen wurde, übernehmen wir auch keine Gewährleistung.

Weinproben, privat oder von uns veranstaltet

Auf Wunsch veranstalten wir private Weinproben bei Ihnen oder in unserem Laden, und sorgen auch für das leibliche Wohl. Die Konditionen teilen wir Ihnen gerne mit.

Für jede von uns organisierte Probe verkaufen wir vorab „Biglietti“, Eintrittskarten. Diese sind selbstverständlich übertragbar. **Anmeldungen werden aber nur noch nach Abholung/Bezahlung dieser Biglietti berücksichtigt. Bitte holen Sie die Tickets also nach Anmeldung schnellstmöglich ab.** Sollten Sie absagen müssen, gilt ihr „Biglietto“ bis zu **3 Wochen** vor dem Veranstaltungstermin als **Warengutschein**, ansonsten verfällt es – oder Sie geben es an jemand anderen weiter. Um möglichst allen gerecht zu werden, haben wir uns für diesen Weg entschieden und bitten um Ihr Verständnis.

Alle angebotenen Weine können Allergene wie z. B. Sulfite oder Eiweiß enthalten. Unsere Pasta ist nicht glutenfrei, auch Laktose- und Nussfreiheit bei Süßwaren und Saucen kann nicht garantiert werden. Genaueres steht auf den jeweiligen Produkten.



Die Weine

Nals-Margreid





1985 taten sich die Kellereien Nals und Margreid-Entiklar zusammen, und verbanden damit die schönsten Betriebe an der Südtiroler Weinstraße. Inzwischen besteht die Genossenschaft aus 140 Winzern, die allesamt ihr Bestes geben, um aus einzigartigen Lagen ebensolche Weine zu produzieren.

- 🍷 **Pinot Bianco D.O.C. 2015 /17**
Grüner Apfel, jedoch auch Südfrüchte. Elegant und typisch mit feiner Säure. 9,90 €
- 🍷 **Pinot Bianco „Sirmian“ D.O.C. 2015 /17**
Fülle und schöne Länge folgen einer herrlichen Weißburgunder-Frucht und Zitrusnoten. **3 (rote!) Gläser im Gambero Rosso.** 19,90 €
- 🍷 **Sauvignon D.O.C. 2015 /17**
Typische Tomatenblätter- und Cassistöne mit guter Säure und Struktur. 10,90 €
- 🍷 **Moscato Giallo D.O.C. 2017**
Würziger Goldmuskateller, trocken angebaut. Herrlich zum asiatischen Essen! 10,50 €
- 🍷 **Gewürztraminer D.O.C. 2015 /17**
Trocken angebauter, eleganter Vertreter der Sorte. Duftig und lang. 12,50 €





*Das erste besuchte
Weingut auf unserer
Weinreise 2017:
Nals-Margreid*



-  **Edelvernatsch „Pfeffersburger“ D.O.C. 2015 /17**
 Der Sieger des Vernatsch-Cup 2012 besticht durch schöne Primäraromen und eine wunderbare Frucht. Nicht nur im Sommer fein! 8,20 €
-  **Vernatsch „Galea“ D.O.C. 2015**
 Von 100-jährigen wurzelechten Rebstöcken kommt dieser Wein, der mit seiner Länge und Komplexität beeindruckt. 11,90 €
-  **Lagrein D.O.C. 2015**
 Aus den Rebhängen vo Gries stammt dieser Lagrein. Dunkel, weiche Tannine und schokoladige Aromen. Gerne zum Wild zu trinken. 11,90 €
-  **Baron Salvadori „Anticus“ D.O.C. 2010**
 Cabernet & Merlot mit Holznoten, weich und lang, und der perfekte Begleiter z. B. zu weihnachtlichen Fleisch-Gelagen. 24,80 €

Az. Agr. Gigante

Adriano Gigante, Vorsitzender des Consorzio Colli Orientali di Friuli, produziert auf seinem Weingut in Corno di Rosazza lebendige, ausdrucksstarke Weißweine. Die kalkhaltigen Böden und hohe Temperaturschwankungen während der Reifezeit tun das Ihre...

-  **Sauvignon Colli Orientali D.O.C. 2015 /16**
 Typischer Friulaner Sauvignon. Grüne, frische Noten von Tomate, Paprika, aber auch Pfirsich und Aprikose. Nicht nur für Liebhaber dieser Rebsorte. 13,50 €
-  **Friulano „Vigneto Storico“ Colli Orientali D.O.C. 2010 - kleine Restmenge -**
 Von 80 Jahre alten Rebstöcken, dezent im Barrique ausgebaut. Wuchtiger „Vino da Meditazione“! Für Freunde gereifter Weine. 17,50 €

Cantina di Custoza

Diese Winzergenossenschaft, 1968 gegründet, wird von ihren Genossenschaftlern mit Trauben aus den Moränenhügeln südlich des Gardasees beliefert. Strenge Weinbergspflege und hoher Technologiestandard im Keller produzieren blitzsaubere Weine zu einem wirklich fairen Preis.



-  **Custoza D.O.C. 2016 / 17**
Fruchtiger, unglaublich trinkiger Wein aus Gargànega und Trebbiano di Lugana. 1l 5,90 €
-  **Pinot Grigio D.O.C. 2016 / 17**
Schöner Grauburgunder mit feinen Ananasaromen und guter Länge. 1l 6,90 €
-  **Custoza „Val dei Molini“ D.O.C. 2016 / 17**
Körperreich, mit Noten von grünen Äpfeln und Mandeln. 5,90 €
-  **Bardolino Chiaretto „Val dei Molini“ D.O.C. 2016 / 17**
Feiner, fruchtiger Rosato. Intensive Note von Walderdbeeren. Gut kühlen! 5,90 €
-  **Bardolino Classico „Val dei Molini“ D.O.C. 2016 / 17**
Duft nach Beeren und Brotkruste. 5,90 €
-  **Garda Merlot D.O.C. 2016 / 17**
Junger Wein, der deutlich an Erdbeeren und Johannisbeeren erinnert. 1l 5,50 €
-  **Corvina „Val dei Molini“ D.O.C. 2015**
Schöner, ausgewogener reinsortiger Corvina. 12 Monate im großen Holzfaß. 7,50 €
-  **„Soar“ Veneto Rosso I.G.T. 2015**
Die klassischen Amarone-Rebsorten werden hier angetrocknet und vinifiziert. Toll! 9,90 €
-  **Chardonnay Veneto Bianco I.G.T. Bag in Box**
Klassischer Festwein im Weinschlauch. Paßt in jeden Kühlschrank. 5l 19,80 €
-  **Merlot Veneto Rosso I.G.T. Bag in Box**
Auch dieser Wein ist für die große Feier ideal. Schoppeeee! 5l 19,80 €

Roccolo Grassi

Sollte noch jemand glauben, Valpolicella sei ein Pizzeria-Tischwein, und Amarone süß, so wird er hier eines Besseren belehrt: Marco Sartori gehört zu den besten Erzeugern im Valpolicella.

Fratelli Tedeschi

Der Weinbau hat in der Familie Tedeschi eine lange Tradition. 1824 wurde vom Urgroßvater der erste Weinberg erworben. Nach und nach kamen Cru-Lagen hinzu. Beständiges Qualitätsstreben hat inzwischen auch internationale Anerkennung gebracht. ...

Piovene Porto Godi

Die Conti Piovene sind berühmt für ihre Weißweine, doch auch die Rotweine sind äußerst empfehlenswert. Wir haben uns hier für die Sauvignons und eine schöne Weinguts-Cuveé entschieden.

- 🍷 **Valpolicella Classico Superiore „Roccolo Grassi“ D.O.C. 2011**
Über die Schalen des Amarone gegangen (Ripasso-Methode), bringt er dessen Duft, Weichheit, Frucht und Länge mit. 26,80 €
- 🍷 **Recioto della Valpolicella „Roccolo Grassi“ D.O.C. 2008**
Aus sechs Monaten getrockneten Trauben! Ein Geschmacks-Monument! 0,375l 29,80 €
- 🍷 **Corasco Rosso delle Venezie I.G.T. 2015**
Ein Wein aus den teils getrockneten Trauben der autochthonen Rebsorten Corvina, Raboso und Refosco. Komplexe Kräuter-, aber auch Kirscharomen. 13,90 €
- 🍷 **Valpolicella Classico Superiore „Lucchine“ D.O.C. 2015**
Eher leicht, Noten von roten Früchten. Frisch und passend zu (fast) jedem Essen. 8,90 €
- 🍷 **Valpolicella Classico Superiore „Maternigo“ D.O.C. 2014**
Von Tedeschis neu angelegtem Weinberg. Immer Top bewertet. 19,90 €
- 🍷 **Amarone della Valpolicella D.O.C.G. 2011 / 13**
Einzigartiger Wein aus sorgfältig verlesenen und getrockneten Trauben. 31,80 €
- 🍷 **Amarone della Valpolicella Riserva „Capitel Monte Olmi“ D.O.C.G. 2011**
Lagenausbau, Lagerung 9 Monate in slawonischer Eiche. Großer Wein mit ungeheurer Opulenz. Top-Bewertungen (Gambero Rosso, Suckling, WineSpectator). 64,80 €
- 🍷 **Sauvignon I.G.T. Veneto „Campigie“ 2015**
100% Sauvignon, eleganter Holzton, reife Trauben, Aprikose – ein großer Weißer! 17,90 €
- 🍷 **Rosso Veneto I.G.T. „Polveriera“ 2013**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot in einer harmonischen und klassischen Cuveé. Auf den Schalen vergoren. Cassisduft, würzig und lang. 9,90 €

Antonio Franchetto

*Sein Soave wurde uns in einem Restaurant kredenzt.
Wir fragten sofort nach dem Produzenten, und
suchten ihn auf. Seit 2011 importieren wir jetzt als
bisher Einzige die beeindruckenden Weine von
Antonio.*

- 🍷 **Pinot Grigio D.O.C. 2016 / 17**
Außergewöhnlicher Grauburgunder aus Höhenlage und mit feiner Frucht. 7,90 €
- 🍷 **Soave „La Capelina“ D.O.C. 2016 / 17**
Herrlicher Lagenausbau, der auf sehr eisenhaltiger Erde wächst.
95 P. im „Decanter“ 7,90 €
- 🍷 **Soave „Recorbian“ D.O.C. 2015 / 16**
Trauben aus Antonios besten Gargànega-Lagen kommen hier zusammen. 9,90 €
- 🍷 **Lessini Durello Spumante Riserva 2010 D.O.C.**
Flaschengärung, 36 Monate gereift, aus der Rebsorte Durella. Herrlich trocken,
feine Perlage und gute Länge. Kann manchem Champagner das Wasser reichen! 24,90 €

Die Familie Franchetto auf der Vinitaly 2017.



Cà Rugate

Seit Generationen baut die Familie Tessari Wein an. Strengste Mengenbegrenzung, Qualitätskontrolle und Genialität im Keller machen den Unterschied. Wir sind stolz, Cà Rugate vor Jahrzehnten als erste entdeckt und nach Deutschland importiert zu haben.



- Soave Classico „Monte Fiorentine“ D.O.C. 2015**
🍷 100% Gargànega. Cru-Lage. Vegetabile Aromen in Frucht und Würze, apfelig. Ein ganz besonderer Wein, der deutlich sein Terroir verrät. 11,90 €
- Soave Classico „Monte Alto“ D.O.C. 2014**
🍷 100% Gargànega. Ein Teil wird im Barrique, ein Teil im großen Holzfass ausgebaut. 2013er: 3 Gläser im „Gambero Rosso“! 13,90 €
- Spumante „Fulvio Beo“ Rosé (ab ca. 06 / 2018)**
🍷 Corvina und Rondinella vereinigen sich hier zu einem sehr feinen Rosé-Sekt. Flaschengärung, 24 Monate gereift. 17,80 €
- Valpolicella „Rio Albo“ D.O.C. 2016**
🍷 Leichter, duftiger Valpolicella. Toll zu Geflügel oder Kalb! 9,50 €
- Valpolicella Ripasso Superiore D.O.C. 2015**
🍷 Dieser Valpolicella wurde nach der Ripassomethode auf den Schalen des Amarone ein zweites Mal vergoren, was ihm eine wunderbare Weichheit verleiht. 14,90 €
- Valpolicella Superiore „Campo Lavei“ D.O.C. 2015**
🍷 Dichter, sehr weicher Wein, teilweise aus getrockneten Trauben hergestellt. Kräftiger Alkoholgehalt, jedoch wunderbar zu trinken. 16,80 €
- Amarone della Valpolicella „Punta Tolotti“ D.O.C. 2012**
🍷 Von Hand gelesen, 4 Monate getrocknet und ca. 30 Monate in Tonneaux ausgebaut. Tannin, Heidelbeer- und Kirschnoten. Langer Abgang. 3 Gläser im „Gambero“! 41,80 €
- Recioto di Soave „La Perlara“ D.O.C. 2012**
🍷 100% Gargànega, etwas Barrique. Einer der großen Dessertweine Venetiens. 0,5l 22,80 €
- Recioto della Valpolicella „L' Eremita“ D.O.C. 2009**
🍷 Wundervolle Süße, fruchtige Länge. Was für ein Dessertwein!. 0,5l 24,80 €

Le Contesse

In Terre di Vazzola, im Prosecco-Gebiet, liegt dieses Weingut, das seit den 70ern Prosecco (Glera) versektet, aber auch leichte Frizzante herstellt. Handgelesen.

Adamo Canel

Mit den Canels verbindet uns eine langjährige, gute Zusammenarbeit. Sie verarbeiten ausschließlich eigene Trauben aus dem Kerngebiet zwischen Valdobbiadene und Conegliano.

Professor Cescon

Da ist er wieder, der „Stöckchenwein“, bekannt bei den Kunden vor allem durch das mit der Hand an die Flasche gebundene Rebästchen.

Dama del Rovere

Massimo Prá und seine Frau Caterina sind in Brognoligo im Soave-Gebiet zu Hause und haben sich u. a. der Produktion von Durello Spumante verschrieben. Junges Weingut, das noch von sich reden machen wird!

- 🍷 **Bianco Frizzante I.G.T. Marca Trevigiana**
Trinkiger Spaßwein aus Glera (=Prosecco) und Chardonnay. Gut zum Mixen! 4,90 €
- 🍷 **Rosé Frizzante „Pinot Rosa“**
Frizzante aus den Rebsorten Pinot Nero (70%) und Pinot Bianco (30%). 4,90 €
- 🍷 **Prosecco di Valdobbiadene Frizzante D.O.C.G.**
Der duftigste Prosecco im Programm. Sehr gute, langanhaltende Perlage. 8,40 €
- 🍷 **Prosecco di Valdobbiadene Spumante Brut D.O.C.G.**
100% Prosecco, feiner Duft nach Holunder & Apfel, sehr typischer Prosecco. 11,90 €
- 🍷 **Raboso delle Venezie I.G.T. 2015**
Bei Raboso handelt es sich um eine klassische norditalienische Rebsorte mit kräftiger Säure, Himbeere und Sauerkirsche. Paßt z. B. prima zu Pasta e Fagioli. 5,90 €
- 🍷 **Lessini Durello Spumante Brut D.O.C. „Brenton“**
Kraftvoller, trockener Winzersekt aus den Bergen oberhalb Soaves. 100% Durello, vergoren nach der Charmat-Methode. 11,90 €
- 🍷 **Lessini Durello Spumante Brut Metodo Classico D.O.C. „24 mesi“**
Gewinner des SlowWine-Awards, bester Durello Spumante 2015. 15,80 €
- 🍷 **Soave „Tremenalto“ D.O.C 2016 / 17**
Ganz feiner Soave mit schönen Noten von grünen Äpfeln. Dennoch elegant. 8,50 €

Tenuta Rovaglia

Die Familie Zweifel-Azzone bewirtschaftet seit den 30er Jahren dieses Weingut auf der lombardischen Seite des Gardasees. Vom Seeklima begünstigt, baut sie vorwiegend Trebbiano di Lugana, aber auch Cabernet Sauvignon an. Hier unsere Auswahl!

Bertagna






In Cavriana im Bezirk Mantova unweit des Gardasees hat Gianfranco Bertagna seine Weinberge. Dort baut er seine Reben im Moränenhügelland an und erzeugt, neben einem sehr duftigen Lugana, auch mehrere respektable Rote.



- 🍷 **Lugana „Limné“ D.O.C. 2016 / 17**
100% Trebbiano di Lugana („Turbiana“). Wunderschöne Frucht bei dezenter Säure. 9,90 €
- 🍷 **Cabernet Sauvignon Riserva „Cá d’Oro“ D.O.C. 2013**
100% Cabernet Sauvignon, handge- und -verlesen. Barrique-Ausbau, dann 1 Jahr Reifung auf der Flasche. Kraftvoll und typisch mit Cassisnoten, Schokolade... 17,50 €
- 🍷 **Lugana D.O.C. 2016**
100% Trebbiano di Lugana („Turbiana“). Frisch-duftige Zitrusfrucht 10,90 €
- 🍷 **Merlot „Rosso del Nando“ Alto Mincio I.G.T 2015**
Dichte Bestockung im Weinberg und ein leichtes Antrocknen der Trauben bringt uns diesen wuchtig-weichen, reifen Merlot. 8,90 €
- 🍷 **Merlot „Rosso del Chino“ Alto Mincio I.G.T 2013**
Lagenausbau aus den Moränenhügeln, 12 Monate im kleinen Eichenfaß. 11,90 €



Fabrizio Pinsoglio

Fabrizio Pinsoglio war Schüler von Matteo Corregia, der ihn uns auch empfahl. Er hat bereits vor Jahren das väterliche Weingut übernommen, und erzeugt inzwischen selbst bravouröse Weine.

-  **Roero Arneis „Vigneto Malinat“ D.O.C. 2015 / 16**
100% Arneis. Duftiger und sehr eleganter Weißwein. 8,90 €
-  **Barbera d'Alba „Vigna Giaconi“ D.O.C. 2013 / 15**
Traditioneller Barbera, im Stahltank ausgebaut nach langer Maische-Standzeit. Schöne Kirschfrucht, guter Essensbegleiter. 7,90 €
-  **Nebbiolo d'Alba D.O.C. 2011 /15**
100% Nebbiolo. Junger, bereits recht offener Wein. Duft nach Pflaumenmus. 9,90 €
-  **Roero Riserva D.O.C.G. 2011**
100% Nebbiolo, im Barrique ausgebaut Wuchtige Alternative zum Barolo mit sehr gutem Preis-Genuß-Verhältnis! 15,50 €
-  **Barbera d'Alba „Bric la Rondolina“ D.O.C. 2011**
Im Barrique ausgebaut. Harmonischer, konzentrierter Wein mit typischen Weichselaromen. Gut eingebundene Holznoten. 13,50 €

Francesco Brigatti

Seit den Anfängen des 19. Jahrhunderts gibt es dieses nordpiemontesische Weingut, das sich, unter der Leitung des sympathischen Francesco, dem Anbau der autochthonen Rebsorten verschrieben hat.

-  **„Mötfrei“ Colline Novaresi D.O.C. 2012 / 13**
100% Nebbiolo aus dem Nordpiemont. Außergewöhnlicher Bergwein, der Freude zum Wild oder anderem dunklem Fleisch bringt. 17,90 €
-  **„Selvalunga“ Colline Novaresi D.O.C. 2015**
100% Uva Rara, eine typisch italienische Rebsorte mit kräftigem Tannin und guter Struktur. Wunderbar würzig. 13,90 €

Cascina Castlèt

Seit vielen Jahren arbeiten wir mit Maria & Ada Borio zusammen. Maria ist Mitbegründerin der italienischen Winzerinnenvereinigung „Donne del Vino“ und Spezialistin für „die Barbera“!



- | | |
|--|---------|
| <p>☞ Moscato d’Asti D.O.C.G. 2016
 Sehr fruchtiger, reststüßer, sprudelnder Muskateller mit ganz wenig Alkohol, der sowohl zum Apéritif als auch zum Dessert eine tolle Figur macht.</p> | 9,90 € |
| <p>☞ „Ataj“ Chardonnay Piemonte D.O.C. 2015/17
 Feine, typische Ananasfrucht, kräftiger Alkoholgehalt, schöne Länge.</p> | 9,90 € |
| <p>☞ Barbera d’Asti „La Vespa“ D.O.C.G. 2014/15
 Feiner Barbera mit typischen Noten von Schattenmorellen. Wir bieten ihn, für alle Lebenslagen, in drei Größen an:</p> | |
| 0,375l | 6,90 € |
| 0,75l | 9,90 € |
| 1,5l | 20,80 € |
| <p>☞ Barbera d’Asti „Passum“ D.O.C 2012 / 15
 Ein außergewöhnlicher Barbera, hergestellt aus angetrockneten Trauben, teils im Barrique ausgebaut. Noten von Pflaumen und Johannisbeere.</p> | 24,90 € |
| <p>☞ „Uceline“ Monferrato Rosso D.O.C. 2011
 Aus getrockneter Uvalino, einer alten Färberrebsorte, die laut Labor einen 40-fach erhöhten Reservatrolgehalt (sogen. „Gesundstoffe“ im Rotwein) bietet.</p> | 24,90 € |
| <p>☞ Barbera d’Asti „Litina“ D.O.C. 2012 / 15
 Lagenausbau mit Komplexität, großer Harmonie und Eleganz.</p> | 14,90 € |
| <p>☞ Moscato d’Asti D.O.C. Passito „Avié“ 2011
 Dessertwein aus getrockneten Trauben. Große Frucht und Länge 0,375l</p> | 21,20 € |

Cavalier Bartolomeo

Seit 1924 gibt es dieses Weingut. Dario Borgogno bewirtschaftet 3,5 ha der besten Lagen in Castiglione Faletto. Aus sehr alten Nebbiolo-Reben auf Mergel- und Tuff-Boden wird dieser Barolo gekeltert.

Comm. G.-B. Burlotto

Nie können wir uns entscheiden, welchen Barolo wir kaufen wollen – und Fabio sagt uns dann, welche Menge davon wir bekommen sollen: D Er macht einfach herrliche Weine!



🍷 **Barolo „Vigneti Solanotto Altenasso“ D.O.C.G. 2012**
Duft nach Kräutern und Erde, aber auch bereits nach getrockneten Pflaumen und Lakritze. Noch junge Säure und Tannin. Barrique. Bei Parker immer gut bewertet. Etwas für Kenner. Super-Preis für einen Barolo dieser Klasse! 29,90 €

🍷 **„Viridis“ Sauvignon I.G.T. 2016**
Ein Sauvignon wie geschliffenes Kristall – klar und rein, jedoch auch duftig mit Noten von Tomatenblättern und grüner Paprika. 11,80 €

🍷 **Verduno Pelaverga D.O.C. 2016**
Die selten gewordene Rebsorte Pelaverga ergibt hier einen eleganten, ausgewogenen Rotwein mit der Farbe eines Spätburgunders und einer überraschenden Tiefe. 10,90 €

🍷 **Langhe Nebbiolo D.O.C. 2013**
Kirschen, Gewürze und Rosen, gepaart mit großer Länge und Komplexität... Ein Wein, hinter dem sich manch sogenannter Barolo verstecken muß! 16,90 €

🍷 **Barolo D.O.C.G. 2013**
Eleganter, harmonischer Barolo aus Spitzenjahrgang. Zwetschge, Tabak, Nelke und Trüffel – alles, was ein typischer Barolo haben soll. 29,80 €

🍷 **Barolo „Monvigliero“ und „Acclivi“ D.O.C.G. 2013**
Bei Drucklegung bereits so gut wie ausverkauft...

Barolo-Winzer Dario Borgogno vom Weingut „Cavalier Bartolomeo“.

La Colombera

Östlich von Alessandria im Örtchen Vho bei Tortona liegt „La Colombera“ von Pier Carlo Semino. Auch hier werden autochthone Rebsorten wie Uva Rara, Cortese und sogar der seltene Timorasso angebaut. Eben Weine, wie man sie kaum mehr findet...



- 🍷 **„Bricco Bartolomeo“ Cortese Colli Tortonesi D.O.C. 2015**
Die Rebsorte Cortese, bekannt vor allem als Traube des Gavi di Gavi, wird hier zu einem vernünftigen Preis-Leistungsverhältnis angeboten. Auch ohne den großen Namen ein herrlicher Wein! 8,90 €
- 🍷 **„Derthona“ Timorasso Colli Tortonesi D.O.C. 2014**
Exeptioneller Weißwein mit schöner, gelber Farbe und reichhaltiger Weichheit. Lang im Mund und sehr lange lagerfähig. 18,90 €
- 🍷 **Dolcetto Colli Tortonesi D.O.C. 2015**
Endlich wieder ein unpräntentöser, frischer Dolcetto mit feinen Primäraromen! 7,90 €
- 🍷 **„Arché“ Croatina Colli Tortonesi D.O.C. 2012**
Croatina ist eine selten gewordene, alte Rebsorte, die würzige Weine mit guter Struktur und kantiger Frucht hervorbringt. Zum Wild, generell zu dunklem Fleisch. 16,90 €

*Elisa, die
„Weinmacherin“ von
La Colombera mit
Thomas und
Ehemann.*



Manaresi

Viele Pignoletti haben wir auf der Suche nach dem Besten verkostet, viele verworfen, und uns für diesen entschieden. Welch ein Glück für Sie und uns, daß auch die übrigen Weine dieses sympathischen Weinbaubetriebes formidabel sind! Die Etiketten wurden mit vielfachen Designpreisen dekoriert.

Pandolfa

Dieses Gut kann seine Ursprünge bis in die Frührenaissance zurückverfolgen. Den Namen hat es von Sig. Pandolfo Malatesta, dem „Wolf von Rimini“. Grandiose Terroirweine ohne „Chichi“.



- 🍷 **Pignoletto Frizzante Colli Bolognesi D.O.C.G. 2016**
 Gut trockener, eleganter Pignoletto mit schöner Birnenfrucht und feiner Perlage. 9,90 €
- 🍷 **Merlot Colli Bolognesi D.O.C.G.2015**
 Kräftiger Rotwein mit 14% vol. und balsamischen Noten. 13,80 €
- 🍷 **Cabernet „Controluce“ Colli Bolognesi D.O.C.G. 2013**
 25 Tage auf den Schalen spontanvergoren, 16 Monate im Barrique gereift, und doch an Weichheit und schöner Cassis-Frucht kaum zu überbieten. 21,80 €
- 🍷 **„Pandolfa“ Chardonnay I.G.T. Rubicone Bag in Box**
 Leichter, einfacher Festwein im Weinschlauch. Paßt in jeden Kühlschrank. 3l 12,90 €
- 🍷 **„Pandolfa“ Sangiovese I.G.T. Rubicone Bag in Box**
 Ehrlicher, gut zu trinkender Partywein im Weinschlauch. 3l 12,90 €
- 🍷 **„Federico“ Sangiovese Superiore Romagna D.O.C. 2016**
 Fruchtbetont und gut zu trinken, Für einen Sangiovese eher weich. 7,90 €
- 🍷 **„Noelia Ricci“ Sangiovese Superiore Romagna D.O.C. 2016**
 Typischer Romagna-Sangiovese mit kräftiger roter Johannisbeerfrucht. Mineralisch Dank mageren Muschelkalkböden in den „Calanchi“.
 Drei Gläser im Gambero Rosso. 11,90 €

Tenuta di Sticciano

In Certaldo im Chianti erzeugen diese Winzer herrlich traditionsgebundene Chianti aus Sangiovese und Canaiolo. Biologischer Anbau.

Le Cincirole

„Le Cincirole“ in Panzano erstreckt sich über 30 ha, wovon 11 ha mit Reben bestockt sind. Valeria Viganò und Luca Orsini haben das Gut 1991 erworben, um ihren Traum von einem Chianti Classico in die Tat umzusetzen. Ihre Weine sind, im Gegensatz zu manch holzüberfrachteten Mini-Brunello, lang, elegant und komplex. Biologischer Anbau.



- 🍷 **„Maggiano“ Chianti D.O.C.G. 2015**
Sehr schöner, langer Chianti mit guter Frucht und mitterem Tannin. 9,90 €
- 🍷 **Sticciano Riserva Chianti D.O.C.G. 2013**
15% vol. Ausbau im großen Holzfaß, feine Kirschnoten, laaang! 16,90 €
- 🍷 **„Cinciorosso“ I.G.T 2012**
Der kleine „Nicht-Chianti“ ist der ideale Begleiter zum Essen und einfach so!
statt 10,90 € **Sonderpreis, solange Vorrat reicht,** 9,- €
- 🍷 **Chianti Classico D.O.C.G. 2014**
Elegant, Duft nach Geranien, saftig... für uns der Inbegriff des Chianti Classico!
Spitzenwein, **3 Gläser im Gambero Rosso!** 15,90 €
- 🍷 **Rosso Toscano „Petresco“ I.G.T. 2009 / 13**
Tiefe, herrliche Frucht, schön eingebundenes Barrique – kraftvoller
Toplagen-Sangiovese. 31,80 €
- 🍷 **„Aluigi“ Chianti Classico Riserva D.O.C.G. 2013**
Wuchtige Riserva, barriqueausgebaut, warme Fruchtnoten, Tabak... groß! 29,80 €
- 🍷 **„Camalaione“ I.G.T 2012**
„Super-Tuscan“ aus Cabernet, Merlot und Syrah, mit der Luca und Valeria
beweisen, daß ihre Chianti-Spitzenlage auch imstande ist, internationale Rebsorten
zu dominieren. Barriquebetont, paßt dieses „Wundertier“ zu kräftigem Mahl. 39,80 €

Le Casalte

Dieses Weingut wird von Chiara Barioffi geleitet. Hinter deren zartem Äußeren verbirgt sich eine große Stärke und Geradlinigkeit, die sich auch in ihren Weinen widerspiegelt. Wichtig sind ihr naturnaher Anbau und starke Ertragsreduzierung zugunsten der Qualität. Weit weniger wichtig ist es ihr, in Weinführern aufzuscheinen.



Rosso di Montepulciano D.O.C. 2013

Schöner, bodenständiger Wein aus großen Holzfässern.
Kräftig, würzig, aromatisch.

11,50 €



Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2012

Prugnolo, Canaiolo und Mammolo.
2 Jahre in Eichenholzfässern gereift.

18,90 €

*Chiara Barioffi, Winzerin
von „Le Casalte“.*



Podere La Vigna

Im Besitz der Familie Rubegni, die seit Generationen in Montalcino ansässig ist, ist das 4 ha große Weingut, das ausgezeichnete Sangiovese -Trauben produziert und daraus herrliche Weine entstehen läßt.

🍷 **Rosso di Montalcino D.O.C.G. 2015**
100% Sangiovese („Prugnolo Gentile“). 6 Monate in kleinen Eichenfässern gereift.
Schöne Frucht, warme Tannine. 12,90 €

🍷 **Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2012**
100% Prugnolo Gentile. Reifung mind. 24 Monate im großen Holzfaß, danach 6 Monate auf der Flasche. Noten von Tabak, Kräutern und Laub. Komplex. 29,80 €

Canalicchio di Sopra

Die Familie Pacenti besitzt in Montalcino einige der besten Lagen. Mit ihren Weinen erringen sie immer wieder zahlreiche Preise, u. a. im Gambero Rosso.

🍷 **Rosso di Montalcino D.O.C.G. 2014**
Der „kleine Bruder“ des Brunello, 8 Monate in slawonischer Eiche gereift.
Rubinrot, elegant und fruchtbetont. 17,80 €

🍷 **Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2012**
36 Monate in slawonischer Eiche, kräutrige, erdige Nase. Lang und komplex. Beeindruckender Wein, der vom Gambero Rosso mit 3 Gläsern ausgezeichnet wurde. 39,- €

Antonio Camillo

Nach vielen Jahren Arbeit für andere Weingüter, hat sich Antonio Camillo seinen Wunsch erfüllt, eigene Weine aus der Maremma zu produzieren.

🍷 **Ciliegiolo Maremma Toscana D.O.C. 2016**
100% Ciliegiolo. Sehr schöne Kirschenfrucht, kräftig, guter Essensbegleiter. 9,90 €

🍷 **Morellino di Scansano D.O.C.G. 2016**
Noch jung, aber bereits gut und leicht zu trinken. Unkompliziert fruchtig, aber dennoch nicht langweilig . Geht immer;-) 10,90 €

Martino V (Quinto)

Aus einer etwas heruntergewirtschafteten Kellereigenossenschaft in der Nähe vom Rom ist, wie in der Geschichte vom hässlichen Entlein, ein Schwan geworden. Oder besser: Ein Weingut, daß sich mit seinen Erzeugnissen aus regionaltypischen Rebsorten nicht mehr verstecken muß.

- 🍷 **Bellone I.G.T. 2016 / 17**
100% Bellone. Frische, gepaart mit kräftiger Note von Pfirsich und Honigmelone 6,80 €
- 🍷 **Sauvignon I.G.T. 2016**
100% Sauvignon Blanc. Typisch, jedoch mit weicher Säure. 7,50 €
- 🍷 **Cesanese I.G.T. 2016 / 17**
100% Cesanese. Weich, dunkel und mit schöner Kirschenfrucht. 6,80 €



Azienda Agricola Chiorri

Dieser umbrische Familienbetrieb wurde uns von Andreas März (Merum) empfohlen. Die Chiorris produzieren bereits seit fünf Generationen Wein von den Toren Perugias, und das in Lagen, die schon von den Etruskern genutzt wurden. Sie erzeugen unser Lieblingsgetränk auf möglichst natürliche Art, mit Spontanvergärung auf Naturhefen. Ihr Ziel, einzigartige und ursprüngliche Weine zu machen, haben sie aufs Schönste erreicht.

Francesco Strangis vom Weingut Chiorri & Thomas Mull haben Spaß...

- 🍷 **„Titus“ Grechetto Bianco Umbria I.G.T. 2016**
100% Grechetto. Duft nach Bananen und exotischen Früchten; weich und lang. 8,90 €
- 🍷 **Grechetto Riserva Bianco Umbria I.G.T. 2015**
100% Grechetto. Die besten Trauben dezent im Barrique ausgebaut. Eine Bombe.15,90 €
- 🍷 **„Garbino“ Rosso Umbria I.G.T. 2015**
Sangiovese und Cabernet ergeben hier einen runden, vollmundigen Rotwein, 5,90 €
- 🍷 **Sangiovese Rosso Umbria I.G.T. 2015**
100 % Sangiovese sorgfältig verarbeitet. Weich, fruchtbetont, dennoch kräftig. 8,90 €
- 🍷 **„Grante“ Rosso Umbria I.G.T. 2015**
100 % Sagrantino. Gutes Tannin, feine Frucht und Länge. Toll zu dunklem Fleisch.12,90 €
- 🍷 **Merlot Rosso Umbria I.G.T. 2011**
Spätlese mit 16% vol. So kraftvoll wie mancher Amarone... 18,90 €



Di Ubaldo

Eine Entdeckung, die ein Highlight eines unserer letzten Vinitaly-Besuche war. Angezogen von den schönen Etiketten, probierten wir die Weine, und waren angetan: Ein Abruzzen-Weingut, das eine große Zukunft vor sich hat.



- 🍷 **„Fuga Fuga“ Trebbiano d’Abruzzo 2016**
Endlich mal ein besonderer Trebbiano, der, ähnlich wie ein Lugana, eine herrliche Frucht mitbringt. 8,80 €
- 🍷 **„Geo“ Chardonnay 2016**
Ganz feiner Chardonnay mit Noten von Banane und Ananas. Kein Barrique. 9,90 €
- 🍷 **„Parè“ Pecorino D.O.C. 2016**
Die Rebsorte (!) Pecorino kommt hier mit einer guten Säure und fast sauvignon-artigen Aromen daher. Wirklich überraschend und lecker! 9,90 €
- 🍷 **„Marcuzzo“ Montepulciano d’Abruzzo D.O.C. 2015**
Kraftvoll, nicht zu weich, mit Noten von roten Früchten und Veilchen. Der Weinberg des Lagenausbaus liegt an der Grenze zu den Marken. 8,80 €
- 🍷 **„Zauott“ Montepulciano d’Abruzzo D.O.C. 2014**
In 200m Höhe angebaut, in 10kg-Körben handgeerntet, entrappt und spontan vergoren wird dieser Montepulciano. Würzig-fruchtig. 11,90 €
- 🍷 **„Lalò“ Montepulciano d’Abruzzo D.O.C. 2010**
Reif gelesener Wein mit schöner Struktur und Dichte. Weichheit und gute Länge sowie tolle Frucht überzeugen. 14,90 €

Varvaglione Vigne e Vini

In Leporano, Bezirk Taranto am Stiefelabsatz Italiens erzeugen Maria Teresa und Cosimo Varvaglione ihre Weine. Wie so oft in Apulien, ist das Weingut zwar nicht gerade klein, aber interessant. Was uns besonders gefällt: Es müssen nicht immer 14% vol alc. sein! Dann darfs auch mal ein Gläschen mehr sein...



- 🍷 **„Moi“ Primitivo Puglia I.G.P 2015**
 100% Primitivo, 13% vol. Leicht schokoladig, auch Amarenakirsche. 5,50
- 🍷 **„12.5“ Malvasia del Salento I.G.P. 2016**
 100% Malvasia Bianca. Fruchtbetonter Apéritifwein mit Pfirsich- und Honigmelonennoten. Ruft den Sommer herbei! 7,50 €
- 🍷 **„12.5“ Primitivo del Salento I.G.P. 2015**
 100% Primitivo, 12,5% vol. Mindestens 6 Monate im Barrique gereift. Gute Länge und schöne Frucht. 7,50 €
- 🍷 **„12.5“ Negroamaro del Salento I.G.P. 2015**
 100% Negroamaro, 12,5% vol. Mindestens 6 Monate im Barrique gereift. 7,50 €
- 🍷 **„Papale“ Primitivo di Manduria D.O.C. 2015**
 100% Primitivo, Dieser Weinberg aus der Zeit des Papstes Benedikt des 13. bringt einen kraftvollen, dann im Barrique ausgebauten Tropfen hervor, der nach der Wahl des letzten Papstes Franziskus als Geschenk an die Kurienkardinäle gegeben wurde. Na dann... 11,80 €
- 🍷 **„Papale Oro“ Primitivo di Manduria D.O.C. 2014**
 100% Primitivo, aus alten Rebsröcken in Alberello-Erziehung, handverlesen, und im Barrique ausgebaut. Lage wie oben. 16,90 €

Cigno Moro

Als Familienbetrieb, ebenfalls aus der Provinz Taranto, hat Cigno Moro jüngst in neueste Technik investiert. Der Schwerpunkt des modernen Weingutes liegt dennoch auf der Betonung des Terroirs und einem respektvollen Umgang mit der Natur.



- 🍷 **„Pepe Nero Rosso“ I.G.T. 2016**
Negroamaro und Malvasia Nera gehen hier eine harmonische Verbindung ein. Weich, rund und sehr fruchtbetont. 7,50 €
- 🍷 **„Pepe Nero Primitivo“ I.G.T. 2016**
100% Primitivo mit leichten Vanilletönen und guter Kirschenfrucht. Sehr fein! 7,50 €
- 🍷 **„Ottocento“ Fiano Minutolo Bianco Puglia I.G.T. ab ca. 6 / 2018**
Weißwein mit wunderschöner Frucht und Länge, angenehmer Säure. 10,90 €
- 🍷 **„Ottocento“ Negroamaro Puglia I.G.T. 2016**
Kraftvoll, dicht und dunkel in der Farbe. Schöne Länge, Typische Frucht. 10,90 €
- 🍷 **„Ottocento“ Primitivo Puglia I.G.T. 2016**
Reife Süßkirschen, Tabak und Schokolade charakterisieren diesen Rotwein. Natürlich zu Schmorgerichten, Wild... 10,90 €
- 🍷 **„Sei Anime“ I.G.P. 2015**
Aus typischen roten autochthonen Rebsorten Apuliens wie Negroamaro, Malvasia Nera, Primitivo. Mächtiger Wein! Die Seele Apuliens :-9 17,90 €
- 🍷 **„Vecchie Vigne 80 anni“ Primitivo di Manduria D.O.C. 2012**
Von 80-jährigen Rebstöcken, die tief wurzeln, aber geizig mit ihren Trauben sind, stammt dieser Wein. Hochkonzentriert und mit geballter Kraft kommt er daher. 27,80 €

Cant. Madonna delle Grazie

Die 8 ha Weinberge der Familie Latorraca liegen in einer Höhe von 450- 500m ü. d. M. in den Colline Venosa, die berühmt sind für ihren ausgezeichneten Aglianico del Vulture.



- 🍷 **„Leuconoe“ Aglianico in Bianco I.G.T. Basilicata 2016**
100% Aglianico in weiß ausgebaut. Geht mit einem gaaanz leichten Rosastich ins Glas und bietet eine unglaubliche Frucht mit angenehm harmonischer Säure. 7,90 €
- 🍷 **„Sagaris“ Aglianico Rosato I.G.T. Basilicata 2016**
Kräftig-Fruchtiger Rosé mit schöner Erdbeernote, der sich sowohl als Essensbegleiter als auch zum Solisten eignet. 7,90 €
- 🍷 **„Messer Oto“ Aglianico del Vulture D.O.C. 2013**
Dunkel und schwer präsentiert sich dieser kraftvolle Aglianico, aber auch weich und schön zu trinken. Zum Wild und zum Schmorgericht. 7,90 €
- 🍷 **„Liscone“ Aglianico del Vulture D.O.C. 2011**
100% Aglianico, teils in neuen, teils in alten Tonneaux gereift. Lagenausbau mit großer Länge und Dichte, aber auch guter Frucht. 11,50 €

*Paolo Latorraca nach einem guten Essen
– und einem leider sehr schlechten
Dessertwein. ;)*

Sardus Pater

Als Kleingewirtschaft (30ha) auf der Sardinien vorgelagerten (Halb-)Insel San Antioco, baut man hier noch ungepfropfte Reben an, da seinerzeit die Reblaus nicht bis hierher vordringen konnte. Außerdem setzt man auf die autochthonen Rebsorten wie hier die Carignano. Bemerkenswert!

„Is Solus“ Carignano del Sulcis D.O.C. 2016

Benannt nach einem 2000-jährigen Brunnen im Herzen Sant Antiocos, spiegelt dieser Wein die uralte Tradition des sardischen Weinbaus wider. Gute Frucht und Würze. Gewinner des Oscar „Qualità-Prezzo“ auf der Vinitaly 2015.

9,90 €

„Is Arenas“ Carignano del Sulcis Riserva D.O.C. 2012

Von achtzigjährigen Rebstöcken der autochthonen Sorte Carignano wird dieser Wein erzeugt. Kräuter, Meer und Wildfrüchte kommen einem in den Sinn, wenn man diesen Wein verkostet. 2009 die „Drei Gläser“ im **Gambero Rosso!**

19,90 €

1,5l 39,90 €



Das Team von Sardus Pater.

Az. Agr. Abele Melis

Dieses Weingut in Terralba auf Sardinien stützt sich vor allem auf die Traditionsrebsorten Cannonau, Bovale und Vermentino.

🍷 **Vermentino di Sardegna „localia“ D.O.C. 2016 / 17**
Selektionierter Lagenausbau. Dank kontrollierter Temperatur bei der Vergärung bleibt die ganze Komplexität der Traubenaromen im Wein erhalten. Fruchtige Frische, florale Noten und strohgelbe Farbe. 7,90 €

🍷 **Bovale Rosato „Triagus“ Terralba D.O.C. 2016 / 17**
Kraftvoller, dunkler Rosé, der zu hellem Fleisch oder auch Meeresfrüchten sehr gut paßt. 7,90 €

🍷 **Cannonau di Sardegna „Horreum“ D.O.C. 2011**
Eher weicher, wenig kantiger Cannonau aus Terralba, der dennoch eine gute Struktur mit dunkler Frucht aufweist. Feiner Begleiter zum Schmorgericht! 9,90 €

🍷 **Bovale „Dominariù“ Terralba D.O.C. 2014**
Endlich wieder da, und das in gewohnter Qualität! Kraftvoll und mit schöner Sauerkirschfrucht kommt er daher und wird Sie nicht enttäuschen! 9,90 €

🍷 **Syrah Isola dei Nuraghi I.G.T. 2012**
Würzig und intensiv fruchtig, Dicht, opulent und lang im Mund. 12,90 €

Giuseppe Sedilesù

Im Landesinneren Sardiens, in Mamoiada, erzeugt Sedilesù auf Granitböden in 800-1000m über dem Meeresspiegel Cannonau vom Feinsten in der traditionellen Alberello-Erziehung. Uralte Eichenwälder und ebenso alte Rebstöcke charakterisieren hier die Landschaft. Ein Teil des Kellereigebäudes, liegt 8m unter der Erde.







🍷 **Cannonau di Sardegna „Sartiù“ D.O.C. 2016**
In hohen Lagen gewachsen, gekeltert aus angetrockneten Trauben. Wuchtig, tiefe Frucht, noch junges Tannin. Vielversprechende Struktur. 12,90 €

🍷 **Cannonau di Sardegna „Mamuthone“ D.O.C. 2015**
Und hier sattelt Signore Sedilesù noch drauf und bietet eine im Barrique ausgebaute Variante aus den besten Lagen. 15,90 €

Di Giovanna

Im Gegensatz zu manch anderen sizilianischen Weingütern bietet das Weingut Di Giovanna ein gutes Preis-Genuß-Verhältnis und folgt beim Anbau der Natur. Zwischen den Reben weiden die Schafe und halten Gras und Wildkräuter im Zaum. Mit sorgfältiger Lese von Hand und schonender Weiterverarbeitung wird hier die alte sizilianische Rebsorte „Nero d'Avola“ zu neuem Ruhm geführt. Zertifiziert im Verband „Suolo e Salute“.



-  **Gerbino Terre Siciliane Bianco I.G.T. 2015 /17**
Ausgewogene Cuvée aus Grillo, Chardonnay und Viognier. Feiner Fischbegleiter. 7,90 €
-  **Grillo Terre Siciliane Bianco I.G.T. 2015 /17**
100% Grillo, auf Sizilien klassisch zum Fischgericht. Grapefruit, Honigmelone. 9,90 €
-  **Rosato Nerello Mascalese I.G.T. 2015 / 17**
100% Nerello, sehr fein zu Krustentieren, jedoch auch zur Pasta. 7,90 €
-  **Gerbino Terre Siciliane Rosso I.G.T. 2012**
Cabernet, Sangiovese, Nero d'Avola. Teilweise Barrique. Kraftvoll, ausgewogen. 7,90 €
-  **Nero d'Avola Terre Siciliane I.G.T. 2011**
100% Nero d'Avola. Barriqueausbau. Viel Frucht, Würze und Tiefe. 9,90 €
-  **Nerello Mascalese Terre Siciliane I.G.T. 2013**
100% Nerello. Kraft, tolle Frucht von Sauerkirschen. Wuchtig. 9,90 €

*Klaus Di Giovanna
erklärt seine Weine.*

Feudo Ramaddini

Im Val di Noto, im Südosten Siziliens gelegen, betreibt dieses Weingut, deren Besitzer aus der Anzucht von Jungpflanzen kommen, naturnahen Anbau und stellt ab dem Jahrgang 2018 auf zertifizierten Bioanbau um.

- 🍷 **Nero D'Avola „Note Nere“ Sicilia D.O.C. 2014**
Vollmundig und aromatisch, kräftig. Passend zu Ofengerichten, z. B. Lasagne. 8,90 €
- 🍷 **Syrah „Note Nere“ I.G.T. 2014**
Weich und lang, üppige Frucht-, aber auch Pfeffernoten. 8,90 €
- 🍷 **Cabernet Franc „Note Nere“ I.G.T. 2014**
Paprikaschoten, Lakritz, Brombeere – sehr schöne Länge, kraftvoll. 8,90 €

Die Mitarbeiter von Feudo Ramaddini



Über die Brände & Liköre

Seit unserer Eröffnung im Jahr 1999 führen wir ausgesuchte Grappe, Liköre, Dessertweine und Brandies.

Sie stammen teils direkt von den von uns importierten Weingütern, aber auch aus ausgewählten Brennereien.

Beim Grappa, der ja ein Tresterbrand ist, gibt es große Qualitätsunterschiede, die sich natürlich auch im Preis widerspiegeln.

Wichtig bei der Grappaherstellung, ja überhaupt beim Brennen von Schnäpsen, ist eine langsame und schonende Destillation, sowie die Frische und Qualität der Ausgangsprodukte (frischer Trester, reife Früchte). Am Besten ist dies mit dem „Bain Marie“ zu erreichen, einem aufwendigen und langwierigen Verfahren, mit dem aber ein sehr weiches, gut verträgliches Endprodukt ohne Fuselstoffe erzeugt wird.

Man zahlt also nicht immer nur die schöne Flasche...



Die Brände & Liköre



Grappa Morbida Classica „3.0“, Mazzetti d’Altavilla, Piemonte

1 l, 40% vol, weicher Cuvée-Grappa, in der Liter-Ausführung. 20,- €

Grappa Invecchiata Classica „3.0“, Mazzetti d’Altavilla, Piemonte

1 l, 40% vol, im Barrique gelagert, in der Liter-Ausführung. 21,80 €

Grappa Invecchiata di Nebbiolo di Barolo, Mazzetti d’Altavilla, Piemonte

0,7 l, 43% vol, im Barrique gelagert. 24,80 €

Grappa Invecchiata di Moscato, Mazzetti d’Altavilla Piemonte

0,7 l, 43% vol, im Barrique gelagert. 23,30 €

Grappa Invecchiata „Incontro“, Mazzetti d’Altavilla, Piemonte

0,7 l, 43% vol, Aus Nebbiolo-Trester von Barolo und Barbaresco gebrannt. Barrique-Ausbau. Herrlich weich und lang. 29,90 €

Grappa di Traminer, Distilleria Pilzer

0,5 l. Sauber, fruchtig. Schöner Rosenduft. 25,90 €

Grappa di Schiava, Distilleria Pilzer

0,5 l. Typische, duftige Vernatschnoten. 25,90 €

Grappa di Moscato Giallo, Distilleria Pilzer

0,5 l. Würzig und frisch. Mit herrlicher Muskatellernote. 25,90 €

Grappa di Teroldego, Distilleria Pilzer

0,5 l. Absolut trockener, klassischer Grappa; idealer Digestif. 25,90 €

Grappa invecchiata, Distilleria Pilzer

0,5 l. Fünf Jahre im Barrique gereift. Feine Karamellnoten, edel. 26,90 €

Grappa „Delmè, Distilleria Pilzer	
0,7 l. Exzellenter Cuvée-Grappa vom Meister persönlich;-)	29,80 €
Grappa „Delmè d’Or, Distilleria Pilzer	
0,7 l. Im Barrique gereift, jedoch nicht künstlich weichgemacht.	31,80 €
Acquavite di Pere Williams, Distilleria Pilzer	
0,5 l. Würde schon vom „Feinschmecker“ unter die 10 besten Birnen-Brände der Welt gewählt.	29,50 €
Gin „GinPilz“, Distilleria Pilzer	
0,7 l. Wacholderbeeren und 15 geheime Kräuter gibt uns Pilzer hier als Destillat.	34,50 €
Acquavite di Vino (Brandy) „12 anni“, Mazzetti d’Altavilla, Piemonte	
0,7 l, 40% vol, 12 Jahre alter Brandy mit feiner Süße. Ein klassischer Italiener.	17,50 €
Amaro, Distilleria Bonollo	
1,0 l. 30% vol Milder, leicht bitterer Kräuterlikör. !	22,80 €
Laurino, Distilleria Bonollo	
1,0 l. 40% vol Digestif aus Laurus cerasus!	27,80 €
Sambuca, Distilleria Bonollo	
1,0 l. 40% vol Anis-Likör.	24,80 €
Nocino, Corte d’Aibo	
0,7 l. 40% vol. Feinster Walnuß-Likör aus handwerklicher Erzeugung. Ein feiner Helfer nach schwerem Essen!	23,90 €
Limoncello, „Limonio“	
0,5 l. 35% vol. Von Sizilien. Den wollten wir schon lange, da ist er! Aus vollreifen Zitronen. Grün, nicht vor Neid, sondern von ätherischen Ölen.	16,90 €
Mirto, „Il Convento“	
0,5 l. 30% vol. Digestif, hier nicht von der Amalfitana, in kleiner Auflage erzeugt	19,50 €

Über die Lebensmittel-Spezialitäten

Bei der Auswahl all unserer Produkte achten wir besonders auf Herkunft, Typizität und möglichst naturgemäßen Anbau. Der Schwerpunkt liegt aber auch auf Aroma und Geschmack, und beides stellt sich in 1. Linie durch die Verwendung einwandfreier und frischer Zutaten ein.

Alle Pastaspezialitäten, die Sie bei uns finden, werden aus Hartweizengrieß hergestellt. Handelt es sich um Eiernudeln, so sind sie mit frischen Eiern, und nicht etwa mit Volleipulver zubereitet. Sie sind teilweise handgemacht oder in Bronzeformen verarbeitet, schonend getrocknet und nehmen daher die Sauce durch ihre rauhe Oberfläche besonders gut auf.

Es gibt bei uns herrliche Saucen und Pesti, die wir teils direkt importieren, und die Sie so schnell nirgends finden! Kommen Sie und probieren Sie.

Die hier abgedruckten Spezialitäten stellen nur einen Teil unseres Angebots dar. Größere Auswahl finden Sie in unserem Geschäft!



Scharfe
Herrnholz -
Zwiege
3,20

Car...
Pils-Trüffel
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Alte...
Kern...
2,50

Die Spezialitäten

Pastificio Romita

*Diese Pasta aus Neapel importieren wir selbst.
Aus feinstem Hartweizen zubereitet und in Bronze-
formen hergestellt, haben wir hier außergewöhnliche
Nudelformate von bester Qualität.
Unser Sortiment kann hier wechseln!*

Marco Giacosa

*Ebenfalls Eigenimport: Ganz feine, teils handgemachte
„Pasta d'autore“ aus Piemonte. 36 Eier auf 1kg Mehl!
Wer sie probiert hat, findet sie nicht mehr „zu teuer“.
Unser Sortiment kann auch hier wechseln!*

Spaghettoni

Lang und dünn, sehr schnell fertig. 500g 3,60 €

Linguine

Lange Nudeln mit ovalem Querschnitt. 500g 3,60 €

Fiori, Mezza Manica rigata

Lustige Blumennudeln oder kurze Röhren, die die Sauce extrem gut aufnehmen. 500g 3,60 €

Orechiette, Trofie

Klassiker z. B. mit Broccoli oder viel Sauce. 500g 3,90 €

Paccaro Classico

... die Riesen-Röhrennudeln, haben wir außerdem! Ungewöhnlich und lecker! 375g 3,60 €

Handgemachte Tajarin

feine dünne Bandnudeln, typisch fürs Piemont. Bestens mit gutem „Ragú“. 250 g 4,90 €

Maltagliati

Breite Bänder. Vielleicht „schlecht geschnitten“, aber geschmacklich herrlich. 250 g je 4,90 €

Tajarin con Tartufo

feine Bandnudeln mit Sommertrüffeln. 250 g 8,40 €

Sughi, Salse und Sonstiges

Wie immer hat der Platz nicht ausgereicht, um alles aus unserem Angebot gebührend zu würdigen. Sei es, da es sich um saisonale Angebote handelt, oder aber um Leckereien, die nur in kleiner Zahl erhältlich sind – wir führen hier aber auf, was wir meistens (jedoch evtl. nicht immer) vorrätig haben.

Pesto alla Genovese von ROI, Ligurien

Echtes Pesto, nicht mit Petersilie & sonstigem Schnickschnack gestreckt! 90 g 5,10 €

Pesto Rosso von ROI, Ligurien

Feines Tomaten-Pesto. 90 g-Glas 5,20 €

Olivencreme von ROI, Ligurien

aus schwarzen Taggiasche-Oliven. 90 g-Glas 4,30 €

Pomodori secchi von Bonamini, Venetien

Sonnengetrocknet in Apulien, eingelegt in Venetien. Von uns importiert. 280g 6,30 €

Bruschetta, Cascina San Giovanni, Piemont

Bruschetta-Creme mit besten Zutaten – gerade hier sehr wichtig. 180 ml-Glas 4,40 €

Crostino di Caccia

Pastete ohne Leber, aber mit Fasan, Hirsch, Hase, Schwein und Wildschwein. 180g 6,80 €

Antico Crostino Toscano

Geflügelleber-Paté mit etwas Hühnerfleisch. Delikat! 180g 6,90 €

Antico Crostino Toscano tartufato

Wie oben, allerdings mit schwarzen Trüffeln. 180g 8,50 €

Salsa tartufata

Creme mit Champignons, Steinpilzen, Sommertrüffel. Zu Nudeln, Aufstrich. 120g 8,10 €

San Marzano-Tomaten DOP

Aus der mittlerweile unter Schutz stehenden San Marzano (nicht irgendeiner Eiertomate). Unvergleichlicher Duft und Farbe! 400g -Dose 2,20 €

Essig & Öl – Warenkunde

Da in jüngster Zeit immer mehr Produkte auf den Markt kommen, die sich italienische Traditionslebensmittel zu Marketingzwecken zu Nutzen machen, scheint es uns angebracht, hier einige Worte zum Thema „Aceto balsamico“ und „Olio d'Oliva Extra Vergine“ zu sagen. Zunächst: Was vor einigen Jahren als „Balsamico Bianco“ von einem findigen Geschäftsmann auf den Markt geworfen wurde, ist ein industriell hergestelltes Produkt, das mit dem echten Balsamessig rein gar nichts zu tun hat. Es handelt sich dabei um einen leider legalen Etikettenschwindel. Wie der Name schon sagt, zeichnet den echten „Tradizionale“ sein balsamisches Aroma, seine dunkle Farbe und dichte Konsistenz aus. Diese erhält er durch sorgfältiges, langsames Einkochen des Mostes (meist der Trebbiano-Traube. Langjährige Reifung in verschiedenen, immer kleiner werdenden, Holzfässern tun ein Übriges. Der „Tradizionale“ ist ein handwerklich hergestelltes Produkt, das seinen Preis hat und haben muß. So kosten etwa 0,1l eines 15 Jahre alten solcherart hergestellten Essigs an die 70,- Euro. Da die Nachfrage hiernach begrenzt ist, führen wir teils Essige, die zwar in den Holzfässern gereift, aber jünger sind und sich nicht „Tradizionale“ nennen dürfen. Sie sind eher für den täglichen Gebrauch gedacht. Aber selbstverständlich führen wir auch einen „Tradizionale“!

Aceto di Vino Bianco

Für das Einlegen hier milder Weißweinessig in der Gastrogröße... 1l 3,70 €

Aceto di mele, Il Tinello

Sehr fruchtiger, milder Apfelessig. 0,25l 6,80 €

Aceto di Vino Rosso, Il Tinello

Milder, feiner Rotweinessig. 0,25l 7,20 €

Vincotto, Gianni Calogiuri, Apulien

ohne Konservierungsstoffe, traditionelles Würzmittel ohne Acetobacter aus eingekochtem Traubenmost von Negroamaro und Malvasia nera. 0,25 l 14,90 €

Aceto „à la“ Balsamico di Modena „Rocca di Vignola“, Emilia-Romagna

Einfache Alltagsqualität 0,5l 4,90 €

Crema di Balsamico „Rocca di Vignola“, Emilia-Romagna

Zum Dekorieren und verzieren. 250g 5,10 €

Maletti Regnani Aceto Balsamico di Modena „Argento“, Emilia-Romagna

Ohne jeglichen künstlichen Zusatzstoffe 0,25l 7,40 €

Maletti Regnani Aceto Balsamico di Modena „Oro“, Emilia-Romagna

Ohne jeglichen künstlichen Zusatzstoffe. Dickflüssiger als der „Argento“.0,25l 10,90 €

Aceto Balsamico di Modena Tradizionale D.O.P., Il Borgo, Emilia-Romagna

Mindestens 12 Jahre in verschiedenen kleinen Holzfässern gereift. Das Original. 0,1l 72,- €

Beim Olivenöl hört man immer wieder die abstrusesten Geschichten. Besonders beliebt ist die vom Supermarkt-Öl, das bei Stiftung Warentest so gut abgeschnitten habe... :-∞ Es ist schon so: Als Laie hat man es, bei der von der EU lange unregelmäßig Bezeichnung „Olio Extra Vergine di Oliva“ wirklich nicht leicht, die Spreu vom Weizen zu trennen. Tatsache ist: Der mittlere Ertrag eines gut gepflegten Olivenbaumes in der Toskana liegt bei 8,5 kg. Aus diesen Oliven werden gerade mal ca. 1,5l Öl gewonnen.

Die beste und schonendste Erntemethode (sehr wichtig für die Qualität und Haltbarkeit des späteren Öls!) ist die per Hand, und zwar zum richtigen Zeitpunkt.

Dies treibt die Kosten in die Höhe, sodaß der Olivenbauer oft 50% seiner Oliven den Erntehelfern überlassen muß. Binnen 72 Stunden nach der Ernte müssen die Oliven in der Mühle sein, da der Stoffwechsel, der das Öl im Innern der Frucht frisch hält, nur solange weitergeht. Danach treten unerwünschte Aromen durch Oxidationsvorgänge (auch Fäulnis genannt!) auf.

Die Pressung sollte unter Luftabschluß in einem modernen (Edelstahl-)System stattfinden, und nicht etwa in einer romantisch anmutenden, vom Esel getriebenen Steinmühle im Freien. Dieser Zauber mag den Tourismus fördern, nicht aber die Qualität des Olivenöls.

Olio extra vergine di Oliva „Valsecca“, Bonamini, Veneto Mit moderner, kontinuierlicher Pressmethode hergestellt. 0,75 l	13,10 €
Olio extra vergine di Oliva D.O.P. „Valpolicella“, Bonamini, Veneto, Bonaminis Bestes. 0,5 l	12,90 €
Olio extra vergine di Oliva „San Felice“, Bonamini, Veneto Wer größeren Vorrat nicht scheut (warum auch?)... 5l	69,- €
Olio extra vergine di Oliva „Gerbino“, Di Giovanna, Sicilia (ab ca. 03 / 2018) Fruchtig und fein-aromatisch 0,5 l	13,50 €
Olio extra vergine di Oliva „Inprivio“, Viola, Umbrien (ab ca. 03 / 2018) Aus den Olivensorten Frantoio und Leccino hergestellt. 0,5 l	18,60 €
Olio extra vergine di Oliva „Costa Riparo“, Viola, Umbrien (ab ca. 03 / 2018) Aus Moraiolo und Frantoio. 0,5 l	15,80 €
Olio extra vergine di Oliva „Tradizionale“, Viola, Umbrien Aus alten Olivenbäumen, die in einer Höhe von 300/400m wachsen. Ganz herrliche Frische und Frucht. 0,5 l	13,50 €
Zitronenöl, Bonamini, Veneto Herrlich fruchtiges, aromatisches Zitronenöl, von uns direkt importiert. 0,25 l	4,90 €
Peperoncinoöl, Bonamini, Veneto Bello piccante;-) 0,25 l	4,90 €

magazzino divino

A stylized wine glass icon with a dark red bowl and a black stem, positioned above the 'i' in 'divino'.

Italienische Weine – für Sie direkt importiert.

**Unser Lagerverkauf in der
Wittichstraße 4, 64295 Darmstadt,
Nähe Deutsche Telekom und Wiest.**

Geöffnet:

**Di - Fr. 16 - 18 Uhr sowie auch kurzfristig
gerne nach telefonischer Vereinbarung unter
0171 / 575 01 43**

Espresso, Torroncini, Amaretti, süße & salzige Kekse, Sughì, diverse Pesti und Gianduia-Creme, Schokoladen, Risotto-Reis sowie Weinzubehör von Monopol und manches mehr, finden Sie in unserem Geschäft.

**Besuchen Sie uns auf Facebook unter
divino Mull & Salg GbR
oder
magazzino divino**

**oder auch in unserem Web-Shop
unter www.divino-weine.de!**

Und so finden Sie uns:



Wir haben für Sie geöffnet:

Mo - Fr 15 - 19 Uhr
Sa 10 - 15 Uhr
... und Tag und Nacht in unserem
„Online-Shöppchen“!



Th. Mull & A. Salg GbR
Am Bürgerhaus 6
64625 Bensheim
Tel./Fax: 0 62 51 /13 89 21

divino-weine@arcor.de
www.divino-weine.de

Der Weinhändler Ihres Vertrauens warnt: Dauerhafte Weinabstinenz kann Ihre Gesundheit gefährden!