



# Ihr Fachgeschäft für italienische Weine, Spezialitäten & mehr! CorriereCulinaria "Frühling 2026"

## Olivenöle „extra vergine“ aus der Toscana

**Olivenöl „extra vergine“** gilt traditionell als sehr gesunder Beitrag zur Ernährung und als Bestandteil der „mediterranen Diät“. Kalt gepresstes Olivenöl ist, anders als die meisten anderen Pflanzenöle, die durch Raffinierung hergestellt werden, **ein reines Naturprodukt**.

In Olivenöl sind viele hochwertige und lebensnotwendige Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine enthalten. Das enthaltene Vitamin E schützt die roten Blutkörperchen und wirkt vorzeitigem Altern entgegen. Außerdem reguliert es die Säureproduktion im Magen.

Gerade frisch aus der Toscana bei uns eingetroffen sind die beliebten Olivenöle aus der aktuellen Pressung November/Dezember 2025 vom Olivengut Colle di Compito und der Azienda San Michele.



### Termin zum Vormerken:

**Verkaufsoffener Sonntag in Dillingen  
29. März 2026 von 13–18 Uhr**

**-Weinverkostung an unserer Weinbar -**



## Olio Colle/Andreini Nilo - Colle di Compito/TOSCANA

Mit Nilo Andreini von Olio Colle haben wir vor vielen Jahren einen kleinen Olivenölproduzenten, gelegen in den sanften Hügeln zwischen Pisa und Lucca, ins Sortiment genommen, dessen Olivenöle unseren Erwartungen hinsichtlich Qualität und Preis mehr als erfüllt, der sich ausschließlich der Produktion von hochwertigem Olivenöl der Kategorie „extra vergine“ widmet. Olivenöl dieser Kategorie muss kalt gepresst sein und darf einen Säuregehalt von max. 0,8% haben. Die Olivenöle von Olio Colle, die wir momentan in unserem Geschäft führen, stammen aus der **neuen Ernte November/Dezember 2025**.



„Birellino“ Olivenöl extra vergine (1l / 39,20 €) 0,25l – 9,80 €

„Birellino“ Olivenöl extra vergine (1l / 31,00 €) 0,50l – 15,50 €

Im Geschmack ist dieses Olivenöl mild und fruchtig – es ist bestens geeignet für Salatsaucen und Pesto, eignet sich aber auch sehr gut zum Dünsten von Gemüse.

„ECLISSE“ Olivenöl extra vergine 1l – 24,95 €

Seit vielen Jahren ein Klassiker in unserem Sortiment und Liebling unserer Kunden ist dieses hochwertige Olivenöl mit seinem niedrigen Säuregehalt von nur 0,19% deutlich besser als die Norm. Die Farbe ist grünlich-gelb mit goldenen Reflexen, im Geschmack ist es mild, fruchtig und delikates. Es ist bestens geeignet für Salatsaucen, für Pesto, Rinder- oder Lachscarpaccio oder frischen Fisch.

„BIO-Eclisse“ Olivenöl extra vergine  1l – 28,00 €

Das Olivenöl extra vergine „Bio-Eclisse“ von Olio Colle stammt direkt aus dem ökologischen Landbau. Es ist in der Tat ein absolut natürliches natives Olivenöl mit einem leicht intensiven Aroma mit Noten von unreifen Früchten. Die Farbe ist gelbgrün mit goldenen Reflexen. Seine Neutralität und seine niedrige Säure machen es sehr leicht verdaulich.

Ein komplexes und harmonisches, kalt extrahiertes Olivenöl, das sich hervorragend für Gerichte mit mittlerer bis hoher Struktur eignet, wie z.B. Krustentiere, Venusmuscheln, Carpaccio aus Fleisch und Fisch, gekochtes und rohes Gemüse, Bauernsuppen, rohe Meeresfrüchte und auf allen Rezepten der Mittelmeerdiet.

**Frische ohne Kompromisse: Das Olivenöl wird erst kurz vor dem Versand abgefüllt, um die Frische, den Duft und den Geschmack des Produkts selbst nicht zu beeinträchtigen.**

**Alle hochwertigen Olivenöle „extra vergine“ sind echte Naturprodukte mit gesundheitsfördernder Wirkung.**



**Olivenöl SAN MICHELE BIO Toscana**  **0,25l – 11,00 € (1l / 44,00 €)**

Kräftiges Bio-Olivenöl extra vergine aus Ponzano in der Toscana. Die Olivenbäume wachsen auf einem Hügel bei Pratomagno zwischen Florenz und Arezzo in einer Höhe von 350-470 m über dem Meeresspiegel. Die typischen Olivensorten Frantoio, Leccino und Pendolino werden von Hand geerntet und innerhalb von 12 Stunden nach der Ernte schonend kalt gepresst.

Im Geschmack ist es kräftig und fruchtig, es passt sehr gut zu Gemüse, Salaten und auch zu Fleisch.



**Tenuta L`Ariosa (SARDINIEN)**



**„Die Geschichte unseres Landes ist die Geschichte von Tanuta L`Ariosa.“**

**Das unberührte Hinterland im Nordwesten Sardiniens**

Das Projekt Tenuta L`Ariosa, das Weingut der Familie Rau, ist der jüngste Weg auf der Suche nach der höchsten Qualität und dem Ausdruck des Terroirs im Nordwesten Sardiniens. Die Weinberge liegen im unberührten Hinterland, wo Stein und Meer aufeinandertreffen. Hier finden die ausschließlich autochthonen Rebsorten optimale klimatische Bedingungen. Eine ständig leicht wehende Brise umgibt die Reben, und die mediterrane Flora steht in perfekter Symbiose zu den hier wachsenden Varietäten.

Geringe Erträge pro Hektar, manuelle Ernte und strenge Kontrollen der Trauben kennzeichnen die Arbeit in den Weinbergen. Das Weingut hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Früchte der lokalen Handwerkskunst zu schützen und zu bewahren. Wie ihr Großvater und ihr Vater arbeiten die Gebrüder Rau mit einem ausschließlich natürlichen Anbau, bei dem die Ernte von Hand erfolgt. Der Rohstoff muss respektiert, das richtige Timing eingehalten und das Verhältnis von Terroir und Sorte als Stärken optimiert werden.

Es werden ausschließlich rein einheimische sardische Rebsorten angebaut. Die bekanntesten unter ihnen sind Vermentino, Cannonau und Carignano, aber das Gut widmet auch einige Hektar der Erhaltung weniger bekannter, aber gefährdeter lokaler Sorten wie Cagnulari. Um die bestmögliche Ausprägung eines jeden Weins zu erreichen, werden die Reben in sehr unterschiedlichen Gebieten und Lagen gepflanzt, die mehr oder weniger weit von der Kellerei entfernt liegen. Wie zum Beispiel Sant`Antioco, eine vulkanische Insel mit weißen Sandböden, auf denen noch immer Baumreben wachsen.

**„Albalena“ Vermentino di Sardegna DOC 2025** **0,75l – 10,95 € (1l / 14,60 €)**

Der Weißwein Albalena wird aus **100% Vermentino-Trauben** vinifiziert. Der Ausbau erfolgt bei ständiger Temperaturkontrolle in Edelstahltanks.

Er präsentiert sich mit strohgelber Farbe mit eingewobenen grüngoldenen Reflexen. Sein Duft erinnert angenehm an Blüten und exotische Früchte, etwa Mango und Maracuja. Dieser frisch und wohlschmeckende Wein deutet Pfirsich und Ananas im Geschmacksbild an und hat im langen Finale Grapefruit, die Appetit anregend und erfrischend wirkt.

Er passt zu mediterranen Vorspeisen, Fischgerichten, Schalen- und Krustentieren und Kalbfleisch in Verbindung mit Basilikumpesto. (13% Vol.)



**„Ninnaluna“ Cannonau di Sardegna Rosato DOC 2025** **0,75l – 11,95 € (1l / 15,93 €)**

Die Rebsorte Cannonau ist symbolisch für die tollen Weine der zweitgrößten Insel im Mittelmeer und die Rosè-Variante ist perfekt für einen wunderschönen Sommertag.

Ninnaluna wird aus **90% Cannonau-Trauben und 10% anderen lokalen Rebsorten** vinifiziert und in Glaszement und Edelstahl-Tanks ausgebaut. Dieser ungewöhnlich elegante und edle Rosato ist einer der besonderen Weine der Kellerei. Es wird für ihn der Most des Cannonau zu einem Drittel abgezogen um den Rotwein intensiver und den Rosé fein und ausgeglichen zu präsentieren. Die Farbe ist intensiv Rosé tendierend ins Karminrote. Im Duft versprüht er intensive fruchtige und blumige Noten nach Erdbeeren und Geranien. Der Geschmack ist lange anhaltend und lebhaft frisch. Er erinnert an rote Beeren und Holunder. (12,5% Vol.)

Er passt zu Suppen, Gemüsegerichten, vegetarischen Aufläufen, Vorspeisen, gegrilltem Fisch und hellem Fleisch wie Geflügel und Kalb.



### “Cavalleggero” Cannonau di Sardegna DOC 2023

0,75l – 12,50 (1l / 16,67 €)

Unser Rotwein „Cavellaggio“ wird aus der typisch sardischen Rebsorte **Cannonau (90%) und anderen lokalen Rebsorten (10%)** vinifiziert. Der Ausbau erfolgt zunächst in Glaszementtanks und anschließend in großen Eichenholzfässern.

Er präsentiert sich mit einer intensiven rubinroten Farbe, die einen feinen granatroten Schimmer aufweist. Das intensive, aber dennoch feine Bouquet hat fruchtige, würzig-pikante Beerenaromen und einen prägnanten Pflaumenton. Am Gaumen voll, robust und trocken. Es finden sich Aromen von roten und schwarzen Früchten, leicht erdig. Im Nachhall sind Noten von Karamell, Pflaumen und Vanille vernehmbar.

Zu diesem Wein passen Gerichte aus rotem Fleisch, Grilladen, kräftige Pastagerichte, gefüllte Paprika und gereifter Pecorino sardo. (14% Vol.)



### Colomba Bianca - Mazara del Valle / SIZILIEN

#### Resilience Grillo Bianco DOC Sicilia 2024 Bio

0,75l – 12,50 € (1l / 16,67 €)

Kraftvoll, frisch und unverwechselbar. Dieser reine Grillo-Wein repräsentiert in seinem Anbaugebiet die authentischste Veredelung einer der führenden Rebsorten dieser Region Westsiziliens. Als eines der renommiertesten Weine der Resilience-Linie von Colomba Bianca verkörpert er den Wert einer jahrhundertealten Produktionstradition, die von den Winzern von Belice von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Die Reben werden als Setzlinge erzogen, wodurch ein begrenzter Ertrag pro Stock möglich ist. Die schonende Pressung garantiert die Wahrung der Aromen und der natürlichen Säure des Mostes, die anschließende Gärung unterstreicht seine sortentypischen Eigenschaften.

Er zeichnet sich durch ein elegantes Bouquet von gelbfleischigen Früchten mit Noten tropischer Früchte aus. Das großartige Aroma und die sprichwörtliche Finesse machen ihn zu einem bedeutenden Weißwein mit ausgeprägter Vielseitigkeit.

In der Farbe ein leuchtendes Grüngelb, klar und transparent. In der Nase unverwechselbare Noten von Zitrusfrüchten und weißer Zagara (Zitrusblüten), die an die sizilianische Landschaft erinnern. Noten von gelbem Pfirsich und weißer Melone werden von angenehmen Nuancen von Salbei und wilder Minze umrahmt. Am Gaumen herzhaft und fruchtig. Die ausgezeichnete Säure verleiht dem ausgewogenen und harmonischen Geschmack Frische. (12,5% Vol.)

**Empfehlung:** Aperitifs mit Crostini und frittiertem Gemüse. Köstlich zu Vorspeisen und Hauptgerichten mit Meeresfrüchten. Auch zu hellem Fleisch und sautiertem Gemüse. Serviertemperatur: 8–10 °C



#### Resilience Perricone DOC Sicilia 2024 BIO

0,75l – 12,50 € (1l / 16,67 €)

Aus 100 % Perricone vinifiziert, einer historischen, fast vergessenen Rebsorte, die dank ihres starken und entscheidenden Charakters ein starkes Comeback in der sizilianischen Weinszene feiert.

Der würzige, umhüllende Perricone Resilience zeichnet sich durch ein elegantes Bouquet aus Unterholz und kostbaren Gewürznoten aus. Die große Aromatik und Nachhaltigkeit zeugen von einem wichtigen Rotwein, der sich durch seine ausgeprägte Vielseitigkeit auszeichnet.

In der Farbe ein intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Die Nase ist faszinierend und umhüllend. Es gibt Noten von Trockenfrüchten und Schwarzkirschen, gemischt mit angenehmen Noten von Kräutern und rosa Pfeffer. Im Mund breit, herzhaft und umhüllend mit einem weichen und seidigen Tannin, das das aromatische Bouquet des Weins perfekt begleitet. Der Abgang ist lang und anhaltend und wird durch würzige Noten bereichert.

Ein perfekter Begleiter zu Wildgerichten, Lasagne mit Fleischsoße, Hackbraten und Schweinefilet. Auch ideal für Aperitifs mit Wurstwaren und gereiftem Käse. (14% Vol.)

Serviertemperatur: 16-18 °C



### RESTPOSTEN: Weine aus den MARKEN



## Azienda Agricola Simone Capecci - Ripatransone (Marken)

### CIPREA Offida Pecorino DOCG BIO 2023

**0,75l nur noch 9,50 € (statt 13,-€)**

Ciprea Offida Pecorino ist ein Weißwein aus der autochthonen **Pecorino-Traube** aus biologischem Anbau. Die Lese der Trauben erfolgt von Hand, im Keller werden die Trauben dann noch mal von Hand selektiert, bevor sie schonend gepresst werden. In der Farbe ist er leuchtend gelb mit grünlichen Reflexen. Das reiche und komplexe Bouquet wird vom Duft nach gelben Früchten und Salbei dominiert. Im Glas entwickelt er sich langsam und bildet dabei eine mineralische Note.

Ein voller, langanhaltender Wein, am Gaumen sehr elegant und ausgewogen mit einer guten Säurestruktur; ein ausdrucksstarker Weißwein, der besonders gut zu mediterranen Vorspeisen, raffinierten Fischgerichten (z.B. Saltimbocca vom Seeteufel), hellen Fleischgerichten und auch zur asiatischen Küche passt. (13% Vol.)

Optimale Serviertemperatur: 10–12°C



### PICUS Rosso Piceno SUP DOP BIO 2022

**0,75l nur noch 10,80 € (statt 14.50 €)**

PICUS Rosso Piceno wird aus **60% Montepulciano und 40% Sangiovese-Trauben** vinifiziert, die Trauben stammen aus biologischem Anbau. Das Alter der Rebstöcke liegt zwischen 20-25 Jahren. Sie wachsen in südöstlicher Lage in einer Höhe von 250-300 m. Die manuelle Lese der Trauben erfolgt zwischen der ersten und zweiten Oktoberdekade. Der Ausbau erfolgt für 2 Wochen in Edelstahl, anschließend reift der Wein für ca. 12-15 Monate in Fässern aus französischer Eiche.

In der Farbe zeigt er ein intensives Rubinrot, im Duft ist er sehr komplex und aromatisch mit Noten nach reifen Kirschen und Pflaumen mit zarten Gewürznoten nach Zimt und Lakritz. Im Geschmack ist er körperreich und sehr harmonisch mit reifen Tanninen.

PICUS ist ein idealer Rotwein zu Pastagerichten mit Fleischsauce, zu überbackenen Gemüsegerichten, zu Fleisch- u. Wildgerichten und zu mittel gereiftem Käse. (13,5% Vol.)

Optimale Serviertemperatur: 16-18°C



**Angebot gültig so lange der Vorrat reicht.**

## Reisen Sie mit uns nach Italien -in die italienischen Genussregion Romagna vom 11. – 18. September 2026



- mit Bologna, Ravenna, Ferrara, Comacchio, Cervia, Brisighella, Sant` Arcangelo...
- mit Trattorienessen, Weinproben, Agriturismo
- Flug mit Luxair, 4\*Hotels, HP, Reiseleitung u.v.m....

Infos unter ☎ 06831/46676 oder Email [info@toscana-tours.de](mailto:info@toscana-tours.de)

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen  
schöne und genussvolle Frühlingstage.**