



Calabria

Duca San Felice Riserva Ciro DOC

Chf 51.00

Beschreibung

Traubensorten: 100 % Gaglioppo

Ausbau: in Edelstahltanks

Farbe: intensives Rubinrot

Duft: sehr würzig, elegant und speziell!

Geschmack: sehr würzig, tolle und spezielle Fruchtaromen, gelbe Pflaumen, Zimt, Gewürze, Wald, Moos, Kaffee, kräftig und lang. Deutlich kraftvoller und in der Aromatik dichter, wie in den vergangenen Jahren. Ein sinnlicher Wein, der sich warm und ungemein offen präsentiert. Der beste Duca San Felice und damit der beste Duca San Felice und damit der beste Gaglioppo aller Zeiten!!

Passt zu: rotem Fleisch, Wildgerichte, Braten und Lammfleisch.

Gambero Rosso: 3 rote Gläser!

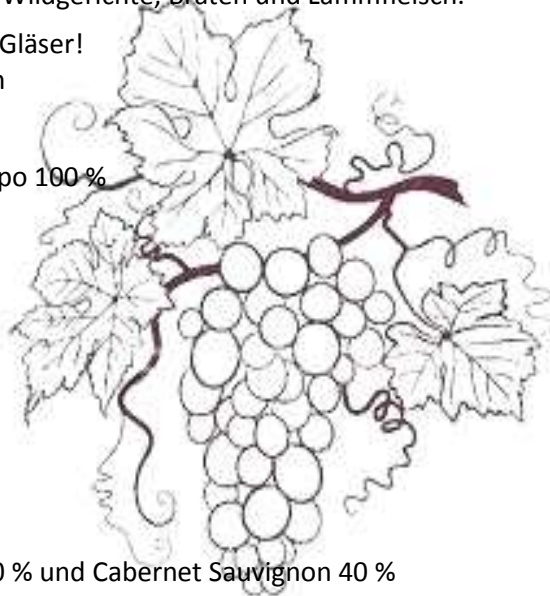
Duemila Vini: 3 Trauben

Zusatzinformation

Traubensorte Gaglioppo 100 %

Alkoholgehalt 15.5 %

Flaschengrösse 75 cl



Calabria

Gravello Chf 59.00

Beschreibung

Traubensorten: Gaglioppo 60 % und Cabernet Sauvignon 40 %

Ausbau: Maischegärung in Stahltanks für 10-15 Tagen, danach Reifeperiode von 12 Monaten in Barriques und eine weitere von mindestens 6 Monaten in der Flasche.

Farbe: intensives Rubinrot mit leicht Purpurigen Reflexen, tief und leuchtend

Duft: nach Konfitüre, rote Früchte und Lakritze

Geschmack: trocken, samtig, voll und rund, sehr anhaltend, tolle extreme Frucht und Gewürznoten, Kaffeearomatik, lang und spezielle im Abgang. Ein grosser toller Wein!

Passt zu: Braten, rotem Fleisch, Wildbret, Terrinen, reife und würzige Käse.

Gambero Rosso: 2 rote Gläser

Duemila Vini: 5 Trauben

Zusatzinformation

Traubensorte Gaglioppo 60 %, Cabernet Sauvignon 40 %

Alkoholgehalt 14 %

Flaschengrösse 75 cl



Apulien

Primitivo di Manduria Chf 45.00

Beschreibung

Traubensorten: 100 % Primitivo

Ausbau: Ausbau während 12 Monaten in Barriques

Farbe: intensives, leuchtendes Rubinrot

Duft: komplexes, breites und fruchtiges Bouquet nach Kirschenkonfitüre mit Nuancen von Zwetschgen und Tabakblättern

Geschmack: ein betörender, körperreicher, vollmundiger und edler Wein mit Aromen von Kakao, Tabak und Vanille.

Wohl einer der edelsten und kräftigsten Vertreter seiner Traubensorte mit einem nicht enden wollendem Abgang!

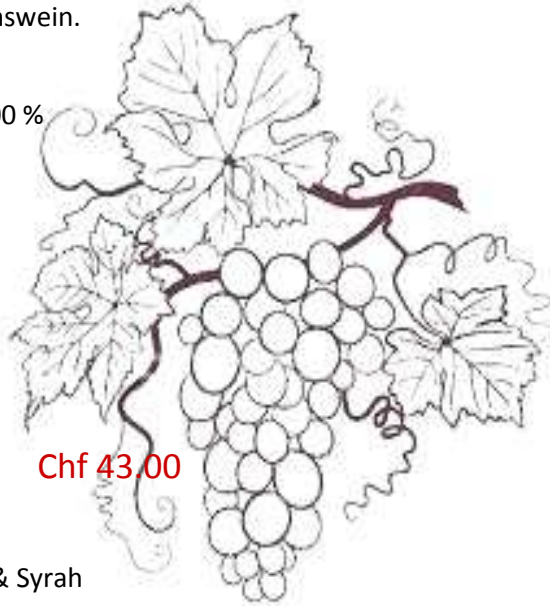
Passt zu: rotem Fleisch und Grilladen, rezenten Pastagerichten, Pizza, ein idealer Meditationswein.

Zusatzinformation

Traubensorte Primitivo 100 %

Alkoholgehalt 14.2 %

Flaschengrösse 75 cl



Sizilien

Luma` Nero d`Avola Chf 43.00

Beschreibung

Traubensorte: Neo d'Avola & Syrah

Ausbau: Ausbau im Eichenholz

Farbe: intensives Rubin

Duft: Feines und anhaltendes Bouquet mit Noten von Waldbeeren. Vollreife, dunkelbeerige, dichte Fruchtaromen.

Geschmack: Weich und samtig am Gaumen, viel Wärme und satter Frucht, lang anhaltend!

Passt zu: Grilltem Fleisch, Pasta, Edle Gerichte, reife Käse

Zusatzinformation

Traubensorte Nero d'Avola & Syrah

Alkoholgehalt 13.5 %

Flaschengrösse 75 cl



Sardinien

Cannonau Chf 45.00

Beschreibung

Traubensorten: Cannonau 100 %

Ausbau: in Stahltank danach in Fässern

Farbe: sattes strahlendes Rubinrot

Duft: ausgeprägter, sortentypischer Duft von reifen Waldbeeren, Dörripflaumen und Kirschen, auch Gewürzkräuter und Rumtopf.

Geschmack: kräftiger Körper, viel Frucht, gute eingebundene Säure und weichen strukturgebenden Gerbstoffen; fruchtbetontes, warmes Finish mit Länge

Passt zu: Pasta, Braten, Schmorgerichte, reife Käse

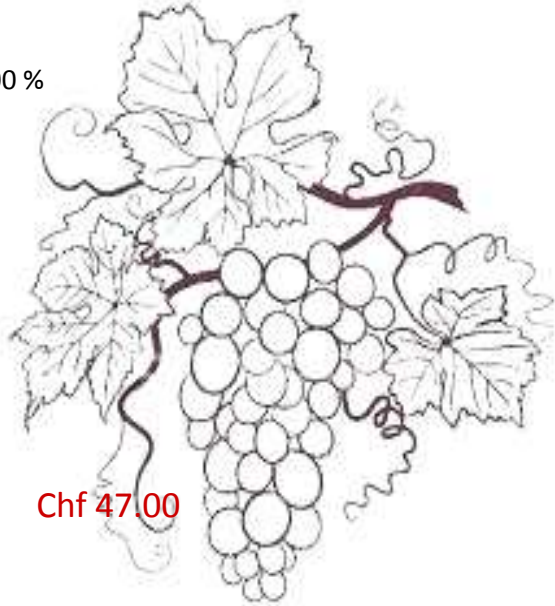
Gambero Rosso: 2 Gläser

Zusatzinformation

Traubensorte Cannonau 100 %

Alkoholgehalt 14 %

Flaschengrösse 75 cl



Piemonte

Barbera d'Asti DOC Chf 47.00

Beschreibung

Traubensorten: Barbera 100 %

Ausbau: traditionell in Stahltanks

Farbe: Rubinrot

Duft: Duft nach Pflaumen und Beeren

Geschmack: herrliche weiche Noten nach dunklen Kirschen, Erdbeeren und Pflaumen, sanft und weich, elegant und lang anhaltend.

Ein absoluter Schmeichler.

Past zu: Ideal zu Hauptgerichten, Fleisch, Auberginengemüse und mittelreifen Käse.

Gambero Rosso: 2 Gläser

Duemilavini: 4 Trauben .

Zusatzinformation

Traubensorte Barbera 100 %

Alkoholgehalt 14 %

Flaschengrösse 75 cl



Abruzen

Montepulciano DOC "Aldiano"

Chf 45.00

Beschreibung

Traubensorten: Montepulciano 100 %

Ausbau: in Stahltanks, danach 12 Monate in slowenischer Eiche (70 %) und dann 3 Monate in Barrique (30%)

Farbe: reiches Rubinrot mit purpuren Reflexen

Duft: intensiv, fruchtig, schwarze Beeren, Waldbeeren, Kirschen

Geschmack: voller Körper, tolle reife Beeren-Noten, Gewürze, weiche Tannine lang anhaltend

Passt zu: Pasta mit Tomatensauce, Grilladen, Braten, halbharte Käse

Gambero Rosso: 2 rote Gläser

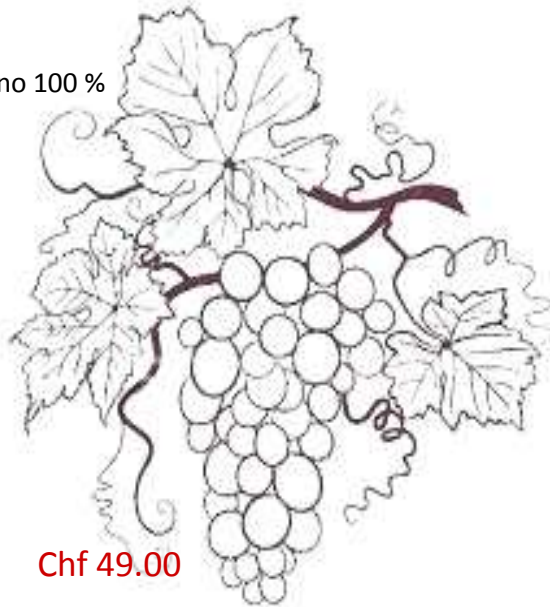
Duemila Vini: 4 Trauben

Zusatzinformation

Traubensorte Montepulciano 100 %

Alkoholgehalt 14 %

Flaschengrösse 75 cl



Toscana

Chianti Classico

Chf 49.00

Beschreibung

Traubensorten: Sangiovese 90 %, Colorino 5 % und Cabernet Sauvignon 5 %

Ausbau: Gärung für ca. 25 Tage, danach eine Reifeperiode von 12 Monaten in Barriques.

Farbe: intensives Rubinrot mit Granatroten Reflexen

Duft: intensiv und anhaltend nach Waldfrüchten

Geschmack: voll und sehr gut strukturiert, rund und leicht tanninbetont, ein sehr schöner eleganter und fruchtiger Chianti Riserva mit tollem Preis!

Passt zu: Wildgerichten, Braten, Grilladen und reife Käsesorten.

Gambero Rosso: 2 Gläser

Zusatzinformation

Traubensorte Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Alkoholgehalt 13.5 %

Flaschengrösse 75 cl



Veneto

"Mara" Ripasso Valpolicella DOC Superiore

Chf 47.00

Beschreibung

Traubensorten: 65 % Corvina Veronese, 30 % Rondinella und 5 % Molinara

Ausbau: der Wein reift 6 bis 8 Monate in Eichenfässer

Farbe: Rubinrot

Duft: intensiv und wenig

Geschmack: trocken, harmonisch und ausgewogen. Ein kräftiger, edler Ripasso, der schon nahe an einen Amarone kommt!

Passt zu: rotem Fleisch, würzige Teigwaren und reife Käsesorten.

Gambero Rosso: 1 Glas

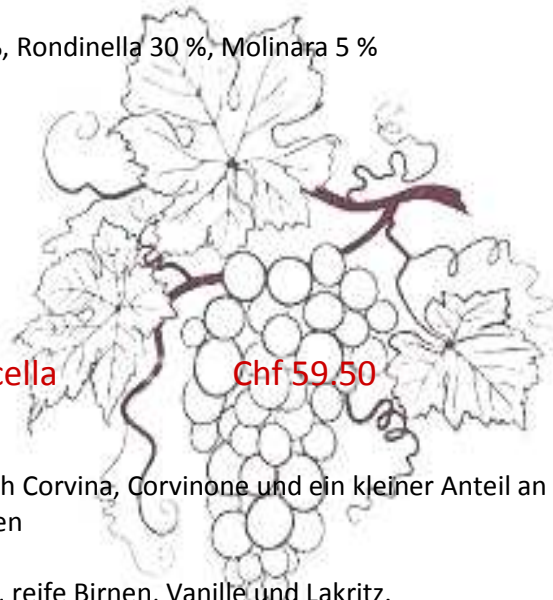
Duemila Vini: 3 Trauben

Zusatzinformation

Traubensorte Corvina 65 %, Rondinella 30 %, Molinara 5 %

Alkoholgehalt 13.5 %

Flaschengrösse 75 cl



Veneto

Amarone della Valpolicella

Chf 59.50

Beschreibung

Traubensorten: hauptsächlich Corvina, Corvinone und ein kleiner Anteil an autochthonene Traubensorten

Farbe: intensives Granatrot

Duft: Waldbeeren, Konfiture, reife Birnen, Vanille und Lakritz.

Geschmack: sehr gut strukturiert, würzig und warm mit Tönen nach Kakao, und auch die Rumtopfnoten, aber mit viel mehr anderen Gewürznoten und Gaumenreichen Aromen, wie normale Amarone-Weine.

Passt zu: idealer Begleiter zu Wild, rotem Fleisch, kann aber auch gut reife Käsesorten begleiten.

Gambero Rosso: 2 rote Gläser

Duemila Vini: 3 Trauben

Zusatzinformation

Traubensorte Corvina 65 %, Rondinella 30 %, Molinara 5 %

Alkoholgehalt 15 %

Flaschengrösse 75 cl



Veneto

"Raudii" Domini Veneti I.G.T. Chf 43.00

Beschreibung

Traubensorten: 80 % Corvina & 20 % Merlot

Ausbau: in Stahltanks, danach in grossen Holzfässern

Farbe: Rubinrot mit Granatreflexen

Duft: das Bouquet ist würzig mit Vanillenoten und Düften nach Kirsche

Geschmack: weich und rund mit milden Tanninen, die perfekt mit dem Gewebe des Weines verschmelzen, der lange Abgang wird von würzigen Noten begleitet.

Passt zu: Wild, Rahmschnitzel, Pizza und reife Käsesorten

Zusatzinformation

Traubensorte Corvina & Merlot

Alkoholgehalt 13 %

Flaschengrösse 75 cl



Schweiz

Bex "Quatuor" Domaine de Montet Chf 59.00

Beschreibung

Herkunft: Chablais, Waadt

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah

Ausbau: 14-15 Monate in Barrriques

Farbe: dunkles Rubinrot

Charakter: Aus diesen Traubensorten resultiert ein sehr aromatischer, würzig pfeffriger, nach reifen Früchten riechender Wein. Dieser Wein imponiert mit seiner weichen Tanninstruktur, delikater Frucht, geprägt von einer leichten Frische.

Passt zu: Rindfleisch, Lammkeule, Ossobucco, Roastbeef

Zusatzinformation

Traubensorte Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Gamaret

Alkoholgehalt 13.5 %

Flaschengrösse 75 cl