

Liebe Freunde der „italienischen Lebensart“.

In unserem ersten CorriereCulinaria des Jahres präsentieren wir Ihnen neue Weine und Weinjahrgänge vom Kultweingut Maculan aus dem Veneto, vom Weingut Garofoli aus den Marken, von unseren Winzern Renzo Seghesio und Giuliano Penna aus dem Piemont, aus der Toscana von unserer Winzerin Tiziana Sana-Bulleri und vom Weingut Ruffino aus dem Chianti-Gebiet.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei einem Espresso oder einem Prosecco.

Ciao e à presto!

Weine

VENETO

Maculan (Breganze)



Nur wenige Kellereien können mit Fausto Maculan mithalten. Er hatte schon grandiose Ideen, noch bevor der große „Weinboom“ der letzten Jahre einsetzte. Er war es auch, der den Symbolwein der Region Veneto wiederentdeckte, erweckte und zu neuen Höhen trieb: der Torcolato, der ohne Maculan mit Sicherheit von den Landkarten der Weinwelt längst verschwunden wäre. Dieser Wein ist der Stolz von Fausto Maculan.

Seit 2007 sind auch die beiden Töchter, Angela und Maria Vittoria Maculan, im Betrieb tätig, um dem Vater bei der Weinbereitung zur Seite zu stehen. Aber nicht nur Süßweine, wie neben dem Torcolato der hervorragende Dindarello Moscato, sind im umfangreichen Sortiment von Maculan. Frische Weißweine, ein fruchtiger Rosato und gehaltvolle Rotweine runden das Programm ab.

Pino & Toi IGT Bianco 2010 (0,75l – 7,50 €)

Unser Pino & Toi wird aus den Rebsorten 60% Tai, 25% Pinot Bianco und 15% Pinot Grigio vinifiziert, die in der venezianischen Gemeinde Breganze auf Böden vulkanischen Ursprungs wachsen. Die Vinifizierung erfolgt „in weiß“ bei kontrollierter Temperatur. Der Wein lagert nach der Abfüllung für 3 Monate in der Flasche. Mit dem Pinot & Toi hat die renommierte Kellerei Maculan wieder einmal bewiesen, dass sie die Weinherstellung meisterhaft beherrscht.

In der Farbe zeigt er ein brillantes Strohgelb mit grünlichen Reflexen, im Duft intensive, fruchtige Noten, begleitet von feinen Nuancen nach Hefe und frischem Krustenbrot. Im Geschmack voller Körper und Noten von gelben Früchten, feinnervige Säure, die den Wein perfekt abrundet und ihm seine Frische verleiht. Dieser leichte Weißwein passt perfekt zu Fisch und Krustentieren, zu weißem Fleisch oder auch als Aperitif. (12,5% Vol.)

Serviertemperatur: 10 °C



Brentino IGT Rosso 2009 (0,75l – 9,95 €)

In den Breganze-Weingärten wachsen die Reben dieses hervorragenden Rotweins. Die Rebsorten 55% Merlot und 45% Cabernet Sauvignon sind zwar französischer Herkunft, doch ist der Wein in seinem Kern italienisch. Der Reifeprozess vollzieht sich zunächst durch den Ausbau in kleinen Eichenfässern und vollendet sich in der Flasche.

In der Farbe intensives Rubinrot mit Tendenzen zu Granatrot, in der Nase fruchtiges, hölzernes Bouquet nach reifen Beerenfrüchten, untermalt von feinen Lakritz- und Heunoten. Der Geschmack ist voll und körperreich mit knackiger Säure und Aromen von Cassis, Tabak und Vanille. Dabei gut ausgewogen mit einem intensiven und lang anhaltenden Abgang. Der Brentino begleitet herzhaftere Nudelgerichte und gebratene oder gegrillte Fleischspeisen.

(13,5 % Vol.) Serviertemperatur: 18-20°C



Palazzotto Cabernet Sauvignon DOC 2008 (0,75l – 16,95 €)

Palazzotto heißen die zwei Hektar Weinberge in der venezianischen Gemeinde Breganze, auf denen ausschließlich Cabernet Sauvignon angebaut werden. Das Gelände besteht aus feinem, weißen Kiesel, der Trauben mit hervorragender und absolut edler Qualität reifen lässt. Der Palazzotto wird zu 100% aus Cabernet Sauvignon vinifiziert.

In der Farbe zeigt er ein dunkles, brillantes Rubinrot mit ausgeprägtem und facettenreichen Geruch. In der Nase reichhaltiger Duft mit herrlichen Nuancen nach dunklen reifen Früchten und Cassis, vermischt mit feinen Gewürzen. Im Geschmack präsentiert er sich körperreich und ausgewogen. Fruchtig-würzige Noten spielen mit angenehmen Tanninen, der Abgang ist lang und anhaltend.

Er passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, kräftigen Braten und reifen Käsesorten. (14,5 % Vol.) Serviertemperatur: 18 - 20 °C



Dindarello Moscato Veneto IGT 2010 (0,375l – 10,50 €)

Unser Dessertwein Dindarello wird aus 100% Moscato fior d'Arancio vinifiziert, die in den Gemeinden Dindarello, Passo di Riva und Dueville in Venetien angebaut werden.

In der Farbe zeigt er sich strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase einnehmendes Bouquet von Pfirsichen, Holunderbeeren und aromatischen Kräutern, sehr intensiv. Am Gaumen begleiten die Aromen des Geruchs den wunderbar vollen Geschmack bis in den Abgang, Süße und Süße sind perfekt ausbalanciert.

Er ist ein hervorragender Begleiter aller süßen Desserts, schmeckt toll zu Gebäck und auch zur Gänseleberpastete. Auch pur als krönender Abschluss einer Mahlzeit zu genießen. (11,5% Vol.) Optimale Serviertemperatur: 6 - 8 °C

Zitat aus dem Jahresbuch der besten Weine Italiens, von Luca Maroni: „Ein Traumwein. Mit Sicherheit einer der besten „stillen“ Muskateller, die jemals in Italien produziert wurden. Ein Genuss.“ Einmal mehr hat Fausto Maculan bewiesen, zu den besten Dessertwein-Produzenten der Welt zu gehören. Der Dindarello, der als „kleiner Bruder“ vom Torcolato und Acininobili konzipiert wurde, ist ein Meisterwerk. Die perfekte Balance zwischen Säure und Süße haben die Fachpresse und Weinliebhaber überrascht und begeistert. Ein kleiner, ganz großer Wein!



MARKEN

Antica Casa Vinicola Garofoli (Loreto)

Piancarda Rosso Conero DOC 2007 (0,75l – 8,95 €)

Von den Hügelweinbergen am Monte Cònero in der mittelitalienischen Region Marken stammt der Piancarda aus 100% Montepulciano-Trauben. Dieser sortenrein gewonnene Rote mit beachtlichem Körper und schöner Struktur wird mindestens 1 Jahr lang im traditionellen Eichenfass ausgebaut, bevor er in den Handel kommt. Neben den typischen Weichseldüften des Rosso Cònero beeindruckt seine imposante, doch angenehm weiche Struktur. Bei adäquaten Lagerbedingungen ist er 3-4 Jahre, bei herausragenden Jahrgängen teilweise bis zu 10 Jahre lagerfähig.

In der Farbe zeigt er ein dunkles, kräftiges, glanzklares Rubinrot. Im Duft komplex und breit gefächert, intensive und facettenreiche Anklänge an reife Früchte, Pflaumen, Weichselkirschen und Marmelade.

Der Geschmack ist würzig, weich und warm, mit prägnanten, angenehmen und eleganten Tanninen, facettenreiche Struktur, Aromen von Kirsche und Pflaume mit würzigen Nuancen und einem langen, zartbitteren Finale.



Der Piancarda Rosso Conero ist ideal zu gebratenem Fleisch, ausgereiftem Käse und Wild, ebenso zu Stockfisch oder Speisen mit Olivenöl und Gewürzen. (13.5 % Vol)

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

2 Gläser im Gambero Rosso

PIEMONTE

Azienda Agricola Seghesio Pajana di Renzo Seghesio (Monforte d'Alba)



Seit mehr als einem Jahrhundert produziert und verfeinert das Weingut Seghesio hochwertige Rotweine aus den Langhe in dem malerischen Örtchen Monforte d'Alba.

Durch die kontinuierliche Pflege der Weinberge, die sorgfältige Auslese der Trauben, die behutsame Verfeinerung der Weine und die einzigartigen Eigenschaften des Bodens der „Ginestra della Pajana“, die weltberühmten Lagen für die Produktion von Barolo, werden die Weine von Seghesio höchsten Qualitätsansprüchen gerecht. Der sympathische Winzer Renzo Seghesio verfolgt stets das Ziel, höchste Qualität mit einer traditionellen, ursprünglichen Art des Weinanbaus zu kombinieren

Das Anbaugebiet "Cascina Pajana" gehört zu den besten Crus für die Produktion von Barolo. Hier werden nur regionstypische Rotweinsorten für die Produktion von DOC und DOCG Weinen angebaut.

Barbera d'Alba Pajana DOC 2009 (0,75l – 14,95 €)

Unser Barbera d'Alba aus der Lage „Pajana“ wird zu 100% aus der Barbera-Traube vinifiziert. Nach dem schonenden Pressen der Trauben wird der Wein bei ständiger Temperaturkontrolle 8-10 Tage vergoren. Nach der sich anschließenden malolaktischen Gärung wird eine Hälfte des Weines in großen (30 hl) slavonischen Eichenfässern verfeinert, während die andere Hälfte in Barrique-Fässern gelagert wird. Nach 13 Monaten werden die beiden Hälften miteinander vermengt und in Flaschen abgefüllt. In den folgenden 6 Monaten reift der Barbera auf der Flasche zu einem einzigartigen Wein heran: voller und harmonischer Geschmack, trocken, leicht würzig und raffiniert.

Der Barbera d'Alba passt perfekt zu piemontesischen Pastagerichten mit Fleischsauce (Tortellini al Plin), zu rotem Fleisch und kräftigem Schmorbraten (Brasato), aber auch zu Wildgerichten und gereiftem Käse. (14% Vol.)

„Ars Vivendi“ Langhe Rosso DOC 2008 (0,75l – 15,95 €)

Aus Monforte d'Alba im Piemont kommt der neue Jahrgang des "Ars Vivendi" Langhe Rosso, ein trockener, harmonischer Wein, der aus 50% Barbera, 40% Nebbiolo und 10% Merlot vinifiziert wird. Die erste Gärung unter ständiger Temperaturkontrolle dauert ca. 8-10 Tage. Nach der malolaktischen zweiten Gärung wird eine Hälfte des Weines in großen slavonischen Eichenfässern (30 hl) verfeinert, während die andere Hälfte in Barriquefässer gefüllt wird.

Nach 13 Monaten werden die beiden Hälften miteinander vermengt und in Flaschen abgefüllt. Nach weiteren 5-7 Monaten der Reifung stehen sie zum Verkauf bereit. Entstanden ist ein gehaltvoller, trockener und abgerundeter Spitzenwein, rubin-violett in der Farbe, mit typischem Kirschenbukett und konzentriertem Frucht- und Vanillegeschmack.

Der „Ars Vivendi“ passt perfekt zu rotem Fleisch, zu kräftigem Schmorbraten aber auch zu Wildgerichten. (14,5% Vol.) Serviertemperatur: 16 - 17°C

Grappa di Barolo „Pajanella“ (0,70l – 34,95 €)

Die Grappa Pajanella wird aus Nebbiolo-Trester, der bei der Herstellung der Weine Barolo und Nebbiolo entsteht, destilliert und in Eichenfässern ausgebaut.

Die Grappa di Barolo ist kräftig, komplex und harmonisch. Sie hat einen einzigartigen aromatischen Geschmack mit einem leicht würzig-pfeffrigen Abgang. (42 %Vol.)



Luigi Penna & Figli (Madonna del Como)



Barbera d`Alba „N`Giolina“ DOC 2009 (0,75l – 13,90 €)

Rund um das piemontesische Örtchen Madonna del Como bei Alba liegen die Weinberge des Weinguts Luigi Penna & Figli. Der N`Giolina wird aus 100% Barbera-Trauben vinifiziert, die Ernte der Trauben erfolgt Mitte Oktober. 60% des Weins reift für 10-12 Monate in Barriques, 40% kommt für 10-12 Monate zur Veredelung in größere Holzfässer. Nach der Abfüllung reift der Wein noch ca. 6 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

In der Farbe zeigt er ein leuchtendes Granatrot mit intensivem, fruchtigem Aroma. Am Gaumen präsentiert er eine gute Struktur, die von dem hohen Alkoholgehalt unterstrichen wird.

Dieser gehaltvolle Rotwein passt ausgezeichnet zu kräftigem rotem Fleisch, Wildgerichten und gereiftem Käse. (14,5% Vol.) Serviertemperatur: 18 - 20°C, ca. 10-12 Jahre lagerfähig

Grappa del Nonno Vigiotö (0,70l – 27,50 €)

Die Grappa del Nonno Vigiotö wird aus dem Trester der Nebbiolo Traube (Cru Vigiotö) gebrannt, die in der Zone von Madonna di Como bei Alba angebaut wird.

Nach einer schonenden Pressung kommt der Trester sofort zur Brennerei wo er schonend gebrannt wird. Nach einer Affination von 6 Monaten in kleinen Edelstahlwannen (78%) wird er auf 50° reduziert und in Flaschen abgefüllt.

Die Farbe ist weiß leuchtend und durchsichtig. Der charakteristische Duft ist sehr intensiv und durchdringend, Im Geschmack stark und füllig, warm und trocken und lang anhaltend. Die Grappa ist unglaublich samtig, wenn sie bei einer Temperatur von 16-18° C serviert wird. (50% Vol.)

TOSCANA

Fattoria Uccelliera (Fauglia)



Weinprobe mit Tiziana (Fattoria Uccelliera)

Spumante Brut (0,75l – 10,50 €)

Der Spumante Brut unserer Winzerin Tiziana aus der Toscana wird aus 100% Pinot Bianco vinifiziert, er ist von hellgelber Farbe mit feiner Perlage und fruchtiger Nase. Im Geschmack harmonisch und mit einem ausgewogenen Verhältnis von Süße und Säure ausgestattet. Der Spumante Brut ist ein klassischer Aperitif, er begleitet aber auch sehr gut mediterrane Antipasti und raffinierte Fischgerichte. (11,5% Vol.)



Ficaia IGT Selezione Uccelliera 2010 (0,75l – 7,95 €)

Weißweinklassiker aus 100% Pinot Bianco, der in Edelstahl tanks vinifiziert wird. In der Farbe hellgelb mit grünlichen Reflexen, hochfeiner, intensiver und fruchtig-blumiger Duft, im Geschmack ist er trocken, frisch und lebhaft mit langem Nachhall. Dieser feine Weißwein eignet sich hervorragend als Aperitif und passt sehr gut zu Antipasti, zu leichten Fischgerichten und auch zu hellen Fleischgerichten. (13,5% Vol.)



Grappa Riserva (0,50l – 23,50 €)

Äußerste Milde und ausgesprochene Eleganz zeichnen die Grappa Riserva aus, die ihr der Chianti-Trester der Fattoria verleiht. Die Grappa reift für ca. 1 Jahr in kleinen Barrique-Fässern, was ihr die goldene Farbe verleiht. Im Duft ist eine leichte Eichenholznote vernehmbar, ebenso Muskatnuss und Vanille. Der Geschmack ist weich und samtig, warm und lang anhaltend. Die Grappa Riserva ist mehr als 10 Jahre lagerfähig. (42% Vol.)

Brandy 1997 (10 Jahre alt – im Eichenfass gereift) (0,5l – 23,50 €)

Brandy wird als Weindestillat zum ersten Mal von arabischen Alchimisten im 7.Jh. nach Christus gebrannt. Zunächst als Medizin benutzt, breitete er sich später von Spanien über Irland und dann im Rest Europas aus.

In der Farbe ist er bernsteingelb mit sonnigen Reflexen, der ätherische Duft zeugt von großer Feinheit und einer komplexen Aromatik. Der Geschmack ist warm mit harmonischen Abtönungen von den verschiedenen Hölzern, in denen er 10 Jahre reifte. Anschließend reifte er noch 6 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kam. Er passt perfekt zum Café oder zu einer guten Zigarre und natürlich nach einem leckeren Essen. (40% Vol.)

Ruffino (Pontassieve)

Ruffino „Serelle“ Vin Santo del Chianti DOC 2007 (0,5l – 17,50 €)

Diese Spezialität aus der Toscana wird aus angetrockneten Trauben der Sorten Malvasia del Chianti und Trebbiano Toscano vinifiziert und anschließend drei Jahre lang in so genannten „Caratelli-Fässern“ ausgebaut.

In der Farbe bernsteinfarben mit goldenen Reflexen, in der Nase intensive Aromen nach kandierten Früchten und Eukalyptushonig mit frischen Anklängen an Zitrusfrüchte, aber auch Noten nach Chinarinde, Nüssen und Karamell. Am Gaumen offenbart der Vin Santo Serelle ein opulentes Aromenspektrum mit Noten von getrockneten Früchten, insbesondere Aprikosen, Ananas, Feigen und Datteln. Der lange Ausbau in Barriquefässern verleiht ihm dezente Noten nach Vanille, Schokolade und Nüssen. Dabei ist er ausgewogen, finessenreich und gut strukturiert; lang anhaltender Nachgeschmack nach Orangenschalen und Crème Brulée.

Der Vin Santo schmeckt besonders gut mit Cantuccini aber auch zu Kuchen, getrockneten Früchten und Crème Brulée. (15% Vol.)

Optimale Trinktemperatur 8-10°C.



Weißweinwochen

Toscana • Venetien • Marken • Piemont
Emilia Romagna • Sizilien • Sardinien

Vom 01. – 29. Februar 2012 erhalten Sie 15 %
Rabatt auf alle Weißweine aus unserem Sortiment!



Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen viele genussvolle Stunden.

Karla Fontaine-Haan

Martha Schmitt

Giada Russo-Vitellaro

La Piazza Culinaria • Hüttenwerkstr. 28 • 66763 Dillingen
☎ 06831-46676 • www.lapiazzaculinaria.de