



EDLE WEINE

I. E. C. AGOSTINO COSTA EST. 2001

KATALOG

Entdecken Sie die Vielfalt italienischer Weine

20

20

ÜBER MICH

Seit 2001 verkaufe ich hochwertigen Wein an Gastronomen und Privatpersonen. Bei meinen Kunden bin ich für meine Ehrlichkeit und Zuverlässigkeit bekannt. Ich freue mich, Sie als Kunden willkommen zu heißen!





ROTWEINE

I ROSSI - DIE ROTEN

Bei uns finden Sie eine große Auswahl ausgesuchter Rotweine. Genießen Sie Rotweine erstklassiger Weingüter des Anbaugebietes Italiens.

„18“ PRIMITIVO

Der Prozess der Weinherstellung von "18" beginnt in den Weinbergen, wo die Trauben des Primitivo's einem 3-4 wöchigen, natürlichen "Appassimento-Verfahren" an der Pflanze unterzogen werden.

"Appassimento" ist ein italienischer Fachbegriff aus der Vinifikation (Weinherstellung) für das Trocknen von Trauben bei der Herstellung spezieller Weine.

Appassimento bedeutet soviel wie Verrodnung oder Verwelkung. Es ist eine Methode, um den Weintrauben einen großen Teil ihrer Flüssigkeit zu entziehen und damit ihren Zuckergehalt zu steigern.

Während des Reifeprozesses findet eine Art Verengung statt, welche eine natürliche, stufenweise Verwelkung (appassimento) der Trauben gewährleistet wird.

Das sonnige Klima von Apulien ist ausschlaggebend für die Produktion von "18". Der Zucker und die Säure, aber auch Aromenträger verbleiben dabei in den Früchten.

Nach der manuellen Weinlese, werden die Trauben einer weichen Pressung unterzogen und gären dann bei niedriger Temperatur (18-21°C) für längere Zeit, circa 45-60 Tagen.

Es werden ausgewählte Hefen verwendet (*Saccharomyces bayanus*), um dem hohen Alkoholgehalt von "18" Stand zu halten.

Wenn man erstmal 16% Vol. erhalten hat, wird wenn notwendig, das Einimpfen der Hefen mehrmals wiederholt, bis man 18% Vol. erreicht.

Dieser Prozess der Weinkunde, ermöglicht die Produktion von Weinen mit hohem Alkoholgehalt, aber niedrigem Zuckerüberschuss.



APULIEN



18 PRIMITIVO
I.G.P.

18 PRIMITIVO SALENTO I.G.P.

Weinreben:	Primitivo
Anbaugebiet:	Salento
Farbe:	Undurchdringliches rubinrot mit extremer Brillanz
Bukett:	Intensiv balsamisches, fruchtiges Bouquet. Mit typischen Kirsch- sogar reifen Sauerkirschnoten aber auch gerösteten Nüssen und Pflaumenkonfitüre. Das Besondere am Bouquet von 18, drückt sich zudem von Noten von Zartbitterschokolade, Tabak, Zimt und zarten blumigen Andeutungen von Rosenblüten aus
Geschmack:	Kompakt, weich und lieblich ausgeglichen. Beeindruckend körperreich. Strömt samtige Eindrücke aus, welche die Geruchssinne langanhaltend wieder wachrufen. Strukturreich, ausgeglichener Säuregehalt, einnehmend mineralisch
Geeignet zu:	Ideale Mariage mit geschmacksintensiven Speisen wie rote Fleischbraten, Schmorgerichte, Wild, gegrilltes Fleisch, reife und pikante Käse

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2017
Mindestalkoholgehalt: 18 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



PIEMONTE



DOLCETTO D'ALBA

D.O.C.

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Weinreben:	Dolcetto
Anbaugebiet:	In den Gemeinden Barolo und Barbaresco
Farbe:	Rubinrot mit lilafarbenen Reflexen
Bukett:	Himbeer- und Veilchennote
Geschmack:	Trocken und körperreich, vollmundig mit anhaltender frischer Herbe
Geeignet zu:	Dolcetto d'Alba ist ein angenehmer Wein; er passt zu Vorspeisen, zu gefüllten Nudelgerichten, und zu rotem und weißem Fleisch

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2015
Mindestalkoholgehalt: 13,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 16°C und 20°C



PIEMONTE



BARBERA D'ALBA

D.O.C.

BARBERA D'ALBA D.O.C.

Weinreben:	Barbera
Anbaugebiet:	Im Nahbereich von Alba
Farbe:	Lebendiges, intensives Purpurrot
Bukett:	Frische, an Vanille erinnernde Note
Geschmack:	Trocken, gut strukturiert, körperreicher Geschmack
Angaben:	Reifung von 12 Monaten in mittelgroßen Holzfässern und einem weiteren Verbleib von 5-6 Monaten in Flaschen
Geeignet zu:	Ein exzellenter Begleiter für weiße und rote Fleischgerichte. Es ist ideal zu mittel und lang gereiftem Käse

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2015
Mindestalkoholgehalt: 13,5 % vol
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



PIEMONTE



BARBERA D'ALBA „SUPERIORE“
D.O.C.

BARBERA D'ALBA „SUPERIORE“ D.O.C.

Weinreben:	Barbera
Anbaugebiet:	Veza d'Alba
Farbe:	Intensives Rubinrot
Bukett:	Eigen und wenig
Geschmack:	Wunderbare Harmonie zwischen trockenem, holzigem und körperreichen Geschmack
Angaben:	Für die Herstellung dieses Weines werden ausschließlich Reben ausgesucht, welche älter sind als 50 Jahre. Der Ausbau erfolgt 12 Monate lang einem Alterungsprozess in 225-Liter-Eichenfässern, den Barriques. Bei der Affinage verleiht die Eiche, dieser Fässer, dem Barbera eine charakteristische, feine Vanille-Blume-Note.
Geeignet zu:	Er passt hervorragend zu Wildbret und weißem Fleisch

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2012, 2013
Mindestalkoholgehalt: 13,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



PIEMONTE



NEBBIOLO D'ALBA

D.O.C.

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

Weinreben:	Nebbiolo
Anbaugebiet:	Alba
Farbe:	Rubinrot mit orangenen Reflexen
Bukett:	Charakteristisch äthrisches Bukett. Intensiv, elegant, weich, aber harmonisch
Geschmack:	Trocken, leicht herb, wie es typisch für Nebbiolos dieser Klasse ist
Angaben:	Temperaturkontrollierte Maischung und anschließender Ausbau 18 Monate lang in Eichenfässern
Geeignet zu:	Er schmeckt köstlich zu rotem Fleisch, Wildbret und Hartkäse. Ideal ist er auch, als Meditationswein zwischen den Mahlzeiten

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2015, 2016
Mindestalkoholgehalt: 13,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



PIEMONTE



BARBARESCO

D.O.C.G.

BARBARESCO D.O.C.G.

Weinreben:	Nebbiolo
Anbaugebiet:	Neive, Alba, Treiso
Farbe:	Rubinrot, mit leichten granatroten Reflexen
Bukett:	Intensiver, nach roten reifen Früchten mit Anklängen an Gewürzen riechendes Bukett
Geschmack:	Warmer, umhüllender Geschmack, mit weicher, anhaltender Tanninstruktur
Angaben:	Der Ausbau des Barbaresco dauert mindestens drei Jahre. 14-tägige Fermentation bei Temperaturkontrolle um 23°C-25°C und Most/ Schalenkontakt zur optimalen Extraktion der sortentypischen Tannine und Aromen. Der Wein wird 12 Monate in Edelstahltanks gelagert. Danach kommen für 14 Monate, 60% des Weines in Eichenfässern und 40% in Barriques
Geeignet zu:	Zu Braten, Wildbret und deftigen Gerichten. Ebenso passt er köstlich zu pikanten Hartkäse

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2007, 2012
Mindestalkoholgehalt: 13,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 20°C und 22°C



PIEMONTE



BAROLO MONVIGLIERO

D.O.C.G.

BAROLO MONVIGLIERO D.O.C.G.

Weinreben:	Nebbiolo Michet, Lampia
Anbaugebiet:	Die Trauben stammen aus einem genau umgrenzten Gebiet der Provinz Cuneo, im Süden
Farbe:	Granatrote Farbe mit Topas-Reflexen
Bukett:	Klares Duftbild mit Noten von in Alkohol eingelegten Früchten, Gewürzen und dezenten Anspielungen an Vanille und süßem Tabak
Geschmack:	Herber, voller, robuster, strenger und samtiger Geschmack, mit gut bemessener Präsenz von feinen süßen Tanninen. Am Gaumen zarte Röstnoten und ein Anflug von Tabak
Angaben:	Der Ausbau des Barolo dauert mindestens drei Jahre. 14-Tägige Fermentation bei Temperaturkontrolle um 23°C-25°C und Most/Schalenkontakt zur optimalen Extraktion der sortentypischen Tannine und Aromen. Der Wein wird 12 Monate in Edelstahltanks gelagert. Danach findet eine 24-Monatige Verfeinerung des Weines in Barriques statt
Geeignet zu:	Barolo schmeckt köstlich zu Braten, vor allem zu rotem Fleisch und Wildbret. Er eignet sich hervorragend zu deftigen Hartkäse

Flasche cl. 0,75

Jahrgang: 2008

Mindestalkoholgehalt: 13,5 % vol.

Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



PIEMONTE



BAROLO SERRALUNGA D'ALBA

D.O.C.G.

BAROLO SERRALUNGA D'ALBA D.O.C.G.

Weinreben:	Nebbiolo Michet, Lampia
Anbaugebiet:	Serralunga D'Alba
Farbe:	Granatrote Farbe mit Topas-Reflexen
Bukett:	Klares Duftbild mit Noten von in Alkohol eingelegten Früchten, Gewürzen und dezenten Anspielungen an Vanille und süßem Tabak
Geschmack:	Herber, voller, robuster, strenger und samtiger Geschmack, mit gut bemessener Präsenz von feinen süßen Tanninen. Am Gaumen zarte Röstnoten und ein Anflug von Tabak
Angaben:	Der Ausbau des Barbaresco dauert mindestens drei Jahre. 14-tägige Fermentation bei Temperaturkontrolle um 23°C-25°C und Most/Schalenkontakt zur optimalen Extraktion der sortentypischen Tannine und Aromen. Der Wein wird 12 Monate in Edelstahltanks gelagert. Danach findet eine 24-monatige Verfeinerung des Weines in Barriques statt
Geeignet zu:	Zu Braten, Wildbret und deftigen Gerichten. Ebenso passt er köstlich zu pikanten Hartkäse

Flasche cl. 0,75

Jahrgang: 2010

Mindestalkoholgehalt: 14 % vol.

Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



APULIEN



NEGROAMARO
I.G.P.

NEGROAMARO I.G.P.

Weinreben:	Negroamaro
Anbaugebiet:	Martina Franca
Farbe:	Rubinrote Farbe mit violetten, später auf granatroten tendierenden Reflexen
Bukett:	Intensiver Duft von roten und schwarzen Beerenfrüchten und Gewürznuancen
Geschmack:	Trocken, warm, ausgewogen und würzig, angenehmes Tannin. Im Finale Erinnerungen an Konfitüre aus roten Beeren und Lakritze
Angaben:	Die Trauben werden unmittelbar nach der Ernte gepresst und werden dann einer 12-tägigen Schalenmazeration bei konstanten Temperaturen um 28°C-30 °C unterzogen, um eine optimale Extraktion der Aromen und Pigmente zu erreichen
Geeignet zu:	Würzige erste Gänge, Lamm, geschmortes und gegrilltes Fleisch, Wurstwaren und reifer Käse

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2017, 2018
Mindestalkoholgehalt: 13,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



APULIEN



CALAMANDREI APPASSIMENTO

I.G.P.

CALAMANDREI APPASSIMENTO I.G.P.

Weinreben:	Primitivo und Negroamaro
Anbaugebiet:	Taranto
Farbe:	Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen
Bukett:	Beeindruckend intensiver Duft von roten Früchten mit Noten von Pflaume und Konfitüre
Geschmack:	Der Geschmack ist intensiv fruchtig, körperreich, warm mit lang anhaltendem Finale
Angaben:	Während der Reifephase werden die Trauben, einer sogenannten „strozatura“ (Verengung) unterzogen, um schrittweise eine Trocknungs- bzw. eine Welkphase an der Rebe zu erreichen. Sobald man den gewünschten Traubenzucker Grad erreicht hat, folgt die Ernte der Trauben. Danach folgt eine 18-tägige alkoholische Gärung, bei einer Temperatur von 23°C
Geeignet zu:	Er passt gut zu allen deftigen und geschmacksintensiven Gerichten mit rotem Fleisch, typischen italienischen Wurstwaren sowie zu reifem Käse

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2018
Mindestalkoholgehalt: 15 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



APULIEN



CALAMANDREI PRIMITIVO DI MANDURIA
D.O.C.

CALAMANDREI PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C.

Weinreben:	Primitivo
Anbaugebiet:	Manduria
Farbe:	Rubinrot mit violetten Reflexen
Bukett:	Beeindruckend intensiv fruchtig mit aus Pflaumen, roten Früchten und süßen Gewürzen
Geschmack:	Der Geschmack ist trocken, harmonisch, fast cremig mit lang anhaltendem Finale
Geeignet zu:	Er passt gut zu rotem Fleisch, gedünstetem Gemüse, typischen italienischen Wurstwaren sowie zu reifem Käse

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2017
Mindestalkoholgehalt: 14 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



APULIEN



PRIMO PRIMITIVO DI MANDURIA

D.O.C.

PRIMO PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C.

Weinreben:	Primitivo
Anbaugebiet:	Manduria
Farbe:	Rubinrot mit violetten Reflexen
Bukett:	Beeindruckend intensiv fruchtig mit aus Pflaumen, roten Früchten und süßen Gewürzen
Geschmack:	Der Geschmack ist trocken, harmonisch, fast cremig mit lang anhaltendem Finale
Geeignet zu:	Er passt gut zu rotem Fleisch, gedünstem Gemüse, typischen italienischen Wurstwaren sowie zu reifem Käse

Flasche cl. 0,75

Jahrgang: 2018

Mindestalkoholgehalt: 14 % vol.

Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



APULIEN



1930 APPASSIMENTO PRIMITIVO

I.G.P.

1930 APPASSIMENTO PRIMITIVO I.G.P.

Weinreben:	Primitivo
Anbaugebiet:	Taranto
Farbe:	Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen
Bukett:	Beeindruckend intensiver Duft von roten Früchten mit Noten von Pflaume und Konfitüre
Geschmack:	Der Geschmack ist intensiv fruchtig, körperreich, warm mit langanhaltendem Finale
Angaben:	Während der Reifephase werden die Trauben, einer sogenannten „strozatura“ (Verengung) unterzogen, um schrittweise eine Trocknungs- bzw. eine Welkphase an der Rebe zu erreichen. Sobald man den gewünschten Traubenzucker Grad erreicht hat, folgt die Ernte der Trauben. Danach folgt eine 18-tägige alkoholische Gärung, bei einer Temperatur von 23°C
Geeignet zu:	Er passt gut zu allen deftigen und geschmacksintensiven Gerichten mit rotem Fleisch, typischen italienischen Wurstwaren sowie zu reifem Käse

Flasche cl. 0,75

Jahrgang: 2017

Mindestalkoholgehalt: 15 % vol.

Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



ABRUZZEN



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
D.O.C

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C

Weinreben:	Montepulciano d'Abruzzo
Anbaugebiet:	Val di Sangro
Farbe:	Intensive rubinrote Farbe mit violetterm Glanz
Bukett:	Vielfältige Düfte von roten, feinen Früchten. Mit Blumennuancen von Veilchen, Rosen und feinen, süßen, würzigen Noten
Geschmack:	Sehr gute Struktur, warm, voll und reich an fruchtigen Noten
Angaben:	12 Monate in großen slawonischen Eichenholzfässern und kurzer Zeit in der Flasche
Geeignet zu:	Mild fruchtig und passt sich dem Geschmack des Essens an

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2012
Mindestalkoholgehalt: 14 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



ABRUZZEN



TATONE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
D.O.C

TATONE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C

Weinreben:	Montepulciano d'Abruzzo
Anbaugebiet:	Chieti
Farbe:	Dunkles intensives Rot
Bukett:	Das Bukett erinnert an reife marmeladige Früchte, an Amarenakirschen, Kaffee und sogar an Schokolade
Geschmack:	Ausgeglichen, trocken, warm, weich, herb, mit einer gehobenen Struktur und einem beharrlichen Aroma
Angaben:	„TATONE“ altert 24 Monate in Eichenfässern, und 3 Monate in der Flasche in entsprechenden klimatisierten Raumverhältnissen
Geeignet zu:	Er eignet sich hervorragend zu deftigen ersten Gängen, wie Nudelgerichten, ausgebauten zweiten Gängen, deftigem ital. Aufschnitt und Käse und zu gutem Braten

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2015
Mindestalkoholgehalt: 14 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



SIZILIEN



LUNATE NERO D'AVOLA SYRAH
I.G.T.

LUNATE NERO D'AVOLA SYRAH I.G.T.

Weinreben:	Nero d'Avola und syrah
Anbaugebiet:	Sizilien
Farbe:	Rubinroter Wein mit violetten Reflexen
Bukett:	Feines Aroma nach roten, reifen Früchten, Lakritze und süßen Gewürzen
Geschmack:	Voll im Mund, warm und schwungvoll im Geschmack, mit anhaltendem intensivem Charakter
Angaben:	Die Weinbereitung erfolgt nach traditioneller Methode, wobei mit größter Sorgfalt auf die Extraktion der Edeltannine und Rebsorten Charakteristik geachtet wird. Tannine und die besondere Beschaffenheit erreichen später in der Flasche das höchste Niveau. Die Vermaischung dauert 12-15 Tage bei kontrollierter Temperatur von maximal 28°C
Geeignet zu:	Besonders geeignet zu gegrilltem Fleisch und Schmorbraten

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2019
Mindestalkoholgehalt: 14 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 16°C und 18°C



SIZILIEN



NERO D'AVOLA MULINO A VENTO
I.G.T.

NERO D'AVOLA MULINO A VENTO I.G.T.

Weinreben:	Nero D' Avola
Anbaugebiet:	Gibellina
Farbe:	Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen
Bukett:	Reich an Aromen von roten Früchten, wie Kirsche und Brombeere
Geschmack:	Intensiv weich, aber samtig mit reifen Tanninen
Angaben:	Nach phaenolischer Traubenreifung erfolgt eine 15-25-tägige Gärung und ein weiterer dreimonatiger Ausbau in Stahltanks. Danach 3-4 Monate in mittelgroßen Holzfässern und 6 Monate Endlagerung in der Flasche
Geeignet zu:	Gebratenes rotes Fleisch, Wildgerichten, pikantem und reifem Käse, Pastagerichte

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2017
Mindestalkoholgehalt: 12,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



EDLE WEINE
S.R.L. - FROSINONE (FR) - 1997

SIZILIEN



SYRAH MULINO A VENTO

I.G.T.

SYRAH MULINO A VENTO I.G.T.

Weinreben:	Syrah
Anbaugebiet:	Gibellina
Farbe:	Intensives Rot mit violetten Reflexen
Bukett:	Intensiv nach Waldbeeren, bereichert von schwarzem Pfeffer und gerösteten Nüssen
Geschmack:	Körperreich und ausgeglichen in den Tanninen, mit einem Finale von Gewürzen und Kakao
Angaben:	Nach phaenolischer Traubenreifung erfolgt eine 15-25-tägige Gärung und ein weiterer dreimonatiger Ausbau in Stahltanks. Danach 4 Monate in Barriques und ein weiterer Verbleib von 6 Monaten in Flaschen
Geeignet zu:	Er eignet sich hervorragend zu deftigen ersten Gängen, wie Nudelgerichten, ausgebauten zweiten Gängen, deftigem ital. Aufschnitt und Käse und zu gutem Braten

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2016
Mindestalkoholgehalt: 12,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



SIZILIEN



PERRICONE
I.G.P.

PERRICONE I.G.P.

Weinreben:	Perricone
Anbaugebiet:	Gibellina
Farbe:	Intensives violett
Bukett:	Intensiv nach Waldbeeren, bereichert durch schwarzem Pfeffer und mediterranen Kräutern
Geschmack:	Weich, elegant mit intensiven Eindrücken von Waldbeeren. Im Finale prächtig und anhaltend
Geeignet zu:	Er eignet sich hervorragend zu deftigen ersten Gängen, wie Nudelgerichten, ausgebauten zweiten Gängen, Lammgerichten und Käse

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2015
Mindestalkoholgehalt: 13 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



SIZILIEN



NERO D'AVOLA AGAMENNONE
I.G.T.

NERO D'AVOLA AGAMENNONE I.G.T.

Weinreben:	Nero D' Avola
Anbaugebiet:	Gibellina
Farbe:	Intensives Rubinrot
Bukett:	Charakteristische Kirsch- und Sauerkirscharomen
Geschmack:	Sehr schön, warm, mit weichen Tanninen
Angaben:	Die malolaktische Gärung erfolgt in Stahltanks. Vorwiegend in Stahlwannen, mit einem Übergang von 4-6 Monaten in Barriques und einem Weiteren Verbleib von 5-6 Monaten in Flaschen
Geeignet zu:	Gebratenes rotes Fleisch, Wildgerichten, pikantem und reifem Käse, Pastagerichte

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2012
Mindestalkoholgehalt: 13,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



SIZILIEN



LUDOVICO ORESTIADI

I.G.T.

LUDOVICO ORESTIADI I.G.T.

Weinreben:	Nero D' Avola, Cabernet Sauvignon
Anbaugebiet:	Gibellina
Farbe:	Intensives Rubinrot
Bukett:	Volles Bukett mit einem Hauch von roten Früchten, wie zum Beispiel Pflaumen, Maulbeeren, Sauerkirschen und Heidelbeeren, welche sich durch unterschiedliche Nuancen von Süßholz, Tabak, Pfeffer und Kakao abwechseln.
Geschmack:	Starker Geschmack am Gaumen, mit einer Komplexen, umfassend und ergreifenden Struktur sowie weichen Tanninen und wunderbarem Gleichgewicht
Angaben:	Die Gärung beginnt bei kontrollierter Temperatur von 24°C-26° C, wobei sie von regelmäßiger Remontage und kurze Demontage unterstützt wird. Nach der Beendigung der Mazerierung wird der Wein in Eichenholzfässer gefüllt und die malolaktische Gärung und Reifung wird in ca. 12-14 Monaten stattfinden. Beendet wird die Weinveredelung in liegenden Flaschen für ca. 6-8 Monaten
Geeignet zu:	Ideal zu Fleischgerichten, auch zu Gegrilltem, zu Wild und zu pikantem und gereiftem Käse

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2009
Mindestalkoholgehalt: 14,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



VENETIEN



VALPOLICELLA CLASSICO

D.O.C.

VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.

Weinreben:	Corvina 70%, Rondinella 30%
Anbaugebiet:	Hügellagen in der Valpolicella Classico-Zone
Farbe:	Purpurrote Farbe mit tiefen, intensiven Reflexen
Bukett:	Beeindruckend intensiver Duft von reifer Kirschrucht im Unisono mit Himbeerkonfitüre
Geschmack:	Der Geschmack ist trocken, samtig, weich aber anhaltend und körperreich, mit einem Finale von Kirsche und Pflaume
Angaben:	10-monatige Gärung in slawonischen Eichenfässern und dreimonatigem Ausbau in der Flasche
Geeignet zu:	Er passt gut zu allen deftigen und geschmacksintensiven Gerichten mit rotem Fleisch, typischen italienischen Wurstwaren sowie zu reifem Käse

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2013
Mindestalkoholgehalt: 13 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



VENETIEN



BOSCON CORVINA VENETO

I.G.P.

BOSCON CORVINA VENETO I.G.P.

Weinreben:	Corvina
Anbaugebiet:	Bardolino
Farbe:	Klare, rubinrote Farbe
Bukett:	Erinnert an reife rote Früchte. Anspielungen an Kirsche und Pflaume
Geschmack:	Eindringlich verdichtete Körperstruktur, samtig, harmonisch, warm, mit einem Touch von reifen Früchten
Geeignet zu:	Ideale marriage zu geschmacksintensiven Speisen und zu allen Fleischgerichten

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2013, 2015
Mindestalkoholgehalt: 13 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 14°C und 16°C



VENETIEN



RINERO
I.G.T.

RINERO I.G.T.

Weinreben:	Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 20%
Anbaugebiet:	Reben stammend aus dem eigenen Weingut situiert im Osten der Provinz Verona, in der Gemeinde Veronella
Farbe:	Intensives Rubinrot
Bukett:	Duftet nach weicher und reifer Pflaume, umhüllend würzige Noten, es stechen Nuancen der Johannis- und Brombeere hervor
Geschmack:	Sein Körper erzeugt Wucht und Fülle. Wildkirsche und Brombeere umhüllen den dezenten Eigengeschmack mit ihren majestätischen Eigenschaften
Angaben:	Nach Pressung und 20-tägiger Maischung werden die Traubenschalen des NERO D'ARCOLE vergoren. Ausreifung des Jungweines für 4 Monate in großen slawonischen Eichenfässern und anschließende 3-monatige Endreifung in der Flasche
Geeignet zu:	Ideal zu gegrilltem Fleisch, zu Wildgerichten, gereiftem Käse und Pasta/Teigwaren

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2009
Mindestalkoholgehalt: 13,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



VENETIEN



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO
D.O.C.G.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO D.O.C.G.

Weinreben:	Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%
Anbaugebiet:	Hügellagen in der Valpolicella Classico-Zone
Farbe:	Purpurrote Farbe mit tiefen, intensiven Reflexen
Bukett:	Beindruckend intensiver Duft von reifer Kirschfrucht im Unisono mit Himbeerkonfitüre
Geschmack:	Der Geschmack ist trocken und offenbart großen Stoff und Substanz, hervorragende Balance und Persistenz. Wahrnehmungen von Trockenpflaumen, Vanillenuancen, einem Hauch von Gewürzen und ein von angenehmen Eichen- toastingnoten verlängertes Finale
Angaben:	Nach Pressung und 20-tägiger Maischung wird der Most vergoren. Der Jungwein wird Februar, nach abgeschlossener Gärung des Amarone, auf die Amarone-Trester umgefüllt, für die, gemäß des traditionellen veronesischen Ripasso-Verfahrens, zweite Gärung und Aromaextraktion
Geeignet zu:	Er passt gut zu allen deftigen und geschmacksintensiven Gerichten mit rotem Fleisch, typischen italienischen Wurstwaren sowie zu reifem Käse

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2011
Mindestalkoholgehalt: 13,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



VENETIEN



AMARONE CLASSICO

D.O.C.G.

AMARONE CLASSICO D.O.C.G.

Weinreben:	Corvina Veronese 70%, Rondinella 15%, Molinara 15%
Anbaugebiet:	Hügellagen in der Valpolicella Classico-Zone. Region Venetien
Farbe:	Tiefe rubintrote Farbe mit zunächst zarten, dann mit zunehmender Reife ausgeprägter, granatroten Reflexen
Bukett:	Anspielungen an rote Beerenkonfitüre und Weichseln mit vanilletönigem Ausklang
Geschmack:	Eindringlich verdichtete Körperstruktur, samtig, harmonisch, warm, mit einem Touch von Eichen-, Röst- und Gewürznoten. Souveränes, hinreißend langes Finale
Angaben:	Die Trauben werden 5 Monate auf Gittern angetrocknet und Ende Januar/Februar gepresst. Langfristige Mazeration. Die Gärtemperatur ist anfänglich 22°C, danach wird sie gradweise auf 28°C erhöht. Es findet ein Fassausbau von mindestens 2 Jahren statt und danach eine 6-monatige Flaschenverfeinerung
Geeignet zu:	Ideale marriage mit geschmacksintensiven Speisen wie rote Fleischbraten, Schmorgerichte, Wild, gegrilltes Fleisch, reife und pikante Käse

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2013
Mindestalkoholgehalt: 15 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



EDLE WEINE

VENETIEN



AMARONE G. CAMPAGNOLA
D.O.C.G.

AMARONE G. CAMPAGNOLA D.O.C.G.

Weinreben:	Corvina Veronese 70%, Rondinella 15%, Molinara 15%
Anbaugebiet:	Hügellagen in der Valpolicella Classico-Zone. Region Venetien
Farbe:	Tiefe rubintrote Farbe mit zunächst zarten, dann mit zunehmender Reife ausgeprägter, granatroten Reflexen
Bukett:	Anspielungen an rote Beerenkonfitüre und Weichseln mit vanilletönigem Ausklang
Geschmack:	Eindringlich verdichtete Körperstruktur, samtig, harmonisch, warm, mit einem Touch von Eichen-, Röst- und Gewürznoten. Souveränes, hinreißend langes Finale
Angaben:	Die Trauben werden 5 Monate auf Gittern angetrocknet und Ende Januar/Februar gepresst. Langfristige Mazeration. Die Gärtemperatur ist anfänglich 22°C, danach wird sie gradweise auf 28°C erhöht. Es findet ein Fassausbau von mindestens 2 Jahren statt und danach eine 6-Monatige Flaschenverfeinerung
Geeignet zu:	Ideale marriage mit geschmacksintensiven Speisen wie rote Fleischbraten, Schmorgerichte, Wild, gegrilltes Fleisch, reife und pikante Käse

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2010
Mindestalkoholgehalt: 15 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



EDLE WEINE

VENETIEN



PIETRO DAL CERO AMARONE DELLA VALPOLICELLA
D.O.C.G.

PIETRO DAL CERO AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

Weinreben:	Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina
Anbaugebiet:	Hügellagen in der Valpolicella Classico-Zone. Region Venetien
Farbe:	Tiefe rubintrote Farbe mit zunächst zarten, dann mit zunehmender Reife ausgeprägter granatroten Reflexen
Bukett:	Anspielungen an rote Beerenkonfitüre und Weichseln mit vanilletönigem Ausklang
Geschmack:	Eindringlich verdichtete Körperstruktur, samtig, harmonisch, warm, mit einem Touch von Eichen-, Röst- und Gewürznoten. Souveränes, hinreißend langes Finale
Angaben:	Die Trauben werden 4 Monate auf Gittern angetrocknet und Ende Januar gepresst. Langfristige Mazeration. Die Gärtemperatur ist anfänglich 22°C, danach wird sie gradweise auf 28°C erhöht. Altert 24 Monate in neuen, französischen, kleinen Eichenfässern, den Barriques und 12 Monate im Edelstahl. Anschließend 24 Monate in der Flasche in entsprechenden klimatisierten Raumverhältnissen
Geeignet zu:	Ideale marriage mit geschmacksintensiven Speisen wie rote Fleischbraten, Schmorgerichte, Wild, gegrilltes Fleisch, reife und pikante Käse

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2008, 2009
Mindestalkoholgehalt: 17 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



EDLE WEINE
S. P. A. - FONDATORE: GIULIO RINALDI

VENETIEN



NERO D'ARCOLE

D.O.C.

NERO D'ARCOLE D.O.C.

Weinreben:	Merlot
Anbaugebiet:	DOC-Prädikat Arcole Gebiet, situiert im Osten der Provinz Verona, in der Gemeinde Veronella
Farbe:	Rubintrot, dunkel und intensiv
Bukett:	Beeindruckt durch seine bestimmte Fruchtigkeit und Würze. Duftet geschmeidig nach Kirsche, Kakao und Tabak
Geschmack:	Hervorragende Wucht und bestechend voller Geschmack. Weich und langanhaltend, angenehme Tannine, erinnert an Konfitüre
Angaben:	Die handgelesenen Trauben werden für 35 Tage in einem Temperaturkontrollierten Ambiente angetrocknet. Maischung und anschließende Gärung für 10-15 Tage bei kontrollierter Temperatur. Ausreifung für 8 Monate (Januar bis August) 50% in Tonons (gr. Fässer) und 50% in slawonischen Eichenfässern zu 30/60 Hektolitern. Standreifung für 3 Monate in Stahlbehältern und anschließender Abfüllung. Endreifung für 3 Monate in der Flasche und Präsentation des Produktes auf dem Markt
Geeignet zu:	Ideal zu Fleischgerichten, auch zu Gegrilltem, zu Wild und zu pikantem und gereiftem Käse

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2011
Mindestalkoholgehalt: 14,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



VENETIEN



NERO D'ARCOLE
D.O.C.

NERO D'ARCOLE D.O.C.

Weinreben:	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Anbaugebiet:	DOC-Prädikat Arcole Gebiet, situiert im Osten der Provinz Verona, in der Gemeinde Veronella
Farbe:	Rubintrot, dunkel und intensiv
Bukett:	Beeindruckt durch seine bestimmte Fruchtigkeit und Würze. Duftet geschmeidig nach Kirsche, Kakao und Tabak
Geschmack:	Hervorragende Wucht und bestechend voller Geschmack. Weich und lang anhaltend, angenehme Tannine, erinnert an Konfitüre
Angaben:	Die handgelesenen Trauben werden für 40 Tage in einem Temperaturkontrollierten Ambiente angetrocknet. Maischung und anschließende Gärung für 10-15 Tage bei kontrollierter Temperatur. Ausreifung für 9 Monate (Januar bis September) 50% in Tonons (gr. Fässer) und 50% in slawonischen Eichenfässern zu 30/60 Hektolitern. Standreifung für 3 Monate in Stahlbehältern und anschließender Abfüllung. Endreifung für 3 Monate in der Flasche und Präsentation des Produktes auf dem Markt
Geeignet zu:	Ideal zu Fleischgerichten, auch zu Gegrilltem, zu Wild und zu pikantem und gereiftem Käse

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2011
Mindestalkoholgehalt: 14,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



VENETIEN



DENXO
I.G.T.

DENXO I.G.T.

Weinreben:	70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon 15% „Geheimrezeptur“
Anbaugebiet:	DOC-Prädikat Arcole Gebiet, situiert im Osten der Provinz Verona, in der Gemeinde Veronella
Farbe:	Intensives Rubintrot bis Lila. Undurchsichtig aber brillant
Bukett:	Beeindruckt durch seine bestimmte Fruchtigkeit und Würze. Es wechseln sich Düfte von reifen roten Früchten, wie Pflaumen, Brombeeren, Amarenakirsche ab. Außerdem riecht man Vanille, Lakritze, Tabak und im Finale holzig
Geschmack:	Aristokratisch, warm, weich. Hervorragende Wucht und bestechend voller Geschmack. Körperreich, gut strukturiert, intensiv und lang anhaltend
Angaben:	Die handgelesenen Trauben werden für 45/50 Tagen in einem temperaturkontrollierten Ambiente angetrocknet. Mischung und anschließende Gärung für 20 Tage bei kontrollierter Temperatur. Ausreifung für 6 Monate (Januar bis September) 50% in Tonons (gr. Fässer) und 50% in slawonischen Eichenfässern zu 30/60 Hektolitern. Standreifung für 3 Monate in Stahlbehältern und anschließender Abfüllung. Endreifung für 3 Monate in der Flasche und Präsentation des Produktes auf dem Markt
Geeignet zu:	Ideal zu Fleischgerichten, auch zu Gegrilltem, zu Wild und zu pikantem und gereiftem Käse

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2010
Mindestalkoholgehalt: 14,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



TOSKANA



PETROIO CHIANTI

D.O.C.G.

PETROIO CHIANTI D.O.C.G.

Weinreben:	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Anbaugebiet:	Rufina
Farbe:	Intensives Rubinrot
Bukett:	Charakteristisches, intensives Bukett, welches an rote Fruchtarten erinnert
Geschmack:	Weich, harmonisch, trocken, fruchtig. Außerdem ist er gut strukturiert und vollmundig im Geschmack
Geeignet zu:	Er eignet sich zu allen roten Fleischgerichten, deftigen Braten und Wildfleisch

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2015
Mindestalkoholgehalt: 13 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



TOSKANA



CHIANTI RUFINA RISERVA

D.O.C.G.

CHIANTI RUFINA RISERVA D.O.C.G.

Weinreben:	Sangiovese, Colorino
Anbaugebiet:	Rufina
Farbe:	Intensives Rubin- bis Purpurrot
Bukett:	Anfänglich nach Kakao riechendes Bukett. Wenn der Wein erst nach einiger Zeit nach der Öffnung genossen wird, kann man reife Kirschen, Heidelbeeren, Minze erahnen und einen beharrlichen, leichten, hölzernen Duft entdecken
Geschmack:	Trocken, vollmundig, gut strukturiert, harmonisch körperreich und herb. Der Geschmack bestätigt das umfangreiche Bukett, welches wie oben erwähnt, sich auch im Mund, sowohl Kakao, reife Kirschen, Heidelbeeren und eine leichte Melonen-Note herauschmecken lassen. Ein leichtes Aroma nach Eichenholz vollendet diese verschiedenen Geschmäcker
Angaben:	Chianti ist sicherlich der prestigeträchtigeste unter den italienischen Weinen und Meilenstein in der Tradition der Toskana . Er ist ein ausgesprochener Lagerwein. Daher erfordert er eine 13-monatige Alterung in kleinen Eichenfässern, den Barriques
Geeignet zu:	Ideal zu gegrilltem Fleisch, zu Wildgerichten, gereiftem Käse und Pasta/Teigwaren

Flasche cl. 0,75

Jahrgang: 2011, 2013

Mindestalkoholgehalt: 13 % vol.

Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



EDLE WEINE

TOSKANA



BRUNELLO DI MONTALCINO
D.O.C.G.

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Weinreben:	Sangiovese Grosso
Anbaugebiet:	Montalcino
Farbe:	Intensives Rubin- bis Granatrot
Bukett:	Reichhaltiges nach Waldfrüchte riechendes Bukett
Geschmack:	Trocken, leicht herb, samtig und harmonisch
Angaben:	Brunello di Montalcino ist sicherlich einer der prestigeträchtigsten unter den italienischen Weinen, und Meilenstein in der Tradition der Toskana . Er ist ein ausgesprochener Lagerwein. Daher erfordert er ca. eine dreijährige Alterung in großen Eichenfässern
Geeignet zu:	Er passt gut zu Gegrilltem, zu Wildfleisch und deftigen Braten. Er eignet sich hervorragend zu gutem Käse

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2014
Mindestalkoholgehalt: 13,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



BASILICATA



VERBO AGLIANICO DEL VULTURE

D.O.P.

VERBO AGLIANICO DEL VULTURE D.O.P.

Weinreben:	Aglianico
Anbaugebiet:	Venosa
Farbe:	Intensives Rubinrot
Bukett:	Erinnert an Waldfrüchten, dennoch würzig mit ätherischen Duftnoten
Geschmack:	Körperreich, anhaltend und samtig
Angaben:	Die malolaktische Gärung erfolgt in Stahltanks, mit einem Übergang von 10 Monaten in Barriques und einem weiteren Verbleib von 5-6 Monaten in Flaschen
Geeignet zu:	Er eignet sich hervorragend zu deftigen ersten Gängen, wie Nudelgerichten, ausgebauten zweiten Gängen, Wildgerichten und gereiftem Käse

Flasche cl. 0,75

Jahrgang: 2017

Mindestalkoholgehalt: 14 % vol.

Ideale Trinktemperatur: Zwischen 18°C und 20°C



BASILICATA



CARATO VENUSIO AGGANCI DEL VULTURE
D.O.C.

CARATO VENUSIO AGGANCI DEL VULTURE D.O.C.

Weinreben:	Aglianico
Anbaugebiet:	Venosa
Farbe:	Rubinrot, mit leichten granatroten Reflexen
Bukett:	Intensiv weinig, dennoch sanft nach Johannisbeere
Geschmack:	Trocken vollmundig und intensiv, mit weicher, angenehmer Tanninstruktur
Angaben:	Der Ausbau des Aglianico dauert mindestens drei Jahre. 14-Tägige Fermentation bei Temperaturkontrolle um 23-25°C und Most/Schalenkontakt zur optimalen Extraktion der sortentypischen Tannine und Aromen. Der Wein wird 12 Monate in Edelstahltanks gelagert. Danach 18- 24 Monate in Barriques und mindestens 12 Monate in der Flasche
Geeignet zu:	Zu Braten, Wildbret und deftigen Gerichten. Ebenso passt er köstlich zu pikanten Hartkäse

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2012
Mindestalkoholgehalt: 13,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 20°C und 22°C



EDLE WEINE



WEIßWEINE

I BIANCHI - DIE WEIßEN

Unsere selektierte Weißweine eignen sich hervorragend für raffinierte Vorspeisen, italienische erste Gänge, Fisch, weißes Fleisch bis hin zu vegetarischen und veganen Gerichten.

LOMBARDEI



LUGANA
D.O.C.

LUGANA D.O.C.

Weinreben:	Turbiana
Lagerfähigkeit:	4 bis 5 Jahre
Anbaugebiet:	Gardasee
Farbe:	Strohgelb
Bukett:	Blumig, fruchtig
Geschmack:	Trocken, weich, ausgeglichen, samtig und beharrlich
Geeignet zu:	Er eignet sich hervorragend zu leichten ersten Gängen, hellen Fleischgerichten und weichen Käsesorten. Außerdem passt er gut zu Fischsuppen und anderen Fischgerichten

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2018
Mindestalkoholgehalt: 12,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 10°C und 12°C



LOMBARDEI



LUGANA
D.O.C.

LUGANA D.O.C.

Weinreben:	Turbiana
Lagerfähigkeit:	4 bis 5 Jahre
Anbaugebiet:	Gardasee, in Desenzano
Farbe:	Strohgelb
Bukett:	Blumig, fruchtig
Geschmack:	Trocken, weich, ausgeglichen, samtig und beharrlich
Geeignet zu:	Er eignet sich hervorragend zu leichten ersten Gängen, hellen Fleischgerichten und weichen Käsesorten. Außerdem passt er gut zu Fischsuppen und anderen Fischgerichten

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2019
Mindestalkoholgehalt: 12,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 10°C und 12°C



SIZILIEN



INZOLIA MULINO A VENTO

I.G.T.

INZOLIA MULINO A VENTO I.G.T.

Weinreben:	Inzolia
Lagerfähigkeit:	2 bis 3 Jahre
Anbaugebiet:	Gibellina
Farbe:	Intensiv Strohgelb mit goldenen Reflexen
Bukett:	Elegant nach grünem Apfel und Akazie
Geschmack:	Frisch, anhaltend, voll im Geschmack, aber gut strukturiert
Geeignet zu:	Ideal passt er zu Fischgerichten

Flasche cl. 0,75

Jahrgang: 2019

Mindestalkoholgehalt: 12 % vol.

Ideale Trinktemperatur: Zwischen 10°C und 12°C



VENETIEN



PINOT GRIGIO

D.O.C.

PINOT GRIGIO D.O.C.

Weinreben:	Pinot gris
Lagerfähigkeit:	2 bis 3 Jahre
Anbaugebiet:	Candelú di Maserada sul Piave
Farbe:	Goldgelb
Bukett:	Elegant, mit einem charakteristischen Nachgeschmack von frischgebackener Brotkruste
Geschmack:	Trocken, harmonisch und körperreich
Geeignet zu:	Er eignet sich zu Salaten, leichten Vorspeisen, leichten Nudelgerichten, weißen Fischspeisen und milden Käsesorten

Flasche cl. 0,75

Jahrgang: 2019

Mindestalkoholgehalt: 12,5 % vol.

Ideale Trinktemperatur: Zwischen 8°C und 12°C



EDLE WEINE

VENETIEN



SAUVIGNON

I.G.T.

SAUVIGNON I.G.T.

Weinreben:	Sauvignon
Lagerfähigkeit:	2 bis 3 Jahre
Anbaugbiet:	Candelú di Maserada sul Piave
Farbe:	Mehr oder weniger strohgelb, mit leichten grünlichen Schimmer
Bukett:	Zartes, aromatisches Bukett, welcher an gelbe Paprika, Muskatnuss, Banane, Melone und Akazienblüten erinnert
Geschmack:	Trocken, samtig und elegant
Geeignet zu:	Er eignet sich zu Fischvorspeisen und rohen Schinken, so wie zu ersten Gängen, welche mit Kräuter und Fisch verfeinert sind, aber auch zu Fischhauptgängen, die mit leichten Soßen serviert werden

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2019
Mindestalkoholgehalt: 12,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 8°C und 10°C



VENETIEN



CHARDONNAY
I.G.T.

CHARDONNAY I.G.T.

Weinreben:	Chardonnay
Lagerfähigkeit:	2 bis 3 Jahre
Anbaugebiet:	Candelú di Maserada sul Piave
Farbe:	Lebhafte strohgelbe Farbe mit goldtönigen Reflexen
Bukett:	Fruchtiges Bukett, welches an reife Bananen und an tropische Früchte erinnert, und eine blumige Note hat
Geschmack:	Harmonisch, samtig, warm und anhaltend körperreich, als angenehm empfunden. Vollmundigkeit und perfekte Geruchsaromakorrespondenz
Geeignet zu:	Ideal zu mediterranen Fisch – und Krustentiergerichten, zum hellem Fleisch sowie kurzfristig gereiftem Käse

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2018, 2019
Mindestalkoholgehalt: 12,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 10°C und 12°C



EDLE WEINE

SIZILIEN



GRILLO MULINO A VENTO

I.G.T.

GRILLO MULINO A VENTO I.G.T.

Weinreben:	Grillo
Lagerfähigkeit:	2 bis 3 Jahre
Anbaugebiet:	Gibellina
Farbe:	Strohgelb mit grünen Reflexen
Bukett:	Gemischte mediterrane Düfte. erinnert an tropische Früchte
Geschmack:	Frisch, anhaltend, voll im Geschmack, aber gut strukturiert
Geeignet zu:	Ideal passt er zu Fischgerichten, frischem Käse, aber auch zu feinen Fleischgerichten

Flasche cl. 0,75

Jahrgang: 2019

Mindestalkoholgehalt: 12 % vol.

Ideale Trinktemperatur: Zwischen 10°C und 12°C



EDLE WEINE

ABRUZZEN



ZITE PECORINO
I.G.T.

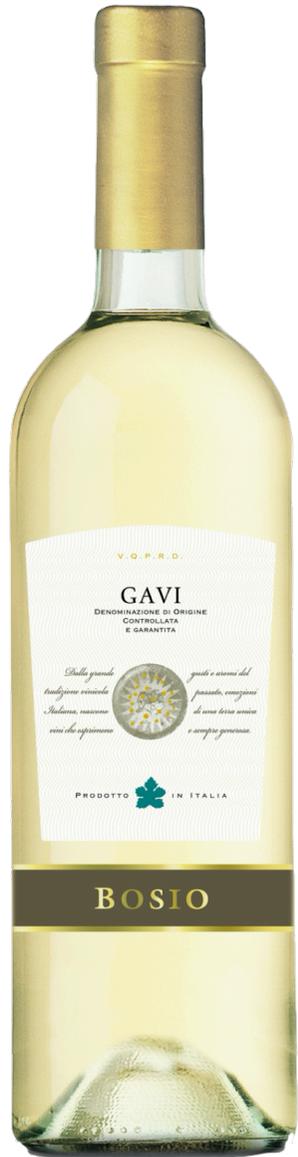
ZITE PECORINO I.G.T.

Weinreben:	Pecorino
Lagerfähigkeit:	3 bis 4 Jahre
Anbaugebiet:	Eigene Weingüter in der Val di Sangro
Farbe:	Strohgelbe Farbe mit goldenem Glanz
Bukett:	Komplexes Aromaspektrum mit Düften von weißem Pfirsich, Lavendel, Honig, Vanille und tropischen Früchten
Geschmack:	Gute Struktur, voll, weich und langanhaltend
Angaben:	Kaltmaischengärung der ausgepressten Trauben, Gärung des klaren Mostes zu 50% in Stahlbehältern und zu 50% in Barriquefässern
Geeignet zu:	Ideal passt er zu Fischgerichten, frischem Käse, aber auch zu feinen Fleischgerichten

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2019
Mindestalkoholgehalt: 13 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 8°C und 10°C



PIEMONTE



GAVI
D.O.C.G.

GAVI D.O.C.G.

Weinreben:	Cortese
Lagerfähigkeit:	2 bis 3 Jahre
Anbaugebiet:	In den Gemeinden Gavi, mitten im bekannten Lemmetal
Farbe:	Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bukett:	Erinnert an Frühlingsblumen
Geschmack:	Trocken, frisch, schmeckt leicht nach Bittermandel
Geeignet zu:	Er eignet sich hervorragend als Aperitif, zu dicken Suppen und Fischgerichten

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2019
Mindestalkoholgehalt: 12 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 8°C und 12°C



BASILICATA



VERBO MALVASIA

I.G.P.

VERBO MALVASIA I.G.P.

Weinreben:	85% Malvasia, 15% Moscato Bianco
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Anbaugebiet:	Venosa e Maschio
Farbe:	Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bukett:	Reichhaltig und intensiv. Blumige bis fruchtige Duftnoten erinnern an Apfel, Pfirsich und Aprikose
Geschmack:	Vollmundig, anhaltender aromatischer Geschmack, welcher begeistert, weil angenehm blumig und fruchtig zugleich
Geeignet zu:	Ideal passt er zu Fisch, zu Pastagerichten mit Fisch, aber auch zu vegetarischen Speisen. Interessant auch als Aperitifwein

Flasche cl. 0,75

Jahrgang: 2017

Mindestalkoholgehalt: 12,5 % vol.

Ideale Trinktemperatur: Zwischen 8°C und 12°C



EDLE WEINE

SIZILIEN



LUNATE FIANO
I.G.T.

LUNATE FIANO I.G.T.

Weinreben:	Fiano
Lagerfähigkeit:	2 bis 3 Jahre
Anbaugebiet:	Sizilien
Farbe:	Strohgelbe Farbe mittlerer Intensität
Bukett:	Mit einem eigenen, leichten und besonderen Aroma, frisch und mit Blumenduftnoten
Geschmack:	Aufrichtig und harmonisch im Geschmack, mit einem samtigen und anhaltenden Charakter
Geeignet zu:	Besonders geeignet zu Fischgerichten

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2019
Mindestalkoholgehalt: 13 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 12°C und 14°C



EDLE WEINE
S. P. A. - FONDATO 1872

PIEMONTE



ROERO ARNEIS
D.O.C.G.

ROERO ARNEIS D.O.C.G.

Weinreben:	Arneis
Lagerfähigkeit:	2 bis 3 Jahre
Anbaugebiet:	Im Roero, im Umkreis der Stadt Alba
Farbe:	Zartes Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bukett:	Fruchtig intensiv frisch aber weich
Geschmack:	Trocken. Gut strukturiert, harmonisch und elegant
Geeignet zu:	Er eignet sich zu feinen Vorspeisen und Fischgerichten. Er kann auch als Aperitif serviert werden

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2019
Mindestalkoholgehalt: 12,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 8°C und 12°C



PIEMONTE



ANGELA LANGHE CHARDONNAY
D.O.C.

ANGELA LANGHE CHARDONNAY D.O.C.

Weinreben:	Chardonnay
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Anbaugebiet:	Langhe
Farbe:	Intensives gelb
Bukett:	Intensives Bukett, welches an reife Bananen, an Trockenfrüchte, und Akazienhonig erinnert
Geschmack:	Äußerst ausgeglichener, trockener, warmer und weicher Geschmack, dennoch äußerst frisch und mit stark anhaltendem Aroma
Angaben:	„ANGELA“ altert 12 Monate in neuen „Akazien Barriques“, und 6 Monate in der Flasche in entsprechenden klimatisierten Raumverhältnissen.
Geeignet zu:	Ideal passt er zu erste Gängen mit Pilzen oder Trüffel, feine Suppen und Fisch- oder Fleischsuppen, und zu gutem Käse. Optimal auch als Meditationswein geeignet

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2015
Mindestalkoholgehalt: 13 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 12°C und 14°C



VENETIEN



CUSTOZA
D.O.P.

CUSTOZA D.O.P.

Weinreben:	Garganega 40%, Trebbianello 30%, Bianca Frenanda 20%, Trebbiano Toscano 10%
Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Anbaugebiet:	Langhe
Farbe:	Brilliantes, zartes Strohgelb
Bukett:	Blumige bis fruchtige Duftnoten
Geschmack:	Leichter, fruchtiger und ein gut balancierter
Geeignet zu:	Er eignet sich zu feinen Vorspeisen und Fischgerichten. Er kann auch als Aperitif serviert werden

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2018
Mindestalkoholgehalt: 12,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 8°C und 10°C



VENETIEN



PINOT GRIGIO

D.O.C.

PINOT GRIGIO D.O.P.

Weinreben:	Pinot gris
Lagerfähigkeit:	2 bis 3 Jahre
Anbaugebiet:	Candelú di Maserada sul Piave
Farbe:	Goldgelb
Bukett:	Elegant, mit einem charakteristischen Nachgeschmack von frischgebackener Brotkruste
Geschmack:	Trocken, harmonisch und körperreich
Geeignet zu:	Er eignet sich zu Salaten, leichten Vorspeisen, leichten Nudelgerichten, weißen Fischspeisen und milden Käsesorten

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2019
Mindestalkoholgehalt: 12 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 6°C und 8°C





SÜßWEINE

I DOLCI - DIE SÜßWEINE

Unsere perlend, süße Weine eignen sich ideal als Beilage zu köstlichen Aperitifs, Käse oder Trockengebäck. Perfekt für einen gelungen Abschluss.

PIEMONTE



BRIGHELA

BRIGHELA

Weinreben:	Brachetto
Anbaugebiet:	Asti
Farbe:	Helles Rubinrot
Bukett:	Blumig, fruchtig, intensiv. Dank der Art der Verarbeitung der Trauben, wird das intensive Aroma, welches an Rosen und Walderdbeeren erinnert, bewahrt
Geschmack:	Süß, zart, anhaltend mit einem tollen Finale, welcher an Mandeln erinnert
Geeignet zu:	Er passt besonders gut zu Nachspeisen und zu Trockengebäck, aber auch zur Zubereitung von Bowlen.

Flasche cl. 0,75

Mindestalkoholgehalt: 4,5 % vol.

Ideale Trinktemperatur: Zwischen 6°C und 8°C



PIEMONTE



MOSCATO BRIGHELA

MOSCATO BRIGHELA

Weinreben:	Moscato
Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Anbaugebiet:	Canelli
Farbe:	Brillantes Strohgelb
Bukett:	Blumig, fruchtig, intensiv. Dank der Art der Verarbeitung der Trauben, wird das intensive Aroma, welches an Salbei und weißen Blüten erinnert, bewahrt
Geschmack:	Süß, vollmundig aber zart und anhaltend
Geeignet zu:	Er eignet sich hervorragend zu Nachspeisen und Trockengebäck

Flasche cl. 0,75

Jahrgang: -

Mindestalkoholgehalt: 4,5 % vol.

Ideale Trinktemperatur: Zwischen 6°C und 8°C





ROSÉWEINE

I ROSATI - DIE ROSÉ

Unsere lebhaften und eleganten Roséweine eignen sich ideal als Beilage zu köstlichen Aperitifs oder feinem Gebäck. Perfekt für diejenigen, die ihre Gäste mit etwas Frischem beeindrucken möchten.

VENETIEN



CHIARETTO BARDOLINO
D.O.P.

CHIARETTO BARDOLINO D.O.P.

Weinreben:	Corvina 75% , Rondinella 15%, Cabernet Sauvignon 5%, Merlot 5%
Lagerfähigkeit:	4 Jahre
Anbaugebiet:	Bardolino
Farbe:	Lachsfarbig
Bukett:	Trocken, fruchtige Note von Erdbeeren, Himbeeren und von Rosen
Geschmack:	Elegant, frisch und fruchtig
Geeignet zu:	Passt gut zu Vorspeisen, Fischgerichten und als Aperitif

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2019
Mindestalkoholgehalt: 12 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 10°C und 12°C



APULIEN



ROSATO PUGLIA VINUM
I.G.P.

ROSATO PUGLIA VINUM I.G.P.

Weinreben:	Negroamaro
Lagerfähigkeit:	4 Jahre
Anbaugebiet:	Taranto
Farbe:	Lachsfarbig
Bukett:	Trocken, fruchtige Note von Erdbeeren, Himbeeren und von Rosen
Geschmack:	Elegant, frisch und fruchtig
Geeignet zu:	Passt gut zu Vorspeisen, Fischgerichten und als Aperitif

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2019
Mindestalkoholgehalt: 12 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 10°C und 12°C



ABRUZZEN



CERASUOLO D'ABRUZZO
D.O.P.

CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.P.

Weinreben:	Montepulciano d'Abruzzo
Lagerfähigkeit:	4 Jahre
Anbaugebiet:	Chieti
Farbe:	Rosé bis zum leichten Kirschrot
Bukett:	Vollmundig blumiges Bukett und intensiv fruchtig
Geschmack:	Halbtrocken, weich, ausgeglichen und beharrlich, leicht herb
Geeignet zu:	Er begleitet ausgezeichnet Suppen wie Minestrone, zweite Gänge und jungen Käse. Optimal passt er auch zu gegrilltem Fischgerichten

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: 2017
Mindestalkoholgehalt: 12,5 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 12°C und 14°C





I SPUMANTI – DIE SCHAUMWEINE

Zu unseren Top-Produkten gehören die verschiedenen Variationen des Prosecco-Weins, die als Aperitif oder während des Essens einladen. Dies sind Weine, die zarte Aromen von Birne, Apfel, weißen Blüten und Berghonig hervorrufen und sich durch eine ausgeprägte Frische auszeichnen.

VENETIEN



PROSECCO FORDRE EXTRA DRY

D.O.C.

PROSECCO FORDRE EXTRA DRY D.O.C.

Weinreben:	Prosecco
Anbaugebiet:	Valdobbiadene, Treviso
Farbe:	Helles Strohgelb
Bukett:	Fein und leicht fruchtig, mit eleganten Noten
Geschmack:	Frisch, geschmeidig und würzig mit einem harmonischen Finale
Geeignet zu:	Er schmeckt köstlich als Aperitif und zu Fischgerichten

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: -
Mindestalkoholgehalt: 11 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 8°C und 10°C



VENETIEN



PROSECCO CIALT EXTRA DRY
D.O.C.

PROSECCO CIALT EXTRA DRY D.O.C.

Weinreben:	Prosecco
Anbaugebiet:	Im Hügelland Valdobbiadene Conegliano
Farbe:	Strohgelb
Bukett:	Fein und leicht fruchtig, mit Noten von Golden Äpfeln
Geschmack:	Angenehm weich
Geeignet zu:	Er schmeckt köstlich als Aperitif und zu Fischgerichten

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: -
Mindestalkoholgehalt: 11 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 8°C und 10°C



EDLE WEINE

VENETIEN



PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY
D.O.C.

PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY D.O.C.

Weinreben:	Prosecco
Anbaugebiet:	Treviso
Farbe:	Strohgelb
Bukett:	Fein und leicht fruchtig, mit Noten von Akazienblüten
Geschmack:	Angenehm weich
Geeignet zu:	Er schmeckt köstlich als Aperitif und zu Fischgerichten

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: -
Mindestalkoholgehalt: 11 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 8°C und 10°C



VENETIEN



LUNE ROSÉ DRY

LUNE ROSÉ DRY

Weinreben:	Rot und Weiß
Anbaugebiet:	Treviso
Farbe:	Zärtliches rosa
Bukett:	Fruchtige und eleganten Noten
Geschmack:	Frisch, weich und belebend
Geeignet zu:	Er schmeckt köstlich als Aperitif und zu Fischgerichten

Flasche cl. 0,75
Jahrgang: -
Mindestalkoholgehalt: 11 % vol.
Ideale Trinktemperatur: Zwischen 8°C und 10°C



Hinweis!

Dennoch ist jegliche Haftung ausgeschlossen, alle Angaben erfolgen ohne Gewähr auf Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität.
Mit Erscheinen eines neuen Kataloges verlieren alle anderen Preislisten bzw. Angebot ihre Gültigkeit.



EDLE WEINE

I.E.C. AGOSTINO COSTA EST. 2001



Pforzheimer Str. 95/4,
75417 Mühlacker

20

20