

SPUMANTE – CHAMPAGNE

MILLESIMATO VSDQ PAS DOSÉ

CONTRATTO – PIEMONTE..... Fl. 0,75l – 57,- €

Contratto ist der älteste Spumante-Produzent Italiens. Hier produzierte man als erster Betrieb in Italien Spumante im Champagner-Verfahren, noch bevor es z. B. die Franciacorta Spumante gab. Die Trauben stammen aus Bossolasco in 830 Metern Höhe und werden in der letzten Augustwoche gelesen. Reift 30 Monate auf der Hefe in der Flasche.



Rebsorte: 80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay / **Farbe:** funkelndes Hellgelb, lang anhaltende Perlage / **Duft:** kräftige Nase mit Aromen von Cassis und feiner Hefenote / **Geschmack:** trocken und feinfruchtig, frische Säure, mineralisch, 5 Gramm Restzucker/Liter, 6,0 g/l Säure.



CHAMPAGNE ROYALE RÉSERVE „NON DOSÉ“

PHILIPPONNAT – CHAMPAGNE..... Fl. 0,75l – 85,- €

Der Champagne „Non Dosé“ wird aus den gleichen Rebsorten wie der Brut Royale hergestellt, mit einem Anteil von etwa 30 Prozent Réserve-Weinen älterer Jahrgänge. Der essentielle Unterschied besteht jedoch darin, dass dieser nach der Trennung von der Hefe nur mit etwas Wein aufgefüllt wird, ohne die sonst übliche Zugabe des „Liqueur d' Expedition“, also gänzlich ohne Restzucker (ohne Dosagé) in den Handel kommt. Oft neigt dieser Champagnertyp zur übertriebenen Stahligkeit und Kargheit, der „Non Dosé“ von Philipponnat jedoch bleibt wunderbar fruchtig und samtig. Ein idealer Apéro oder Begleiter von Geflügel oder feinen Kalbfleischgerichten.



Rebsorte: 65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier / **Farbe:** Goldgelb mit Bernsteinreflexen / **Duft:** anfangs sehr ausdrucksstark und komplex, Lindenblüten, untermalt mit feinen Röst- und Zitrusaromen / **Geschmack:** frisch und mineralisch, angenehm trocken, straff, cremig und rund, im Finale entfalten sich Nussaromen und Honig



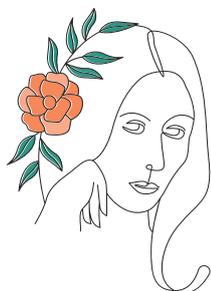
SPECIAL CUVÉE VSDQ PAS DOSÉ

CONTRATTO – PIEMONTE..... Fl. 0,75l – 95,- €

Die Cuvée besteht aus Trauben von alten Rebstöcken bei Loazzolo und Costigliole im Piemont. Sie werden gemahlen und nur der frei ablaufende Most wird für das Produkt verwandt. Der Pinot Noir Anteil reift nach der Gärung im Stahltank, während der Chardonnay sieben Monate in gebrauchten Barrriques ausgebaut wird. Der Spumante reift fast sechs Jahre auf der Hefe und verbleibt nach dem Degorgieren ohne weitere Zugabe von Restzucker (Pas Dosé).



Rebsorte: 90 % Pinot Noir, 10 % Chardonnay / **Farbe:** kräftiges Strohgelb / **Duft:** reife Früchte, Brioche, aber auch Blütenaromen / **Geschmack:** kräftig, feinfruchtig, mineralisch, rassig



PIA®

WEISSWEINE – VINI BIANCHI

PECORINO ABRUZZO DOC „COSTA DEL MULINO“

FRENTANA – ABRUZZO Gl. 0,21 – 7,50 € / Fl. 0,75l – 25,- €
Pecorino ist eine sehr alte Rebsorte, deren Anbaufläche in den letzten Jahrzehnten so stark im Schwinden war, dass sie bis vor kurzem als ausgestorben galt. Nun haben sich die Winzer wieder auf diese autochthone Rebsorte zurückbesonnen, so dass die Pecorino-Rebe in den vergangenen Jahren wieder vermehrt in den Marken und Abruzzen angebaut wird. Der Wein wird in Zementzisternen vergoren und verbleibt mehrere Monate auf der Feinhefe, die immer wieder aufgerührt wird (Batonnage). Dies sorgt für zusätzliche Cremigkeit und Geschmacksintensität.



Rebsorte: 100 % Pecorino / **Farbe:** helles Strohgelb / **Duft:** Quitte, Anklänge von Pfirsich und Zitrusfrüchten / **Geschmack:** kräftiger Körper, feinfruchtig, mit frischer Säure durchzogen



ANGIMBÉ SICILIA DOC

CUSUMANO – SICILIA Gl. 0,21 – 8,50 € / Fl. 0,75l – 28,50 €
Der Wein trägt den Namen eines Waldes unweit der Ortschaft Salemi. Salemi liegt nahe Trapani in der westlichsten Zone Siziliens. Die Trauben wachsen in einer Höhe von 100 Metern. Der Wein wird nur in Edelstahltanks angebaut und das in internationaler Stylistik. Seine Typizität und seine Eleganz erhält der Angimbé durch die Insolia-Rebe. Chardonnay verleiht ihm Fettigkeit und Struktur.



Rebsorte: 70 % Insolia, 30 % Chardonnay / **Farbe:** Hellgelb / **Duft:** intensiv, frisch und fruchtig, erinnert an Äpfel / **Geschmack:** fruchtig, feine frische Säure, langer Nachhall



CHARDONNAY DOC

TRAMIN – ALTO ADIGE..... Gl. 0,21 – 9,- € / Fl. 0,75l – 30,- €
Seit der Jahrhundertwende in Südtirol angebaut, aus Burgund und der Champagne eingeführt, ergibt einen hochwertigen und edelmütigen Weißwein von Weltklasse. Der Chardonnay gedeiht auf kalkreichen, warmen, schottrigen Lehmböden. Die Trauben des Chardonnays wurden sofort nach der Lese gepresst und anschließend im Stahltank ausgebaut. Es wurde ein kleiner Anteil an biologischem Säureabbau zugelassen.



Rebsorte: 100 % Chardonnay / **Farbe:** leuchtendes Hellgelb, Reflexe von Quittegelb / **Duft:** weites und harmonisches Bouquet, Anflüge von Südfrüchten / **Geschmack:** stabile Struktur, erfrischende Säurenoten und aristokratisch

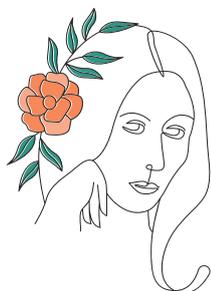


LUGANA DOC „MUSA“

BUGLIONI – VENETO..... Fl. 0,75l – 35,- €
Die Weinstöcke am Südwestufer des Gardasees stehen auf lehm- und kalkhaltigen Endmoränenböden, die den feinen Duft und die ausgeprägte Mineralität des Weines bedingen. Der Wein verbleibt nach der Gärung im Edelstahltank noch etwa fünf Monate auf der Feinhefe. Passt zu Aperò, feinen Antipasti wie Thunfisch-Tartar oder Fisch vom Grill.



Rebsorte: 100 % Trebbiano di Lugana / **Farbe:** helles Strohgelb mit grünen Reflexen / **Duft:** intensives Bouquet mit Anklängen von Blüten und Zitrusfrüchten / **Geschmack:** frisch, milde Säure, komplexes Aroma, mineralischer Abgang



PIA®

WEISSWEINE – VINI BIANCHI

VERDICCHIO CASTELLI DI JESI DOC „LE VAGLIE“

SANTA BARBARA – MARCHE Fl. 0,75l – 35,- €
„Ein Wein zum Spottpreis, der unsere 3 Gläser schon wegen seiner unnachahmlichen Eleganz verdient,“ so der Kommentar vom Gambero Rosso. Stefano Antonucci baut ein Drittel dieses Verdicchios für kurze Zeit im Barrique aus, um den Wein dann insgesamt acht Monate im Edelstahltank reifen zu lassen. Besser geht's nicht und so wird der „Le Vaglie“ auch unter den besten 101 italienischen Weinen geführt.



Rebsorte: 100 % Verdicchio / **Farbe:** strahlendes Strohgelb / **Duft:** feine weiße Frucht, gefolgt von Mandelnoten und Ananas / **Geschmack:** voll, erfrischende Säure, grüner Apfel



FALANGHINA IGT „VITE AMINEA“

NUGNES – CAMPANIA Fl. 0,75l – 35,- €
Antonio Nugnes übernahm 2003 die Weinberge seines Vaters. Er hatte die Idee, den Falerno del Massico wieder aufleben zu lassen. Die Trauben für den Vite Aminea stammen von den ältesten Weinbergen und sie wurden relativ spät Mitte Oktober geerntet. Die Kellerei Nugnes ist die Perle des Falerno del Massico.



Rebsorte: 100 % Falanghina / **Farbe:** funkelndes Gelb / **Duft:** intensiv und hochfein, erinnert an exotische Früchte / **Geschmack:** saftig, feinste Mineralik, sehr fruchtig



VERMENTINO IGT

CASANOVA DELLA SPINETTA – TOSCANA Fl. 0,75l – 38,- €
Giorgio Rivetti erkannte die Zeichen der Zeit und produzierte einen feinen, spritzigen Weißwein. Auf seinem Weingut in der Toskana besitzt er einen kleinen Weinberg, der mit der dort typischen Rebsorte Vermentino bestockt ist. Der Wein wird nur in Edelstahltanks ausgebaut und reift für vier Monate auf der Hefe in dem Edelstahltank. Preis und Leistung ist bei diesem herrlich mineralischen Weißwein ideal. Der Muschelkalkboden gibt dem Wein seine perfekte Säure.



Rebsorte: 100 % Vermentino / **Farbe:** funkelndes, intensives Gelb / **Duft:** sehr fruchtig, erinnert auch an Rosmarin und Stachelbeeren / **Geschmack:** fruchtig, frisch, feine Säure, mineralisch, feiner Nachhall

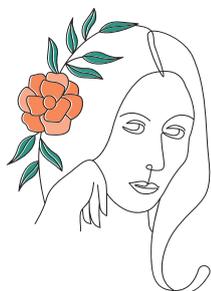


ALBERELLI DI GIODO SILICIA IGT CARRICANTE

GIODO – TOSCANA Fl. 0,75l – 80,- €
Giodo produziert in 1.000 Metern Höhe auf dem aktiven Vulkan Etna diesen unglaublichen Weißwein, der reinsortig aus der Rebe Carricante besteht. Die Weinherstellung in Edelstahl ist unkompliziert. Carlo hält den Wein ein Jahr zurück, bevor er auf den Markt kommt. Es wurden nur 3.500 Flaschen produziert.



Rebsorte: 100 % Carricante / **Farbe:** Hellgelb / **Duft:** intensive Nase Aromen von Zitrusfrüchten, wildem Salbei und weißen Blüten / **Geschmack:** voll, saftig und salzig, mineralisch



PIA®

WEISSWEINE – VINI BIANCHI

VERDICCHIO CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE „MOSS BLANC“

SANTA BARBARA – MARCHE Fl. 0,75l – 95,- €
Ein sehr alter Klon des Verdicchio, aus einem der ältesten Weinberge, der zum ersten Mal, in zehn völlig neuen Barriques vergoren wurde. Vom ersten Jahrgang 2019 wurden lediglich 3.000 Flaschen produziert.



Rebsorte: 100 % Verdicchio / **Farbe:** intensives Gelb mit goldenen Reflexen
Duft: komplex, blumig, süße Mixtur aus Mandel-, Butternoten, treffen auf leicht zitronige Mineralität, ungewöhnliche Fülle / **Geschmack:** opulent und konzentriert, sehr würzig, mit schöner Süße und ausgezeichneter Länge und Nachhaltigkeit. Finale mit Noten von gerösteten Mandeln



CHARDONNAY RISERVA DOC „CURLAN“

GIRLAN – ALTO ADIGE..... Fl. 0,75l – 145,- €
Die Trauben stammen von zwei ausgewählten Parzellen in der Einzellage Girlan, gelegen auf den Hügeln Gschleier und Schreckbichl zwischen 450 bis 500 Metern ü.d.M.. Die vollreifen Trauben werden Anfang Hand gelesen. Nach sofortiger Ganztraubenpressung wird der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung, der biologische Säureabbau und der anschließende Ausbau auf der Hefe finden für zwölf Monate im Barrique statt. Anschließend reift der Wein für acht Monate im Stahltank und lagert für weitere zwölf Monate in der Flasche.



Rebsorte: 100 % Chardonnay / **Farbe:** intensives Goldgelb / **Duft:** Zitrus, Pfirsich, salzige Mineralik / **Geschmack:** elegant, komplex, ausgeprägte Mineralik, langanhaltender Abgang



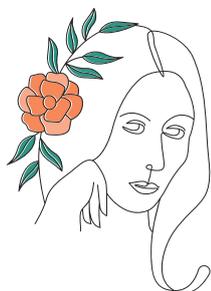
ROSÉWEIN – VINO ROSATO

ROSATO TREVENEZIE IGT „ROSACIPOLLA“

BUGLIONI – VENETO..... Gl. 0,2l – 10,- € / Fl. 0,75l – 35,- €
Der Rosacipolla wird aus Corvina-Trauben gekeltert, die auf den sanften Hügeln bei San Pietro in Cariano angebaut werden. Nach Handlese werden die Trauben gemahlen und verbleiben in der Kälte etwa zwölf Stunden in Kontakt mit den Beerenhäuten, so dass die schöne Zwiebelschalenfarbe entsteht – nach dem der Wein auch benannt ist. Nach der Gärung reift der Rosato noch etwa vier Monate im Edelstahltank, bevor er abgefüllt wird.



Rebsorte: 100 % Corvina / **Farbe:** Zwiebelschalenrosa mit orangenen Reflexen / **Duft:** intensives Bouquet von reifen Waldbeeren und Kirschen / **Geschmack:** frisch, milde Säure, komplexes Aroma von roten Früchten



PIA®

ROTWEINE – VINI ROSSI

PRIMITIVO IGP TERRAPIENO

TAGARO – PUGLIA..... Gl. 0,2l – 7,- € / Fl. 0,75l – 23,- €
Das Weingut befindet sich im Valle d' Itria auf einem Hochplateau von 450 Metern über dem Meeresspiegel. Mit seinen 30 Hektar Rebfläche gedeihen die besten autochthonen Trauben Apuliens. Nach der malolaktischen Gärung im Edelstahltank reift der Wein weitere fünf Monate in französischen Eichenholzfässern. Anschließend wird er abgefüllt und reift in der Flasche weiter. Der Primitivo passt perfekt zu gebratenem rotem Fleisch, gebackenem Kalbfleisch, Wurstwaren und mittelreifem Käse.



Rebsorte: 100 % Primitivo / **Farbe:** Rubinrot / **Duft:** intensiv in der Nase mit Noten von Konfitüre und Gewürzen / **Geschmack:** voll, lang anhaltend mit feinen ausgewogenen Tanninen



CAMPOMORO BARBERA PIEMONTE DOC

ACCORNERO – PIEMONTE..... Gl. 0,2l – 8,50 € / Fl. 0,75l – 28,50 €
Ermanno Accornero gewinnt diesen jungen Barbera aus dem Weinberg Il Moro, der erst vor einigen Jahren gepflanzt wurde. Dieser ist eine klassische Cuvée, wie sie früher im Monferrato hergestellt wurde. Der Freisa gibt etwas Tannin und puffert die Säure des Barbera ab. Ermanno Accornero lässt mit diesem Wein wieder die alte Kultur des Monferrato Rosso aufleben. Dieser Wein wird nur in Edelstahltanks ausgebaut. In Preis und Leistung ist dieser Wein unschlagbar!



Rebsorte: 95 % Barbera, 5 % Freisa / **Farbe:** Rubinrot / **Duft:** Das Bouquet dieses Weins ist geprägt von Aromen reifer Kirschen und ist sehr fruchtbetont / **Geschmack:** sehr fruchtig, fein, perfekt ausgewogen



BENUARA SICILIA DOC

CUSUMANO – SICILIA Gl. 0,2l – 9,- € / Fl. 0,75l – 30,- €
In der Ortschaft Pachino bei Sirakus wächst eine kleine typische Blume, genannt Benuara. Sie gab diesem kräftigen Wein ihren Namen. Sirakus ist der südlichste Teil Siziliens, dort herrscht eine enorme Hitze. Nur in den Hochlagen entstehen große Weine, die auch eine gewisse Eleganz aufweisen. Die Trauben werden Ende August gelesen. Der Wein reift für kurze Zeit in 2.000 Liter fassenden Holzfässern.



Rebsorte: 70 % Nero d'Avola, 30 % Syrah / **Farbe:** funkelndes Rubinrot / **Duft:** intensiv, erinnert an reife Waldbeeren / **Geschmack:** fruchtig, voll, kräftig und doch elegant



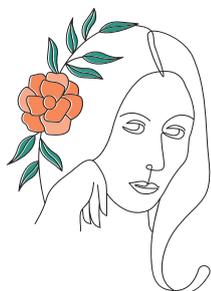
93
PUNKTE
JAMES
SUCKLING

ETNA ROSSO DOC

CUSUMANO, ALTA MORA – SICILIA Fl. 0,75l – 40,- €
Die insgesamt zwölf Hektar Weinberge sind auf die vier „Contrade“ (= Einzellagen) Verzella, Pietramarina, Feudo di Mezzo und Solicchiata verteilt. Sie befinden sich zwischen 600 und 800 Meter über Meereshöhe. Der Etna Rosso wird in Eichenholzfässern von 2.500 Litern ausgebaut.



Rebsorte: 100 % Nerello Mascalese / **Farbe:** helles Karminrot / **Duft:** komplexe, fein ziselierte Nase von Himbeeren, Mineralien und Gewürzen / **Geschmack:** mittelgewichtiger Wein, beerige Frucht, trocken, mit mineralischem Finish



PIA®

ROTWEINE – VINI ROSSI

LANGHE DOC NEBBIOLO

MINERDI – PIEMONTE Fl. 0,75l – 45,- €
Die Gärung findet in Edelstahltanks statt und dauert circa zwölf Tage. Die malolaktische Gärung folgt in Fässern. Nach diesem Prozess wird er in kleinen französischen Eichenfässern für neun Monate gelagert. Der Wein wird ein weiteres Jahr in der Flasche gelagert, bevor er auf den Markt kommt.



Rebsorte: 100 % Nebbiolo / **Farbe:** Granatrot mit rubinroten Schattierungen / **Duft:** fein, ausgewogene, intensiv fruchtige und blumige Noten von roten Johannisbeeren, Granatapfel, Rose und Veilchennoten bis hin zu würzigen Noten wie rosa Pfeffer, Malve und Lakritze / **Geschmack:** am Gaumen trocken und harmonisch, erinnert an fruchtige und blumige Noten.



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO DOC „IL BUGIARDO“

BUGLIONI – VENETO..... Fl. 0,75l – 45,- €
Der traditionell selektierte jungen Rotwein wird im Januar nochmals mit dem Amarone trester vergoren. Der Ripasso wird zwölf Monate in Eichenholzfässern von 7.500 Liter Inhalt ausgebaut. Amüsant ist die Geschichte, die zu dem Namen (Il Bugiardo = Der Lügner) geführt hat: Ein Sommelier verkostete blind den ersten Jahrgang diesen Weines, hielt ihn für einen Amaro. Als ihm klar wurde, dass es „nur“ der Ripasso war, rief er aus: „Wenn das kein Amaro ist, ist dieser Wein ein Lügner.“



Rebsorte: 60 % Corvina, 20 % Corvinone, 10 % Rondinella, 5 % Croatina, 5 % Oseleta / **Farbe:** dunkles Schwarzrot / **Duft:** reife Pflaume, würzig, Tabaknote / **Geschmack:** kräftige, konzentrierte Frucht, mundfüllend, elegante Tannine



AMARONE CLASSICO DOCG „IL LUSSURIOSO“

BUGLIONI – VENETO..... Fl. 0,75l – 65,- €
Die Trauben des Amarone werden im September selektiv gelesen und dann in speziellen Trockenräumen angetrocknet, die eigentliche Weinbereitung beginnt somit erst im Dezember. Der Jungwein wird dann 24 Monate in Barriques ausgebaut. Trotz großer Dichte und Komplexität ein eleganter und filigraner Rotwein mit großem Reifepotential.



Rebsorte: 60 % Corvina, 20 % Corvinone, 10 % Rondinella, 5 % Croatina, 5 % Oseleta / **Farbe:** dunkles Rubinrot / **Duft:** reife dunkle Beeren, Anklänge von Gewürzen, Rosinen, Vanille / **Geschmack:** mundfüllend, kräftige Struktur, fast endloser Abgang

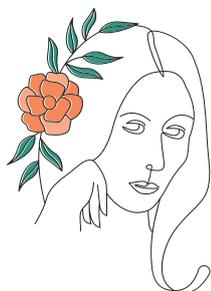


PRIMITIVO SALENTO IGT „SE“

GIANFRANCO FINO – PUGLIA Fl. 0,75l – 75,- €
Se ist ein reinsortiger Primitivo, der von etwas jüngeren Reben als der Es stammt und ist das jugendlich Frische, aber nicht minder elegante Pendant zum Es.



Rebsorte: 100 % Primitivo / **Farbe:** intensives Schwarz mit leuchtend rubinrotem Kern / **Duft:** Kirsche, Erdbeere und Ahornblüte / **Geschmack:** moderne Stil am Gaumen, saftige Textur, alle Komponenten faszinierend aufeinander abgestimmt, lang und lebendig



PIA®

ROTWEINE – VINI ROSSI

LANGHE ROSSO DOC „EDITION A“

PARUSSO – PIEMONTE Fl. 0,75l – 180,- €
2022 entstand von Stefan Fischer die Idee, gemeinsam mit einem Top-Winzer aus seinem Sortiment einen großartigen Wein zu kreieren. Die Wahl fiel auf Marco Parusso. Ein einfacher Gedanke, im Keller bei Parusso nach den besten Fässern zu suchen, aus diesen einen besonderen Wein zu erschaffen! Er soll eine Hommage an Stefans Vater sein, dem der Wein gewidmet ist. Der Name der Weinserie nennt sich „Edition“. Da es die erste Flasche ist, beginnt sie mit dem Buchstaben „A“. Von dieser Edition wurden nur 1.200 Flaschen produziert. Die Reifung des Weins erfolgte für 18 Monate in 100 %-igen neuen Barriques und ist somit einzigartig.



Rebsorte: 60 % Nebbiolo, 20 % Barbera, 20 % Merlot / **Farbe:** funkelndes Rubinrot / **Duft:** erinnert an Rosen und Veilchen, feine Röstaromen, viel Frucht / **Geschmack:** voll, frische Säure, sehr fruchtig mit Struktur



SYRAH IGT

TUA RITA – TOSCANA Fl. 0,75l – 190,- €
Ein Wein von grandioser Struktur und Komplexität, der nicht nur in Italien seinesgleichen sucht. Die Basis ist das Traubengut, welches ertragsreduziert angebaut wurde und hieraus noch die besten Trauben selektioniert wurden. Der Wein wird mindestens 22 Monate in Barriques angebaut, ein großer, modern gemachter aber authentischer Toskanawein. Eine absolute Mini-Produktion von gerade mal 1.000 Flaschen.



Rebsorte: 100 % Syrah / **Farbe:** dunkles Rubinrot / **Duft:** ein Kanon von Gewürz- aromen, Rosenblättern und Beeren / **Geschmack:** süße, feine Tannine, große Struktur und Länge, endloser Abgang

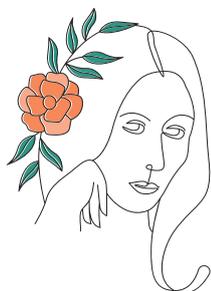


BAROLO DOCG „BUSSIA RISERVA ORO“

PARUSSO – PIEMONTE Fl. 0,75l – 215,- €
Im absoluten Ausnahme-Jahrgang 1999 wurden die besten Parzellen der Cru-Lage Bussia selektiert und separat gelesen. Parusso ließ den Wein über fünf Jahre in besten Barriques reifen und für fünf Jahre auf der Flasche verfeinern. Dieser Wein ist das Beste, das Marco Parusso bisher produzierte. Klar ist, dass die wenigen Flaschen, die es gibt, den Namen Oro (Gold) tragen und das Etikett ein goldenes ist.



Rebsorte: 100 % Nebbiolo / **Farbe:** funkelndes Rubinrot mit orangenen Reflexen / **Duft:** sehr komplex, feinste Erdbeerfrucht gepaart mit Rosenblättern / **Geschmack:** komplex und elegant, feinstes, nobles Tannin, wundervolle Frucht, endlos im Abgang



PIA®