

# Vini Rossi - Rotweine

## Montepulciano "Morrecine DOC"

Rubinrot mit violetten Nuancen; intensive Frucht, Noten von Waldfrüchten, Amarena und eingelegten Kirschen, leicht würzig; sehr gute Struktur, ausgewogen, lang im Abgang. Rebsorten: 100% Montepulciano d' Abruzzo

Flasche 0,75 l 26,80 €

## Primitivo "Campo di Sasso"

Primitivo IGT – 13,5 vol., in Kalifornien Zinfandel genannt, ist ein Interessante Rebsorte aus Süditalien, welche volle und kraftvolle Rotweine mit intensiver Frucht hervorbringt

Flasche 0,75 l 24,70 €

## Valpolicella „ Ripasso“

Ein echter Ripasso-Wein, gewonnen durch das besondere Vinifizierungsverfahren der nochmaligen Extraktion der Amarone-Maische im Winter. Mit kräftigen, würzigen Noten dunkler Beeren, Holunder und reifem Apfel.

Im Mund zugänglich, charaktervoll mit noch jugendlichem, gut in die Gesamtstruktur des Weines eingebundenem Tannin. Langer, wuchtiger Nachhall.

Flasche 0,75 l 37,60 €

## Chianti classico DOCC "Fattoria di Monticchio"

Intensives Rubinrot mit Reflexen zum Granatrot, weinig, fruchtig und reich an Aromen von kleinen Waldfrüchten und Märzveilchen. Geschmack: harmonisch, trocken, würzig, leicht Tannin haltig, samtweicher Geschmack.

Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Flasche 0,75 l 39,90 €

## Rosso della Puglia

Der Ripa Sotto Rosso della Puglia I.G.T. zeigt seine Farbe in einem klaren und intensiven Rubinrot. Er offenbart die charakteristischen Aromen des Aglianico nach dunklen Früchten, Mandeln, Schokolade und Kaffee. Am Gaumen präsentiert er sich samtig weich mit zarter Struktur und einem Nachhall von feiner Restsüße

Flasche 0,75 l 34,60 €

## Brunello di Montalcino DOCC 2011

von Col d'Orcia S.r.l. Società Agricola (Montalcino) aus Italien/ Toskana Kraftvoll, dicht und komplex in seiner Eigenschaft, äußern sich intensive Aromen von reifen roten Früchten wie Sauerkirsche und roter Johannisbeere eng mit einer feinen Holzwürze verbunden. Überaus wohl strukturiert mit einer reifen Tannin Struktur und einer gefälligen Säure, vielschichtig und konzentriert, das ist ein kompromissloser Genuss auf hohem Niveau.

Rebsorte: 100% Sangiovese

Flasche : 0,75 l 99,80 €

## Barbera d'asti "Stella Rossa"

DOC Piemont - Marco Bonfante – 13,5% vol. Trocken, charaktervoll, angenehm und elegant

Flasche 0,75 l 29,80 €

## DueDiDue "Marco Bonfante"

Monferrato DOC Piemonte – 13,5% vol. Intensiver Duft nach schwarzen Kirschen, Café und etwas Vanille. Am Gaumen harmonisch und voll, dabei sehr feingliedrig und elegant mit sehr gut eingebundener Holznote. Ein herrlich klarer, differenzierter und sehr eleganter Rotwein. Cuvée aus 65% Barbera und 35% Cabernet Sauvignon. Die Trauben für diesen Wein wurden Mitte Oktober gelesen und wurden ca. 9 Tage auf der Schale vergoren. Anschließend Reifung von 15 Monaten in französischen Barrique-Fässern.

Flasche 0,75 l 59,70 €

## Amarone Colonna Ducale` Della Valpolicella DOC

Cantina Colonna Ducale Die Trauben für den Amarone, in diesem Falle die Rebsorten Corvina Veronese, Corvinone und Rondinella, werden sehr spät gelesen und anschließend auf Strohmatte 3-4 Monate getrocknet. So verlieren die Trauben einen Teil ihrer Flüssigkeit und werden dadurch Extrakt reicher. Sehr intensiver und ausgeprägter Duft von reifen Datteln, Rumtopf, Waldbrombeeren, untermalt von Würznoten wie Tabak, Schokolade und Unterholz. Am Gaumen dann eine Geschmacksexplosion: weich, aber frisch und sehr angenehmes Tannin, sehr viel Druck und eine unglaubliche Persistenz. Sehr harmonisch.

Rebsorten: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

Flasche 0,75 l 98,90 €

## "Cordisasso" IGT

Der „Cordisasso“ von Cantina di Custoza ist eine spezielle Selektion der besten Lagen und Qualitäten welche die Cantina di Custoza zu bieten hat. Erschaffen als Alternative zum allseits bekannten Amarone, erfreut sich dieses Gewächs einer immer größeren Beliebtheit und lässt kaum einen Wunsch eines Weinliebhabers offen. Diesem Prunkstück der Önologie widmen die Verantwortlichen von Cantina di Custoza all ihre Liebe und ihr Wissen. Der „Cordisasso“ von Cantina di Custoza wird für mindestens 16 Monate in Barrique und anschließend nochmals bis zu 3 Monate in der Flasche Ausgebaut bevor er in den Handel gelangt. Kostnotiz:

Dieser Wein präsentiert sich in intensivem rubinrot mit Tendenz zum granatrot. In der Nase nach reifen Früchten, Unterholz und Gewürzen, am Gaumen voll und von sehr guter Struktur.

Flasche 0,75 l 42,70 €

## Rosso di Montalcino "Ricci"

Toscana – DOC – – 14% vol.

Rebsorte: Sangiovese Brunello - Gute Struktur, feine Frucht, elegante Aromen von Waldbeeren

Flasche 0,75 l 48,20 €