

PETITE ARVINE 2025 | Les Crêtes Italien | Aostatal



Valle d'Aosta doc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Dieser herrliche Weisswein des berühmten Weinguts Les Crêtes im Aostatal kommt von den höchsten Lagen und überzeugt mit seiner Frische und den Noten nach Mandeln, Eukalyptus und Äpfeln. Dieser Alpen-Petite Arvine ist ein Hochgenuss! Der Jahrgang 2025 ist etwas mehr auf der aromatischen Seite als die vergangenen Jahrgänge.

In der Schweiz wird die gleiche Traubensorte häufig etwas "fetter" angebaut. Im Aostatal hingegen setzt man auf einen klaren, fadengeraden und sehr frischen Weinstil.

PASST ZU: Apero, Fisch, Poulet- und Kalbfleisch.

AUSZEICHNUNG: Parker 91/100



*Preis

CHF 24.50

CHARDONNAY 2023 | Les Crêtes Italien | Aostatal



Valle d'Aosta doc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Weil dieser Chardonnay auf grosser Höhe gedeiht, gefriert das Weingut Les Crêtes die Trauben vor der Verarbeitung leicht an. So kann das Wasser in der Traube vom Saft getrennt werden, und es entsteht ein dichter, schöner Weisswein. Bei diesem Alpen-Chardonnay nehme ich ein zart-blumiges Bouquet wahr, Noten nach Banane und hellen Pflaumen. Im Abgang ist er wunderbar frisch und mineralisch.

PASST ZU: Poulet, hellen Würsten, Aperitiv, frischem Käse, asiatischer Küche.

LAGERFÄHIG: 2027



*Preis

CHF 26.80

CHARDONNAY CUVÉE BOIS 2021/2022 | Les Crêtes Italien | Aostatal



Valle d'Aosta doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Dieser vielprämierte Chardonnay aus dem Hause Les Crêtes im Aostatal stellt die oberste Liga des Weinguts dar. Schon die goldgelbe Farbe weist auf den kräftigen, aber sorgfältigen Ausbau im Holzfass hin. In der Nase dominieren Noten nach hellen Früchten wie z.B. Birne und Aprikose. Der Abgang ist langanhaltend, die Mineralität kommt voll zum Vorschein.

AUSZEICHNUNGEN: bester Weisswein Italiens von Luca Maroni.

PASST ZU: Fisch, Meeresfrüchten, hellem weissem Fleisch an kräftiger Sauce oder rotem, schnell gebratenem Fleisch.



*Preis

CHF 54.80



SYRAH 2023 LA TOUR | Les Crêtes Italien | Aostatal

Valle d'Aosta dop | 14,5% | | 75 cl

WARUM ER: Dieser Berg-Syrah von Les Crêtes im Aostatal überzeugt mit seiner Dichte, seiner Mineralität und den dunklen Fruchtnoten - ein herrlicher Essensbegleiter.

LAGERFÄHIG: - 2029

PASST ZU: Braten, Aufschnitt, Grillade, gereiftem Käse, Gemüsesuppe.



*Preis

CHF 27.80



SYRAH 2021 LA TOUR | Les Crêtes Italien | Aostatal

Valle d'Aosta dop | 14,5% | | 75 cl

WARUM ER: Dieser Berg-Syrah von Les Crêtes im Aostatal überzeugt mit seiner Dichte, seiner Mineralität und den dunklen Fruchtnoten - ein herrlicher Essensbegleiter.

LAGERFÄHIG: - 2029

PASST ZU: Braten, Aufschnitt, Grillade, gereiftem Käse, Gemüsesuppe.



*Preis

CHF 27.80



PINOT NOIR 2024 | Les Crêtes Italien | Aostatal

Valle d'Aosta dop | 13,5% | | 75 cl

WARUM ER: Ein rubinroter, unglaublich zarter Pinot Noir aus dem Hause Les Crêtes mit Noten nach hellen, roten Früchten und einem Hauch von Unterholz. Die Duftigkeit dieses Weins ist auf die Cryomazeration zurückzuführen. Das Traubengut wird vor der Pressung angefroren. Nur der dichteste Traubenteil gibt dabei seinen Saft frei. Die Tannine sind präsent, dabei aber samtig-weich.

LAGERUNG: bis 2029

PASST ZU: Fisch, Salami, Fleisch, frisch - bis mittlereiftem Käse.

AUSZEICHNUNG: Robert Parker 93/100

DER PRODUZENT: Das Weingut Les Crêtes ist ziemlich angesagt. Mit dem Bau des neuen Kellers und einem schlichten, aber architektonisch hochwertigen Besucherteil gehört Les Crêtes zu den Magneten in der Weinwelt des Aostatal.



*Preis

CHF 24.80

FUMIN LES CRÊTES 2023 | Les Crêtes Italien | Aostatal

Vallee d'Aosta doc | 13,5% | 75 cl



WARUM ER: Der Fumin ist eine in der Schweiz gänzlich unbekannte Weinsorte, die nur im Aostatal angebaut wird. Dafür, dass er in einer kühlen Gegend gedeiht, ist der Fumin von Les Crêtes ausgesprochen dunkel mit einigen violetten Reflexen im Glas. In der Nase nehme ich Leder und Gewürze wahr. Am Gaumen finde ich ihn fruchtig, weiche Tannine streichen über die Zunge. Der Ausbau während eines Jahres im grossen Eichenfass gibt ihm zarte Vanillenoten, die nicht unsympathisch sind. Im Abgang nehme ich Brombeer- und Tabaknoten wahr, was ihm eine gewisse Wichtigkeit verleiht. Die zarte Säure gibt ihm den nötigen Halt. Der Abgang ist ziemlich lang.

LAGERFÄHIGKEIT: - 2031

PASST ZU: Polenta an deftigem Fleisch, Wild, gut gelagertem Käse.



*Preis

CHF 32.80

SAUVIGNON BLANC IL TIARE 2024 | Tiare Italien | Friuli

13% | IGT Venezia Giulia | 75 cl



WARUM ER: Filigran und kräftig zugleich. Ich nehme Noten nach weissem Pfirsich, etwas Grapefruit und Ananas wahr. Begleitet wird er von mineralischen Noten, Resultat des Hefeaubaus im Stahltank. Im Abgang ist er vollmundig und weist eine salzig-frische Note auf. Die Säure bleibt bestehen und gibt dem Wein Halt.

PASST ZU: Aperio, Fisch, weissem Fleisch.



FRIULANO 2024 VON TIARE | Tiare Italien | Friuli

Collio doc | 13,5% | 75 cl



WARUM ER: Er ist hell. Im Gegensatz zu vielen anderen Friulano weist er einen kräftigen, wunderbaren Körper auf. Ein gelungenes Werk des Weinguts Il Tiare. Deshalb habe ich ihn ins Angebot genommen. Er ist trocken und in sich harmonisch. Er weist "Noten nach Zitrusfrüchten, ergänzt mit solchen von getrockneten Früchten auf", beschreiben wir Sommelier seinen Geschmack.

Früher hiess dieser Wein Tokay. Das italienische Landwirtschaftsministerium verpasste aber seine Registrierung, es kam zum Rechtsstreit mit Ungarn, das ebenfalls einen Tokay hat. Ungarn gewann die Querelen, seither nennen die meisten italienischen Winzer ihren ex-Tokay Friulano.

PASST ZU: Er passt zu Fisch, aber auch hellem, gegrilltem Fleisch, Pasta mit eher heller und nicht zu schwerer Sauce. Auch zu Asiatischem passt er.



*Preis

CHF 20.80

PINOT GRIGIO "MASSARÉ" 2024 TIARE | Tiare Italien | Friuli

Collio doc | 13,5% | 75 cl



WARUM ER: Ein ungewöhnlicher Pinot Grigio mit herzhaften Noten nach roten Früchten und einem Hauch von Vanille. Die Maischezeit ist mit einem Tag etwas länger als gewöhnlich, der Ausbau auf der Hefe während mehrerer Monate gibt ihm die ungewöhnliche Kraft. Ein wunderbarer Pinot Grigio von Spitzenwinzer Roberto Snidercig aus dem Collio im Friaul.

Passt zu: Fisch mit kräftiger Sauce, Grillade, kräftigerem Käse, asiatischer Küche.

Lagerung: Bis 2028.



*Preis

CHF 19.80

FRANCIACORTA EXTRA BRUT | Faccoli Italien | Lombardei

Franciacorta docg | 12,5% | 75 cl



WARUM ER: Dieser hellgelbe Franciacorta lag 20 Monate auf der Hefe. Er ist trocken. Seine Perlage ist kräftig, es sind Noten nach Agrumen vorhanden, im Abgang kommt zartes Brioche zum Vorschein, was die Frische aber nicht schmälert.

LAGERFÄHIG: 5 Jahre.

PASST ZU: Als Apéro, Fisch, helle Pasta, Geflügel.

DER PRODUZENT: Die Azienda Agricola ist ein kleiner Familienbetrieb im Herzen der Franciacorta. Mit Francesca und Giorgio wird die dritte Generation eingeführt. Vater Claudio ist für die Vinifikation zuständig.

WISSEN: Kennen Sie den Unterschied zwischen Franciacorta, Champagner und Prosecco? Hier [lesen](#).



*Preis

CHF 37.80

FRANCIACORTA ROSÉ BRUT | Faccoli Italien | Lombardei

Franciacorta docg | 12,5% | 75 cl



WARUM ER: Fruchtig aber trocken, unendlich zarte Perlage, die das ganze Bouquet in den Gaumen hebt. Ein Top-Franciacorta von der rosa Sorte!

LAGERFÄHIG: 5 Jahre

PASST ZU: Fleisch, Grillade, Aperero

DER PRODUZENT: Die Azienda Faccoli produziert nur gerade 60 000 Flaschen im Jahr und gehört damit zu den Kleinen. Mit Francesca und Giorgio ist die dritte Generation am Kommen, Vater Claudio kümmert sich um die Vinifikation.

WISSEN: Kennen Sie den Unterschied zwischen Franciacorta, Champagner und Prosecco? Hier [lesen](#).



*Preis

CHF 38.80

AVANTÙ 2019 MILLESIMATO (MAGNUM) | Diego Morra Italien | Piemont



12% | 1,5 l Magnum

WARUM ER: Im Glas empfängt uns eine blasse Zwiebschalenfarbe. In der Nase sind zunächst Noten nach Blaubeeren und Pflaumen wahrnehmbar, die dann in zarte Noten nach Salbei und Bitterorangen übergehen. Am Gaumen ist er weich, mit lockerer Perlage und klarer Frucht. Er ist sehr saftig und frisch, im Nachhal spüren Sie zitronige Noten, gepaart mit leichter Pflaumenfrucht.

Diego Morra's Erstlings-Schaumwein ist eine perfekt gelungene Überraschung.

AUSZEICHNUNG: Falstaff: 90/100

PASST ZU: Sowohl zum Apero als auch als Essensbegleiter.



*Preis

CHF 63.00

VIRIDIS 2022 LANGHE SAUVIGNON | G.B. Burlotto Italien | Piemont



Langhe Sauvignon doc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein zarter, aber sehr frischer Sauvignon blanc aus den Langhe, hergestellt von Fabio Burlotto, einem wirklichen Meisterwinzer. Der Wein besticht durch seine Noten nach Feldblumen und zarten Gräsern. Die typisch exotischen Fruchtnoten im Sauvignon sind in diesem Wein nur als zarter Hauch vorhanden. Die sandigen Böden der Langhe geben dem Wein einen leicht salzigen Geschmack auf der Zunge, was dem Wein zusammen mit der leichten Säure die Frische verleiht.

PASST ZU: Asiatischen Gerichten, Apero



VIRIDIS 2024 LANGHE SAUVIGNON | G.B. Burlotto Italien | Piemont



Langhe Sauvignon doc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein zarter, aber sehr frischer Sauvignon blanc aus den Langhe, hergestellt von Fabio Burlotto, einem wirklichen Meisterwinzer. Der Wein besticht durch seine Noten nach Feldblumen und zarten Gräsern. Die typisch exotischen Fruchtnoten im Sauvignon sind in diesem Wein nur als zarter Hauch vorhanden. Die sandigen Böden der Langhe geben dem Wein einen leicht salzigen Geschmack auf der Zunge, was dem Wein zusammen mit der leichten Säure die Frische verleiht.

PASST ZU: Asiatischen Gerichten, Apero





DIVES SAUVIGNON BLANC 2024 | G.B. Burlotto Italien | Piemont

Langhe doc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Wunderschöner Sauvignon blanc von G.B. Burlotto, komplex und gehaltvoll, aber dennoch erfrischend und zugänglich. Er braucht keine Angst vor dem Altern zu haben. Der kurze Ausbau im Akazienfass gibt ihm das Rüstzeug, um auch in der Flasche weiter zu reifen. Der Sauvignon blanc stammt von der vermutlich ältesten Sauvignon Blanc-Anlage im Piemont.

PASST ZU: mittelgereiftem Käse, Fisch, Huhn, leichte Suppen.

LAGERUNG: - 2029.



ROERO ARNEIS GARBLET SUÉ 2024 | G. Sordo Italien | Piemont

Roero Arneis docg | 13 % | 75 cl

WARUM ER: Er ist frisch und fruchtig und weist Akazien- und Apfelnoten auf. Seine Säure ist tempiert. Ein Klasse-Roero aus seiner Heimat Piemont.

PASST ZU: Er ist ein idealer Aperobegleiter, passt aber auch zu Fisch, hellem Fleisch und jungem Käse.

LAGERUNG: 4 Jahre

DER PRODUZENT: Giorgio Sordo ist Barolo-Spezialist. Kein anderer Produzent hat so einen grossen Keller mit alten Barolo wie er - und die verkauft er auch. Auch bei seinen Weissweinen wendet er grösste Sorgfalt an.



*Preis

CHF 17.80



DOLCETTO D'ALBA 2024 | G.B. Burlotto Italien | Piemont

Dolcetto d'Alba doc | 13% | 75 cl

WARUM ER: Sein klares rubinrot lockt, er ist trocken, mit gut eingebundenen Tanninen, fruchtiger Note nach Lavendel und Mandeln.

PASST ZU: Grillade, mittelgereiftem Käse, Salami, Pasta mit roter Sauce.

DER PRODUZENT: Vor 20 Jahren interessierte sich niemand für das Weingut G.Burlotto. Heute sind vor allem die Barolo aus dem Hause Burlotto im Piemont gesucht.



DOLCETTO D'ALBA 2023 | Diego Morra Italien | Piemont



Dolcetto d'Alba doc | 12,5% | 75 cl

WARUM ER: Er ist dunkelrot mit violetten Reflexionen. Der Wein duftet für mich enorm frisch, untermalt von fruchtigen Noten nach Pfirsichen, Brombeeren und wilden Veilchen. Die Tannine sind zart und schon sehr gut in den Wein integriert. Der Wein erscheint mir jetzt schon voll parat, um auch jung getrunken zu werden. Und das erst noch mit nur 12,5 Alkoholprozenten.

PASST ZU: Ein Wein, der so zu ziemlich allem passt - vom Apero bis zu schweren Fleischgerichten und Grilladen, ebenso wie zur asiatischen Küche.



*Preis
CHF 17.80

PELAVERGA DI VERDUNO 2024 | G.B.Burletto Italien | Piemont



Pelaverga di Verduno doc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Pelaverga - das ist eine seltene Traubensorte, die nur im kleinen Barolo-Ort Verduno vorkommt. Die zarten Konturen dieser Weine lassen die sanften Schwingungen des Geschmacks erahnen; die indigoblauen und violetten Reflexe wecken den Wunsch nach sehr vielen Schlucken.

LAGERFÄHIG: - 2028

PASST ZU: Apérobegleiter, Minestrone, rote Pasta.



*Preis
CHF 23.80

PELAVERGA DI VERDUNO 2024 | Diego Morra Italien | Piemont



Verduno doc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein guter Pelaverga ist immer hellrot. In der Nase nehmen Sie helle Früchte wahr und ganz zart, aber präsent, die typischen Pfeffernoten. Abgerundet wird der Auftritt dieses wunderbaren Pelaverga mit Noten nach Kirschen und Himbeeren, alles gestützt durch die perfekte Säure. Winzer Diego Morra baut diesen Wein mit rund 13%-Alkohol aus und auf keinen Fall mehr - ich finde das prima.

PASST ZU: gut gewürzten Speisen, mittelgereiftem Käse, Grillade.



*Preis
CHF 22.80



BARBERA D'ALBA 2024 G.B. BURLOTTO (AUSVERKAUFT) | G.B. Burlotto Italien | Piemont

Barbera d'Alba doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Der Barbera ergibt in aller Regel einen sehr ordentlichen Tischwein, der zu fast allem passt. Dieser Barbera d'Alba des Weinguts G.B. Burlotto fällt durch alle Raster: Er ist von mittlerer Schwere, überaus fruchtig und vor allem extrem elegant und langanhaltend - ein Meister, der hier zu Werke ging. Typisch G.B. Burlotto.

LAGERUNG: 2027

PASST ZU: asiatischen Gerichten, Pasta, frischem Käse, Gemüsegerichte.



BARBERA D'ALBA 2023 | Luca Marengo Italien | Piemont

Barbera d'Alba doc | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein Barbera, von dem Sie träumen werden. Die Fruchtnoten sind wie schon beim 2022er dunkel und dicht, der Wein rollt weich die Kehle runter. Er gibt Noten nach Brombeeren frei. Und immer wieder: Diese unglaubliche Weichheit des Saftes im Mund. Die sanfte Säure ist da, um ihn leichtfüssig zu machen. Ein unglaublicher Wein. Da zeigen Barbera und Luca Marengo, wozu sie zusammen fähig sind.

PASST ZU: würzigen Speisen, Grillade, Salate mit Aceto Balsamico.

LAGERUNG: bis 2028



*Preis

CHF 20.80



LANGHE NEBBIOLO 2024 | G.B. Burlotto Italien | Piemont

Langhe doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: In der Nase ist dieser Nebbiolo intensiv und hat einladende Noten nach Rosen, Veilchen sowie Kirschen. Am Gaumen treten feine Beeren- und Kirschnoten auf. Im Vergleich zu vielen anderen Nebbioli ist er beinahe weich und samtig.

PASST ZU: Pasta mit roter Sauce, schnell gebratenes Fleisch, gekühlt auch als Aperowein.

DER PRODUZENT: G.B. Burlotto ist ein alteingesessenes, piemontesisches Weingut.





LANGHE NEBBIOLO 2023 IL SARTO | Diego Morra Italien | Piemont

Langhe doc | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Weil ich noch nie einen derart perfekten Nebbiolo getrunken habe: Er ist saftig, riecht nach roten Früchten und frischer Konfitüre ohne Zucker und weist ganz zarte Noten nach Rosen auf. Die Holznoten sind äusserst dezent, die Tannine rund und geschmeidig. Im Abgang ist er lang. Winzer Diego Morra erhält für seinen Nebbiolo immer wieder Bestnoten.

PASST ZU: Fleisch, gereiftem Käse, gut beladenen Pizza.



*Preis

CHF 21.80



LANGHE NEBBIOLO DOC 2022 VENTISEI [-20%] | Massimo Rattalino Italien | Piemont

Langhe Nebbiolo doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: eher helles rot, in der Nase duftet er nach Veilchen und etwas Kirschen. Im Mund fühlt er sich weich, beinahe leicht süsslich an. Nicht zu verwechseln mit dem nachgesüssten lieblich. Ein schöner Essensbegleiter für alle Tage.

LAGERPOTENTIAL: 8 Jahre

PASST ZU: Aufschnitt, gekochtes oder gegrilltes Gemüse, chinesische Küche, schnell zubereitetes Fleisch, Pasta rossa.



*Preis

CHF 18.80

CHF 14.80



GATTINARA DOCG 2018 [-20%] | Il Chiosso Italien | Piemont

Gattinara docg | 14% | 75 cl

WARUM ER: Ein komplexer Gattinara docg des kleinen Weinguts Il Chiosso. Der Wein weist die typischen Nebbiolo-Noten nach Kirschen und Unterholz auf. Verstärkt wird der Wein durch den Ausbau im grossen Fass und die lange Lagerung, bevor er in den Verkauf gelangte.

PASST ZU: Fleisch, gereifter Käse, kräftige Gemüsesuppe, Salami.

LAGERUNG: 10 Jahre



*Preis

CHF 39.80

CHF 32.80

BARBARESCO 2020 DOCG | Giuseppe Nada Italien | Piemont

Barbaresco docg | 14% | 75 cl



WARUM ER: Er riecht und schmeckt wie ein klassischer Barbaresco: Die Tannine sind präsent, aber bereits abgerundet durch den Ausbau im grossen Holzfass. Die Noten nach roten Früchten wie Himbeeren und Johannisbeeren sowie die zarte Säure geben einen wunderbaren Rahmen. Und wer gut nachriecht, nimmt einen Hauch Rose wahr - Merkmal der Nada-Barbaresco.

LAGERUNG: Bis 2030 ohne Problem.

PASST ZU: Wild, rotem Fleisch, Grillade, Fisch an kräftiger Sauce.

BIO ODER NICHT BIO? Dieser Barbaresco von Giuseppe Nada ist im Gegensatz zu den meisten anderen Nada-Weinen nicht biozertifiziert. Enrico Nada, der Enkel von Gutsgründer Giuseppe, kauft das Traubengut bei einem Nachbarn ab, dessen Hof nicht biozertifiziert ist. Allerdings bewirtschaftet auch der Nachbar seine Weingärten nach den biologischen Grundsätzen.



*Preis

CHF 29.80

BAROLO ZINZASCO 2022 | Diego Morra Italien | Piemont

Barolo docg | 14,5% | 75 cl



WARUM ER: Dieser Barolo zeichnet sich durch seine gute Fruchtstruktur und ein feines Säuregerüst aus - ein absolut harmonischer Wein. In der Farbe tendiert er leicht ins Orange. Dieser Farbton entsteht nach dem Ausbau im Holzfass. Diego Morra verzichtet auf die kleinen Barrique-Fässer, sondern setzt voll auf die riesigen Eichenfässer mit etwa 3000 Liter Fassungsvermögen. Dadurch reifen seine Weine in perfekter Umgebung heran, mit einer guten Tiefe, aber ohne allzu üppig zu geraten. Der Zinzasco 2022 ist etwas fruchtbetonter als jener aus dem 2020, den wir ebenfalls führten.

Das Traubengut stammt zu 75% aus dem östlichen Barolo-Gebiet von La Morra und zu 25% aus Verduno. Aus beiden Lagen stammen die eher weichen und runden Barolo-Weine, während im westlichen Gebiet um Serralunga d'Alba die härteren Barolo herkommen.

PASST ZU: Fleisch, Braten, gut gereiftem Käse.



*Preis

CHF 38.80

BAROLO DOCG 2020 MONVIGLIERO | Diego Morra Italien | Piemont



Barolo docg | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Helles rot. Würziges Bouquet nach süßer Waldfrucht, Noten von schwarzem Pfeffer, Tabak und Kardamom sind in der Nase wahrnehmbar. Der Wein ist rund und mit sehr guter Balance. Am Gaumen präsentieren sich dunkle Waldbeeren, Brombeeren und samtene Tannin. Der Wein ist saftig und hat einen langen Abgang. Ein typischer Vertreter von Diego Morra.

LAGERUNG: -2035

AUSZEICHNUNG: Falstatt 95/100

PASST ZU: Deftigen Speisen, gut gereiftem Käse.



*Preis

CHF 57.80

BAROLO DOCG 2020 | Luca Marengo Italien | Piemont



Barolo docg | 14% | 75 cl

WARUM ER: Ein eher weicher Barolo mit zart-würzigen Noten. Im Glas glänzt er rubinrot mit orangen Reflexen. Im Mund machen sich dunkle Beeren wie Brombeeren und Johannisbeeren breit, im Abgang wird er frisch und würzig. Ein wunderbarer Wein, der Barolo-Kenner begeistert wie auch normale Weingeniesserinnen.

LAGERFÄHIG: - 2032



*Preis

CHF 39.89

BAROLO LA VOLTA 2019 [-20%] | Luca Marengo Italien | Piemont



Barolo docg | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein Barolo der Superklasse! In die schönen Fruchtnoten sind die weichen Tannine und die zarte Säure perfekt eingebunden und ergeben so einen Barolo, der viel Freude macht. Jungwinzer Luca Marengo hat damit ein kleines Wunder vollbracht.

PASST ZU: Braten, gereiftem Käse, Grillade.

LAGERUNG: bis 2029 und mehr.



*Preis

CHF 42.80

CHF 34.60

BAROLO ROCCHE DI CASTIGLIONE 2020 | G. Sordo
Italien | Piemont

75 cl



WARUM ER: Ein sehr eleganter Barolo. Die in jungen Jahren noch etwas sperrigen Tannine sind abgerundet und treffen auf ein wahres Geschmacks- und Geruchsbouquet. Wir finden Noten von reifer dunkler Kirsche, Heidelbeeren und ersten tertiären Noten von Lakritze und Unterholz. Dieser Lagen-Barolo von G. Sordo kommt aus einer Parzelle, die eher weiche Baroli gibt. Das 2020 war von den Temperaturen her ein regelmässig-warmes Jahr, weshalb es sich hier um einen sehr fruchtigen und runden Barolo handelt.

LAGERZEIT: -2030 und mehr.

PASST ZU: allen Fleischgerichten, mittelgereiftem Käse.

AUSZEICHNUNGEN: Merum: 3 von 3 Herzen.

DER PRODUZENT: Bis in die 90er Jahren tobte unter den Barolo-Winzern im Piemont ein Glaubenskrieg. Ein Teil wollte dem Barolo andere Traubensorten beimischen dürfen als nur den Nebbiolo und sie setzten voll auf Barriquefässern aus Jungholz. Das waren die "Modernisti". Die andern waren die "Tradizionalisti", darunter auch Giorgio Sordo. Sie wollten nichts von Barbera in ihrem Barolo wissen und sperrten sich gegen den intensiven Barriqueeinsatz. Das grosse 500 Liter Eichenfass oder noch grösser erachten sie als geeigneter, um eleganten Barolo zu produzieren. Heute hat sich die Fehde zwischen "Modernisti" und "Tradizionalisti" gelegt - denn sie verkaufen alle bestens ihre Weine. Und das Barrique ist nach wie vor wichtig, aber nicht mehr ganz so wichtig. Über die Fehde hat es gar einen Film gegeben ([Trailer](#)).



BAROLO GABUTTI 2020 | G. Sordo
Italien | Piemont

Barolo docg | 14,5% | 75 cl



WARUM ER: Der Barolo Gabutti von G. Sordo ist rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase ist er elegant. Wir nehmen feine Noten nach Kirsche, und Waldfrüchten wahr, etwas Kräuter und schwarzen Pfeffer. Am Gaumen ist er elegant, frisch und hat ein zartes Tannin. Er ist einer der langlebigsten Baroli aus dem Hause G. Sordo.

LAGERFÄHIG: - 2035

AUSZEICHNUNG: Falstatt 93/100

PASST ZU: zu mässig gewürzten Fleischspeisen.



*Preis

CHF 38.80

BAROLO MONPRIVATO 2018 | G. Sordo Italien | Piemont

Barolo docg | 13,5% | 75 cl



WARUM ER: Ein sehr eleganter und fein zieselierter Barolo von DER Spitzenlage. Nur zwei Produzenten dürfen ihren Barolo mit dem Spitzenlagennamen "Monprivato" schmücken. G.Sordo ist einer der beiden. Der Wein weist ein helles rot auf. Der Gaumen wird zuerst eingepackt mit zarten Noten nach Himbeeren, später scheint reifer Granatapfel aus. Die Tannine sind präsent, aber angenehm weich und rund. Sie geben dem ganzen Wein die ungewöhnliche Samtigkeit.

Alle Barolo von G. Sordo zeichnen sich durch wenig Holzeinsatz aus. Sie lagen nur im grossen Eichenfass und kennen keine Barriquelage, was sie fruchtiger macht als viele Artgenossen. Und typischer für einen Wein aus dem Piemont.

PASST ZU: Braten, Wild, gereiftem Käse, Salami. Pasta mit Fleischsauce.

LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre und mehr.

Piemont



*Preis

CHF 62.80

BAROLO MONPRIVATO 2020 | G. Sordo Italien | Piemont

Barolo docg | 13,5% | 75 cl



WARUM ER: Einer der elegantesten Barolo von DER Spitzenlage. Nur zwei Produzenten dürfen ihren Barolo mit dem Spitzenlagennamen "Monprivato" schmücken. Dieser von G.Sordo ist einer der beiden.

Eher helles rot. Der Gaumen wird zuerst eingepackt mit zarten Noten nach Preisel- und Himbeeren, dann reifem Granatapfel. Er weist kräftige Tannine auf, die aber extrem weich und rund sind und dem ganzen Wein eine ungewöhnliche Samtigkeit verleihen.

Alle Barolo von G. Sordo zeichnen sich durch wenig Holzeinsatz aus. Sie lagen nur im grossen Eichenfass und kennen keine Barriquelage, was sie fruchtiger macht als viele Artgenossen. Und typischer für einen Wein aus dem Piemont.

PASST ZU: Braten, Wild, gereiftem Käse, Salami. Pasta mit Fleischsauce.

Auzeichnungen: James Suckling (93/100)

LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre und mehr.

Piemont



*Preis

CHF 65.80

BAROLO DOCG PERNO 2020 MAGNUM | G. Sordo Italien | Piemont



Barolo docg | 14,5% | 1,5 l Magnum

WARUM ER: Wie alle Barolo von Sordo hat auch er kein Barriquefässchen gesehen, sondern nur ein grosses Eichenfass. Er ist der reifste aller drei Sordo-Barolo, die ich anbiete. Die Jahre in der Flasche zeigen sich durch starke Reifenoten wie Schokolade, Tabak, sehr reife Früchte und fast seidene Tannine. Die Parzelle liegt bei Monforte d'Alba, also in unmittelbarer Nachbarschaft zu jener des Barolo Monvigliero. Kann noch lange reifen. 2008 gilt als Spitzenjahr.

PASST ZU: gut gewürztem, rotem Fleisch - auch Wild, kräftigeren Käsesorten.



*Preis

CHF 107.80

BAROLO DOCG 2022 | G.B. Burlotto Italien | Piemont



Barolo docg | 14% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Barolo 2022 ist eine spezielle Ausgabe. Aufgrund der grossen Hitze verzichtet Fabio Alessandria, Erbe und Winzer von G.B. Burlotto, auf die Produktion seiner weltberühmten Lagen-Barolo. Genauso wie auch andere Spitzenproduzenten im Piemont. Stattdessen verarbeitet er alle Lagen-Trauben zum einfacheren Barolo Classico. Dieser wird durch die Beigabe der Trauben aus den Spitzenlagen etwas feiner als üblich. Er weist merkliche Tannin auf, das aber bereits rund ist. Im Mund fühlt er sich trotz seines jungen Alters bereits rund an. Nach einer kurzen Dekantierung wird er sehr zugänglich und überzeugt mit seiner Komplexität.

PASST ZU: Fleisch, üppigem Mahl, ein Winterwein.

DER PRODUZENT: G.B. Burlotto ist ein Weingut, das von einem italienischen Militär vor langer Zeit gegründet wurde.



*Preis

CHF 108.00

BAROLO DOCG 2021 ACCLIVI (AUSVERKAUFT) | G.B. Burlotto Italien | Piemont

Barolo docg | 14% | 75 cl



WARUM ER: Dieser Barolo kommt aus der Gemeinde Verduno im Piemont, wo auch das Weingut G.B.Burlotto seinen Sitz hat. In jungen Jahren ist er nicht einfach zugänglich, zugegeben. Nach einigen Reifung (empfohlen sind sieben und mehr Jahre) finden Sie aber in ihrem Glas einen Barolo von unglaublicher Eleganz und Raffinesse, dessen feine Tannine dem Wein die nötige Struktur geben. Er wird im grossen Eichenfass ausgebaut, die Rebstöcke gedeihen auf weichem, lehmigem Boden.

PASST ZU: Fleisch, üppigem Mahl, ein Winterwein.

DER PRODUZENT: G.B.Burlotto ist ein Weingut, das von einem italienischen Militär vor langer Zeit gegründet wurde.



*Preis

CHF 123.00

BAROLO DOCG CANNUBI 2021 (AUSVERKAUFT) | G.B. Burlotto Italien | Piemont

Barolo docg | 14% | 75 cl



WARUM ER: Dieser Barolo kommt aus der gleichnamigen Gemeinde Barolo im Piemont. Die Barolo-Lage Cannubi gilt als eine der besten. Wie für die meisten Barolo gilt aber auch für den Cannubi: In jungen Jahren ist er nicht einfach zugänglich, das ist so. Nach einigen Reifejahren (rund sieben Jahre sollten Sie sich gedulden) finden Sie aber in ihrem Glas einen Barolo von unglaublicher Eleganz und Raffinesse, dessen feine Tannine dem Wein die nötige Struktur geben und der im Abgang ungeheuer lang ist. Er wird im grossen Eichenfass ausgebaut, die Rebstöcke gedeihen auf sandigem Boden, im Gegensatz zu seinem Bruder Barolo Acclivi.

PASST ZU: Fleisch, üppigem Mahl, ein Winterwein.

DER PRODUZENT: G.B.Burlotto ist ein Weingut, das von einem italienischen Militär vor langer Zeit gegründet wurde.



*Preis

CHF 168.00

BAROLO 2021 DOCG CASTELLETTO [AUSVERKAUFT] | G.B. Burlotto Italien | Piemont



Barolo docg | 14% | 75 cl

WARUM ER: Im Glas strahlendes rubinrot, sehr duftig. Noten nach edlem Holz und Waldbeeren empfangen uns in der Nase. Im Abgang tauchen Noten nach edlen Gewürzen und Hölzern auf. Im Abgang ist er sehr saftig, die Tannine sind zart. Er ist langanhaltend im Abgang.



*Preis

CHF 138.00

BAROLO DOCG MONVIGLIERO 2021 [AUSVERKAUFT] | G.B. Burlotto Italien | Piemont



Barolo docg | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Beim Barolo Monvigliero handelt es sich um den wohl vielschichtigsten Barolo aus dem ikonischen Weingut Burlotto in Verduno. In der Nase vernehmen wir Noten nach Erdbeeren und Waldfrüchten, dazu etwas Hagebutte. Das Tannin ist herzhaft und vielschichtig. Der Wein weist insgesamt einen sehr feinen Schmelz auf, erdig-tiefgründige Noten überzeugen. Und im Abgang ist er sehr lang.



*Preis

CHF 168.00

LAGERUNG: mind. 2030

AUSZEICHNUNGEN: zahlreiche

ROSSO DI MONTALCINO 2024 | Abbazia Ardenga Italien | Toskana



Rosso di Montalcino doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Liebhaber klassischer Rosso di Montalcino kommen bei ihm voll auf die Kosten: Ein eher helles rot funkelt im Glas, im Vergleich zum 2022er Noten nach Waldbeeren und dem würzigen Wind, der in der Toskana um diese Jahreszeit weht. Der Wein ist pure Freude - 100% Sangiovese grosso, 4-monatiger Ausbau nur im grossen Eichenfass, danach acht Monate auf der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangt. Perfekte Arbeit der Abbazia Ardenga.



*Preis

CHF 22.80

PASST ZU: mittelgereiftem Käse, Pasta mit roter Sauce, Geflügel, schnell gebratenes Fleisch, asiatische Speisen.

LAGERUNG: - 2032

BRUNELLO DI MONTALCINO 2021 | Abbadia Ardenga Italien | Toscana



Brunello di Montalcino docg | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Dunkel-fassiger Brunello, der während 24 Monaten nur im grossen Eichenfass reift. Im Abgang ist er lang, süssliche Noten nach Pflaumen und reifen Brombeeren bleiben langsam Gaumen - typisch Brunello. Gleich nach dem Öffnen ist er noch eckig, doch schon nach einer Stunde atmen entströmen ihm Düfte, die Lust auf noch viele Gläser machen. Das Flaggship der Abbadia Ardenga.

PASST ZU: Gereiftem Käse, gut gewürzten Fleischgerichten, Schokolade-Desserts.

LAGERUNG: - 2034



*Preis

CHF 38.80

SANGIOVESE 2024 IGT TOSCANA | Podere Martoccia Italien | Toscana



Toscana IGT | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Funkelndes Rubinrot im Glas, in der Nase Noten nach frischen und roten Früchten, im Mund schliesslich zeigt sich der schöne, mittelschwere Körper. Am Gaumen ist der Wein weich und rund. Ein wunderbarer Tropfen - mit nur 13,5% Alkohol.

PASST ZU: Toskanische Platte mit Salami und Schinken, perfekt zum Grillen oder kräftiger Wintersuppe.



*Preis

CHF 12.80

VINO BIANCO DA TAVOLA | Martoccia Italien | Toscana



Vino bianco da Tavola | 12% | 75 cl

WARUM ER: Leuchtendes Strohgelb im Glas. Es überwiegen zarte Noten nach Pfirsich und Aprikose, aufgelockert mit Zitrusfrucht. Im Abgang bleibt die Zitrusfrucht dominant und gibt Lust auf ein weiteres Glas.

PASST ZU: Apero, Fisch, Gemüsespeisen, asiatische Küche.



*Preis

CHF 13.80

LE DIFESE 2024 TOSCANA IGT 0,75 LIT | Tenuta San Guido Italien | Toskana

Toscana Igt | 14,0 % | 75 cl



WARUM ER: "Le Difese" ist der kleine Bruder des weltberühmten und kaum zahlbaren "Sassicaia". "Le Difese" ist innerhalb weniger Jahre nach seiner Lancierung zu einem kleinen Weinstar aufgestiegen. Produziert aus jungen Reben ist er von einer tollen Geschmeidigkeit. Der Jahrgang 2024 ist im Vergleich zum 2023er etwas eleganter und frischer und stärker von roten Früchten geprägt als der 2023er. Er weist Noten nach roten Kirschen, Cranberry, Himbeeren, Pflaumen und etwas schwarzen Johannisbeeren auf. Die Tannine sind samtig-weich.

LAGERFÄHIGKEIT: 2028

DER PRODUZENT: Die Tenuta San Guido ist die Produzentin des weltberühmten "Sassicaia". Hier erfahren Sie mehr zur Geschichte des "Sassicaia".



*Preis

CHF 25.80

TESTBOX TOSCANA 2026 | diverse Italien | Toskana

75 cl



- SANGIOVESE 2019, BIO, IL CIVETTAIO, 17.80 STATT 20.80
[dunkler, schwerer Sangiovese aus der Südtoskana]
- BRIGO SANGIOVESE 2022 BIOKONVERSION, G. GORELLI, 20.20 STATT 23.80 [kräftig, aber nicht überkandidelt]
- ROSSO DI MONTALCINO, 2022, CLAUDIA FERRERO, 17.70 STATT 20.80
[zarter Sangiovese, sehr süffig]
- ROSSO DI MONTALCINO 2022, ABBADIA BERARDENGA, 19.60 STATT 22.80 [kräftig-runder Rosso di Montalcino]
- BRUNELLO DI MONTALCINO 2019, ABBADIA ARDENGA, 29.70 STATT 34.80 [fassig-würziger Brunello, im grossen Fass gereift]
- ARTEMIO BOLGHERI ROSSO BIO 2022, VIGNE DI SILVIA, 27.00 STATT 31.80 [Supertoskaner mit hohem Anteil Cabernet Sauvignon]



*Preis

CHF 154.80

CHF 132.00

Komplettes Toskana-Testpaket: 132.- statt 154.80 [versandkostenfrei ganze Schweiz]

LE DIFESE 2023 TOSCANA IGT 0,75 LIT | Tenuta San Guido Italien | Toscana



Toscana Igt | 14,0 % | 75 cl

WARUM ER: "Le Difese" ist der kleine Bruder des weltberühmten und kaum zahlbaren "Sassicaia". "Le Difese" ist innerhalb weniger Jahre nach seiner Lancierung zu einem kleinen Weinstar aufgestiegen. Produziert aus jungen Reben ist er von einer tollen Geschmeidigkeit und weist Noten nach Beeren und reifen Kirschen auf. Im Abgang sind zarte Schokolade-Noten wahrnehmbar. Die Tannine sind samtig-weich.

LAGERFÄHIGKEIT: 2028

DER PRODUZENT: Die Tenuta San Guido ist die Produzentin des weltberühmten "Sassicaia". Hier erfahren Sie mehr zur Geschichte des "Sassicaia".



*Preis

CHF 25.80

SASSICAIA 2022 | Tenuta San Guido Italien | Toscana



Bolgheri Sassicaia doc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Weil er ein historischer Wein Italiens ist. Und weil er von einer kaum zu überbietenden Zartheit ist. Wer aufgrund der Trauben einen schweren, bordeauxähnlichen Tropfen erwartet, liegt falsch. Noten nach Unterholz und Johannisbeeren liegen vor, auch Salbei und Ginster. Er ist gedacht für eine lange Lagerung, ist jetzt aber bereits trinkbereit.

PASST ZU: nicht zu schweren Speisen.



*Preis

CHF 229.80

GIOCHESSA 2023 TOSCANA IGT | Le Vigne di Silvia Italien | Toscana



Toscana IGT | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Goldgelb im Glas mit grünen Reflexen. In der Nase ist er reich an Noten nach hellen Früchten, Salbei und Thymian, untermalt von feinen Vanillenoten, die der vorsichtige Barrique-Ausbau hinterlassen hat. Am Gaumen ist der mineralisch, beinahe üppig, gleichzeitig aber sehr weich. Eine zarte Säure gibt ihm halt. Im Abgang ist der langanhaltend. Der Ausbau erfolgte etwa zur Hälfte im Stahltank, die andere Hälfte war im neuen Barrique-Fass.

LAGERFÄHIG: - 2028



*Preis

CHF 26.80

ARTEMIO 2022 BOLGHERI ROSSO | Le Vigne di Silvia Italien | Toscana



Bolgheri doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Er ist sehr dunkel, in der Nase süssliche Noten nach Früchten, typisch für den Cabernet Sauvignon. Am Gaumen ist er sehr komplex und intensiv, gestützt durch eine schöne Säure. Der Cabernet Franc gibt die nötige Würze. Ein eher seltener Vertreter aus dem Bolgheri mit dieser Traubenpaarung. Ein wunderbar eleganter Bolgheri.

Der Ausbau erfolgt etwa zur Hälfte in bereits benutzten Barrique-Fässern, die andere Hälfte in neuen Fässchen.

LAGERFÄHIG: -2032 und mehr.



*Preis

CHF 31.80

ITINERANTE 2023 TOSCANA IGT | Le Vigne di Silvia Italien | Toscana



Toscana IGT | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Weil er Beispiel für einen gelungen Amphoren-Wein ist. Die höhere Mikro-Oxydation in der porösen Ton-Amphore gibt dem Wein Kraft. In der Nase vernehmen wir kräftig-würzige Noten nach Balsamico und Unterholz. Die Tannine sind süsslich-rund, im Abgang ist er sehr lang. Die Säure gibt Stabilität.

Er ist zur Hälfte im Barrique ausgebaut, zur Hälfte in der Ton-Amphore.

LAGERFÄHIG: - 2037



*Preis

CHF 48.80

BRIGO SANGIOVESE 2022 IGT TOSCANA [-15%] | Giuseppe Gorelli Italien | Toscana

IGT Toscana | 14% 75 cl



WARUM ER: Ein kräftiger Sangiovese, der dank seinem Säuregerüst süffig und bekömmlich bleibt. Giuseppe Gorelli, ehemaliger Besitzer des sehr bekannten Brunello-Guts "Le Potazzine" gibt alles, um aus den jungen Reben einen Top-Wein herzustellen. Er soll kräftig sein, aber nicht plump. Um das zu erreichen, belässt Gorelli einen Teil der Traubenstiele. Diese sorgen für die nötige Frische. Der Wein vergärt spontan und nur in grossen Holzbottichen. Der Weingarten ist in Bio-Transition. Das heisst, während 3 Jahren darf hier nur nach biologischen Richtlinien Weinbau betrieben werden. Erst dann erhält Giuseppe Gorelli das Label "Bio". Im 2025 ist es soweit.

Der Name Brigo für diesen Wein soll an den Grossvater von Gorelli erinnern. Er trug den Übername "Beppino di Brigo".

LAGERUNG: bis 2028

PASST ZU: Als Aperio für Liebhaber kräftiger Rotweine, Fleisch an Sauce, Grillade, aber auch asiatische Speisen mit einer gewissen Schärfe.



*Preis

CHF 23.80

CHF 20.20

POGGIO AL COMMESSARIO 2021 (MAGNUM) | Il Civettaio Italien | Toscana

Toscana IGT | 14% | 1,5 l Magnum



WARUM ER: Winzer Gregorio Dell'Adami de Tarczal hat etwas gewagt und dabei gewonnen: 1998 übernahm er das Weingut Il Civettaio in der toskanischen Maremma und stellte den Betrieb sofort auf Bio um. In einer seiner Parzellen gedeihen seit Jahrzehnten kunterbunt gemischt Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot. Statt alles neu und separat anzupflanzen, erntet er die drei Traubensorten separat je nach Reifegrad und verschneidet sie dann zu einem einfachen Tischwein mit Ecken und Kanten. Der Wein wird im grossen Eichenfass ausgebaut, auf die Filterung verzichtet Gregorio, Die Magnum ist eine bauchige, auffällige Flasche und hat etwas von einem Michelin-Männchen.

LAGERFÄHIG: - 2028

PASST ZU: Bauernplatte mit Brotsalat, Aufschnitt, Hartkäse



*Preis

CHF 52.80

SANGIOVESE 2019 [-15%] | Il Civettaio Italien | Toscana



Maremma doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Weil er ein gelungener Sangiovese ist. Mit Noten nach frischen Pflaumen, roten Früchten und einer sanften Mineralität, die vom nahen Meer kommen dürfte. Winzer Gregorio lässt 70% der Ernte im ausgelaugten 4000 Liter-Eichenfas reifens, 30% gar imahltank, um die kantigen Noten des Sangiovese zu bewahren.

LAGERPOTENTIAL: - 2027

PASST ZU: typisch toskanischen Speisen wie Wild, und gut gewürztem Braten.



*Preis

CHF 20.80

CHF 17.80

CHIANTI CLASSICO LAMOLE 2023 | I Fabbri - Susanna Grassi Italien | Toscana



Chianti Classico docg | 13% | 75 cl

WARUM ER: Einst galten die Chianti aus Lamole, der höchstgelegenen Gemeinde im Chianti Classico-Gebiet, als zu herb und eckig. Tempi Passati. Das immer wärmere Klima sorgt dafür, dass aus Lamole unterdessen die ausgewogensten Chianti Classico kommen. Eine der Meister-Winzerinnen ist Susanna Grassi vom Weingut I Fabbri. Dieser hier weist herrliche Veilchen- und Kirschnoten auf, die Säure ist gebändigt und gibt Struktur. Die grossen Tag-/Nacht-Temperaturunterschiede ergeben einen leichtfüssigen Chianti von hellroter Farbe.

PASST ZU: Spiesschen, toskanischer Brotsuppe, rotem Fleisch.

LAGERPOTENTIAL: - 2028

AUSZEICHNUNGEN: Tre Bicchieri im Gambero Rosso; Slow Wine, Besprechung Peter Keller in NZZ am Sonntag.



*Preis

CHF 23.80

CHIANTI CLASSICO LAMOLE 2022 FIASCO | I Fabbri Susanna Grassi Italien | Toscana



Chianti Classico docg | 14% | 75 cl

WARUM ER: Berühmt geworden ist die Fiasco-Korbflasche schon vor über 100 Jahren. Jetzt füllt Susanna Grassi von I Fabbri ihren Chianti Classico Lamole in diese mundgeblasene Flasche ab. Ein spezielles Geschenk für alle Nostalgiker. Der Wein ist eher von hellem rot, würzig und mit Noten nach hellen Früchten wie Himbeeren, Kirschen und etwas Unterholz.

PASST ZU: Aufschnitt, Grillade, asiatischen Speisen, mittlereiftem Käse.

LAGERFÄHIG: -2028



*Preis

CHF 28.80

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2021 | I Fabbri - Susanna Grassi Italien | Toskana



Chianti Classico docg | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Für einen Riserva ist er eher hell, mittelschwer. Im Vergleich zum 2019er ist dieser Riserva etwas dunkler und hat etwas mehr Druck. Die Reifung im grossen Holzfass hat ihm Struktur gegeben, ohne dass er überschwer wäre. Noten nach frischen Brombeeren, etwas Lakritze, wenig Tabak prägen diesen Chianti Classico Riserva, der Freundinnen und Freunde von nicht überschweren Weinen begeistern wird. Das Weingut I Fabbri von Susanna Grassi steht für zarte Chianti-Weine.

PASST ZU: Wild, rotem Fleisch, eingelegtem Braten.



*Preis

CHF 36.80

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2019 | I Fabbri - Susanna Grassi Italien | Toskana



Chianti Classico docg | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Für einen Riserva ist er eher hell, mittelschwer. Die Reifung im grossen Holzfass hat ihm Struktur gegeben, ohne dass er überschwer wäre. Noten nach frischen Brombeeren, etwas Lakritze, wenig Tabak prägen diesen Chianti Classico Riserva, der Freundinnen und Freunde von nicht überschweren Weinen begeistern wird. Das Weingut I Fabbri von Susanna Grassi steht für zarte Chianti-Weine.

PASST ZU: Wild, rotem Fleisch, eingelegtem Braten.



*Preis

CHF 36.80

CHIANTI CLASSICO 2021 BIO | Villa di Geggiano Italien | Toskana



Chianti Classico docg | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein Chianti Classico aus der Tiefebene bei Florenz. Von hier kommen die dichten bis schweren Chianti Classici. Das Weingut Villa di Geggiano - in dem Visconti schon seine Filme drehte - verwendet für den Ausbau nur das grosse Eichenfass - und verhindert damit, dass der Wein unharmonisch wird. Wir haben es hier mit einem rubinroten, mittelschweren Wein zu tun, dessen samtene Tannine und Noten nach Kirschen, Veilchen und etwas Pfeffer Dichte im Gaumen vermitteln. Er ist sehr trinkig.

PASST ZU: Rindsbraten, Lamm, gut gereiftem Käse.

LAGERPOTENTIAL: mindestens 7 Jahre.



*Preis

CHF 24.80

CHF 19.80



CHIANTI CLASSICO 2021 | Castello di Cacchiano Italien | Toscana

Chianti Classico docg | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Weil er zu den weichen Chianti Classico gehört. Ausgebaut im grossen Eichenfass betören sehr gut eingebundene zarte Holznoten, umgeben von reifen Brombeer- und Pflaumennoten und einem schönen Säuregerüst. Die Tannine sind weich und rund.

LAGERUNG: - 2031

AUSZEICHNUNG: 92/100 bei Falstaff



*Preis

CHF 28.80



ROSSO DI MONTALCINO 2022 | Abbadia Ardenga Italien | Toscana

Rosso di Montalcino doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Liebhaber klassischer Rosso di Montalcino kommen bei ihm voll auf die Kosten: Ein eher helles rot funkelt im Glas, die Noten nach frischen, hellen Früchten und dem würzigen Wind, der in der Toscana um diese Jahreszeit weht, begrüßen uns. Der Wein ist pure Freude - 100% Sangiovese, Ausbau nur im grossen Eichenfass und acht Monate auf der Flasche, bevor sie in den Verkauf gelangt. Perfekte Arbeit der Abbadia Ardenga.

PASST ZU: mittelgereiftem Käse, Pasta mit roter Sauce, Geflügel, schnell gebratenes Fleisch, asiatische Speisen.

LAGERUNG: - 2030



*Preis

CHF 22.80



ROSSO DI MONTALCINO 2022 [-15%] | Claudia Ferrero Italien | Toscana

Toscana doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Ein mittelkräftiger Rosso di Montalcino von Claudia Ferrero. Im Glas funkelt er mit seinem Rubinrot. In der Nase ist er würzig, im Gaumen machen sich kräftige Noten nach dunklen Früchten und würzige Noten breit. Gestützt wird er durch eine schöne Säure, die ihn nicht zu breit erscheinen lässt. Im Abgang verbleiben zarte süssliche Fruchtnoten.

PASST ZU: Grillade, schnell gebratenem Fleisch, asiatischer Küche.

LAGERUNG: - 2028



*Preis

CHF 20.80

CHF 17.70

BRUNELLO DI MONTALCINO 2019 | Abbadia Ardenga Italien | Toscana



Brunello di Montalcino docg | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein Brunello, der berührt. Er ist dunkel und fassig, obwohl er nur im grossen Eichenfass reifte. Im Abgang ist er lang, süssliche Noten nach Pflaumen und reifen Brombeeren bleiben langsam Gaumen - typisch Brunello. Gleich nach dem Öffnen ist er noch eckig, doch schon nach einer Stunde atmen entströmen ihm Düfte, die Lust auf noch viele Gläser machen, auch wenn man nicht sollte. Das Admiralsschiff der Abbadia Ardenga.

PASST ZU: Gereiftem Käse, gut gewürzten Fleischgerichten, Schokolade-Desserts.

LAGERUNG: - 2032



*Preis

CHF 34.80

BRUNELLO DI MONTALCINO 2019 [-15%] | Giuseppe Gorelli Italien | Toscana



Brunello di Montalcino docg | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Brunello di Montalcino von Giuseppe Gorelli weist für einen Brunello ein eher helles rot auf. In der Nase entfaltet er eine feine Frucht, hat süsslich-balsamische Noten. Er ist sehr delikat und vielschichtig. Im Mund zeigt er seinen ganzen Fächer: komplex, tiefgründig, dabei aber sehr präzise gearbeitet. Im Mund hallt der sein unglaublich komplexer Geschmacksfächer noch sehr lange nach. Vermutlich einer der perfekten Brunello. Das Weingut ist in Biokonversion. Ab dem Erntejahr 2025 können die Weine von Giuseppe Gorelli das Label "Bio" tragen.

LAGERUNG: 2040

PASST ZU: Wild, Braten, gut gereiftem Käse - oder einfach nur so geniessen und träumen.



*Preis

CHF 94.80

CHF 80.80

SASSICAIA 2019 | Tenuta San Guido Italien | Toskana

Sassicaia doc | 13,5% | 75 cl



WARUM ER: Weil er ein historischer Wein Italiens ist. Und weil er von einer kaum zu überbietenden Zartheit ist. Wer aufgrund der Trauben einen schweren, bordeauxähnlichen Tropfen erwartet, liegt falsch. Vielmehr dominieren leichte Fruchtnoten und Anklänge Noten nach Unterholz und Johannisbeeren liegen vor, auch Salbei und Ginster. Im Abgang ist er lang.

LAGERFÄHIGKEIT: bis 2040

PASST ZU: zu eher leichten Speisen.

DER PRODUZENT: Der "Sassicaia" ist mehr ein Zufallsprodukt. Gegen Ende des 2. Weltkrieges dürstete es einen toskanischen Adligen nach einem Bordeaux, der wegen der Kriegswirren aber nicht zu haben war. Also pflanzte er im Bolgheri in der Toskana den Cabernet Sauvignon, die Hauptrebe für elegante Bordeaux-Weine. Und kreierte damit eine italienische Legende, eben den "Sassicaia". Der Name stammt übrigens vom steinigen Boden ("sassi" = Steine), auf dem die Bordeaux-Reben gedeihen.



*Preis

CHF 268.00

VINO SANTO GAMBELLARA CLASSICO 2015 | Menti Vini Italien | Venetien

Vino Santo di Gambellara doc | 13,5% | 0,375 l



WARUM ER: Vini Menti ist ein kleines Weingut bei Soave. Der junge Nicolas Menti produziert vor allem den Weisswein Soave. In Erinnerung an Vater und Grossvater lässt er im Herbst die schönsten Weissweintruben der Sorte Garganega, Basistraube für den Soave, etwas länger hängen, damit sie am Stock austrocknen. Danach hängt Nicolas die geernteten Trauben unter das Vordach seines Kellers, unter dem das Trauben weiter austrocknen, bevor sie schliesslich gepresst werden. In kleinen Fässchen reift der Most fast zehn Jahre lang, ohne Beigabe von Zucker, Konservierungsstoffen oder Hefe. Nur die vorhandene Hefe im Keller beginnt irgendwann ihr Werk und hilft bei der Gärung.

Es entsteht ein vielschichter Süsswein mit Noten nach getrockneten Aprikosen. Ein sanftes Säuregerüst lockert die Süsse auf. Der Wein ist sehr langanhaltend. Normalerweise kostet so ein kleines Kunstwerk mehr als 50 Franken...

AUSZEICHNUNG: Laut Daniela Cernille, Herausgeber des Weinführers Doctor Wine und Mitgründer des Gambero Rosso, gehört dieser Vino Santo zu den besten Italiens.



*Preis

CHF 38.80

PROSECCO ALNÉ EXTRA DRY | La Tordera Italien | Venetien



Treviso doc | 11,0% | 75 cl

WARUM ER: Weil er unendlich frisch ist und zarte Noten nach Äpfel und Birnen aufweist. Im Gegensatz zu einem Prosecco Brut ist dieser Extra Dry etwas üppiger. Ein prima Aperio- und Essensbegleiter. Sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis.

LAGERPOTENTIAL: zum baldigen Genuss bestimmt

PASST ZU: Apéro, Pasta mit heller Sauce, Fisch.

WISSEN: Kennen Sie den Unterschied zwischen Franciacorta, Champagner und Prosecco? Hier [lesen](#).



*Preis

CHF 17.60

RIPASSO VALPOLICELLA I LASI SUP. 2018/2019 | Villa Canestrari Italien | Venetien



Valpolicella Ripasso doc | 14,2% | 75 cl

WARUM ER: Ein eleganter Ripasso, der eher auf der mittelschweren Seite ist. Er ist dunkel und würzig und weist die typischen süsslichen Amarone-Noten auf.

Der Valpolicella Ripasso ist der kleine Bruder des Amarone. Die kostbare Maische des Amarone wird dabei noch einmal verwendet, in dem sie dem fertigen Valpolicella, einem einfacheren Wein aus den gleichen Traubensorten wie für den Amarone, beigegeben wird ("ripassare - noch einmal durchlassen"). Dadurch übernimmt der Ripasso die süsslichen und schweren Noten des Amarone. Er ist deswegen sehr beliebt - und kostet einiges weniger als ein "echter" Amarone.

PASST ZU: rotem Fleisch, Grilladen, roter Pasta

LAGERUNG: 8 Jahre und mehr.

DER PRODUZENT: Villa Canestrari ist ein altes Weingut, entstanden aus der Fusion zweier Familien. Da nicht mehr alle Gebäude genutzt werden, haben die Besitzer das eine in ein Museum mit viel Geschmack verwandelt.



*Preis

CHF 22.80



AMARONE RISERVA PLENUM 2014 | Villa Canestrari Italien | Venetien

Amarone docg | 16% | 75 cl

WARUM ER: Ein dunkler Amarone aus dem Hause Villa Canestrari, würzig und wuchtig - beides hält sich in Balance, ein Schuss Säure gibt die nötige Frische, damit man ihn lieben wird. Die verlängerte Fassreife hat ihm Tiefe gegeben.

LAGERFÄHIG: bis 2031

PASST ZU: Wärschäften Fleischspeisen, manche mögen ihn zu Schokolade.



*Preis

CHF 52.80



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG PHANOS 2020 0,75 LIT | Villa Canestrari Italien | Venetien

Amarone docg | 15% | 75 cl

WARUM ER: Bei diesem Amarone aus dem Hause Villa Canestrari handelt es sich um einen Wein "di facile beva", wie es heisst. Gemeint ist damit ein Wein, der Weinkennerinnen und Weinamateure gleichermassen begeistern dürfte. Er ist würzig und dunkel, weist aber auch eine erfreuliche Frische auf. Er passt damit auch zu leichteren Speisen.

LAGERFÄHIG: 2028

PASST ZU: Passt zu allen gekochten Speisen sowie Käse.



*Preis

CHF 33.80



BÉCHAR FIANO DI AVELLINO DOCG 2023 | Antonio Caggiano Italien | Kampanien

Fiano di Avellino docg | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Fiano di Avellino ist beinahe goldgelb. Er besticht durch zarte floreale Noten wie Akazie, aber auch etwas Aprikose. Ein zartes Säuregerüst hält ihn zusammen und macht ihn sehr trinkig.

PASST ZU: Fisch, Aperio, hellem Fleisch.

LAGERUNG: 5 Jahre



*Preis

CHF 21.80

CHF 19.80

CANNONAU DI SARDEGNA | Italien | Südtalien

Cannonau di Sardegna doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Der Cannonau di Sardegna von Li Signori ist ein charaktvoller Rotwein aus Sardinien. Seine saftigen Fruchtaromen verbinden sich mit würzigen Noten und einer angenehmen Struktur. Trotz seiner Kraft bleibt er trinkig und rutscht im Nu die Kehle runter.

PASST ZU: Ein vielseitiger Begleiter zu Pasta, Grillgerichten, kräftigem Käse und mediterranen Spezialitäten.



*Preis

CHF 19.80



NO SUCH IMAGE FOUND

TRAINARA 2023 ETNA BIANCO BIO | Generazione Alessandro Italien | Südtalien

Etna bianco doc | 13% | 75 cl

WARUM ER: Ein unglaublich harmonischer Wein: Im Glas empfängt uns ein zartes, leuchtendes Geld. In der Nase ist der Wein frisch und duftig. Zitrusfruchtnoten wechseln sich mit Thymian- und Salbeinoten ab. Am Gaumen machen sich mineralische Noten bemerkbar, was auf die vulkanischen Böden am Ätna zurückzuführen ist. Im Abgang ist er aussergewöhnlich lang. Der Alkoholgrad von 13% ist tief und erklärt sich mit den kühleren Temperaturen auf dem Ätna als auf dem Resten Siziliens. Ein wunderbarer Tropfen!

Der Ausbau erfolgte während 10 Monaten im temperaturregulierten Stahltank.

LAGERFÄHIG: -2028



*Preis

CHF 24.80



DONNATÀ NERO D'AVOLA 2022 BIO | Alessandro di Camporeale Italien | Südtalien

Sicilia doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Dunkles rot im Glas, lebendig und leuchtend. Breites Aromenfeld in der Nase, das von Zwetschgen über Brombeeren bis zu dunklen Kirschen reicht, angereichert mit den typischen Noten der Macchia Siciliana: Gewürze, trockenes Gras. Im Abgang mineralisch und frisch. Der Wein ist sehr süffig.

Er ist weitgehend im Stahltank ausgebaut. Nur ein kleiner Teil wandere für ein paar Monate ins grosse französische Eichenfass.

LAGERFÄHIG: - 2027



*Preis

CHF 15.80



TANDU 2024 | LiSignori Italien | Südtalien



Vermentino di Gallura docg | 13% | 75 cl

WARUM ER: Im Glas leuchtet ein helles Gelb mit grünlichen Reflexen, Hinweis darauf, dass der Wein lediglich im Stahltank ausgebaut wurde. In der Nase nehme ich zarte exotische Früchte wahr, aber auch eine frische Mineralität, die sich am Gaumen fortsetzt, ergänzt mit dem Duft der italienischen "Macchia". Das sind jene italienischen Weiten, in denen Ginster, wilder Rosmarin und Salbei gedeihen. Im Abgang ist der Wein überraschend lang. Trotz grosser Hitze auf Sardinien - ein fein-ziselierter Wein.

PASST ZU: Mediterraner Küche, Fisch, Meeresfrüchte, helles Fleisch wie Kaninchen, Huhn oder Truthahn.



*Preis

CHF 17.80

KABIR 2024 DONNAFUGATA | Donnafugata Italien | Südtalien



11,5% | Moscato di Pantelleria doc | | 75 cl

WARUM ER: Leuchtendes Hellgelb. Der Kabir 2024 zeichnet sich durch extreme Zartheit aus. Er hat ein sattes und zart-duftendes Bouquet mit Düften von tropischen Früchten und floralen Noten von Orangenblüte sowie einem Hauch von Salzlakritze. Die Nase spiegelt sich perfekt am Gaumen wider, trifft auf eine frische mineralische Ader, die ein gutes Gegengewicht zur angenehmen Süße bringt.



*Preis

CHF 32.80

PASSIONE 2022 ETNA DOC | Theresa Eccher Italien | Südtalien



Etna doc Rosso | 14% | | 75 cl

WARUM ER: Ein würziger Rotwein von den Hängen des Ätna auf Sizilien. Sie werden Noten nach Kirschen, roten Früchten, aber auch etwas Salbei wahrnehmen. Er ist rubinrot, von mittlerer Schwere, weich und elegant, die Tannine sind rund.

PASST ZU: rotem Fleisch, Aufschnitt, Fisch, Frischkäse.



*Preis

CHF 24.80

PRIMITIVO 2020 ETICHETTA NERA | Pietregiovani Italien | Süditalien

Puglia IGT | 15,5% | 75 cl



WARUM ER: Dieser Primitivo ist eher untypisch auf seine Art: Er hat ein tolles Säuregerüst, was dem Wein die üppige Schwere Süditaliens nimmt. Gleichzeitig weist er die typischen, leicht süsslichen Noten des Primitivo auf, untermalt von Noten nach Lakritze und dunklen Kirschen. Der Wein stammt von einem jungen Weingut, das erst 2009 von Fabio Pietregiovanni gegründet wurde. Er bearbeitet 4 Hektar Land und produziert etwa 15'000 Flaschen Wein pro Jahr. Er ist damit ein Zwerg unter den Giganten Apuliens. Doch seine Weine werden immer wieder ausgezeichnet.

LAGERFÄHIG: - 2028

PASST ZU: Braten, gut gereiftem Käse, kräftiger Pastasauce



*Preis

CHF 24.80

CIAÛRIA 2024 ETNA ROSSO | Paolo Caciorgna Italien | Süditalien

Etna rosso doc | 13,5% | 75 cl



WARUM ER: Der Ätna. Einst fast vergessener Berg für den Weinbau. Dann wiederentdeckt. Und heute Erbringer wunderbar zarter Weine. So auch der einfache Ciaùria des Önologen Paolo Caciorgna. 100% Nerello Mascalese-Traube, typisch für die Rotweine des Ätna. Diese gedeihen auf 750 Meter Höhe bei Randazzo und Castiglione di Sicilia. Keine Südlage. Mit dem Klimawandel braucht es nicht mehr so viel Sonne. Der Norden ist der neue Süden.

Ausgebaut nur imahltank bewahrt sich dieser Weine die nötige Frische. Und zarte Noten nach roten Früchten wie Johannisbeere. Ein Wonnwein. Für jeden Tag.

PASST ZU: Aperò, Antipasti italiani, Pasta al sugo, Grillfleisch, kräftige Gemüsesuppe.



*Preis

CHF 19.80

TANDU 2025 | LiSignori Italien | Südtalien



Vermentino di Gallura docg | 13% | 75 cl

WARUM ER: Im Glas leuchtet ein helles Gelb mit grünlichen Reflexen, Hinweis darauf, dass der Wein lediglich im Stahltank ausgebaut wurde. In der Nase nehme ich zarte exotische Früchte wahr, aber auch eine frische Mineralität, die sich am Gaumen fortsetzt, ergänzt mit dem Duft der italienischen "Macchia". Das sind jene italienischen Weiten, in denen Ginster, wilder Rosmarin und Salbei gedeihen. Im Abgang ist der Wein überraschend lang. Trotz grosser Hitze auf Sardinien - ein fein-ziselierter Wein.

PASST ZU: Mediterraner Küche, Fisch, Meeresfrüchte, helles Fleisch wie Kaninchen, Huhn oder Truthahn.



*Preis
CHF 19.80

MECALA 2025 | LiSignori Italien | Südtalien



Cannonau di Gallura doc | 12,5% | 75 cl

WARUM ER: Eine wunderbare Entdeckung aus Sardinien: Zartes Hellrosa. In der Nase rosa Grapefruit und Himbeere, am Gaumen eine wunderbare Frische. Kein Wunder, der Alkoholgehalt liegt bei nur 12,5%! Der Abgang ist lang, mineralische Noten treten auf und vervollständigen das Bouquet. Dieser Rosé ist überhaupt nicht süß, sondern klar auf der mineralischen Seite. Daher habe ich ihn ins Programm aufgenommen.

PASST ZU: Ideal zu allen Arten von Fischsuppe, Thunfisch oder grilliertem Fisch. Oder einfach zum Aperio.



*Preis
CHF 19.80

EMMU 2025 | LiSignori Italien | Südtalien



Vermentino di Gallura Superiore docg | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Emmu von Li Signori ist ein eleganter Vermentino di Gallura Superiore aus Sardinien. Der strohgelbe Weißwein reifte nur im Stahltank aus und ruhte sechs Monate auf der Feinhefe. Der Vermentino mit seinen grünlichen Reflexen begeistert mit Aromen von weißfleischigen Früchten, Zitrusnoten, Jasminblüten und mediterranen Kräutern. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, samtig und angenehm würzig, begleitet von einer feinen mineralischen Note und einem langen Abgang.

PASST ZU: Fisch, Meeresfrüchten, leichten Vorspeisen und hellem Fleisch.



*Preis
CHF 25.60