

Italien

Rotweine / Vini Rossi

Veneto

Valpolicella Ripasso "Mara" DOC Superiore 2019/2020 7.5 dl Fr. 17.80

Gerardo Cesari S.p.A., San Floriano (Verona)

Traubensorte: Corvina Veronese, Rondinella & Negrara-Rossignola / 13.5%

Leuchtende rubinrote Farbe. Ausdruckstarke Noten von Birnen, Waldbeeren, Pflaumen und Brombeeren. Im Abgang begeistert die beachtliche Länge. Geniessen Sie diesen sensationellen Valpolicella zu roten Fleischsorten, Risotto und Gemüse.

Veneto

Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2016/2017
7.5 dl Fr. 36.80 / 15.0 dl Fr. 95.00 / 30.0 dl Fr. 183.00 / 50.0 dl Fr. 321.90

Gerardo Cesari S.p.A., San Floriano (Verona)

Traubensorte: Corvina Veronese, Rondinella & Negrara-Rossignola / 15%

Intensive purpurne Farbe. Das Bouquet verströmt ein Duft von Marmelade, Kirsche und Pflaume zusammen mit Vanille und Röstaromen, mit einem vollem harmonischem und ausgewogenem Geschmack. Am Gaumen sehr kräftig mit einem warmen, elegantem Körper. Bei 19-20° passt dieser Wein sehr gut zu Wild, gegrilltem und geschmortem Fleisch. Er sollte mindestens zwei Stunden vor dem Servieren zu entkorken.

Veneto

Amarone Della Valpolicella "Il Bosco" DOCG Classico 2016/2017
7.5 dl Fr. 53.00

Gerardo Cesari S.p.A., San Floriano (Verona)

Traubensorte: Corvina Veronese & Rondinella / 15.5%

Intensive rubinrote Farbe mit verführerischen granatroten Reflexen. Das Bouquet entfaltet typische Aromen von Kirsch, Gewürzen, Kakao und Bittermandeln. Am Gaumen vollmundig, samtig und warm. Unvergesslich ist der lange fast nie endender Abgang. Dieser Amarone passt hervorragend zu Fleischgerichten, Wild und kräftigen Käsesorten.

Toscana

Morellino Di Scansanco "Campo Maccione" DOCG 2021/2022 7.5 dl Fr. 14.60

Rocca delle Macie, Castellina in Chianti (Firenze)

Traubensorte: 90% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon & 5% Melot / 13.5%

Leuchtende rubinrote Farbe. Das Bouquet ist intensiv mit einem Hauch von reifen roten Früchten. Angenehm frischer und weicher Geschmack mit guter Struktur. Geeignet zu herzhaften Gerichten, weissem Fleisch Suppen aber auch zu Fisch. Bei 16°-18° servieren.

Toscana

Bolgheri DOC 2021/2022

7.5 dl Fr. 21.70 / 15.0 dl Fr. 52.70

Donne Fittipaldi, Bolgheri (Livorno)

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Melot, Cabernet Franc & Petit Verdot / 14%

Leuchtende rubinrote Farbe. Das Bouquet ist sehr fruchtig intensiv mit Noten von Kirschen und Johannisbeeren begleitet von würzigen Untertönen. Im Abgang angenehm harmonisch. Passt zu Käse, Fisch und rotem Fleisch.

Apulia

Primitivo Apassimento "Tank No. 32" 2020/2021

7.5 dl Fr. 13.60

Cantine Francesco Minini, Verolanuova

Traubensorte: 100% Primitivo

Intensive Purpurote Farbe mit leuchtenden Reflexen. Das elegantes Bouqueti st reich an reifen roten Früchten, komplex mit Düften von mediterraner Pinie. Der Tank No. 32 is ein vorzüglicher Begleiter zu kräftigen Wildgerichten mit frischen Pilzen sowie zu gut gereiften Käsesorten.

Apulia

Primitivo "Centurio" 2020/2021

7.5 dl Fr. 23.40

Traubensorte: 100% Primitivo / 14.5%

Der Ausbau der von Hand geernteten 50-60 jährigen Gobelet-Reben, findet im Stahltank statt, und wird danach während 14 Monaten in grossen Holfässern ausgebaut. Mit einer satten Purpurroter Farbe, duftet der wunderschöner Klassiker nach Zedernholz, Tabak, Kamille. Saftig ausgewogen mit viele Aromen von Beeren, Kräuter und Vanille, mit einem langen nachklingenden Abgang. Passt zu Pasta, Pizza, Wild und Schmorgerichte.