



*Bella Vista
Ristorante Vinoteca*

*Der Wein ist eine Kunst
die Träume erweckt.
Durch viel Erfahrung
und lange Reifung
Werden Träume wahr.
Deshalb führen wir nur
Erlasene Spitzenweine.
Wir wünschen Ihnen viel
Vergnügen bei der Entdeckung
Eines Stückes
Italienischer Lebenskunst.*

Friuli

“Sauvignon” Weinkellerei Muzic € 32,00

FARBE: Strohgelb mit leichtem grünlichem Schimmer

DUFT: Intensiv und penetrant, erinnert an tropischem Obst, Ananas, Paprika, Tomatenblättern, Salbei und Pfefferminz

GESCHMACK: Mit guter Struktur, trocken, lebhaft, alkoholwarm, weich und fruchtig

IDEALE KOMBINATIONEN: Geeignet zu Vorspeisen, üppige Vorspeise,

“Pinot Grigio” € 32,00

FARBE: Blasses Strohgelb

DUFT: Mit guter Intensität, fein und persönlich. Erinnert an Akazienblumen

GESCHMACK: Trocken, angenehm leicht bitter mit einem ausgeglichenem Verhältnis zwischen Säuregrad und Alkoholgehalt

IDEALE KOMBINATIONEN: Passt gut zu Vorspeisen, auch würzig, zu

“Chardonnay” € 32,00

FARBE: Leuchtend strohgelb

DUFT: Intensiv, fein und elegant, erinnert an grünen Apfel und Brotkruste

GESCHMACK: Trocken, voll, frisch und ausgewogen

IDEALE KOMBINATIONEN: Passt zu Vorspeisen, weißem Fleisch und

Veneto

“Winkl” Weinkellerei Terlan € 36,00

Sauvignon Blanc-Farbe:hellgelb mit grünlichem Schimmer; Duft: intensiv fruchtig im Bukett, Es ist der ideale Essensbegleiter zu gekochtem Spargel, zu Thunfischcarpaccio, geräuchertem Lachs oder zu gedämpfter Forelle mit Gemüse oder frischem Ziegenkäse.

mit Nuancen nach Holunderblüten und reifen Früchten Geschmack:

“Vorberg” € 58,00

Die Trauben für diesen reinsortigen Weissburgunder kommen aus der hochgelegenen Steillage Vorberg und wurden von Hand gelesen. Ausgebaut wurde der Wein temperaturkontrolliert auf der Feinhefe im Edelstahltank und im großen Holzfass. Der Wein zeigt eine wunderschöne Nase von Apfel, Birne, Grapefruit, Banane, Ananas, Aprikosen, Haselnuss, Brioche, Akazienblüten und ein Hauch von Toast. Am Gaumen füllig, saftig, tiefer Schmelz, finessenreich, mineralisch, feinfruchtig, zartes Holz, feines Spiel und ein sehr langer Nachhall

“Kreuth” € 62,00

"Der Kreuth Chardonnay besticht durch seine ausgewogene Säure, cremige Struktur und ein elegantes Aromaspiel. Dank seiner Komplexität und der mineralischen Note verfügt dieser kräftige Chardonnay aus dem Terlaner DOC-Gebiet über eine große Langlebigkeit."

Piemont

Weinkellerei antica Cascina die Conti

**“Arneis Roero
Vigne Vecchie Cru”** € 29,00

Farbe: Gezeigt im Glas gelbes Licht strohgelb, grünlichen Reflexen.

Nase: Bouquet weich und zart mit einem Hauch von Kamillenblüten und Honig Nuancen von frischen Früchten.

Mund: Der Geschmack knackig, ausgewogen und sehr nette Details blumig mit Noten von knusprigem Brot am Ende, Golden Delicious Äpfel und Ananas. eine Anhaltende und angenehme Oberfläche.

Weinkellerei La Meridiana

“Puntet” € 29,00

Trauben: Cortese Favorita, Chardonnay, Cortese. Frisch note von Pfirsich, Citrus und Blumen

Weinkellerei Ferraris

“Viognier ” € 29,00

100% Viognier, schmeckt nach exotische Früchten. Birne und Banane.

Lombardia

Weinkellerei Ca de Frati

“Lugana” € 32,00

Ein sanftes Strohgelb mit grünlichen Reflexen erstrahlt im Glas. Der Duft zeigt einen großen Aromareigen mit herrlich fruchtigen Noten von Aprikosen, Birnen, gelben Äpfeln und kandierten Zitrusfrüchten, gepaart mit floralen Anklängen von Wiesenblumen und Mandelblüten sowie feinen Kräuternuancen im Hintergrund.

Campania

Weinkellerei Vigne Sannite

„Lazzarella” € 29,00

Falanghina Wein ist frisch und duftend Gelbgold. Die Nase zarten Noten von weißen Blumen und reifen Früchten gegen einen leichten, aber bestimmten mineralischen Hintergrund. Im Mund zeigt sich weich, mit einem guten aromatischen Gewürzen. Ideal gepaart mit Gerichten aus Fisch, hellem Fleisch und Weichkäse.

Vini Bianchi 0,7l.

Weiss Wein 0,7l.

Campania

Weinkellerei La Guardiense

„Pietralata Greco“

€ 29,00

Die Trauben werden geerntet, wenn sie ganz reif geworden sind, gepresst und der Saft in Edelstahltanks vergoren bei niedrigen Temperaturen. Durch Alterung in der Flasche für einen Zeitraum von drei Monaten

„Falanghina Senete“

€ 29,00

Falanghina. Art der Weinbereitung

Die Trauben werden geerntet, wenn sie ganz reif geworden sind, gepresst und der Saft in Edelstahltanks vergoren bei niedrigen Temperaturen. Durch Alterung in der Flasche für einen Zeitraum von drei Monaten.

Degustationsnotizen

Helles Gelb mit Aromen von exotischen Früchten, Pfirsichblüten, Mandelblüte.

Der Geschmack ist voll, harmonisch und sehr hartnäckig.

Weinkellerei San Salvatore

„Fiano di Paestum Trentenare“

€ 32,00

Der aus 100% Fiano Trauben vinifizierte Wein besitzt eine strohgelbe Farbe. Sein feines und intensives Bouquet ist fruchtig und blumig. Der Geschmack ist weich am Gaumen, mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und Quitte. Ein hervorragender Begleiter zum Fisch.

Sardegna

Weinkellerei Argiolas

„Iselis“

€ 32,00

Rebsorte: Nasco 85%, Vermentino 15% Weinbeschreibung

Farbe: Strohgelb. Bouquet: breit und harmonisch mit Noten von gelben Blumen, tropischen Früchten und leichten Moschusnoten im Hintergrund. Geschmack: samt und einhüllend, sehr langer und angenehmer Abgang.

„Meri“

€ 32,00

Beschreibung Argiolas Meri Vermentino di Sardegna

Argiolas Meri Vermentino di Sardegna DOC besteht sortenrein aus Vermentino Trauben.

Und so zeigt sich der Argiolas Meri Vermentino in einer weichen strohgelben Farbe.

In der Nase mit dichten Primäraromen von Zitrusfrucht und satter Fruchtnote.

Der Argiolas Meri wirkt wahrhaft mit der Fülle eines Chardonnay und der leichtfüßigen Grazie der Vermentino Traube und ist damit nach unserer Meinung ein perfekter Weißwein für den täglichen Genuss. Speisen Empfehlung sehr gut als erstklassiger Aperitif zu Meeresfrüchten oder typisch mediterranen Vorspeisen.

Vini Rosati 0,7l. Rose' Wein 0,7l.

Lombardia

Weinkellerei Ca de Frati

„Rosa die Frati“

€ 32,00

Der Chiaretto ist eine Spezialität des Gardasees und bedeutet, dass die roten Trauben wie Weißwein vinifiziert werden. Er ist kein richtiger Rotwein, aber für einen Rosé schon fast zu dunkel. Auch geschmacklich bewegt er sich dazwischen

Campania

Weinkellerei San Salvatore

„Vetere“

€ 32,00

Stil: trocken, fruchtig

Rebsorte: 100% Aglianico

Beschreibung: Der San Salvatore 1988 Rosato Vetere Paestum zeigt in der Nase wunderbare Aromen von Johannisbeeren und Maraschino-Kirschen. Er begeistert mit einer wunderbaren Frische und Eleganz. Der San Salvatore 1988 Rosato Vetere Paestum ist ein ausgesprochen mineralischer und süffiger Roséwein - ein purer Genuss für Roséliebhaber.

Calabria

Weinkellerei Spadafora

„Rosaspina“

€ 26,50

Kalabrien I.G.T. (Geografische Herkunftsbezeichnung). 100% Greco Nero. Rosa Ausfluss, mit zarten rubinroten Reflexen, die in der Jugend zu Purpur neigen. Charakteristisch, zart, aber intensiv und anhaltend das blumige Bouquet.

Vini Rossi 0,7l. Rot Wein 0,7l.

Puglia

Weinkellerei Polvanera

¹⁷ „Primitivo 14“

€ 28,00

Rebsorte Primitivo

handelt sich hier um einen köstlichen Wein aus Italien mit einer samtigen Textur und delikaten, fruchtig-würzigen Aromen

¹⁴ „Primitivo 16“

€ 45,00

Mächtig, der reinsortige Primitivo aus Weinbergen bei Gioia del Colle: Seine Farbe ist ein dichtes purpurrot mit rubinroten Einschlüssen und großer Tiefe. Das Bouquet kündigt von Waldbeeren sowie subtilen, floralen Noten und endet auf Lakritze und Graphit. Am Gaumen von beeindruckender Frucht und weichem Tannin, durchzogen von einer pulsierenden Säureader. Das nicht endende Finale begeistert.

Piemonte

Weinkellerei Ballarin

Auf anfrage 2006, 2009, 2010, 2012

16' „Langhe rosso Ultimi Grappoli“ € 48,00

Tief, helles Rubinrot, reiches Bukett von Pflaumen, Früchte des Waldes, und fleischige, reife Kirschen. Tannine Unterstützung eine starke Institution; wunderbaren Abgang.

Ausgezeichnet mit großen Gerichte: rotes Fleisch, reifen und mittel-reifen Käsesorten.

12' „Barolo Tre Ciabot“ € 48,00

Vino: Nebbiolo, Anklänge an verblühende Rosen; im Mund reiche Aromen; ausdrucksstark; trinkreif mit Reserven Duft nach reifen Früchten und Spezien.

12' „Barolo Bussia“ € 68,00

Dieser wunderbare Barolo verströmt in der Nase säuerliche rote Kirschen, süße Gewürze und Rosenblätter, während der erste Schluck die feste Struktur, eine lebhaft Säure und großzügige Aromen von Pflaume, Erdbeere und Himbeere zum Vorschein bringt. Der Wein unterzieht sich einer langen Periode des Mazerierens, bevor er mindestens zwei Jahre in slowenischen Eichenfässern verbringt, um die für die Nebbiolo Trauben charakteristischen hohen Tannine zu mildern und zu integrieren.

Weinkellerei Revello

“11 „Barbera Ciabot du Re“ € 48,00

Intensives Rubinrot. In der Nase voll und fruchtig, feine Vanillearomen. Am Gaumen intensive Frucht, gute Struktur, angenehm langer Abgang. Gehört mit Sicherheit zu den besten Barberas der Region.

Marche

Weinkellerei Oasi degli Angeli

09' „Kurni“ € 180,00

Oasi degli Angeli's Kurni ist ohne Zweifel einer der beeindruckenden Weine Italiens. Eleonora Rossi und Marco Casolanetti produzieren ihren reinsortigen Montepulciano aus zum Teil getrockneten Trauben, ähnlich dem Amarone ergibt dies einen sehr konzentrierten, extraktreichen Wein, der sich im Glas in einer dunklen, fast schwarzen, Rubin violetten Farbe präsentiert. In der Nase zeigt sich der Kurni mit einem würzigen Duft reifer Früchte und einem Hauch von Leder und Tabak. Am Gaumen folgt dann ein überaus intensives Geschmackserlebnis, vollmundig und stoffig ist der Wein, mit einer kräftigen wenn auch samtigen Tanninstruktur und einer würzigen Schokonote im extrem lang anhaltenden Finale. Kurni sollte man für sich alleine genießen. Oder zu zweit, oder...

Vini Rossi 0,7l. Rot Wein 0,7l.

Veneto

Weinkellerei Allegrini

14' „Valpolicella Ripasso“

€ 32,50

Der Valpolicella Ripasso von Corte Giara zeigt sich in intensivem Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. In der Nase ein elegantes Bouquet mit Duftnoten von reifem Obst, leicht nach Konfitüre, Vanille und Zimt umhüllt von Aromen dunkler Beeren. Am Gaumen wirkt der Corte Giara Ripasso tiefgründig und ausdrucksstark, trocken, ohne Strenge, robust, voll und lang anhaltend. Trinkempfehlung zu Braten, insbesondere Schmorbraten,

13' „Palazzo della Torre“

€ 39,00

Der Palazzo della Torre von Allegrini präsentiert sich in dunklem Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. In der Nase Noten von Waldbeeren, Rosinen und dunkler Schokolade. Am Gaumen weich und samtig, dennoch kompakt und trocken mit Noten von gekochten Früchten. Schön integrierte Tannine und sehr nachhaltiger Abgang. Diese „Cru“-Lage des Valpolicella ergibt einen Rotwein von großem Körper und weichem Stoff. Der Wein wurde mit dem besonderen RIPASSO-Verfahren hergestellt, d.h. nur 70 % der Trauben werden direkt verarbeitet.

Diese stammen aus der Einzellage „Palazzo della Torre“. Die restlichen 30% der Trauben lässt man bis Ende Dezembereintrocknen um sie dann mit dem Wein nachzuvergären, der aus der ersten Lese ungetrockneter Trauben entstand. Passt Hervorragend zu Fleischgerichten und kräftiger Küche,

11' „Amarone DOC“

€ 120,00

Der Amarone von Allegrini präsentiert sich in intensivem Purpurrot mit granatfarbenen Reflexen.

In der Nase intensiv und würzig, mit Noten von dunklen reifen Beeren, dazu Anklänge von Vanille, Trüffel und leichtem Unterholz. Ein wunderbares Aromenspiel! Am Gaumen dicht, tief konzentriert, große Struktur mit einer filigranen Säure und edlen Tanninen, dabei warm und intensiv mit Noten von reifen dunklen Kirschen, Brombeeren sowie feinen Schokonuancen. Wie immer mit einem beeindruckendem Finale.

Toscana

Cantine Jacopo Biondi Santi

09' „Sassoalloro“

€ 58,00

Der Jacopo Biondi Santi "Sassoalloro" IGT Seine Farbe ist von einem dichten Rubinrot mit zarten, violetten Reflexen gezeichnet. Die Nase offenbart frisch, fruchtige Aromen, Weichselkirschen, reife Pflaumen, schwarze Oliven, roten Paprika, weißen Pfeffer und roten Beeren erinnern. Dazu kommen noch zarte balsamische Noten, die den Gesamteindruck nochmals intensivieren. Am Gaumen ist der Jacopo Biondi Santi "Sassoalloro" eine wahre Pracht. Samtig, weich und elegant im Geschmack, gehaltvoll mit vielschichtigen Röstaromen, Vanille, Mokka-Bohnen und Amarenakirsche auf der Zunge. Ein perfekt ausbalancierter Wein mit einem lang anhaltendem Abgang. Topstoff!

Toscana

Weinkellerei Bisernio

15” **“Insoglio del Cinghiale”** € 70,00

Junge Rebstöcke (50% Merlot, 15% Cabernet Franc, 11% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah und 4% Petit Verdot) liefern die Trauben für diesen 8 Monate im Fass gereiften Tenuta di Biserno Insoglio del Cinghiale und verleihen ihm trotz ihrer Jugend eine starke, ausdrucksvolle Persönlichkeit. Der Tenuta di Biserno Insoglio del Cinghiale ist ein kraftvoller, vor Frucht ast berstender Wein von großer Geschmackstiefe, der jetzt schon mit Genuss trinkbar, aber noch mehrere Jahre haltbar ist“

16” **Weinkellerei Luce della Vite**
“Lucente” Sangiovese Merlot € 80,00

Die Toscana Rosso La Vite Lucente der Firma Luce della Vite wurde in Weinbergen ^ auf den Hügeln von Montalcino in der Toskana geboren. Es wird hauptsächlich aus Merlot- und Sangiovese-Trauben hergestellt, Es ist ein Wein mit einer intensiven purpurroten Farbe. Das Bouquet ist reich und komplex, mit Noten von reifen Früchten wie Kirsche, Himbeere und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen ist es rund und samtig, mit feinen und seidigen Tanninen, die perfekt in die alkoholische Komponente integriert sind. Der Nachgeschmack hat leichte Nuancen von frischen Mandeln, die dazu beitragen, dem Wein Eleganz und Ausgewogenheit zu verleihen. Ideal zu rotem Fleisch.

16” **Weinkellerei Casanova di Neri**
“Rosso di Montalcino” € 45,00

Der Rosso di Montalcino DOC aus der Erzeugerabfüllung Casanova di Neri ist ein hochwertiger italienischer Rotwein aus bester Entwicklung, der zu 100% aus Sangiovese besteht. Im Glas präsentiert sich dieser trockene Rotwein mit funkelnder rubinroter Farbe, die bereits ein Vorbote für das ausdrucksvoll fruchtige Bukett von Brombeere, Kirsche und Röstaromen ist. Am Gaumen entfaltet der Rosso di Montalcino DOC volle Frucht mit spürbarem, doch sanft eingebundenem Tannin Die Weine dieses traditionellen Weingutes aus Montalcino, wurden bereits viele Male im Gambero Rosso ausgezeichnet.

14” **“Brunello di Montalcino”** € 98,00

Der 2014er Brunello von Casanova di Neri ist kein normaler Brunello, Sondern ein Turbo-Brunello allererster Güte. der sich mit dunkler Pflaumenfrucht, Nelke und Feigenkonfit stark am Stil des Hauses orientiert und mit Kraft und Saft und viel Explosivität aufwartet. Seine seidige Struktur Ist absolut unübertrefflich.

17” **Tenuta San Guido**
“Guadalberto” € 85,00

Guidalberto ist eine echte Marke. Weil die Qualität in jedem Jahr stimmt.Im Bukett erkennt man klar die Cabernet-lastige Aromatik. Grüne Paprika, dunkle Beeren, etwas Tabak. Am Gaumen samtige Tannine, feine Struktur und gut eingebundene Säure. Bleibt auf der frischen Seite. Enorm konzentriert aber nicht rustikal. Großartiges Finish. Der wird reifen!

Vini Rossi 0,7l Rot Wein 0,7l

Abruzzo

Weinkellerei La Quercia

⁰⁹ „Montepulciano“ € 35,00

Der reinsortige Montepulciano d'Abruzzo colline Teramane ist ein kleines Preiswunder von Mr. Montepulciano: Elegant, tieffruchtig und zum alltagskompatiblen Preis! intensive Bouquet von Früchten und Gewürzen und machen den 12 Monate im Barrique gereiften Roten zu einem starken, körperreichen Wein mit sehr langem Finale. Ein Genuss zu Fleischgerichten oder zu reifem Käse.

Campania

Weinkellerei San Salvatore

¹⁶ „Jungano“ € 35,00

Jungano, bester Aglianico Der Jungano von San Salvatore 1988 aus Kampanien wird aus der autochtonen Rebsorte Anglianico vinifiziert und präsentiert sich im Glas in dunkler, tieferer Farbe. Aromen von dunklen Waldbeeren, Pflaumenmus Und Veilchen strömen uns entgegen.

Am Gaum ist er weich, mit dezentem Tannin, Vollmundig und Langem Finale. Trinkgenuss in hohem Mass schon jetzt, aber auch mit reifepotential.

Basilicata

Cantine del Notaio

¹¹ „Il Siggillo“ € 52,00

Die Trauben für den Il Sigillo stammen aus einem 80 Jahre alten Weinber und werden nach Tradition überreif Ende November gelesen. Il Sigillo reift nach langer Mazeration für ein Jahr in gebrauchten Barriques. Er präsentiert sich als ein äusserst konzentrierter und eleganter Wein mit starken, konzentrierten, marmeladaigen Fruchtaromen und einem Bitterschokolade-Finale.

Puglia

Weinkellerei Vigna Pedale

¹⁴ „Castel del Monte Riserva“ € 28,50

Dunkles Granatrot mit violetten Reflexen. In der Nase sehr deutliche Cassisnoten sowie ein beeindruckender, würziger Duft von Thymian, Waldpilzen und Erde. Am Gaumen typischer, unverfälschter Geschmack, kräftig, feurig, konzentriert und sehr elegant mit Nuancen von Beeren und einem Hauch Pfeffer

Der sehr feine Abgang ist lang und kompakt.

Vini Rossi 0,7l. Rot Wein 0,7l.

Puglia

Gianfranco fino

“09
“ES Primitivo” € 110,00

Weinmacher Gianfranco Fino kann mit diesem Primitivo „ES“ erstaunliche Erfolge verbuchen. Der Falstaff verleiht dem Jahrgang 2016 die Auszeichnung zum besten Primitivo unter 54 Konkurrenten.* Doch die eigentliche Sensation: Mit 6 von 7 Höchstbewertungen in den bedeutendsten Weinführern Italiens verweist er so manche große Klassiker der italienischen Weinszene, die wesentliche teurere Preisschilder tragen, auf die hinteren Plätze:

Lässt Ornellaia, Tignanello, Solaia, ... hinter sich.**

Bis zu 100 Jahre alte, wurzelechte Reben, die zwar geringen Ertrag, aber höchste Konzentration der Aromen erbringen, verleihen diesem Primitivo „ES“ eine barocke Fülle, die aber stets von Eleganz und Saftigkeit begleitet ist. Kraftvoll, dicht, ist er sicher nichts für Leichtweintrinker, aber ein Erlebnis für alle Primitivo-Fans.

Calabria

Weinkellerei Spadafora

“Nerello” € 35,00

Rebsorte: Nerello und Greco Nero;

Verfeinerung: Als erstes im Stahltank und dann in Eichenfässer im zweiten Durchgang für etwa sechs Monate, dann sechs Monate Flaschenruhe;

Sensorische Merkmale
Sensorische Merkmale
Farbe: Intensives Rubinrot, mit Granat Reflexen im Anschluss an die natürliche und notwendige Entwicklung in der Flasche;
Duft: Intensiv und anhaltend mit feinem Geschmack nach Beeren, mit Anklang nach Lakritze und Kakao durch die feine Eichenfass Lagerung;

Geschmack: Weich und samtig mit optimaler Tanninstruktur. Ein Wein von großer Persönlichkeit, mit ausgezeichneter Ausdauer die eine lange Lagerung ermöglicht;

16”
“Telesio” € 52,00

Rebsorte: Typische Trauben der Region wie der Magliocco, der Greco Nero und der Malvasia;

Gärung: Im Stahltank bei thermokontrollierter Temperatur;

Verfeinerung: Als erstes im Stahltank für sechs Monate. Im zweitem

Durchgang für weitere zwölf Monate in Eichenfässer und final für sechs Monate in Flaschenreife;

Sensorische Merkmale
Farbe: Intensives rubinrot, mit Granat Reflexen im Anschluss an die natürliche und notwendige Entwicklung in der Flasche;

Duft: Intensiv und anhaltend mit feinem Geschmack nach Beeren mit

Anklang nach Tabak und Vanille durch die feine Eichenfass Lagerung;

Geschmack: Weich und samtig mit optimaler Tanninstruktur, ein Wein

von großer Persönlichkeit, mit ausgezeichneter Ausdauer die eine lange Lagerung ermöglicht;

Empfehlung: Dieser Wein passt gut zu Wildschwein, Eintopf, zu

dunklem Fleisch und gereiftem Käse. Meditationswein.

Vini Rossi 0,7l. Rot Wein 0,7l.

Calabria

Weinkellerei Spadafora

15” **“1915”**

€ 75,00

Klassifizierung: Terre di Cosenza D.O.P., Teilbereich Donnici; Name: “1915” Rot;

Produzierte Flaschen: 3.000

Rebsorte: Autochthone Rebsorte wie der Magliocco süß und der Greconero;

Kultivierungssystem: Kultivierungssystem: Alberello, Bewusst reduziert.

Zeit der Weinlese: Ende September bis Mitte Oktober;

Weinherstellung: Nach der Ernte lässt man die Trauben mehrere Wochen ruhen, danach erfolgt eine sanfte Pressung. Lange Gärung mit Schalen;

Gärung: Imahltank bei thermokontrollierter Temperatur;

Verfeinerung: Zu Beginn sechs Monate im Stahltank, danach zwölf Monate in französischen Eichenfässer und final weitere sechs Monate Flaschenreife;

Sensorische Merkmale Sensorische Merkmale

Farbe: Intensives rubinrot, mit Granat Reflexen im Anschluss an die natürliche und notwendige Entwicklung in der Flasche;

Duft: Intensiv und anhaltend mit feinem Geschmack nach Beeren, mit

Anklang nach Tabak und Vanille durch die feine Eichenfasslagerung;

Geschmack: Weich und samtig mit optimaler Tanninstruktur, ein Wein von großer Persönlichkeit, mit ausgezeichneter Ausdauer die eine lange Lagerung ermöglicht;

Empfehlung: Dies ist ein Meditationswein, in diesem Fall wäre eine Empfehlung völlig subjektiv;

Sardegna

Weinkellerei Argiolas

17” **“Iselis”**

€ 35,00

Schon die Rebsorte - der Hauptanteil, der kaum bekannten, in Sardinien autochthonen Rebsorte Monica - macht neugierig auf diesen in vieler Hinsicht beeindruckenden Wein. Im Glas in dunkel-violetter Farbe, in der Nase mit überraschend warmen Aromen von Vanille, Zimt und dunklen Früchten. Im Mund beeindruckend, dann zusätzlich die klare Frucht dunkler Amarenakirschen, Minze und Schokolade. Aromen, die diesem samtig trockenen und dennoch fruchtigen Wein sofort eine überraschende Aufmerksamkeit zukommen lässt. Ein fruchtiges Kompott, das durch ein gekonntes Säurespiel Lust auf mehr macht und nie zu viel wird. Die dunklen, reifen Früchte machen diesen Wein von Argiolas sofort zum Liebling Ihrer Gäste - ob zum Essen oder als Solist. Sehr schön ganz sicher zu Lammgerichten und Ziegenkäse, der rote Iselis ist ja schließlich ein echter Sarde.

Puglia

Weinkellerei Attanasio

08” **“Primitivo” Dolce Naturale**

€ 45,00

Attanasio liest alle seine Trauben von Hand, damit sie in ausgezeichnetem Zustand im Keller unterhalb des Palastes aus dem 19. Jahrhundert eintreffen. Sein Dolce Naturale ist ein Ausdruck eines süßen Dessertweins aus der Primitivo, der aus 40 Jahre alten Reben hergestellt und zwölf Monate lang in Eiche reift. Attanasio produziert nur 2.000 Flaschen dieses unverwechselbaren Weins pro Jahr, der wunderbar zu Schokolade, fruchtigen Desserts und Hartkäse passt. Im Bouquet gibt es intensive Anklänge von marmeladigen dunklen Beeren, dunkler Schokolade und Zigarrenkiste. Der erste Schluck enthüllt eine seidige und cremige Textur mit viel Süße Und reichen Aromen von dunklen Pflaumen und Kirschen, die lange auf der Zunge verweilen.