



Ihr Fachgeschäft für italienische
Weine, Spezialitäten & mehr!

CorriereCulinaria 01/2017

In unserem aktuellen CorriereCulinaria präsentieren wir Ihnen unser neues Weingut „AGRISOLE“ aus der Toscana sowie neue Weine und Weinjahrgänge von unseren beiden Winzern Renzo Seghesio und Giuliano Penna vom Weingut Luigi Penna & Figli aus dem Piemont. Neu im Sortiment sind zwei interessante Rotweine vom Weingut Allegrini aus dem Veneto und von Torrevento aus Apulien, die wir Ihnen heute vorstellen möchten.

Gerade rechtzeitig mit Beginn der sommerlichen Temperaturen sind die neuen Jahrgänge unserer Weiß- und Roséweine aus Venetien und aus Sizilien bei uns eingetroffen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen schöne und genussvolle frühsummerliche Tage.

TOSCANA

AGRISOLE – San Miniato

Das Weingut Agrisole liegt in der Gemeinde von San Miniato (Pisa), einer mittelalterlichen Stadt im Herzen der Toscana, die gekennzeichnet ist durch die Festung des Kaisers Friedrich II von Hohenstaufen, die dominant über dem alten Dorfkern thront. Hier haben sich bereits vornehme Gäste wie Carducci und Napoleon Bonaparte im Laufe ihres Lebens aufgehalten. Heute ist San Miniato berühmt für seine Geschichte und den kostbaren weißen Trüffel (Tuber Magnatum Pico). Dank des Mittelmeereinflusses verfügt die Zone über ein gemäßigtes Mikroklima, das ideal für den Weinanbau ist.

Die Inhaber des Weinguts, Familie Caputo, ist der einzigartigen Schönheit und Vielfalt der Natur San Miniatos und der Toscana seit Jahren leidenschaftlich verbunden. Die Kultur-geschichte und seltene Schönheit dieser Region ist vom Leben und Arbeiten in den Weinbergen,



die sich sanft den Hanglagen anschmiegen, nicht zu trennen. Im Jahr 2004 hat Familie Caputo das ökologische und kulturelle Erbe angetreten und das kleine Weingut Agrisole gegründet. Mit ihrer Philosophie haben sie es geschafft, die toskanische önologische Tradition auf moderne Art zu interpretieren.

Agrisole steht für die Leidenschaft, qualitative und authentische toskanische Weine im Einklang mit der Natur zu produzieren.

Das Familienweingut erstreckt sich über eine Fläche von insgesamt 10 Hektar, wovon nur 5 Hektar Weinberge sind. Durchschnittlich werden dort im Jahr zwischen 20.000 und 25.000 Flaschen Wein produziert. Agrisole produziert nach traditioneller Handwerkskunst natürliche Weine, die die sortentypischen und territorialen Merkmale aufgreifen. Gedüngt wird ausschließlich mit organischen und mineralischen Düngemitteln. ***Herbizide oder andere Chemikalien werden in den Weinbergen nicht eingesetzt.*** Für den Gärungsprozess verwendet Agrisole nur einheimische Hefekulturen. Weder Mikrofiltration noch thermische Stabilisierung werden angewendet. Der Wein reift in Fässern aus französischer Eiche heran.

Mafefa Bianco Toscana IGT 2016

0,75 l – 9,95 €

Ein fruchtiger Weißwein aus der Toscana, der aus den Rebsorten Vermentino 50%, Malvasia Bianca 25% und Grechetto 25% vinifiziert wird. Die Reben wachsen in der Gemeinde San Miniato auf Böden, die reich an Meeresfossilien sind, bestehend aus Ton mit Sandablagerungen. Diese charakteristische Bodenbeschaffenheit verleiht dem Wein seine besondere Eleganz und Mineralität.

Die Lese der Trauben erfolgt von Hand Mitte September. Nach der Ernte werden die Trauben entrappt und in der kalten Mazeration für 12 Stunden in Kontakt mit den Schalen gelassen. Der Ausbau nach Gärung des Mostes erfolgt in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur von 12-14 °C. Die Alterung erfolgt im Betonbehälter in Kontakt mit der Hefe-Fermentation für 6 Monate, danach reift der Wein noch für 3 Monate in der Flasche.

Mafefa ist ein Weißwein von strohgelber Farbe, in der Nase intensive Noten von gelben Blumen und tropischen Früchten, am Gaumen ein angenehmes Gefühl von Frische. (13,5% Vol.) Optimale Serviertemperatur: 6-8 °C

Der Wein wurde als passender Begleiter für den kostbaren weißen Trüffel (*Tuber Magnatum Pico*) der Region kreiert und passt zu vielen mediterranen Antipasti, hellem Fleisch und zu Fisch. - **Ein toller Sommerwein!**

1 Glas im Gambero Rosso 2015

88/100 Punkte im Veronelli 2016 Guida ORO

SanMiniatiello Chianti DOCG 2015

0,75 l – 9,95 €

Der Chianti SanMiniatiello wird aus den typischen toscanischen Rebsorten Sangiovese 80%, Colorino 10% und Canaiolo 10% vinifiziert. Die Ernte der Trauben von Hand erfolgt Ende September. Die Trauben werden in Zementtanks ohne den Einsatz von Reinzuchthefen vinifiziert. Mazeration auf den Schalen für ca. 3 Wochen bei Temperaturen zwischen 26-28 °C, bei häufigem Mischen und Benetzen der Schalen. Um die Fruchtigkeit zu gewährleisten erfolgt die malolaktische Gärung und Reifung für ca. 8 Monate in Zementtanks.

Ein Chianti mit intensiver rubinroter Farbe, in der Nase fruchtige Noten von Kirschen, Himbeeren und Brombeeren, am Gaumen mit exzellenter Struktur und saftigen Tanninen. (13,5% Vol.)

Er passt zu allen mediterranen Pastagerichten, hellem und rotem Fleisch und Wild.

Optimale Serviertemperatur: 16-18 °C

1 Glas im Gambero Rosso 2014

86/100 Punkte im Veronelli 2016 Guida ORO

PIEMONTE

Az. Agricola Renzo Seghesio - Monforte d'Alba

Seit mehr als einem Jahrhundert produziert und verfeinert das Weingut Seghesio hochwertige Rotweine im Gebiet der Langhe rund um das malerische 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 und sein Önologe verfolgen 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 Rotweinreben für die Produktion von DOC und DOCG Weinen angebaut.

Neu hinzugekommen ist eine Weinparzelle bei Vezza im Anbaugebiet des Roero, von hier stammen die Trauben für den neuen Weißwein von Renzo Seghesio, den **Arneis Roero**.



NEW!

Roereo Arneis DOCG 2016

0,75 l – 10,95 €

Feiner, fruchtiger Arneis aus dem Roero-Gebiet. (13 % Vol.)
Detaillierte Beschreibung folgt!

Barbera d'Alba "Superiore" DOC 2015

0,75 l – 15,95 €

Dichter, kraftvoller aber auch fruchtiger Barbera d'Alba (14,5% vol.)
Detaillierte Beschreibung folgt!

„Ars Vivendi“ Langhe Rosso DOC 2012

0,75l – 16,95 €

„Ars Vivendi“ Langhe Rosso ist 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. „Ars Vivendi“ Langhe Rosso passt perfekt zu rotem Fleisch, zu kräftigem Schmorbraten aber auch zu Wildgerichten. (14,5% Vol.)

Barolo „Ginestra“ DOCG 2012

0,75l – 38,95 €

Der aus 100% Nebbiolo-Trauben gewonnene „König der Weine“ wird für 10-15 Tage in Edelstahlfässern vergoren und kommt danach in große (30 hl) Holzfässer. Hier wird die alkoholische Gärung abgeschlossen und der biologische Säureabbau vollzogen. Es folgt eine dreijährige Lagerung in großen Holzfässern. Nach der Abfüllung reift der Wein ein weiteres Jahr in der Flasche, bevor er in den Handel kommt. **Nur die besten Jahrgänge werden in Flaschen abgefüllt.**

In der Farbe strahlt der Barolo „Pajana“ in einem Granatrot mit orangefarbenen Reflexen, in der Nase intensive Düfte nach Rosen, Lakritze und auch Leder. Am Gaumen ist er trocken und vollmundig, dabei samtweich, harmonisch und von großer Persistenz.

Der edle Barolo „Ginestra“ ist ein perfekter Begleiter zu edlen Braten, rotem Fleisch und gereiften Käsesorten. Sie können ihr aber auch oder solo als „Meditationswein“ genießen. (14% Vol.)

Luigi Penna & Figli - San Rocco Seno d'Elvio

Luigi Penna, auch "Vigiotö" genannt, wurde 1915 geboren. Nachdem er 1945 seinen Wehrdienst in Griechenland abgeleistet hatte, kaufte er die Weinberge, die um das väterliche Haus herum lagen. Der landwirtschaftliche Betrieb verfügt über 40 giornate piemontesi (die Maßeinheit aus dem Piemont), ungefähr 15 Hektar, bei den Orten Madonna Como und San Rocco Seno d'Elvio, auf einem stimmungsvollen kreis- und muldenförmigen Hügel.

Die verschiedenen Höhen der Weinbergmulde und die Vielfalt der chemischen Zusammensetzungen des Bodens haben das Anbauen verschiedener Weinstöcke begünstigt, die heute die Produktskala des Weinkellers bilden.

Die Arbeitszeit auf dem Weinberg wird sehr genau eingeteilt und schon im Juli beginnt man, die Trauben zu lichten. Auch Dank der Technologie der Weinkellerei wird die Qualität der Weintrauben besonders hervorgehoben: eine Verbindung zwischen moderner Ausrüstung und traditioneller Weinbereitung.

Der Betrieb zählt zu den klassischen Weinherstellern, ein Beispiel dafür sind der Nebbiolo DOC und der Barbera. Die Produktion dieser Weine erfolgt im Holzausbau auch in der Auswahl "VIGIOTÖ" und "N'GIOLINA". Der Name dieser zwei Weine stammt von "Vigiotö" und seiner Frau "N'Giolina" (so auf piemontesischem Dialekt), die Gründer des Betriebes, der aufgrund ihrer Arbeit und Leidenschaft gewachsen ist und eine eigene Identität entwickelt hat.

Leider ist Vigiotö vor einigen Jahren im Alter von 93 Jahren verstorben, aber sein Sohn und insbesondere sein Enkel Giuliano haben seine Philosophie der traditionellen Art der Weinbereitung verinnerlicht und führen das Weingut in seinem Sinne weiter.



Arneis „Bric Lurè“ DOC 2016

0,75l – 9,50 €

Arneis „Bric Lurè“ ist ein Weißwein von feiner Eleganz, der von anspruchsvollen Weinliebhabern geschätzt wird. Er wird zu 100% aus Arneis-Trauben vinifiziert, die Lese der Trauben erfolgt Mitte September. Nach dem sanften Pressen wird der Wein bei einer Temperatur von max. 18-20 °C in Edelstahltanks ausgebaut. Die Abfüllung erfolgt im Frühling des folgenden Jahres, danach reift der Wein noch 1 Monat in der Flasche.

In der Farbe zeigt er ein zartes Strohgelb, im Duft sehr blumig und fruchtig, der Nachgeschmack ist nachhaltig und weich. Dieser Wein ist ideal als Aperitif, er passt sehr gut zu Antipasti (z.B. Vitello tonnato) und zu mediterranen Fischgerichten. Um die Frische und die Struktur des Weines vollends genießen zu können, empfiehlt es sich, den Wein möglichst im Jahr seiner Herstellung zu genießen. (13% Vol.)

"Pinin" Vino Rosato

0,75l – 8,95 €

Der Pinin Rosé wird zu 100% aus Nebbiolo Trauben vinifiziert. Nachdem die Trauben gepresst wurden, bleiben die Schalen nur für 12 Stunden auf der Maische. Dies verleiht ihm sein leuchtendes, zartes Antikrosé in der Farbe, in der Nase eröffnen sich duftige Noten von Waldfrüchten, Veilchen und Rosen, die typisch sind für die Nebbiolo-Traube. Er ist gut strukturiert, dabei ausgeglichen und mit einer optimalen Frische versehen.

Pinin Rosé ist ein perfekter Aperitifwein, aber auch ein optimaler Begleiter von Antipasti, Fischgerichten, Pastagerichten und hellen Fleisch- und Geflügelgerichten. (13,5% Vol.)

"N`Giolina" Barbera d`Alba DOC 2013

0,75l – 13,95 €

Rund um das piemontesische Madonna del Como bei Alba liegen die Weinberge von Luigi Penna & Figli. Der Barbera N`Giolina (Name der Oma im piemonteser Dialekt) wird aus 100% Barbera Trauben vinifiziert, die Traubenlese erfolgt Anfang bis Mitte Oktober. 60% des Weines reifen für 10-12 Monate in Barriques-Fässern, 40% kommen 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, in der Nase intensive, fruchtige Aromen mit harmonischen Gewürzanklängen. Am Gaumen präsentiert er eine gute Struktur, die von dem hohen Alkoholgehalt unterstrichen wird. Dieser gehaltvolle Rotwein (auch Meditationswein) passt ausgezeichnet zu kräftigem rotem Fleisch, Wildgerichten und gereiftem Käse. (15% Vol.) (ca. 10-12 Jahre lagerfähig, optimale Serviertemperatur: 18 - 20°C)

VENETO

Corte Giara by Allegrini – Fumane

Bardolino Chiaretto DOC 2016

0,75l – 8,50 €

Wussten Sie? Bardolino Chiaretto ist eine geschützte Bezeichnung für einen Wein vom Gardasee, der zwingend aus den Rebsorten des Bardolino (Corvina veronese, Rondinella und Molinara) hergestellt werden muss, vergleichbar mit einem Weißherbst aus Deutschland, welcher nur aus Spätburgunder oder Dornfelder bereitet werden darf!

Ein klassischer Sommerwein vom Lago di Garda. Wer einmal ein Sommerfest etwa in Bardolino, Garda, Malcesine, Limone oder gar Sirmione oder sonst wo am Ufer des Gardasees erlebt hat, hat sicherlich Bekanntschaft mit dieser Spezialität gemacht! Frisch, fröhlich, lecker! Eine Sommernacht am See, in Flaschen gefüllt! Und das auch noch von Franco Allegrini!

Helles Rubinrot tendierend zu Lachsrot im Glase, harmonische, frische und reichhaltige Frucht nach Himbeeren und Erdbeeren in der Nase. Am Gaumen trocken, frisch und fruchtig mit einer anregenden aber keinesfalls störenden Fruchtsäure. Der Wein wirkt erfrischend und ermuntert zum mehrmaligen nachschenken.

Im Nachhall kann man neben den Fruchtaromen auch noch Frühlingsblumen und leichte Kräutertöne feststellen. (12,5% Vol.)

Dazu passt: sommerliche Gerichte auf einer Gartenparty, Picknicks, Buffets, Vorspeisen, Fischgerichte, Salate, Frutti di Mare, Algensalat mit Sesam, Tortillas, Lachs und Lachsforelle

Corte Giara empfiehlt: gegrillte Sardinen

Allegrini - Fumane

NEW!

BELPASSO Vino Rosso 2014

0,75l – 11,95 €

Wussten Sie? Das Trocknen von Trauben hat im Valpolicella eine lange Tradition. Der Amarone gilt in der Weinwelt als einer der wichtigsten Vertreter italienischer Spitzenweine. Tradition ist wichtig und wird zu Recht in den einzelnen Regionen hochgehalten. Aber auch Innovation ist ein Merkmal des hochgeschätzten "Made in Italy"! Manchmal hindert das Eine das Andere aber. So darf es zwar Amarone geben, auch Ripasso, aber ein Appassimento, also ein Antrocknen der Trauben, ist nicht im Regelwerk des Valpolicella vorgesehen! Daher wird dieser Wein, der nach dem Vorbild des Szene-Lieblings aus Apulien produziert wird, einfach nur als „Vino Rosso“ verkauft wird. Der Name Allegrini auf der Flasche aber steht wie immer für Qualität und Güte.

BelPasso wird aus den Rebsorten Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Cabernet-Sauvignon und Merlot vinifiziert. Der Ausbau des Weines erfolgt in großen Holzfässern.

Degustationsnotiz: Von einer deutlich rubinroten Farbe geprägt, verströmt der Wein einen sehr intensiven Duft nach Waldbeeren, saftigen eingelegten Kirschen und Wachholderbeeren. Am Gaumen präsentiert sich ein wahres Füllhorn an Früchten, Cassis, Brombeeren, kleine wilde Walderdbeeren, Holunder, mit Zimt, Lorbeer, Wachholder und Anis wird es würzig eingehüllt. Im langen Nachhall kann man Wahrnehmungen von Amarenakirschen, Kakao, Brombeere und Anis erkennen. (13,5% Vol.)

Er passt hervorragend zu Tagliatelle mit Ragout, Risotto mit Salsiccia, Braten, Steaks, Ochsenschwanzragout aber auch zu Tabouleh als vegetarische Empfehlung.

APULIEN

Torrevento - Corato

NEW!

GHENOS Primitivo di Manduria DOC 2015

0,75l – 9,50 €

Aus dem DOC-Anbaugebiet Manduria in der süditalienischen Region Apulien stammt unser Ghenos, der zu 100% aus der Primitivo-Traube (eine Sorte, die früher reift als andere) vinifiziert wird.

Eine undurchdringliche, tiefdunkelrote Farbe kündigt einen opulenten Rotwein an. In der Nase bestätigt ein satter Duft nach Schattenmorellen und Vanille diesen Eindruck. Voll und kräftig, an Pflaumenmus erinnernde und von Nelken, Zimt und Pfeffer geprägte Aromen hallen sehr lange am Gaumen nach! Ein „sättigender“ Wein, daher ideal zum solo trinken.

Passt perfekt zu gegrilltem rotem Fleisch, zu Schmorbraten und Wildgerichten, ist aber auch ein hervorragender Begleiter von Hartkäse und Salami. (14% Vol.) Optimale Serviertemperatur: 18 - 20 °C

SIZILIEN

Donnafugata - Marsala

Lumera Terre Siciliana IGT Rosato 2016

0,75l – 9,20 €

„Lieblingsrosé“ unserer Kunden! – Der Sommer im Glas!

Vor nunmehr 4 Jahren hat das renommierte Weingut Donnafugata einen Rosé aus den Rebsorten Syrah, Nero d' Avola, Pinot Nero und Tannat vinifiziert, der mittlerweile zum „Lieblingsrosé“ unserer Kunden geworden ist. Die Trauben wachsen im Südwesten Siziliens auf den Weinparzellen des Weinguts Contessa Entellina auf kalkhaltigen Böden aus Lößlehm. Nach dem sanften Pressen der Trauben folgt die Maischegärung mit Kontakt zur Traubenschale für 24 Stunden bei 10-12°C (Kaltmazeration), anschließend fermentiert er bei ständiger Temperaturkontrolle in Edelstahltanks.

In der Farbe präsentiert er ein helles Himbeerrot, mit einem wunderbar rosa Schimmer. In der Nase offenbart er Aromen, die an eine bunte Blumenwiese im Sommer erinnern. Hinzu gesellen sich Noten von Himbeeren, roten Johannisbeeren, Erdbeeren, schwarzen Kirschen und Granatapfel. Am Gaumen herrliche Fruchtnoten mit feinem Schmelz und einer knackig-frischen Säure.

Lumera Rosato passt sehr gut zu warmen und kalten mediterranen Antipasti, zur Pasta mit Meeresfrüchten, zu gegrilltem Fisch und Fleisch oder einfach solo auf der Terrasse genießen. (12,5% Vol.)

Mandrarossa - Menfi

Grillo Costadune Bianco Sicilia DOC 2016

0,75l – 7,95 €

Die Rebsorte Grillo, eine Kreuzung zwischen Inzolia und Catarratto, ist eine wirklich authentische sizilianische Rebsorte. Der lange, sandige Dünenstreifen Costadune entlang der Küste des Mittelmeeres charakterisiert diesen Weinberg. Die Rebsorte Grillo liebt diese Nähe zum Meer und den salzigen Boden. Der Wein ist von den Mineralien geprägt und sehr schmeichelnd.

Hellgelb mit grünlichen Reflexen kommt er daher, der Grillo. Fruchtig präsentiert sich die Nase, an Agrume (Zitrusfrüchte) und Gartenkräuter erinnernd, ein wenig Fenchelsaat. Am Gaumen dann Frische, unterstützt durch Apfel- und Pfirsichnoten. Saftig ist der Nachgeschmack, lecker und mittellang. Erfrischt greift man zum nächsten Glas.

Er passt zu allen Arten von Schalentieren und leichten Fischgerichten. Genial zu den typischen roten Garnelen (Gamberi Rossi) aus Sizilien. Er passt aber auch super zu mediterranen Antipasti, als Aperitif, zu gegrilltem Fisch, frischem Ricotta mit Tomaten, oder solo als Partywein. (13,5% Vol.)

Nero d'Avola Sicilia DOC 2014

0,75l - 8,75 €

Die Weinberge der Cantine Settesoli – Mandrarossa umfassen ein etwa 6000 Hektar großes Gebiet um die Stadt Menfi im Südwesten der Insel. Fünf Önologen sorgen für eine saubere Vinifikation und den reibungslosen Ablauf im Keller. Präsident des Unternehmens ist kein geringerer als Diego Planeta vom bekannten Weingut Planeta, der sein ehrgeiziges Projekt, Weine von höchster Qualität anzubieten, kontinuierlich verfolgt.

Die Ernte für den Nero d'Avola erfolgt in der ersten Septemberdekade. Nach der 8 bis 10 Tage dauernden Maischegärung werden 70% des Weins im Edelstahltank sowie in großen französischen Eichenholzfässern ausgebaut, die restlichen 30% für etwa 6 Monate in Barriquefässern. Nach einer weiteren dreimonatigen Verfeinerung in der Flasche kommt er auf den Markt.

Er weist eine dichte Farbe auf, im Geschmack ist er wenig mit beerigen Aromen. Im Geschmack ist er vollmundig, mit vielschichtigen Aromen und feinen Vanillenoten. Insgesamt präsentiert er sich warm und weich mit milden, samtigen Tanninen.

Er passt sehr gut zu würzigen Antipasti, Grillgerichten, Pastagerichten mit kräftigen Saucen und zu würzigen Käsesorten. (13,5 % Vol.) Die Lagerfähigkeit beträgt ca. 5 Jahre.