

Offene erlesene Weine

Besuchen Sie unsere Weingalerie

Weiß, Rot und Rose

<i>0.2 L Glas</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>0.5 L Karaffe</i>	<i>€ 9.00</i>



Nebbiolo d'Alba trocken



Die Weinbauregion Nebbiolo d'Alba umfasst 32 Gemeinden um die italienische Stadt Alba in den Provinzen Cuneo und Piemont. Dort werden gleichnamige Rotweine seit dem 27. Mai 1970 mit DOC-Status aus reinem Nebbiolo hergestellt. Obwohl die Voraussetzungen (Gegend sowie die Traube) praktisch identisch mit denen des Barolo oder Barbaresco sind - 7 der 32 Gemeinden gehören teilweise der DOCG Barolo an -, entstehen weniger intensive und früher trink reife Weine.

Der Wein reift ein Jahr in Eichenholzfässern und dann noch maximal ein Jahr in der Flasche, bevor er vermarktet werden darf.

Die Lagerfähigkeit beim Kunden beträgt etwa vier bis acht Jahre, je nach Jahrgang.

- *Farbe: rubinrot*
- *Alkoholgehalt: 12-13,5 Volumenprozent*
- *Säure: 5,5-7 Promille*
- *Trinktemperatur: 16 - 18 °C*

Salice Salentino trocken



Salice Salentino ist ein italienischer Roséwein oder Rotwein aus den Provinzen Lecce und Brindisi, Apulien. Beide Weintypen haben den Status einer DOC und beide werden zu mindestens 80 Prozent aus der Rebsorte Negroamaro hergestellt. Erlaubt ist ein Zusatz von Malvasia Nera di Brindisi und/oder Malvasia Nera di Lecce von bis zu 20 Prozent. 96 Winzer bearbeiten die 792 ha zugelassene Rebfläche und erzeugen im Mittel 7390 hl Wein. Von dieser Menge sind ca. 70 Prozent Rotwein und 30 Prozent Roséwein. Herstellergemeinden: Salice Salentino, Veglie, Guagnano und Campi Salentina in der Provinz Lecce sowie San Pancrazio Salentino, Sandonaci und Cellino San Marco in der Provinz Brindisi.

Rotwein (Salice Salentino Rosso)

Der Wein reift mindestens acht Monate in Tanks. Qualitätsanbieter lassen den Wein jedoch drei bis vier Jahre in verschiedenen Behältern reifen. Bei einer Mindestlagerung von zwei Jahren darf der Wein die Bezeichnung Riserva tragen. Im Gegensatz zum spanischen Reserva ist beim italienischen Riserva nicht vorgeschrieben, wo der Wein reifen muss. Es können also Stahltanks, Holzfässer oder einfach nur die Flasche zum Einsatz kommen. Hochwertige Salice Salentino Riserva werden allerdings in der Regel im Holzfass ausgebaut und können beim Käufer, je nach Qualitätsstufe, fünf bis zehn Jahre und mehr lagern.

- *Farbe: rubinrot, leicht violett*
- *Duft: warm, Anklang von roten Früchten, oftmals mit Gewürznote (Nelken)*
- *Alkohohlgehalt: 12,5 –14°*
- *Gesamtsäure: 5–6,5 Promille*
- *Trinktemperatur: 17–18°C, die Flasche sollte mindestens eine Stunde vor dem Genuss geöffnet, besser noch in eine Karaffe umgefüllt werden.*

Verdicchio weiß trocken bis halbtrocken



Die Geschichte von Fazi Battaglia beginnt im Jahr 1949 in Cupramontana und ist von Beginn an mit dem Wein aus den Marken par excellence verbunden, dem Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico. Ein Wein, der bis dahin nur wenig bekannt war und der heute in der ganzen Welt berühmt ist, in seiner typischen Flasche in Amphorenform.

Eine qualifizierte Produktion ist das Prinzip eines anhaltenden Erfolgs. Der Bedarf wuchs derart, dass das Unternehmen Fazi Battaglia 1956 an seinen neuen Standort in Castelplanio übersiedelte. In den sechziger Jahren erreichte Fazi Battaglia beachtliche Dimensionen, um der starken Nachfrage nach Verdicchio von garantierter Qualität begegnen zu können.

Ausgehend vom Erwerb weiterer hochwertiger Anbauflächen, die

zu den schönsten Weinbergen im klassischen Gebiet Castelli di Jesi wurden und hat Fazi Battaglia eine Ausdehnung von 300 Hektar erreicht.

1969 übernahm Fazi Battaglia das alte adelige Weinhaus Fassati im Chiantigebiet und machte es berühmt mit der Produktion von *Vino Nobile di Montepulciano* DOCG. Der Erfolg der Fassati-Weine beginnt, wie der der von Fazi Battaglia, im Weinberg. Die Weingüter, auf denen die Reben gepflanzt werden, werden sorgfältig ausgewählt und betreut, um die höchste Qualität der Trauben für ihren Wein zu garantieren. Diese Aufmerksamkeit setzt sich im Keller fort, in einer beispielhaften Symbiose zwischen den besten Traditionen und modernster Technologie. So wird die Käferei von Fazi Battaglia beständig modernisiert und verfügt über wertvolle Fässer aus slawonischer und französischer Eiche, die - fachkundig eingesetzt - dem Wein komplexe Aromen und Schmelz verleihen.

Farbe: helles strohgelb mit einem (namensgebenden) Grünstich im Gegenlicht

- Duft: frisch und lang anhaltend mit Nuancen von Pfirsich und Apfel
- Alkoholgehalt: 10,5–12,5 %vol (bei einem Gehalt von 11,5 %vol darf er die Qualitätsbezeichnung *Riserva* oder *Superiore* tragen)
- Gesamtsäure: 5–7‰
- Trinktemperatur: ca. 10 °C (als Aperitif 8–10 °C)

Cannanou di Sardegna rot trocken



Cannonau ist mit über 100 km² Rebfläche die in Sardinien wichtigste rote und zweithäufigst angebaute Sorte. Aus ihr wird der sardische DOC-Rotwein Cannonau di Sardegna hergestellt.

Die Triebspitze ist offen. Sie ist stark weißlich behaart mit sehr leicht rötlichem Anflug. Die grünen, leicht bronzefarbenen Jungblätter sind schwach behaart.

- Die mittelgroßen Blätter (siehe auch den Artikel Blattform sind meist fünflappig und nur mittelstark gebuchtet. Sie sind von hellgrüner Farbe und stark glänzend. Die Stielbucht U-förmig offen. Der Blattrand ist fein gesägt. Die Zähne sind im Vergleich der Rebsorten klein. Die Blattoberfläche (auch Spreite genannt) ist glatt.*
- Die konusförmige Traube ist mittelgroß bis groß und dichtbeerig. Die rundlichen oder leicht ovalen Beeren sind mittelgroß und von schwarzer Farbe. Die Schale der Beere ist dick. Die Beeren sind saftig; der Saft ist farblos.*

Bardolino Chiaretto (Rose) trocken



Der Bardolino Chiaretto_Rosé strahlt mit einer kräftigen erdbeerrotten Farbe. Sein Bukett duftet intensiv nach Waldbeeren. Am Gaumen bereiten die saftige Frische und die lebhaft Säure das pure Trinkvergnügen. Ein rundum gelungener Wein mit einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis.

Weinerzeugung

Dieser Chiaretto entsteht im schonenden Saignée-Verfahren, das Rosés von herrlicher Fruchtigkeit und vornehmer Finesse entstehen lässt. Dabei werden die Trauben nicht gepresst, sondern nur ihr Eigengewicht und die Schwerkraft lassen den Saft aus den reifen Rotweintrrauben heraustreten. Die Beeren haben anschließend 12-24 Stunden Kontakt mit dem Most. Circa 15 % dieses Mostes werden dann abgezogen und zu Rosé vergoren.

Serviervorschlag

Ein guter Begleiter im Sommer zu gegrillter Putenbrust und einem frischen Salat.

Rebsorte: Corvina | Rondinella

Geschmack: trocken

schon trinkbar: gut

vorher öffnen: nein

trinkreif ab: jetzt

lagerfähig bis: 2019

Trinktemperatur : 8 - 10 °C