



De Francesco

Weinkatalog

2020 | 2021

Entdecken Sie Italiens Weinvielfalt.

Vorwort



Sehr geehrte Kunden,

willkommen bei der Firma De Francesco Import GmbH. Seit nunmehr einem halben Jahrhundert sind wir ein wichtiger Zulieferer und Partner für die Gastronomie in Nürnberg und der Region. Wir importieren für Sie alles was für die italienische Gastronomie wichtig ist, vor allem bieten wir Ihnen ein breites Sortiment italienischer Weine aus fast allen Regionen Italiens. Der ständige Austausch mit unseren Winzern ermöglicht es uns, Sie als Kunden mit unserem Wissen und unserer Leidenschaft zu begeistern.

Mit dem Ihnen vorliegenden Weinkatalog haben wir eine Übersicht über unser Weinsortiment geschaffen. Hiermit wollen wir Sie bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Weinkarte unterstützen. Lesen Sie interessantes über unsere Winzer oder lassen Sie sich von den Weinbeschreibungen überzeugen.

Jede Weinregion Italiens hat ihre Besonderheiten. Finden Sie die zu Ihrer Küche passenden Weinbegleiter – wir unterstützen Sie dabei!



Mario De Francesco



Inhalt

Auf den nachfolgenden Seiten präsentieren wir Ihnen eine Auswahl von Weinen aus den verschiedenen Regionen Italiens. Alle vorgestellten Weine können sie bei uns im Laden erwerben. Die Preise entnehmen Sie bitte der beigelegten Preisliste.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß auf unserer Genussreise durch die italienische Weinwelt!

LOMBARDEI

S. 13 | Bulgarini
S. 14 | Ca Dei Frati
S. 15 | Co De Fer

PIEMONTE

S. 16 | Monchiero Carbone
S. 17 - 18 | Michele Chiarlo

TOSKANA

S. 4 - 6 | Carpineto
S. 6 | Caparzo

LATIUM

S. 18 | Casale Marchese

UMBRIEN

S. 23 | Castello di Corbara
S. 24 | Arnaldo Caprai

MARKEN

S. 25 | Umani Ronchi

SARDINIEN

S. 34 | Argiolas

KAMPANIEN

S. 32 | Mastroberardino

KALABRIEN

S. 33 | Ippolito 1845



SÜDTIROL

S. 21 | Kurtatsch

FRIAUL

S. 22 | Puiatti

VENETIEN

S. 7 | Corte Figaretto
S. 8 | Lenotti
S. 9 | Spago
S. 10 | La Cappuccina
S. 11 | Le Manzano
S. 12 | Balbinot
S. 12 | Terre di Maria Pia

EMILIA-ROMAGNA

S. 15 | Cleto Chiarli

ABRUZZEN

S. 19 - 20 | Fosso Corno
S. 20 | Colle Moro

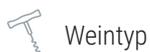
APULIEN

S. 28 - 29 | Conti Zecca
S. 29 | San Donaci
S. 30 | A Mano
S. 31 | Donna Elena

SIZILIEN

S. 26 | Sibilliana
S. 27 | Planeta

LEGENDE



Weintyp



Rebsorte



Trinktemperatur



Artikelnummer



Carpineto



Toscana

Es war 1967, als Giovanni Carlo Sacchet und Antonio Mario Zaccheo das Weingut Carpineto mit dem Ziel gründeten, einen Chianti Classico von internationalem Niveau zu produzieren. Eine Revolution für diese Zeit. Die beiden Partner sahen ein enormes Potenzial in der Toscana, wo sie großartige Weine produzieren konnten, indem sie modernste Techniken anwendeten und die Qualitätsstandards der damaligen Zeit anhoben. Und sie haben es geschafft. Unter ihrer Leitung hat sich Carpineto zu einer international erfolgreichen Marke entwickelt, die ihre Produkte derzeit in 70 Länder auf der ganzen Welt exportiert. Die Traditionsinnovatoren Sacchet und Zaccheo experimentieren gemeinsam mit ihren Familien weiter und respektieren stets die großen historischen Werte der Toscana.



Carpineto
Dogajolo Rosso
IGT / 0.75 l

Frisch, fruchtig und intensiv, mit einem Hauch von Kirschen, Vanille und Gewürzen.

- Rotwein
- Sangiovese, Cabernet Sauvignon
- 16 - 18°C
- 061-030



Carpineto
Dogajolo Bianco
IGT / 0.75 l

Fruchtig, elegant und harmonisch im Bouquet. Angenehme Säure.

- Weißwein
- Chardonnay, Grechetto, Sauvignon Blanc
- 10 - 12°C
- 061-031



Carpineto
Dogajolo Rosato
IGT / 0.75 l

Schöne blumige Note, leichter Anklang an Johannisbeeren und Wildkirsche.

- Roséwein
- Sangiovese
- 10 - 12°C
- 061-046



Carpineto
Rosso di Montepulciano
DOC / 0.75 l

Fruchtig, jung, frisch mit leichten Tanninen.

- Rotwein
- Sangiovese, Canaiolo, typische toskanische Rebsorten
- 17 - 19°C
- 061-045



Carpineto
Spolverino Toscano
IGT / 0.75 l

Samtig, vollmundig, gut ausbalanciert mit toller Frucht.

- Rotwein
- Sangiovese, Canaiolo, und andere toskanische Rebsorten
- 18 - 20°C
- 061-055



Carpineto
Originale
0.75 l

Geschmeidiger, fruchtiger und vollmundiger Wein.

- Rotwein
- Sangiovese, andere typische toskanische Rebsorten
- 17 - 19°C
- 061-223



Carpineto
Chianti Castaldo
DOCG / 0.75 l

Rubinroter Wein mit fruchtbetontem Bouquet. Weich und rund im Geschmack.

- Rotwein
- Sangiovese, andere typische toskanische Rebsorten
- 18°C
- 061-035



Carpineto
Chianti Classico
DOCG / 0.75 l

Intensiver Geschmack nach Beeren und Kirschen.

- Rotwein
- Sangiovese, Canaiolo, und andere toskanische Rebsorten
- 18°C
- 061-040



Carpineto
Chianti Classico Riserva
DOCG / 0.75 l

Lang anhaltend, samtig, voll, großzügig und Anklänge reifer, dunkler Beeren.

- Rotwein
- Sangiovese, Canaiolo, typische toskanische Rebsorten
- 18°C
- 061-047



Carpineto
Vino Nobile di Montepulciano Riserva
DOCG / 0.75 l

Angenehm trocken, harmonisch, samtig mit komplexen Düften von roten Früchten und langem Abgang.

- Rotwein
- Sangiovese, Canaiolo, Merlot, andere Rebsorten
- 20°C
- 061-050



Carpineto
Farnito Cabernet Sauvignon
IGT / 0.75 l

Rotwein mit Frucht- und Röstaromen mit Anklängen an Kirsche, Vanille und Tabak.

- Rotwein
- Cabernet Sauvignon
- 20°C
- 061-039



Carpineto
Farnito Camponibbio
IGT / 0.75 l

Wein mit einem Hauch von Pflaume, roten Beeren und Noten von Nelken, Vanille und Lakritze.

- Rotwein
- Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
- 18 - 20°C
- 061-024



Carpineto
Farnito Valcolomba
IGT / 0.75 l

Lang anhaltender samtiger Wein mit tollem Bouquet, der an rote Beeren, Vanille und Lakritze erinnert.

- Rotwein
- Merlot, evtl. andere regionale Rebsorten
- 18 - 20°C
- 061-225



Carpineto
Rosso di Montalcino
DOC / 0.75 l

Sauber und blumig mit markanten Noten von Veilchen.

- Rotwein
- Sangiovese
- 18 - 20°C
- 061-224



Carpineto
Brunello di Montalcino
DOCG / 0.75 l

Rubinroter, körperreicher Wein mit kraftvoller Struktur, erinnert im Duft an Veilchen. Ein großer Wein.

- Rotwein
- Sangiovese
- 18 - 20°C
- 061-036



Carpineto
Sant. Enrico
DOCG / 0.75 l

Kraftvoll, Noten von Brombeere, Heidelbeere und Schattierungen von Vanille und Walnuss.

- Rotwein
- Sangiovese
- 20°C
- 061-029



Carpineto
La Fornace
IGT / 0.75 l

Ein Hauch von schwarzer Johannisbeere, schwarzem Pfeffer und Schattierungen von Vanille und Lakritze.

- Rotwein
- Cabernet Sauvignon
- 20°C
- 061-027



Carpineto
Sillano
IGT / 0.75 l

Duft von Pflaumen, angenehmen Gewürzen und Schattierungen von Vanille und schwarzem Pfeffer.

- Rotwein
- Sangiovese, Cabernet Sauvignon
- 17 - 19°C
- 061-028



Carpineto
Molin Vecchio
IGT / 0.75 l

Anklänge von Pflaume, Brombeere und Schattierungen von Vanille und Lakritze.

- Rotwein
- Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah
- 18 - 20°C
- 061-042



Carpineto
Sant. Ercolano
DOCG / 0.75 l

Anklänge von schwarzer Johannisbeere, schwarzem Pfeffer und Schattierungen von Vanille und Lakritze

- Rotwein
- Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
- 20°C
- 061-038



Carpineto
Spumante Brut
0.75 l

Trockener und lebendiger Schaumwein, ausgewogen, mit raffinierter Textur.

- Schaumwein
- Chardonnay
- 6-10°C
- 061-043



Carpineto
Spumante Brut Rose
0.75 l

Charakteristisch fruchtig und blumig, mit Noten von Rosen- und Weinblüten.

- Schaumwein
- Sangiovese
- 8-10°C
- 061-023



Carpineto
Spumante Farnito Brut
0.75 l

Vielschichtige Facetten von feinem und komplexen Duftspiel mit ausgeprägter Eleganz.

- Schaumwein
- Chardonnay
- 12°C
- 061-019



Carpineto
Farnito Vinsanto del Chianti
DOC / 0.75 l

Intensiv und komplex mit einem Hauch von Aprikosen- und Pfirsichmarmelade, Walnuss und typischen Malvasia-Aromen.

- Dessertwein
- Trebbiano Toscano, Malvasia, andere weiße Rebsorten
- 16-18°C
- 061-037

Caparzo

Toskana

Tenuta Caparzo gehört zu den historischen Weingütern in Montalcino und hat seit den siebziger Jahren wichtige Akzente für den Weinbau in der Region gesetzt. Caparzo erstreckt sich über eine Fläche von insgesamt 200 Hektar Land in den besten DOCG Anbaugebieten, von denen 90 Hektar für den Weinanbau genutzt werden.

Seit 1998 führt die dynamische Römerin Elisabetta Gnudi Angelini die Geschäfte umsichtig und erfolgreich mit dem Vorsatz, vor allem authentische Weine der Toskana zu bereiten. Die Lage der Weinberge, die Beschaffenheit der Böden und den hier herrschenden Mikroklimata verdanken die Weine von Caparzo ihre Fülle, ihre Langlebigkeit und ihren Charakter.



Caparzo
Sangiovese Toscano
IGT / 0.75 l

Voll, fruchtig, anhaltend, weich, mit Anklängen von reifen Brombeeren, Walderdbeeren, Gewürzen und Vanille im Abgang.

- Rotwein
- Sangiovese, Merlot, Petit Verdot, Alicante
- 16 - 18°C
- 068-069



Caparzo
Chardonnay Toscano
IGT / 0.75 l

Bukett nach Aprikosen, reifen Birnen und exotischen Früchten. Im Nachgang, intensiv, aromatisch und charakteristisch elegant.

- Weißwein
- Chardonnay, Trebbiano, Moscato, Vermentino
- 6 - 11°C
- 068-071



Caparzo
Rosso Di Montalcino
DOC / 0.75 l

Fein, komplex, mit Vanilleduft und einem Hauch von kleinen schwarzen Beeren.

- Rotwein
- Sangiovese
- 18°C
- 068-068



Caparzo
Brunello di Montalcino
DOCG / 0.75 l

Trocken, gute Struktur, harmonisch, lang anhaltend, Anklänge von roten Beeren.

- Rotwein
- Sangiovese
- 18°C
- 068-065



Caparzo
La Casa Brunello di Montalcino
DOCG / 0.75 l

Rubinrote Farbe, sehr gehaltvoll und vielschichtig, erinnert an Waldbeeren.

-  Rotwein
-  Sangiovese
-  18°C
-  068-064

Corte Figaretto



Zwischen Poiano und Quinto liegt ein Gebiet aus Hügeln und Weinbergen, auf dem sich eine Familie mit großer Leidenschaft dem Weinbau widmet. Der landwirtschaftliche Betrieb Corte Figaretto ist ein Familienbetrieb (8,5 ha groß) mitten im Tal Valpantena gelegen, welches sich im Norden von Verona befindet. In diesem nach Süden gerichteten Tal liegen fruchtbare Weinberge, die erlesene Rotweine hervorbringen.



Corte Figaretto
Bacca Nera
0.75 l

Trocken, frisch, fruchtig, weich. Der Geschmack erinnert an Sauerkirschen und süße Gewürznoten.

-  Rotwein
-  Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina, Cabernet Sauvignon, Merlot, Oseleta, Corvinone, Dindarella, Corbina, Turchetta
-  16 - 18°C
-  056-070



Corte Figaretto
Secco di Corte Bianco
IGT / 0.75 l

Feiner süffiger Weißwein, der an Apfel und Birner erinnert und eine angenehme mineralische Note hat.

-  Weißwein
-  Chardonnay
-  6°C
-  056-073



Corte Figaretto
Valpolicella Valpantena
DOC / 0.75 l

Fruchtiges frisches Bukett. Im Geschmack trocken, würzig und erinnert an Sauerkirschen und Waldfrüchte

-  Rotwein
-  Corvina, Rondinella, Molinara
-  16 - 18°C
-  056-052



Corte Figaretto
Le More Merlot
IGT / 0.75 l

Fruchtiges Bukett, das an Granatapfel erinnert. Weich, trocken, würzig, gut ausgewogen und lang anhaltend.

-  Rotwein
-  Merlot
-  17 - 18°C
-  056-053



Corte Figaretto
Sentoarte Cabernet Sauvignon
IGT / 0.75 l

Noten von Konfitüren, Gewürzen und Holz. Im Geschmack weich, trocken, würzig, mit ausgeprägten Tanninen. Gut ausgewogen und lange anhaltend.

-  Rotwein
-  Cabernet Sauvignon
-  16 - 18°C
-  056-054



Corte Figaretto
Valpolicella Superiore Ripasso
DOC / 0.75 l

Dunkler rubinroter Wein mit typischem breitem Bouquet, angenehme Noten von reifen roten Früchten und würzigen Düften.

-  Rotwein
-  Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina, Oseleta
-  17 - 18°C
-  056-051



Corte Figaretto
Amarone della Valpolicella
DOCG / 0.75 l

Intensiver, dunkler, trockener, rubinroter Wein mit typischem breitem Bouquet; angenehme Noten von reifen roten Früchten.

-  Rotwein
-  Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina, Oseleta
-  17 - 18°C
-  056-050



Corte Figaretto
Graal Amarone della Valpolicella
DOCG / 0.75 l

Intensiv roter Wein mit sehr fruchtigem Bukett. Der Geschmack erinnert an Pflaumen, Waldfrüchte, Brom- und Himbeeren. Würzig, voll, weich, samtig und elegant.

-  Rotwein
-  Corvina, Corvinone, Rondinella
-  17 - 18°C
-  056-071

Im Jahre 1906 wurde die Weinkellerei der Familie Lenotti in Bardolino, am Ufer des östlichen Gardasees, offiziell gegründet und wird heute in der 2. und 3. Generation der Familie Lenotti geführt. Giancarlo, Önologe und verantwortlich für die Produktion und die Anlagen, Marina, die sich um den Verkauf in Italien kümmert, sowie der Sohn Claudio, zuständig für das internationale Geschäft und die Verwaltung. Über 90% der produzierten Weine werden ins Ausland geliefert.

Mit dem Ziel, die besten Technologien für den Traubenanbau zu optimieren um so die Qualität der Weintrauben zur Weingewinnung zu verbessern, hat der Betrieb Lenotti mit der Zeit verstärkt in die Eigenbewirtschaftung der Weinanbauflächen investiert.



Lenotti
Colle Dei Tigli
IGT / 0.75 l

Leicht strohgelb mit grünlichen Reflexen, fruchtiges Bouquet mit dem Duft von Pfirsichen, Äpfeln und Blumen.

-  Weißwein
-  Trebbiano Toscano, Friulano, Garganega und andere
-  9 - 10°C
-  056-031



Lenotti
Le Folaghe Lugana
DOC / 0.75 l

Trockener Weisswein, rund, gut strukturiert, das Bouquet ist sehr fruchtig.

-  Weißwein
-  Turbiana
-  8 - 10°C
-  056-005



Lenotti
Rosso Passo
IGT / 0.75 l

Fruchtig, trocken, samtig und harmonisch.

-  Rotwein
-  Merlot, Sangiovese, Corvina
-  16 - 18°C
-  056-032



Lenotti
Rosso Passo Colezione
IGT / 0.75 l

Fruchtig, trocken und harmonisch. Intensives Bouquet nach Waldbeeren und edlen Gewürzen.

-  Rotwein
-  Merlot, Sangiovese, Corvina
-  18°C
-  056-074



Lenotti
Le Giare Bardolino Classico
DOC / 0.75 l

Trockener, fruchtiger, harmonischer und leichter Wein, das Bouquet verströmt die Aromen roter Beeren.

-  Rotwein
-  Corvina, Rondinella, Molinara
-  15 - 16°C
-  056-013



Lenotti
Le Olle Bardolino Superiore Classico DOCG / 0.75 l

Das intensive Bouquet verströmt die Aromen von dunklen, reifen Früchten und edlen Gewürzen. Trocken, kraftvoll und samtig.

-  Rotwein
-  Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon
-  18°C
-  056-033



Lenotti
Massimo
IGT / 0.75 l

Intensives Bouquet mit Aromen von dunklen reifen Waldbeeren und edlen Gewürzen. Am Gaumen ist der Wein kraftvoll, saftig und elegant.

-  Rotwein
-  Corvina, Sangiovese, historische Rebsorten, wie Pelara, Rebo, Dindarella und Oseleta
-  18 - 19°C
-  056-014



Lenotti
Amarone Classico della Valpolicella DOCG / 0.75 l

Der Amarone gilt als hochwertigster Rotwein des Veneto. Fruchtaroma von reifen Beeren, dunklen Dörrfrüchten und edlen Gewürzen wie Nelke, Vanille, Kakao und Tabak.

-  Rotwein
-  Corvina, Rondinella, Oseletatrauben
-  18 - 19°C
-  056-004

Seit über 25 Jahren lassen wir als Firma De Francesco unter unserer eigenen Marke „Spago“ Weine von namhaften Herstellern, wie zum Beispiel von der Firma Lenotti in Bardolino abfüllen. Durch diese Eigenmarken garantieren wir Ihnen stets eine gleichbleibend hohe Qualität sowie die Exklusivität unserer Weine.

Nicht nur geschmacklich überzeugen unsere Spago Produkte sondern auch das schlichte aber moderne Design der Weinflaschen macht Lust auf Genuss.



Spago
Custoza
DOC / 0.75 l

Geschmeidig, delikat, ausgewogen, mit einem Aroma, das angenehm nach reifen Früchten duftet.

-  Weißwein
-  Trebbiano Toscano, Friulano, Garganega, andere
-  8 - 10°C
-  056-026



Spago
Chardonnay
IGT / 0.75 l

Trockener Weisswein, leicht und delikat, frisch und harmonisch.

-  Weißwein
-  Chardonnay
-  8 - 10°C
-  056-027



Spago
Soave
DOC / 0.75 l

Trocken, frisch, fruchtig und aromatisch, angenehm leicht und delikat, mit einem Hauch von Mandel und Kirschblüten.

-  Weißwein
-  Garganega
-  8 - 10°C
-  056-023



Spago
Pinot Grigio
DOC / 0.75 l

Duft nach Birne und Apfel sowie einem Hauch Blütenwiese. Trocken, intensiv und harmonisch mit einer angenehm milden Säure.

-  Weißwein
-  Pinot Grigio
-  8 - 10°C
-  056-028



Spago
Bardolino Classico
DOC / 0.75 l

Frische, fruchtige Aromen. Angenehm trocken und harmonisch.

-  Rotwein
-  Corvina, Rondinella, andere
-  15 - 16°C
-  056-024



Spago
Valpolicella
DOC / 0.75 l

Aromen dunkler Früchte mit einem Hauch von Bittermandeln. Trocken, körperreich und samtig.

-  Rotwein
-  Corvina, Rondinella, Molinara
-  18 - 19°C
-  056-025



Spago
Bardolino Charetto
DOC / 0.75 l

Frisch, trocken und lebhaft. Schöne fruchtige Note, die an Pfirsichblumen erinnert.

-  Roséwein
-  Corvina, Rondinella, andere rote Trauben
-  8 - 10°C
-  056-029



Spago
Frizzante
0.75 l

Erfrischender, angenehm perliger Weißwein, mit leicht fruchtiger Note.

-  Perlwein
-  Glera
-  8°C
-  069-043

La Cappuccina

Venetien

Das Weingut „La Cappuccina“ wurde vor mehr als einem Jahrhundert (1860) von der Familie Tessari gegründet, und befindet sich im Herzen des Soave-Anbaugebietes. Der Name La Cappuccina geht auf eine kleine Kapelle aus dem 15. Jahrhundert zurück, die auf dem Anwesen der Familie Tessari steht. Heute führt die dritte Generation der Familie Tessari das Weingut.

Die Rebfläche umfasst 28 Hektar und wird nach bestimmten Kriterien bepflanzt, um eine hohe Rebdichte mit niedrigem Ertrag zu erhalten. Das Weingut wird nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet.



La Cappuccina
Soave Bio
DOC / 0.75 l

Gut strukturierter, fruchtiger Weißwein mit Mandelaroma im Abgang.

-  Weißwein
-  Garganega
-  10 - 12°C
-  056-062



La Cappuccina
Madègo Bio
IGT / 0.75 l

Tiefe glänzende rubinrote Farbe mit purpurroten Reflexen, fruchtig mit Beerenaromen und dezenter würziger Note untermalt mit einem Hauch von Eichenholz.

-  Rotwein
-  Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère
-  18°C
-  056-063



La Cappuccina
Merlot Bio
IGT / 0.75 l

Intensiv rubinroter Wein, dessen Bouquet an Waldfrüchte und Veilchen erinnert. Im Geschmack ist er trocken, mit einer ausgewogenen und intensiven Entfaltung.

-  Rotwein
-  Merlot
-  18 - 20°C
-  056-061



La Cappuccina
Garganega Bio
IGT / 0.75 l

Sein Duft ist delikat und erinnert an Holunder- und Kirschblüten. Im Geschmack ist er trocken.

-  Weißwein
-  Garganega
-  8-10°C
-  056-060



La Cappuccina
Campo Buri Bio
IGT / 0.75 l

Geschmack nach Gewürzen, schwarzer Johannisbeere, Heidelbeere, Vanille, Pfeffer und Gewürznelke.

-  Rotwein
-  Carmenère, Osoleta
-  18 - 20°C
-  056-072



La Cappuccina
Spumate Filos Brut
0.75 l

Ein Schaumwein, der leicht mineralisch und mit einer sehr angenehmen Zitrusnote im Abgang überzeugt.

-  Schaumwein
-  Garganega
-  8-10°C
-  056-064

De Francesco
Weingläser
mit 2 verschiedenen
Eichstrichen

Elegantes, formschönes Weinglas, ideal für Weißwein und Sekt.

Das Weinglas hat die Eichstriche 0,1 LT und 0,2 LT.

Spülmaschinenfest.

 073-024



Le Manzane

Venetien

Die Azienda Agricola "Le Manzane" ist ein Familienbetrieb aus 40 Hektar im Herzen des Conegliano-Valdobbiadene Gebietes, die berühmte DOCG-Zone des Prosecco. Ernesto Balbinot, Besitzer dieses Weingutes, stellt seinen Prosecco ausschließlich aus Prosecco-Trauben (neuer Name: Glera-Traube) her, die aus den eigenen Weinbergen stammen. Nur die besten Trauben werden von ihm verwendet, um seine erstklassigen "Le Manzane-Weine" herzustellen. Seine Weinberge befinden sich im hügeligen Gebiet zwischen den Ortschaften Tarzo und Conegliano. Sie sind den ganzen Tag über sonnenbeschienen und erstrecken sich über einen einzigen Hügel, um das alte Bauernhaus herum. Diese Gegend wird Manzana genannt. Daher stammt auch der Name des Weinguts "Le Manzane".



Le Manzane
Springo Bronze Prosecco
Rive di Manzana DOCG / 0.75 l

Intensiver Duft von gelb-fleischigen Früchten, Pfirsichduft, Apfel, Banane, frisch, elegant und harmonisch.

-  Schaumwein
-  Glera
-  7 - 8°C
-  069-018



Le Manzane
Springo Blue Prosecco Rive di Formeniga DOCG / 0.75 l

Lang anhaltender Geschmack von Apfel, Salbei und Thymian, Zedernholz, Orange mit mineralischen Noten. Im Mund frisch und herzhaft.

-  Schaumwein
-  Glera
-  6 - 8°C
-  069-049



Le Manzane
20.10 Prosecco Superiore Spumante DOCG / 0.75 l

Sehr fruchtiger Duft mit floralen Nuancen. Angenehm und lang anhaltend im Abgang.

-  Schaumwein
-  Glera
-  7 - 8°C
-  069-025



Le Manzane
Roseo Spumante V.S.Q.
0.75 l

Duft von frischen roten Beerenfrüchten, angenehm fruchtig.

-  Schaumwein
-  Glera, Merlot
-  7 - 8°C
-  069-021

De Francesco
Weingläser
mit 3 verschiedenen
Eichstrichen

Modernes Weinglas in eleganter Form. Für alle Weinarten geeignet.

Als Besonderheit hat das Glas 3 Eichstriche und kann für die Füllmengen 0,1 LT, 0,2 LT und 0,25 LT verwendet werden.

Spülmaschinenfest.

 073-022



Le Manzane
Prosecco Superiore Spumante
DOCG / 0.75 l

Angenehme Perlage, zartfruchtiger Duft mit floralen Schattierungen.

-  Schaumwein
-  Glera
-  7 - 9°C
-  069-022



Le Manzane
Prosecco Frizzante
DOCG / 0.75 l

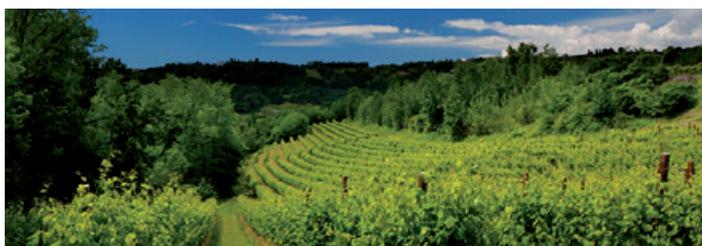
Feinfruchtig in der Nase, frisch und elegant moussierend am Gaumen, angenehm trocken.

-  Perlwein
-  Glera
-  7 - 8°C
-  069-020

Balbinot

Venetien

„Balbinot“ ist ein typischer Name der Gegend von Treviso. In der Tat hat die Familie Balbinot seit Jahrhunderten ihren Sitz im Conegliano-Gebiet in der Provinz von Treviso. Hier ist das Herz des berühmten Prosecco-Gebiets, das in aller Welt Synonym für „italienischen Lifestyle“ geworden ist. Hier besitzt die Familie Balbinot zirka 40 Hektar Weinberge, aus welchen Sie ihren eigenen Prosecco erzeugt. Dafür werden ausschließlich Trauben aus eigener Produktion verwendet, und das ist auch der Stolz der Familie. Der Senior Chef sagte einst: „In meiner Familie steht die Leidenschaft für das Produkt im Mittelpunkt. Ich garantiere für meinen Prosecco. Wenn ihr die Qualität sucht, seid ihr an der richtigen Stelle, wenn ihr nur auf den Preis schaut, brauchen wir alle keine Zeit zu verlieren“. Die Philosophie dieses kleinen Herstellers ist kurz gesagt: kleine Menge aber Top-Qualität zu richtigen Preisen.



Balbinot
Exclusive Prosecco Spumante DOC / 0.75 l

Ein besonderer Schaumwein mit einer angenehmen Perlage und leicht blumigem Aroma, mit einem lang anhaltenden Abgang.

-  Schaumwein
-  Glera
-  7 - 9°C
-  069-026



Balbinot
Primastilla Cuvee Extra Dry Spumante 0.75 l

Ein fruchtiger Spumante mit einem weichen Geschmack mit mineralischem Ende.

-  Schaumwein
-  Glera Colli Trevigiani/ andere ursprüngliche Rebsorten
-  8 - 10°C
-  069-050



Balbinot
Prosecco Frizzante DOC / 0.75 l

Ein trockener, frischer Perlwein mit angenehm fruchtiger Note.

-  Perlwein
-  Glera
-  8 - 10°C
-  069-023



Balbinot
Prosecco Frizzante DOC / 0.2 l

Ein trockener, frischer Perlwein mit angenehm fruchtiger Note.

-  Perlwein
-  Glera
-  8 - 10°C
-  069-027

Terre di Maria Pia

Venetien

Die Geschwister Marco und Sabrina Biscardo erbten vor gut 10 Jahren das kleine Weingut in Lazise am Gardasee von ihrer Großmutter. Sie wollten aus dem Land etwas Besonderes erschaffen. Nicht einfach nur gutgemachte Weine, es sollten kleine Juwelen werden. So pachteten sie zu den eigenen 4 Hektar Land noch 3 weitere dazu und ersetzten die bereits existierenden Rebanlagen mit neuen Rebstöcken, sowie das System der Reberziehung. Sei dem wird nach folgendem Prinzip gearbeitet: Kleines Weingut, geringer Ertrag pro Hektar, sehr begrenzte Menge an Wein und hochwertige Qualität mit gutem PreisLeistungsverhältnis.



Terre di Maria Pia
Tumai Custoza 0.75 l

Ein blumig fruchtiger Weißwein mit Aromen von Pfirsich, grünem Apfel und Wiesenblumen. Am Gaumen geschmeidig, feifruchtig und sommerlich frisch.

-  Weißwein
-  Trebbiano Toscano, Cortese, Garganega, Chardonnay, Manzoni Bianco
-  8 - 10°C
-  056-066

Bulgarini



Lombardei

Das Weingut Bulgarini liegt im Herzen des hügeligen Lugana-Gebiets, in der Nähe der Ortschaft Pozzolengo, südlich vom Gardasee. Hier besitzt die Familie Bulgarini 20 Hektar Weinberge. Die Weine werden ausschließlich aus der Produktion der eigenen Trauben hergestellt. Im Jahr 1930 begann Emilio Bulgarini mit der Herstellung von Wein, damals aber noch für den Eigenbedarf und für Freunde. Sein Sohn Bruno erhöhte die Produktion und verlieh ihr kommerziellen Charakter. In der heutigen, 3. Generation trifft Tradition auf Innovation: Fausto Bulgarini perfektioniert die Qualität und bereichert die Auswahl der Weine. Die Firma hat inzwischen internationales Ansehen erreicht.



Bulgarini
Lugana
DOC / 0.75 l

Ein bekömmlicher Weißwein, fruchtig, zart, charakteristisch, mit Noten von Pfirsich und Aprikose, Frisch, aromatisch und harmonisch am Gaumen.

- Weißwein
- Turbiana
- 10 - 12°C
- 069-030



Bulgarini
Lugana 010
DOC / 0.75 l

Duft von Früchten mit Anklängen von Pfirsich und Aprikose, Honig und Gewürzen, leicht mineralisch. Am Gaumen intensiv, harmonisch, delikat und gut strukturiert.

- Weißwein
- Turbiana
- 10 - 12°C
- 069-036



Bulgarini
Garda Classico Charetto
DOC / 0.75 l

Ein Wein mit sommerlichen Aromen einer Blumenwiese, Nuancen von Himbeeren, Erdbeere und Vanille.

- Roséwein
- Gropello, Sangiovese, Marzemino, Barbera
- 10 - 12°C
- 069-033



Bulgarini
Garda Merlot
DOC / 0.75 l

Rubinrote Farbe, angenehm fruchtig und würzig. Pflanzliche Noten nach Kräutern mit Nuancen von Brombeer- und Heidelbeerkonfektüre.

- Rotwein
- Merlot
- 18 - 20°C
- 069-031



Bulgarini
Garda Cabernet Sauvignon
DOC / 0.75 l

Intensives Rot mit granatrottem Schimmer, typisch frische pflanzliche Düfte, ausgeprägt und komplex. Im Geschmack eine harmonische und weiche Dichte.

- Rotwein
- Cabernet Sauvignon
- 18 - 20°C
- 069-032



Bulgarini
Rosso Bruno 0.75 l

Intensive rote Farbe. Bukett fein und anhaltend, würzig mit Noten von Kakao, Lakritze und kleinen roten Beeren. Am Gaumen leicht tanninhaltig, harmonisch, weich und anhaltend.

- Rotwein
- Corvina, Cabernet, Merlot
- 18 - 20°C
- 069-035

Bulgarini
Amarone della Valpolicella
DOCG / 0.75 l

Intensives, vollmundiges Bukett. Der Geschmack erinnert an unterschiedliche Gewürze, man erkennt Vanille-, Mandel-, Pflaumen- und Kirschnoten sowie reife Datteln, dunkle Waldfrüchte und einen Hauch von Tabak und Schokolade.

Der Amarone hat eine intensiv rubinrote Farbe und macht Lust auf mehr.

- Rotwein
- Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
- 18 - 20°C
- 069-051



Cà Dei Frati

Lombardei

Das Weingut Cà dei Frati, welches in Lugana di Sirmione ansässig ist, wurde 1939 von Felice und seinem Vater Domenico Dal Cero 1939 gegründet und zählt heute zu den besten der Region. Am Anfang war Cà dei Frati ein einfacher Landwirtschaftsbetrieb, der Viehzucht, Ackerbau und natürlich auch ein wenig Weinbau betrieb. Erst der Sohn von Felice, Pietro, brachte 1969 die Wende. Er brachte die erste Flasche Cà dei Frati Lugana in den Handel. Zwei Jahre zuvor hatte der Wein die DOC Klassifizierung erhalten. Durch permanente Verbesserungen in Weinberg und im Keller konnte die Qualität stets gesteigert werden. Heute kann die Familie Dal Cero für sich in Anspruch nehmen, dem Lugana den Weg zum Qualitäts-Wein geebnet zu haben.



Cà Dei Frati
I Frati Lugana
DOC / 0.75 l

Fruchtiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Vollmundig mit feiner Säure und elegantem Abgang.

-  Weißwein
-  Turbiana
-  10°C
-  068-028



Cà Dei Frati
Rosa dei Frati
0.75 l

Nuancen von Weißdornblüten, grünem Apfel, weißer Mandel und Wildkirsche mit lebhafter Säure.

-  Roséwein
-  Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera
-  10°C
-  068-024



Cà Dei Frati
Ronchedone
0.75 l

Intensiver Duft nach roten Beeren, Heidelbeeren, Maraschino, Balsamico und Marmelade.

-  Rotwein
-  Marzemino, Sangiovese, Cabernet
-  18°C
-  068-026



Cà Dei Frati
Brolettino Lugana
DOC / 0.75 l

Beschreibung zum Wein kann hier eingefügt werden um dem Kunden zu erklären warum er genau diesen Wein braucht.

-  Weißwein
-  Turbiana
-  10 - 12°C
-  068-029



Cà Dei Frati
Pratto
DOC / 0.75 l

Tropische Fruchtnoten, pflanzliche Noten und eine gewisse Mineralität unterstreichen die Finesse und Eleganz dieses Weines.

-  Rotwein
-  Turbiana, Chardonnay, Sauvignon Blanc
-  8 - 10°C
-  068-072



Cà Dei Frati
Tre Filer
DOC / 0.375 l

Intensive Noten von getrockneten Früchten und Honig.

-  Dessertwein
-  Turbiana, Chardonnay, Sauvignon Blanc
-  8 - 10°C
-  068-023



Cà Dei Frati
Pietro Dal Cero Amarone della Valpolicella DOCG / 0.75 l

Fruchtintensiver, nach Sauerkirschen schmeckender Wein. Feine Schokoladennoten mit süßen Gewürzen, Nuancen von Trockenobst und Tabak.

-  Rotwein
-  Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina
-  18 - 19°C
-  068-032



Cà Dei Frati
Cuvée dei Frati Brut Metoto Classico 0.75 l

Ein Schaumwein mit Noten von Keksen und Haselnuss, Heu und würzigem Tabak.

-  Schaumwein
-  Turbiana, Chardonnay
-  6 - 8°C
-  068-031

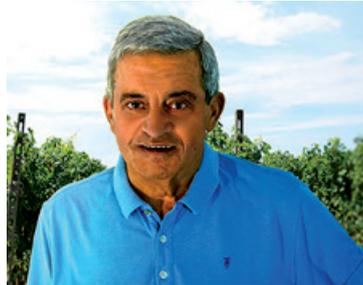
Co De Fer

Lombardei

Das Weingut Co de Fer liegt in dem magischen Gebiet Norditaliens, wenn man von Brescia nach Verona fährt und zwar in Pozzolengo. Dort wird der Wein Lugana Co de Fer geboren und wächst, unter robusten, gesunden und fachmännisch gestalteten Reihen auf einem großzügigen Boden mit einzigartigen Eigenschaften: der Ton maurischen Ursprungs.

Seit Jahrtausenden wird hier diese Rebe angebaut. Und wenn das an Mineralsalzen reiche Lehmland die Wiege dieses außergewöhnlichen Weines ist, dann ist das Klima sicherlich der Betreuer.

Die Trauben, die von der gemäßigten Brise des Gardasees nicht zu kalt und nie zu heiß gestreichelt werden, bieten die kostbare Unterstützung für das ausgewogene und gesunde Wachstum der saftigen Trauben, die zum unnachahmlichen Lugana Co de Fer werden.



Co De Fer
Lugana
DOC / 0.75 l

Fruchtiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und grünem Apfel; vollmundig mit feiner Säure und elegantem Abgang. Ein Wein mit Charakter.

- Weißwein
- Turbiana
- 8 - 10°C
- 069-041

Cleto Chiarli

Emilia-Romagna

Eineinhalb Jahrhunderte Wein, eine Familie, Millionen von produzierten Flaschen, Wertschätzung aus aller Welt, Eifer für eine nicht enden wollende Verbesserung. Heute wird die Kellerei bereits in der 4. Generation von den Brüdern Anselmo und Mauro Chiarli geführt. Die Kellerei gilt damit als der älteste Produzent für Lambrusco in der Region Emilia.

Die Familie Chiarli zeichnet sich besonders durch Ihre große, altbewährte Erfahrung und Ihre aufmerksame Marktorientierung aus, die es erlaubt mit Energie und Dynamik in die Zukunft zu blicken.

In der kleinen, jedoch sehr modernen Kellerei Cleto Chiarli stellt die Familie Chiarli ihre Top-Lambrusco Weine her, die immer ausgezeichnete Bewertungen von den Weinführern bekommen. Eine moderne Struktur, moderne Technologien, ein Ort, in dem man Geschichte und Tradition fast atmen kann.



Cleto Chiarli
Rosé De Noir Brut
DOC / 0.75 l

Lebhafter Schaum, rote Johannisbeerfarbe, feine und reichliche Perlage. Intensiver und fruchtiger Duft, Nuancen von wilden Beeren.

- Schaumwein
- Lambrusco Grasparossa
- 8 - 10°C
- 059-086



Cleto Chiarli
Lambrusco Grasparossa
DOC / 0.75 l

Ein lieblicher Lambrusco, mit einer feinen fruchtigen Note.

- Perlwein
- Lambrusco Grasparossa
- 10 - 12°C
- 059-012



Cleto Chiarli
Pruno Nero Lambrusco
DOC / 0.75 l

Ein intensiver, angenehm trockener, leicht perlender Rotwein der an dunkle Pflaumen erinnert. Er wird kalt serviert - besonders an heißen Tagen ein besonderer Genuss.

- Perlwein
- Lambrusco Grasparossa
- 12 - 14°C
- 059-011



Cleto Chiarli
Lambrusco Del Fontatore
DOC / 0.75 l

Wein mit breit gefächertem Duft nach Rhabarber und rotem Apfel. Herrlich frisch, fruchtig und cremig im Geschmack.

- Perlwein
- Lambrusco di Sorbara
- 12 - 14°C
- 059-014



Cleto Chiarli
Lambrusco Premium
DOC / 0.75 l

Klar definierte Düfte von Erdbeeren und Unterholz. Frisch, durchdringend, mineralisch, gleichzeitig samtig und überraschend angenehm.

- Schaumwein
- Lambrusco di Sorbara
- 10 - 12°C
- 059-015

Monchiero Carbone

Piemont



Der Betrieb Monchiero Carbone befindet sich in Canale, mitten im Roero-Gebiet. Seine Geschichte begann im Jahr 1987 mit dem Erwerb des großen Hofes in der Via S.Stefano Roero. Heute besteht das kleine Weingut aus ungefähr 16 Hektar Weinbergen im Roero und einem Hektar im Moscato-Gebiet. Dank des Unternehmergeistes der Familien Monchiero und Carbone, die nachweislich schon seit Beginn des 20. Jahrhunderts mit der Weinbautradition vertraut sind, ist es gelungen, einige der wertvollsten Rotweine in der Zone des Roero Gebietes herzustellen. In den letzten Jahren hat Francesco, der Sohn der Firmengründer Marco Monchiero und Lucetta Carbone, den von seinen Vorfahren gezeichneten Weg mit großer Entschlossenheit fortgesetzt.



Monchiero Carbone
Recit Roero Arneis
DOCG / 0.75 l

Intensiv fruchtiger Weißwein, der an Äpfel und exotische Früchte erinnert.

-  Weißwein
-  Arneis
-  8°C
-  086-001



Monchiero Carbone
Gavi Di Gavi
DOCG / 0.75 l

Frisch, fruchtig und vielschichtig mit Anklängen an helle frische Früchte.

-  Weißwein
-  Cortese
-  8°C
-  086-010



Monchiero Carbone
Pelisa Barbera D`Alba
DOC / 0.75 l

Wohlriechendes und weiniges Bouquet mit Noten von Kirsche und Beeren. Fruchtig frisch im Geschmack.

-  Rotwein
-  Barbera
-  18°C
-  086-002



Monchiero Carbone
Regret Nebbiolo Langhe
DOC / 0.75 l

Ein runder Wein mit angenehmen Tanninen und fruchtigen Tönen von Himbeeren und Walderdbeeren.

-  Rotwein
-  Nebbiolo
-  18°C
-  086-004



Monchiero Carbone
Sru Roero
DOCG / 0.75 l

Fruchtige Himbeer- und Gewürznoten mit einem Hauch von Lakritze.

-  Rotwein
-  Nebbiolo
-  18°C
-  086-003



Monchiero Carbone
Barolo
DOCG / 0.75 l

Facettenreiches, fruchtig-florales Bouquet mit würzigen Akzenten. Den Gaumen erwartet ein reicher Körper mit elegantem Tanningerüst und langem Nachhall.

-  Rotwein
-  Nebbiolo
-  18°C
-  086-012



Monchiero Carbone
Mon Birone Barbera D`Alba
DOC / 0.75 l

Tief rubinrot mit violetten Reflexen. Exzellentes, komplexes Bouquet von Kirschen, Pflaumen, Kakao, Kaffee und Wacholder. Langanhaltender Abgang.

-  Rotwein
-  Barbera
-  18°C
-  086-007



Monchiero Carbone
Printi Roero Riserva
DOCG / 0.75 l

Kräftiger Wein mit Himbeer- und Brombeertönen, im Abgang ein Nachgeschmack von süßen Gewürzen wie Zimt und Edelhölzern.

-  Rotwein
-  Nebbiolo
-  18°C
-  086-006

Michele Chiarlo

Piemont

Seit 1956 vinifiziert Michele Chiarlo die Essenz des Piemont und liebt und entwickelt die unglaublichste Weinregion der Welt. Die Kellerei bewirtschaftet 110 Hektar Weinberge zwischen Langhe, Monferrato und Gavi und erzeugt die feinsten Crus in voller Übereinstimmung mit strengen ökologischen Kriterien, dem Terroirs und ihres Ausdrucks.



Michele Chiarlo
Palás Gavi
DOCG / 0.75 l

Harmonisch, elegant, von tollem Duft und angenehmer Rundheit. Blumig und fruchtig, sehr fein mit Noten von exotischen Früchten und weißem Pfirsich.

-  Weißwein
-  Cortese
-  10°C
-  082-001



Michele Chiarlo
Palás Barbera D'Asti
DOCG / 0.75 l

Fruchtige Aromen und Noten von roten Früchten. Große Frische, Geschmacksreinheit und Eleganz.

-  Rotwein
-  Barbera
-  16 - 18°C
-  082-002



Michele Chiarlo
Palás Moscato D'Asti
DOCG / 0.75 l

Der Wein erinnert an weiße Blumen, Salbei und tropische Früchte.

-  Weißwein
-  Moscato Bianco
-  10°C
-  082-003



Michele Chiarlo
Palás Barolo
DOCG / 0.75 l

Komplex, harmonisch und aristokratisch mit seidigen Tanninen, die gut in die Struktur integriert sind.

-  Rotwein
-  Nebbiolo
-  17 - 18°C
-  082-004



Michele Chiarlo
Palás Barbaresco
DOCG / 0.75 l

Komplex, ätherisch mit offensichtlichen Noten von kleinen roten Früchten, grünen Pfefferkörnern und feinen Gewürzen.

-  Rotwein
-  Nebbiolo
-  18°C
-  082-005



Michele Chiarlo
Nivole Moscato D'Asti
DOCG / 0.375 l

Blumige, typische Aromen von Moscato, mit Noten von Pfirsich und Aprikose.

-  Dessertwein
-  Moscato Bianco
-  10°C
-  082-010



Michele Chiarlo
Le Madri Roero Arneis
DOCG / 0.75 l

Geschmack, der an gelbe Früchte erinnert, mit vorherrschenden Noten von Pfirsich, tropischen Früchten und Akazienblüten.

-  Weißwein
-  Arneis
-  10 - 11°C
-  082-009



Michele Chiarlo
Rovereto Gavi Di Gavi
DOCG / 0.75 l

Eleganter, lang anhaltender mineralischer Wein mit Noten von weißen Blumen, Apfel, Schnittlauch.

-  Weißwein
-  Cortese
-  10 - 11°C
-  082-012



Michele Chiarlo
Le Orme Barbera D'Asti
DOC / 0.75 l

Elegant und intensiv, mit Noten von frischen reifen roten Früchten, wie Kirsche und Johannisbeere. Harmonischer Wein mit guter Struktur.

- Rotwein
- Barbera
- 18°C
- 082-008



Michele Chiarlo
Cipressi Nizza
DOCG / 0.75 l

Nuancen von roten Früchten, reifen Kirschen, Himbeeren und die süßen Noten von Tabak.

- Rotwein
- Barbera
- 16 - 18°C
- 082-011



Michele Chiarlo
Tortoniano Barolo
DOCG / 0.75 l

Einladender, komplexer Wein mit Noten von Rosenblättern, Wacholderbeeren und feinen Gewürzen.

- Rotwein
- Nebbiolo
- 17 - 18°C
- 082-006



Michele Chiarlo
Reyna Barbaresco
DOCG / 0.75 l

Edel, komplex, von höchster Eleganz. Ätherische Noten von kleinen roten Früchten, Rosenblättern und Teeblättern.

- Rotwein
- Nebbiolo
- 18°C
- 082-007



Michele Chiarlo
Cerequio Barolo
DOCG / 0.75 l

Komplexer Wein, großer Charakter mit Noten von reifen Früchten, Minze, Eukalyptus, Enzian und feinen Gewürzen.

- Rotwein
- Nebbiolo
- 18°C
- 082-013



Michele Chiarlo
Asili Barbaresco
DOCG / 0.75 l

Aristokratische Eleganz, ätherisch, mit Noten von violetten, roten Früchten und feinen Gewürzen.

- Rotwein
- Nebbiolo
- 18°C
- 082-014

De Francesco
Caffe De Francesco
Miscela Bar Espresso
1000-g-Beutel

Unser Caffe Miscela Bar ist eine geschmacklich intensive Komposition edelster Rohkaffeesorten, der mit wenig Säure und dem Hauch einer Schokoladennote jeden Kaffeeliebhaber begeistern wird.



006-013



Casale Marchese

Latium

Im Herzen des Frascati-DOC-Anbaugebiets befindet sich das Weingut Casale Marchese. Das Gutshaus liegt inmitten von Weinbergen und Olivenhainen; es bietet eine bezaubernde Aussicht auf Rom und Tusculum. Die über 50 Hektar große Fläche wird hauptsächlich zum spezialisierten Weinbau genutzt. Die Vulkanböden und die Hügellage bieten dafür ideale Bedingungen.



Casale Marchese
Frascati Superiore
DOCG / 0.75 l

Vordergründiger Duft nach tropischen Früchten mit blumigen, leicht grasigen Nuancen. Würzig am Gaumen.

- Weißwein
- Malvasia del Lazio, Trebbiano Toscano, Bonvino, Bellone
- 8°C
- 060-052

Fosso Corno

Abruzzen



Das Weingut Fosso Corno erstreckt sich über eine Fläche von 30 ha auf einem Hügel in der Gemeinde Roseto degli Abruzzi, Provinz von Teramo. An einer Seite des Weinbergs kann man den traumhaften Meeresblick der Adria See genießen und auf der West-Seite ist der imposante Berg "Gran Sasso" zu bestaunen.

Im Laufe der Jahre 2002-2004 wurden die alten Weinstöcke entfernt und durch neue Montepulciano-Weinstöcke im Spalieranbau, mit einer Dichte von 4500 Weinstöcken pro Hektar ersetzt.



Fosso Corno
Cima Bianca
DOC / 0.75 l

Frisches Bukett mit Apfel, Aprikosen und Pampelmusennoten. Sauberer, aromatischer Geschmack mit einer gut ausgewogenen Säure.

-  Weißwein
-  Chardonnay, Sauvignon, regionale weiße Trauben
-  10 - 12°C
-  056-043



Fosso Corno
Cima Rosa
DOC / 0.75 l

Helle, lebhaft kirschröte Farbe; frisches Bukett mit feinen, fruchtigen Noten. Gut ausgewogener Geschmack, sehr angenehm, frisch und fruchtig.

-  Roséwein
-  Montepulciano D'Abruzzo
-  8 - 10°C
-  056-048



Fosso Corno
Pecorino Abruzzo
DOC / 0.75 l

Fruchtig, blumiges Bukett mit angenehmen und langanhaltenden Mineralnoten. Im Geschmack sind reife Fruchtnoten zu erkennen. Frische und gute Struktur.

-  Weißwein
-  Pecorino
-  10 - 12°C
-  056-076



Fosso Corno
Aires Montepulciano D'Abruzzo
DOC / 0.75 l

Rubinrote Farbe, frisches, feines, weiniges Bukett. Im Geschmack ist er trocken und schmackhaft. Ein junger, frischer, gut ausgewogener und trinkreifer Montepulciano.

-  Rotwein
-  Montepulciano D'Abruzzo
-  18°C
-  056-042



Fosso Corno
Mayro Montepulciano D'Abruzzo
DOC / 0.75 l

Intensiv rubinroter Wein. Sein reiches Bukett ist weich, duftend und erinnert an Pflaumen und Lakritze. Ein warmer, runder Wein mit vollem Körper und Persönlichkeit.

-  Rotwein
-  Montepulciano D'Abruzzo
-  18°C
-  056-039



Fosso Corno
Montepulciano D'Abruzzo Riserva
DOC / 0.75 l

Rubinrote Farbe und weiches, volles, duftendes Bukett. Im Geschmack typische Noten von reifen Pflaumen und Lakritze. Sehr gute Struktur und lang anhaltender Abgang.

-  Rotwein
-  Montepulciano D'Abruzzo
-  18°C
-  056-037



Fosso Corno
Admire Merlot
0.75 l

Intensive, dunkle, rubinrote Farbe. Fruchtiges Bukett, an Granatapfel erinnernd mit grasigen Noten. Im Geschmack weich, samtig, trocken, würzig und gut ausgewogen.

-  Rotwein
-  Merlot
-  16-18°C
-  056-040



Fosso Corno
Orsus Montepulciano D'Abruzzo
DOC / 0.75 l

Reiches Bukett, weich, duftend und an Pflaumen und Lakritze erinnernd. Der "Orsus" ist ein warmer, runder, samtiger Wein mit vollem Körper und Persönlichkeit.

-  Rotwein
-  Montepulciano D'Abruzzo
-  18°C
-  056-036



Fosso Corno
Orsus Montepulciano
D'Abruzzo Riserva DOC / 0.75 l

Intensive rubinrote Farbe, erinnert geschmacklich an Pflaumen und Lakritz. Ein sehr ausgewogener, runder Rotwein.

-  Rotwein
-  Montepulciano D'Abruzzo
-  18°C
-  056-049

Fosso Corno
Olio Extra Vergine di Oliva „unfiltriert“
 0.5-l-Flasche

Das unfiltrierte, naturtrübe Olivenöl, roh genossen, bringt seinen ganzen natürlichen fruchtigen Geschmacksreichtum mit und steigert so Aroma und Geschmack von Speisen und macht sie zu einzigartigen Gerichten.

Auch in der warmen Küche ist das Öl eine vorzügliche Grundlage aufgrund seiner hervorragenden Hitzeresistenz.

Die überwiegend für das Öl verwendeten Olivensorten sind Leccino, Moraiolo und Pendolino aus den Abruzzen.

Die Oliven stammen von alten Olivenbäumen, die eine geringe Menge an Oliven produzieren, welche jedoch von hervorragender Qualität sind.

-  056-075



Colle Moro

Abruzzen

Das Weingut wurde 1961 in Guastameroli di Frisa von einer kleinen Gruppe eifriger, einheimischer Weingärtner gegründet. Heute, nach einer langen und herausfordernden Erfahrung, erlangt Colle Moro dank der Qualität seines Weins und der Leidenschaft und Hartnäckigkeit, die seine Arbeit auszeichnet, endlich das Lob eines ständig wachsenden und anspruchsvollen Publikums.

Die Weine des Weinguts Colle Moro erfüllen dank einiger wertvoller Produktionsverfahren die höchsten Qualitätsstandards: Fortschrittliche Technologien, ständige Zusammenarbeit mit Agronomen, Respektierung und Verbesserung der Qualität der Trauben.



Colle Moro
Club Pecorino
 IGP / 0.75 l

Frischer Weißwein mit angenehmen Noten von Zitrusfrüchten und weißen Blüten.

-  Weißwein
-  Pecorino
-  10 - 11°C
-  054-015



Colle Moro
Club Cerasuolo D'Abruzzo
 DOP / 0.75 l

Fruchtiger Rosewein mit dem Geschmack von reifen Kirschen und anderen kleinen roten Beerenfrüchten.

-  Roséwein
-  Cerasuolo
-  10 - 11°C
-  054-016



Colle Moro
Club Montepulciano
 D'Abruzzo DOP / 0.75 l

Intensive rubinrote Farbe mit leicht violetten Tönen, einem angenehmen Geruch nach Beeren, einem trockenen, herzhaften und leicht tanninhaltigen Geschmack.

-  Rotwein
-  Montepulciano
-  16 - 18°C
-  054-013



Colle Moro
Club Trebbiano
 DOP / 0.75 l

Eine frischer Wein mit lebendiger Säure und einem Hauch von Mandelgeschmack im Abgang.

-  Weißwein
-  Trebbiano
-  10 - 11°C
-  054-014

Das größte Kapital der Kellerei sind die Weinberge. Die Steillagen zwischen 220 und 900 Höhenmetern sind einmalig in Europa und prägen die Weine: Frühereife, heiße Lagen für Rotweine und hohe, luftige Lagen für Weißweine. Weine so zu produzieren, dass Sie ihre unverwechselbare Herkunft widerspiegeln, ist die Philosophie im Keller.

Das Ergebnis: Unverkennbare, international anerkannte Spitzenweine. Zahlreiche Auszeichnungen aus dem In- und Ausland bestätigen die außergewöhnliche Qualität der gebietsbezogenen Weine.



Kurtatsch
Sauvignon
DOC / 0.75 l

Ein Sauvignon mit ausgeprägter fruchtiger Seite und frischer Säure, welche an Holunderblüten, Salbei und Stachelbeeren erinnert.

-  Weißwein
-  Sauvignon
-  10°C
-  070-009



Kurtatsch
Weißburgunder
DOC / 0.75 l

Feiner Weißwein, mit frischer Apfel- und Birnenfrucht mit feinem Duftspiel und angenehmer Säure.

-  Weißwein
-  Weißburgunder
-  10-11°C
-  070-008



Kurtatsch
Gewürztraminer
DOC / 0.75 l

Unverkennbar körperreicher, würziger Weißwein mit anhaltender Frische. Ausgeprägte mineralische Noten mit dem Duft von Rosen, Magnolien und Lychees.

-  Weißwein
-  Gewürztraminer
-  10-11°C
-  070-001



Kurtatsch
Grauvernatsch
DOC / 0.75 l

Wein mit Kräuter- und Lebkuchen-Noten die sich mit einem verlockenden Kirscharoma vereinen.

-  Rotwein
-  Grauvernatsch
-  14°C
-  070-003



Kurtatsch
St. Magdalener
DOC / 0.75 l

Ein fruchtiger, körperreicher Wein mit einer ausgeprägten Kirscharomatik – die typische, milde Säure verleiht der geballten Fruchtsüße eine samtige Balance.

-  Rotwein
-  Vernatsch, Lagrein
-  14-15°C
-  070-004



Kurtatsch
Lagrein
DOC / 0.75 l

Voller, samtiger, kräftiger Wein mit herzhaften Gewürznoten und einem langen feurigen Abgang.

-  Rotwein
-  Lagrein
-  16 - 17°C
-  070-006



Kurtatsch
Blauburgunder
DOC / 0.75 l

Angenehm samtiger und vollmundiger Rotwein.

-  Rotwein
-  Blauburgunder
-  16 - 17°C
-  070-005



Kurtatsch
Kalterersee Auslese
DOC / 0.75 l

Lebhafter, frischer Rotwein mit vollem Fruchtkörper und lebhafter Säure.

-  Rotwein
-  Vernatsch
-  14°C
-  070-010

Das Weingut Puiatti sieht im Wein die Begegnung zwischen dem Menschen, seiner Kultur und der Erde. Das ist die Geschichte der Weine von Vittorio Puiatti, des Friauls und seiner Weinberge. Puiatti hat schon immer versucht, die Natur der Rebsorte hervorzuheben, indem er ihre Reinheit in den Vordergrund stellte und ihrer Essenz treu blieb. Das Geheimnis der Eleganz der Weine von Puiatti liegt im perfekten Gleichgewicht zwischen Frische und Struktur. Hinter allem steht die Verbindung zwischen Präzision, Planung und Kreativität. Die inspirierenden Prinzipien des Unternehmens spiegeln sich in dem Stil der Puiatti Weine wieder. Dies sind Identität, Eleganz, Frische, Kreativität und Emotion.



Puiatti
Pinot Grigio
DOP / 0.75 l

Harmonischer Wein mit Noten von Pfirsichen und reifen Birnen, sowie blumige und exotische Nuancen.

-  Weißwein
-  Pinot Grigio
-  8 - 10°C
-  071-003



Puiatti
Chardonnay
DOP / 0.75 l

Frisch, duftender Wein mit Noten von Pfirsich und Aprikosen, Zitrusfrüchten und Haselnüssen.

-  Weißwein
-  Chardonnay
-  8 - 10°C
-  071-004



Puiatti
Sauvignon
DOP / 0.75 l

Wein mit eleganten Aromen, einem Hauch von Tomatenblättern und Salbei, sowie tropischen Früchten.

-  Weißwein
-  Sauvignon
-  8 - 10°C
-  071-005



Puiatti
Friulano
DOP / 0.75 l

Angenehme Noten von weißem Pfirsich und Birne verbunden mit würzigen Noten von weißem Pfeffer und Heu.

-  Weißwein
-  Friulano
-  8 - 10°C
-  071-002



Puiatti
Ribolla Gialla Venezia Giulia
PGI / 0.75 l

Frischer, mineralischer Wein mit Noten von grünem Apfel, Stachelbeere und würzigen Noten von Salbei.

-  Weißwein
-  Ribolla Gialla
-  8 - 10°C
-  071-001

Carpineto **Olio d'Oliva Sillano** Extra vergine 0.5 l

Das Olivenöl Sillano aus dem Herzen der Toskana wird kalt aus handverlesenen Oliven aus alten Olivenhainen im Valdarno (Florenz) hergestellt, die an das Chianti Classico Gebiet grenzen.

Das Öl besteht aus den Sorten Frantoio, Leccino, Pendolino und Moraiolo.

Das intensive aromatische und würzige Bouquet sowie der frische grüne Geschmack passt hervorragend zu Bruschetta mit Tomaten, Fisch Carpaccio, grünen Salaten und rohem Gemüse.

 061-032



Castello di Corbara



Umbrien

Das Weingut Castello di Corbara, mit einem Gebiet von rund 100 Hektar Rebfläche, liegt in Umbrien im Orvieto Gebiet und produziert unter anderem tolle Rotweine aus den Hauptsorten Sangiovese und Merlot. Bei den Weißweinen überzeugt in erster Linie der Grechetto. Zu der Vielfalt der Weine kann man jedenfalls dem Besitzer Fernando Patrizi gratulieren, der 1997 das gesamte Anwesen mitsamt dem Schloss Castello di Corbara erworben hatte. Erbaut wurde das im 12. Jahrhundert von der Familie Montmartre, die damals als eine der mächtigsten Feudalherren herrschte. Ende des 18. Jahrhunderts ging Corbara dann in den Besitz der Banca Romana über. Aber erst der jetzige Eigentümer ließ die antiken Bauwerke sorgfältig sanieren. Das Schloss und die dort vorhandenen Ausgrabungsstätten stehen für jeden Besucher zur Besichtigung offen.



Castello di Corbara
Campo della Fiera
Sangiovese Umbria IGT / 0.75 l

Zarter Duft von Früchten mit einem Hauch von Lakritze, angenehme Tannine und lang im Abgang.

- Rotwein
- Sangiovese, andere typische umbrische Rebsorten
- 16 - 18°C
- 064-052



Castello di Corbara
Grechetto Umbria
IGT / 0.75 l

Zartes Aroma von hellen Früchten wie Birnen und Aprikosen.

- Weißwein
- Grechetto
- 8 - 10°C
- 064-050



Castello di Corbara
Sangiovese Merlot Umbria
IGT / 0.75 l

Geschmack von reifen Früchten, Pflaumen und Kastanien. Leichte Gewürznoten und ein Hauch Tabak.

- Rotwein
- Sangiovese, Merlot
- 16 - 18°C
- 064-051



Castello di Corbara
Lago di Corbara
DOC / 0.75 l

Geschmack von reifen Früchten mit würzigen Tönen, Kaffee und Vanille, Pflaume, Kastanie und Tabak.

- Rotwein
- Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
- 16 - 18°C
- 064-049



Castello di Corbara
De Coronis Merlot
DOC / 0.75 l

Geschmack von reifen Früchten, Noten von Pflaumen und schwarzen Kirschen. Voll und rund am Gaumen mit weichen Tannine.

- Rotwein
- Merlot
- 16 - 18°C
- 064-054



Castello di Corbara
Calistri Sangiovese
DOC / 0.75 l

Voll und rund am Gaumen, weiche Tannine. Düfte von reifen dunkelfleischigen Früchten und süßer Lakritze.

- Rotwein
- Sangiovese
- 16 - 18°C
- 064-053

Carpineto
Farnito
Acquavite d'uva Sauvignon
0.5 l / 40% Vol

Ein weiches und elegantes Destillat mit einem Hauch von Honig und Rosenblättern.

061-051



Arnaldo Caprai

Umbrien

1971 kaufte Arnaldo Caprai, ein erfolgreicher Textilkaufmann, das Anwesen Val di Maggio in Montefalco im Herzen Umbriens, um sich seinen Traum von einem eigenen Weingut zu erfüllen. Er begann zunächst mit nur fünf Hektar, doch mit der Zeit erkannte er mehr und mehr das große Potential dieser Region und erwarb weiteres Land. 1988 übergab er die Leitung des Weingutes seinem Sohn Marco Caprai, der mit seiner Leidenschaft und Entschlossenheit ein neues Kapitel in der Geschichte der Anbauregion Montefalco und der Rebsorte Sagrantino begonnen hat. Marco Caprai glaubte fest an die Möglichkeiten, die aus einer langen Tradition entstehen und übersetzte dieses Erbe mit einem modernen und innovativen Ansatz. Dank Forschungsarbeiten und Langzeitexperimenten arbeitet er an der Herstellung von hochwertigen Weinen, die einen einzigartigen Charakter zeigen.



Arnaldo Caprai
Grecante Grechetto
DOC / 0.75 l

Intensive Düfte von exotischen Früchten und gelbem Pfirsich, florale Noten von Freesien und Weißdorn.

-  Weißwein
-  Grechetto
-  8 - 10°C
-  097-009



Arnaldo Caprai
Montefalco Rosso
DOC / 0.75 l

Intensiver Duft mit Noten von reifen Früchten und Gewürzen. Im Geschmack voll, körperreich, trocken und lang anhaltend.

-  Rotwein
-  Sangiovese, Sagrantino, Merlot
-  18 - 20°C
-  097-007



Arnaldo Caprai
Montefalco Rosso Riserva
DOC / 0.75 l

Voll und weich, perfekt ausbalanciert durch ein lebendiges und samtiges Tannin mit Anklängen von Kirsche, Schokolade, Vanille und Gewürzen.

-  Rotwein
-  Sangiovese, Sagrantino, Merlot
-  18 - 20°C
-  097-006



Arnaldo Caprai
Montefalco Sagrantino
Collepiano DOCG / 0.75 l

Geschmack von Brombeermarmelade, Rose, Pfeffer, Kiefernharz aber auch Minze, Nelken und Kakao.

-  Rotwein
-  Sagrantino
-  18 - 20°C
-  097-003



Arnaldo Caprai
Montefalco Sagrantino
25 Anni DOCG / 0.75 l

Kraftvoller und gleichzeitig sehr eleganter Wein mit Noten von Brombeermarmelade, Pfeffer, Nelken und Vanille.

-  Rotwein
-  Sagrantino
-  18 - 20°C
-  097-001



Arnaldo Caprai
Montefalco Sagrantino
Passito DOCG / 0.375 l

Geschmack von Marmelade mit Brombeeren und Erdbeeren, Nuancen von Vanille und Zimt.

-  Dessertwein
-  Sagrantino
-  16 - 18°C
-  097-005

Fattoria Estense
Aceto Balsamico
Di Modena Oro
IGP / 250 ml

Angenehm süßer Balsamessig, der durch seinen intensiven, samtigen Geschmack hervorragend zu frischen Salaten, knackigem Gemüse, Antipasti sowie zu kurzgebratenem roten Fleisch und gereiftem Käse passt.

 013-060



Umani Ronchi

Marken



Die Familie Bernetti hat sich mit ihrem Weinunternehmen Umani Ronchi als einem der führenden Weinproduzenten in den Marken weit über die Grenzen der Region und des Landes hinaus einen ausgezeichneten Ruf erworben. Heute wird das Weingut, welches etwa 200 Hektar Land in den Marken besitzt, von Massimo Bernetti und seinem Sohn Michele geführt.

Der präzise und genau definierte Weinstil des Hauses Umani Ronchi vereint moderne und klassische Elemente miteinander - und dies unter Wahrung des Respekts vor der Tradition und charakteristischen Eigenart der lokalen Traubenarten.



Umani Ronchi
Vigor Bianco Marche
IGT / 0.75 l

Frischer, mineralischer Wein mit Noten von Pfirsich, Aprikose, wilden Blumen und gelben Äpfeln.

-  Weißwein
-  Passerina
-  8 - 10°C
-  058-003



Umani Ronchi
Vigor Rosso Marche
IGT / 0.75 l

Intensiver fruchtiger Wein, mit weichen Tanninen, harmonisch und voll.

-  Rotwein
-  Sangiovese, Merlot
-  18 - 20°C
-  058-004



Umani Ronchi
Verdicchio Casal di Serra Bio
DOC / 0.75 l

Ideal mit Fischgerichten aus dem Ofen, gekocht oder gegrillt, gebratenem weißem Fleisch und frischem Käse.

-  Weißwein
-  Verdicchio
-  12 - 14°C
-  058-097



Umani Ronchi
Serano Rosso Conero
DOC / 0.75 l

Rubinrot mit violetten Nuancen. Charakteristisch weiniges Bouquet von reifen Schwarzkirschen. Vollmundig und rund im Geschmack, gut strukturiert.

-  Rotwein
-  Montepulciano, Sangiovese
-  16 - 18°C
-  058-005



Umani Ronchi
Verdicchio Vecchie Vigne Bio
DOC / 0.75 l

Fruchtig frischer, mineralischer und lang anhaltender Wein mit Nuancen von Nektarine, Mandel und wildem Fenchel.

-  Weißwein
-  Verdicchio
-  12°C
-  058-096



Umani Ronchi
Vellodoro Pecorino
IGT / 0.75 l

Intensives blumiges Bukett mit Noten von Grapefruit, Bananen und tropischen Früchten. Voller, harmonischer Geschmack mit fruchtigem Abgang.

-  Weißwein
-  Pecorino
-  10 - 12°C
-  058-007

Umani Ronchi
Cumaro Conero Riserva
DOCG / 0.75 l

Rubinroter, körperreicher Wein mit intensiver Nase, noble Aromatik von dunklen Beeren, Waldfrüchten, etwas Lebkuchengewürz und edlem Eichenholzgeschmack.

Der harmonische Wein hat ein lang anhaltendes Bouquet und angenehme Tannine.

-  Rotwein
-  Montepulciano
-  16 - 18°C
-  058-010



Sibiliana ist ein Teil der Cantine Europa, eine landwirtschaftliche Genossenschaft, die 1962 in Petrosino in der Provinz Trapani gegründet wurde. Heute hat das Weingut 2.100 Mitglieder und über 6.000 Hektar Ackerland, zwischen den Provinzen Trapani, Agrigento und Palermo. Sibiliana steht für das stete Bemühen die beste Auswahl an Weinbergen und Trauben zu garantieren. Das Ziel des Unternehmens ist es, die Umgebung und die Kultur Siziliens widerzuspiegeln.

Die sonnige Lage, das milde und luftige Klima, der Wechsel zwischen Flachland und sanften Hügeln Siziliens Westen, sind auserwählte Bedingungen für fortgeschrittenen und selektierten Anbau.



Sibiliana
Roceno Nero D'Avola
DOC / 0.75 l

Ein fruchtiger Wein, der Anklänge von Brombeere, Kirsche und Cassis hat.

-  Rotwein
-  Nero D'Avola
-  16 - 18°C
-  055-013



Sibiliana
Roceno Grillo
DOC / 0.75 l

Ein trockener, herrlich frischer und leichter Wein. Ausgewogene Säure mit angenehmer mineralischer Note und dezenter Frucht, die an Zitrusfrüchte erinnert.

-  Weißwein
-  Grillo
-  8 - 10°C
-  055-014



Sibiliana
Roceno Inzolia
IGP / 0.75 l

Ein vollmundiger, harmonischer, trockener Weißwein, der an Äpfel, Pfirsiche und gelbe Melonen erinnert.

-  Weißwein
-  Inzolia
-  8 - 10°C
-  055-015



Sibiliana
Roceno Nerello Mascalese
IGP / 0.75 l

Angenehm trockener Rose, der an rote Früchte wie Johannisbeeren und Wildkirsche erinnert.

-  Roséwein
-  Nerello Mascalese
-  8 - 10°C
-  055-019



Sibiliana
Roceno Syrah
IGP / 0.75 l

Noten von Brombeeren, Sauerkirschen, Cassis und Waldheidelbeeren werden unterstützt durch leicht pfeffrige Nuancen.

-  Rotwein
-  Syrah
-  16 - 18°C
-  055-018

Villa Massari
**Grappa di Chardonnay/
Grappa di Moscato/
Grappa da Prosecco Riserva**
0.7 l / 40% Vol

Unsere großartigen Grappas von Villa Massari sind angenehm weich, samtig und harmonisch mit mildem Abgang.

Ein toller Abschluss für ein gelungenes Abendessen oder einfach so zu genießen.

 111-227 / 111-228 / 111-229





Die Familie Planeta beschäftigt sich bereits seit fünf Jahrhunderten mit der landwirtschaftlichen Entwicklung in Sizilien. In den 90er Jahren hat Vito Planeta ein kleines Familienweingut in ein großes genossenschaftliches Weingut verwandelt, weil er neue Perspektiven schaffen wollte. Unter der Leitung von Diego Planeta entwickelte sich dieses Weingut in kurzer Zeit zu einem der namhaftesten Weingüter Italiens. Sechs Landgüter gehören zum Familienunternehmen, das neben den einheimischen Rebsorten auch die großen Klassiker des internationalen Weinbaus kultiviert und außerdem sorgfältige Forschungsarbeit und Umweltschutz groß schreibt.



Planeta
Alastro
DOC / 0.75 l

Leichter, aromatischer, zart strukturierter Wein mit Düften von weißer Melone, frischen Zitrusfrüchten und weißen Blüten.

-  Weißwein
-  Grecanico, Sauvignon Blanc
-  8 - 10°C
-  074-067



Planeta
Cerasuolo di Vittoria
DOCG / 0.75 l

Ein unvergesslicher Wein mit Aromen von Kirsche, Erdbeere und Granatapfel, der seine Besonderheit den speziellen Boden- und Klimaverhältnissen verdankt.

-  Rotwein
-  Nero d'Avola, Frappato
-  18°C
-  074-038



Planeta
Frappato
DOC / 0.75 l

Rubinroter, körperreicher Wein mit typischen Noten von Rosen- und kandierten Früchten mit leicht rauchigem Ton und balsamischen Noten.

-  Rotwein
-  Frappato
-  18°C
-  074-070



Planeta
La Segreta Il Bianco
DOC / 0.75 l

Frischer Wein mit blumigen Noten, der an Zitrusfrüchte erinnert. Anklänge von Pfirsich, Papaya und Kamille mit ausgewogener Säure.

-  Weißwein
-  Grecanico, Chardonnay, Viognier, Fiano
-  8 - 10°C
-  074-065



Planeta
La Segreta Il Rosso
DOC / 0.75 l

Intensiver Wein mit Noten von Johannisbeere und Maulbeere, mit leicht würzigem Abgang, der an Minze, Kräuter und Wildfrüchte erinnert.

-  Rotwein
-  Nero d'Avola, Merlot, Syrah, Cabernet Franc
-  18°C
-  074-066



Planeta
Plumbago
DOC / 0.75 l

Ein Geschmack von reifen Pflaumen und wilden Brombeeren, mit aromatischen Noten von Weihrauch, Jasmin und schwarzem Trüffel.

-  Rotwein
-  Nero d'Avola
-  18°C
-  074-069



Planeta
Santa Cecilia
DOC / 0.75 l

Ein sehr würziger und fruchtiger Wein, der an Orangenschale und Bergamotte aber auch an schwarze Kirsche und Brombeere erinnert.

-  Rotwein
-  Nero d'Avola
-  18°C
-  074-027



Planeta
Terebinto
DOC / 0.75 l

Frische lebendige Aromen von weißer Melone, Aprikosen und Bienenwachs.

-  Weißwein
-  Grillo
-  8 - 10°C
-  074-068

Das Weingut Conti Zecca, mit ca. 320 Hektar Anbaufläche, liegt in Apulien, der drittgrößten Weinregion in Italien. Die Geschichte kann bis ins Jahr 1580 zurückverfolgt werden. Die Azienda Agricola Conti Zecca befindet sich in Leverano in der Provinz Lecce. Das Weingut profitiert von dem Mittelmeerklima zwischen dem Ionischen Meer und der Adria. Die heftigen Meeresbrisen sowie die fast schon tropische Hitze verschaffen den Weinen ihre Fruchtigkeit und ihr Volumen. Die autochthonen Sorten Primitivo, Malvasia und Negroamaro bestimmen hier den Rotweinanbau. Heute leiten die vier Zecca-Brüder das Unternehmen. Alle verarbeiteten Trauben stammen aus eigenem Anbau. So ist gesichert, dass sich die Eigenheiten des Terroirs in der Flasche wiederfinden. Aus dem Hause Zecca kommen sowohl ausbalancierte Cuvées als auch sortenreine Tropfen, die Kenner immer wieder begeistern.



Conti Zecca
Donna Marzia Bianco
IGP / 0.75 l

Fruchtiger und frischer Wein, der an reifes Obst erinnert.

-  Weißwein
-  Malvasia Bianca, andere typische Rebsorten
-  10°C
-  065-071



Conti Zecca
Donna Marzia Rosato
IGP / 0.75 l

Leicht und frisch, mit einem angenehmen fruchtigen Geschmack von reifem Obst.

-  Roséwein
-  Negroamaro, andere lokale Rebsorten
-  12°C
-  065-072



Conti Zecca
Donna Marzia Rosso
IGP / 0.75 l

Intensiver Geschmack von kleinen roten Beeren, samtig und elegant im Abgang.

-  Rotwein
-  Negroamaro, andere lokale Rebsorten
-  18°C
-  065-073



Conti Zecca
Donna Marzia Negroamaro
IGP / 0.75 l

Intensives Rot mit angenehmen Reflexen. Angenehmer Geschmack nach kleinen reifen Früchten. Samt, harmonisch, anhaltend.

-  Rotwein
-  Negroamaro, andere lokale Rebsorten
-  18°C
-  065-053



Conti Zecca
Donna Marzia Primitivo
IGP / 0.75 l

Intensiver Geschmack von reifen Früchten mit würzigen Noten. Gut strukturierter, samtiger Wein.

-  Rotwein
-  Primitivo, andere lokale Rebsorten
-  18°C
-  065-054



Conti Zecca
Zinfandel
IGT / 0.75 l

Intensiver Geschmack von reifen Früchten, Noten von Gewürzen, angenehm trocken.

-  Rotwein
-  Primitivo
-  18°C
-  065-059



Conti Zecca
Cantalupi Salice Salentino
DOP / 0.75 l

Intensiv fruchtiges Aroma mit würzigen Noten. Samtig und harmonisch mit angenehmen Tanninen.

-  Rotwein
-  Negroamaro, andere lokale Rebsorten
-  16-18°C
-  065-051



Conti Zecca
Cantalupi Salice Salentino Riserva
DOP / 0.75 l

Aroma von kleinen roten Früchten und Gewürzen. Weicher und harmonischer Geschmack. Reichhaltiger und gut strukturierter Körper mit lang anhaltendem Abgang.

-  Rotwein
-  Negroamaro, andere lokale Rebsorten
-  18°C
-  065-057



Conti Zecca
Liranu Negroamaro
DOP / 0.75 l

Noten von geräucherten Gewürzen, Tabak und kandierten Früchten. Am Gaumen schöne mineralische Nuancen, feine fruchtige Textur und seidige Tannine.

-  Rotwein
-  Negroamaro
-  18°C
-  065-060



Conti Zecca
Rifugio Primitivo
IGP / 0.75 l

Ein vollmundiger, kräftiger Rotwein, der sehr ausgewogen und rund ist und an dunkle beerige Früchte erinnert.

-  Rotwein
-  Primitivo
-  16-18°C
-  065-058



Conti Zecca
Nero
IGP / 0.75 l

Aroma von roten Beeren und Gewürzen, leichte Noten von Vanille und Lakritze. Weich und harmonisch mit reifen Tanninen in einem gut strukturierten Körper.

-  Rotwein
-  Negroamaro 70%, Cabernet Sauvignon 30%
-  18°C
-  065-056



Conti Zecca
Otto Lune Primitivo
IGT / 0.75 l

Intensiver Wein, der nach roten Beeren, reifen Früchten und Gewürzen schmeckt.

-  Rotwein
-  Primitivo 85%, andere Rebsorten 15%
-  18°C
-  065-070

San Donaci

Apulien

Die Winzergenossenschaft San Donaci befindet sich in der gleichnamigen Gemeinde San Donaci in der Provinz Brindisi, auf der salentinischen Halbinsel. Diese Kellerei wurde im Jahre 1933 von 12 kleinen Landwirten gegründet und zählt heute 1.000 Mitglieder, die jährlich ungefähr 100.000 Doppelzentner Trauben produzieren. Bereits seit Jahren hat sich die Kellerei San Donaci die Qualität der eigenen Weine zum Ziel gesetzt und dank der vielen Investitionen, sowohl in den Weinbergen als auch in der Kellertechnik, hat sie hervorragende Ergebnisse erhalten. Die hohe Qualität ihrer Weine hat man außerdem auch der typischen Anbauart "Bäumchen-Weinstöcke" zu verdanken.



San Donaci
Posta Vecchia
IGP / 0.75 l

Fruchtiger Wein mit Anklängen von Heidelbeere, Johannisbeere und eingelegten Kirsche, sowie Zimt, Nelken und Pfeffer.

-  Rotwein
-  Negroamaro, Cabernet, Syrah
-  18°C
-  065-063



San Donaci
Primius Primitivo Di Manduria DOP / 0.75 l

Würziger, vollmundiger Wein mit Noten von roten Früchten wie Himbeeren, Brombeeren und Pflaumen.

-  Rotwein
-  Primitivo
-  18°C
-  065-061



San Donaci
Contrada Del Falco
IGP / 0.75 l

Geschmack von Brombeeren, Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren, erinnert an konservierte Früchte, getrocknete Pflaume, Kirsche in Alkohol und Kakaobohnen.

-  Rotwein
-  Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera
-  18°C
-  065-062

Amerikanisches Know-how, verkörpert durch den Winemaker Mark Shannon und italienische Bodenständigkeit und Tradition, repräsentiert von Elvezia Sbalchiero, ergeben eine außergewöhnliche Erfolgsstory. Von Anfang an hat sich nichts geändert; die Beiden produzieren ausgezeichnete Weine aus ausschließlich einheimischen Trauben. Ihre Interpretation ist ein moderner Stil mit tiefem Respekt für die Region. Die Philosophie ist es, außergewöhnliche Qualität zu vernünftigen Preisen zu bieten. Primitivo und Negroamaro sind die beiden heimischen Rebsorten, aus denen Weine entstehen, die den Ruf Apuliens als von der Natur verwöhnte Anbauregion in alle Welt tragen.



A Mano
Fiano Greco Puglia
IGT / 0.75 l

Nuancen von Nektarinen, reifen Birnen, Orangenblüten, weißem Pfirsich und einem Hauch von Jasmin.

-  Weißwein
-  Fiano Minutolo, Greco
-  8 - 10°C
-  055-020



A Mano
Primitivo Puglia
IGT / 0.75 l

Duft und Geschmack von exotischen und tropischen Frucht- aromen, kristallisiertem Ingwer, Zitrusfrüchten aber auch Brombeeren und reifen Pfirsichen.

-  Roséwein
-  Primitivo
-  8 - 10°C
-  055-021



A Mano
Primitivo
IGT / 0.75 l

Vollmundiger Wein mit Anklängen an reife rote Früchte wie Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren.

-  Rotwein
-  Primitivo
-  18°C
-  055-023



A Mano
Negroamaro
IGT / 0.75 l

Geschmack von kleinen Beeren, schwarzen Kirschen und Gewürzen, mit einer floralen Note. Elegant, mit verweilender Würze am Gaumen.

-  Rotwein
-  Negroamaro
-  18°C
-  055-022



A Mano
Imprint Susumaniello
IGT / 0.75 l

Aromen von Brombeere und Schokolade, Veilchen und mediterranen Kräutern. Vollmundig, mit kraftvollen aber feinen Tanninen und einer fantastischen Frische.

-  Rotwein
-  Susumaniello
-  18°C
-  055-025



A Mano
Imprint Primitivo
IGT / 0.75 l

Noten von reifen roten und schwarzen Beerenfrüchten, konzentriert und opulent am Gaumen.

-  Rotwein
-  Primitivo
-  18°C
-  055-024

Unsere Vinothek

In unserer kleinen, feinen Vinothek finden Sie ausgewählte Lieblingsweine unserer Hersteller, besondere Tropfen für spezielle Anlässe, Raritäten und Dessertweine.

Außerdem haben wir einige unserer TOP Weine in Sonderformaten, als 1,5 l oder 3 l Magnum-Flasche.

Egal ob als Geschenk oder zum Genießen für zu Hause - bei uns finden Sie mit Sicherheit das Passende.

Wir beraten Sie gerne!



Donna Elena

Apulien

Sommer 1982. Ein weiterer Arbeitstag ist auf den Feldern zu Ende gegangen, in den sonnigen Ebenen Apuliens, wo die Brise aus dem Meer ein wenig Abkühlung von der Hitze bringt. 15 Freunde sind vor dem Fernseher und schauen ein Fußballfinale, das Geschichte schreiben wird: Italien – Deutschland! Mit Erinnerungen an Deutschland, wo die meisten von ihnen so viele Jahre gearbeitet hatten, um ihre Einnahmen nach Hause zu schicken. Aber dann war der Ruf des eigenen Landes stärker gewesen. Nach ein paar Gläsern Primitivo wird gewettet:

Wenn Italien gewinnt, müssen wir etwas zusammen machen! Und Italien... gewinnt! Die Freunde beschließen: „Lasst uns unseren eigenen Wein machen“, „statt die Trauben zu verkaufen, erschaffen wir etwas Eigenes, das von unserem Land erzählt.“

Im Laufe der Jahre gründeten die Freunde aus ein paar produzierten Flaschen eine Firma, die noch von ihnen oder ihrer Familie geführt wurde. Eine Genossenschaft, die von harter Arbeit, Territorium und Träumen erzählt.



Donna Elena
La Passione Segreta Rosso
Puglia IGT / 0.75 l

Feine Nuancen von Himbeeren und Waldbeeren, auch ein wenig blumig; elegant im Geschmack mit ausgewogener Säure und eleganten Tanninen.

-  Rotwein
-  Negroamaro
-  16 - 18°C
-  065-069



Donna Elena
La Passione Segreta
Negroamaro IGT / 0.75 l

Vollmundiger, angenehmer Geschmack nach kleinen reifen Früchten.

-  Rotwein
-  Negroamaro
-  16 - 18°C
-  065-068



Donna Elena
La Passione Segreta
Primitivo IGT / 0.75 l

Ein vollmundiger, ausgewogener Rotwein mit elegant fruchtiger Note.

-  Rotwein
-  Primitivo
-  16 - 18°C
-  065-067



Donna Elena
La Passione Segreta Primitivo
Di Manduria DOC / 0.75 l

Ein vollmundiger, kräftiger Rotwein, der sehr ausgewogen und rund ist und an dunkle beerige Früchte erinnert.

-  Rotwein
-  Primitivo
-  16 - 18°C
-  065-066



Einblick in die De Francesco Vinothek.

Mastroberardino

Kampanien



Das Weingut Mastroberardino besteht bereits seit 11 Generationen. Gegründet wurde die Firma 1878 von Agelo Mastroberardino in Avellino in der Weinregion Kampanien. In Kampanien sind die Böden besonders vulkanisch und fördern so den ausdrucksstarken Charakter der Weine. Das Unternehmen setzt auf die traditionellen Rebsorten der Gegend. Bereits nach dem zweiten Weltkrieg trug die Familie dazu bei, dass diese Rebsorten erhalten wurden. Aus diesem Grund wurde die Familie Mastroberardino auch dazu beauftragt, an der Ausgrabungsstätte von Pompeji wieder Reben genau an jenen Stellen anzupflanzen, wo sie einst einmal standen.



Mastroberardino
Irpinia Aglianico
DOC / 0.75 l

Eleganter und weicher Rotwein, der an kleine Beeren und Erdbeermarmelade erinnert.

-  Rotwein
-  Aglianico
-  18°C
-  066-007



Mastroberardino
Falanghina del Sannio
DOC / 0.75 l

Frisch und fruchtig mit starken Zitrusnoten sowie Nuancen von tropischen Früchten, Pfirsich, Banane und weißen Blüten.

-  Weißwein
-  Falanghina
-  12°C
-  066-004



Mastroberardino
Fiano di Avellino
DOCG / 0.75 l

Duft von frischen Früchten, Mandeln, Haselnüssen, weißen Blumen sowie einer Zitrusnote und einem Hauch von Kräutern.

-  Weißwein
-  Fiano
-  12°C
-  066-005



Mastroberardino
Greco di Tufo
DOCG / 0.75 l

Komplex, fruchtig, mit Nuancen von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Ananas und Aprikose.

-  Weißwein
-  Greco
-  12°C
-  066-006



Mastroberardino
Lacryma Christi del Vesuvio Bianco
DOC / 0.75 l

Duft von reifen Früchten, gelbem Pfirsich und Birne. Dezentem Lakritzaroma und mineralische Noten.

-  Weißwein
-  Coda di Volpe
-  12°C
-  066-008



Mastroberardino
Lacryma Christi del Vesuvio Rosso
DOC / 0.75 l

Aromen von Pflaume und Sauerkirsche mit würzigen mineralischen Noten von Pfeffer und Nelken.

-  Rotwein
-  Piediroso
-  18°C
-  066-009



Mastroberardino
Radici Taurasi
DOCG / 0.75 l

Komplexe, intensive, würzige Noten, die an Kirsche, kleine rote Früchte und Pflaumen erinnern.

-  Rotwein
-  Aglianico
-  18°C
-  066-010



Mastroberardino
Radici Taurasi Reserva
DOCG / 0.75 l

Intensives Bouquet mit Aromen von Tabak, Kirschen, Beeren und Pflaumen sowie Erdbeermarmelade, schwarzer Pfeffer und Lakritze.

-  Rotwein
-  Aglianico
-  18°C
-  066-011

Ippolito 1845



Kalabrien

Gegründet im Jahre 1845 ist das Weingut Ippolito mit seiner 160-jährigen Geschichte die älteste noch existierende Weinkellerei Kalabriens. Das Weingut befindet sich im Städtchen Cirò Marina, im Herzen des wichtigsten kalabresischen Weinbaugebiets, dem Cirò. Die über 100 ha Rebflächen sind fast ausschließlich mit autochtonen Rebsorten bepflanzt. Die unterschiedlichen geographischen Möglichkeiten, gepaart mit der Leidenschaft der Familie Ippolito für den Weinbau, spiegeln sich auch in der Qualität ihrer Weine wider. Heute kann die Familie Ippolito stolz auf ihre lange Geschichte zurückblicken. Das Bestreben, etwas Besonderes zu erreichen, macht die Arbeit in den Weinbergen zur Leidenschaft und diese wiederum zur Lebensphilosophie der Familie.



Ippolito 1845
Mare Chiaro Cirò Bianco
DOC / 0.75 l

Ein intensiver, aromatischer Weißwein vom ältesten noch existierenden Weingut in Kalabrien. Nuancen von reifen tropischen Früchten.

-  Weißwein
-  Greco Bianco
-  8°C
-  053-020



Ippolito 1845
Liber Pater Cirò Rosso
DOC / 0.75 l

Vollmundiger, reichhaltiger und samtiger Wein mit komplexen Aromen von Waldbeeren, Veilchen und Gewürzen.

-  Rotwein
-  Gaglioppo
-  18°C
-  053-021



Ippolito 1845
Mabilia Cirò Rose
DOC / 0.75 l

Zartes, frisches, fruchtiges Aroma mit klaren Noten von Sauerkirschen und Rosen.

-  Roséwein
-  Gaglioppo
-  10°C
-  053-022



Ippolito 1845
Colli Del Mancuso Cirò Rosso Classico Riserva
DOC / 0.75 l

Im Geruch fruchtige Aromen von Kirschen und Pflaumen mit Noten von Gewürzen und Vanille. Im Geschmack fruchtig und komplex mit intensivem Abgang.

-  Rotwein
-  Gaglioppo
-  18°C
-  053-023



Ippolito 1845
I Mori Rosso Calabria
IGT / 0.75 l

Gut strukturierter, voller Geschmack von reifen, roten Früchten, kombiniert mit Gewürzen, Vanille und balsamischen Noten.

-  Rotwein
-  Gaglioppo, Cabernet Sauvignon
-  18°C
-  053-024



Ippolito 1845
160 Anni
IGT / 0.75 l

Geschmack erinnert an Rosinen, süße Gewürze, Brombeeren und Veilchen. Am Gaumen schön strukturiert, rund und langanhaltend.

-  Rotwein
-  Gaglioppo
-  16-18°C
-  053-025



Ippolito 1845
Ripe Del Falco Cirò Riserva
DOC / 0.75 l

Intensive Noten von wilden Beeren, Lakritze, Leder, Tabak und Gewürzen. Der Geschmack ist intensiv, warm, mit feinen Tanninen und einem langen Finale.

-  Rotwein
-  Gaglioppo
-  18°C
-  053-026



Ippolito 1845
Pecorello
IGT / 0.75 l

Eleganter Weißwein mit Noten von Zitrusfrüchten, gelben Früchten, angenehm mineralisch im Abgang.

-  Weißwein
-  Pecorello
-  8°C
-  053-027



Ippolito 1845
Pescanera
IGT / 0.75 l

Ein frischer, mineralischer Roséwein mit Noten von Zitrusfrüchten, Walderdbeeren und weißen Blüten.

-  Roséwein
-  Greco Nero
-  8°C
-  053-028

Argiolas



Sardinien

Das Weingut Argiolas wurde 1938 von Antonio Argiolas im Süden Sardiniens gegründet. Jahrzehntlang entwickelte er seine Firma weiter und war auch dann präsent, als er den Stab an seine Kinder übergab. Heute arbeiten hier seine Enkelkinder, die dritte Generation der Familie. Die Tradition und das Wissen wurden von Generation zu Generation weitergegeben. Das Weingut verfügt heute über eine Weinbaufläche von ca. 230 Hektar. Es werden Rebsorten wie Cannonau, Monica, Vermentino und noch einige weitere angebaut. Das Weingut vereint Tradition und neue Technologien, außerdem hervorragende Weine und Umweltschutz.



Argiolas
Costamolino Vermentino
DOC / 0.75 l

Ein trockener Weißwein mit einer angenehmen mineralischen Note.

-  Weißwein
-  Vermentino di Sardegna
-  8°C
-  052-001



Argiolas
Costera Cannonau
DOC / 0.75 l

Im Geschmack sehr ansprechend, voll und herzhaft, gut strukturiert, mit würzigen Nuancen.

-  Rotwein
-  Cannonau
-  18°C
-  052-002



Argiolas
Perdera Monica
DOC / 0.75 l

Ein fruchtbetonter Wein mit Vanille und Kirschen im Bouquet, ausgewogen und harmonisch.

-  Rotwein
-  Monica
-  18°C
-  052-004



Argiolas
Is Argiolas Vermentino
DOC / 0.75 l

Frischer Geschmack von weißen Blumen, Melone und Citrusaromen. Auch exotische Früchte. Anmutungen von Litschi, Papaya, Mango und Ananas.

-  Weißwein
-  Vermentino di Sardegna
-  8°C
-  052-003



Argiolas
Iselis Nasco di Cagliari Bianco
DOC / 0.75 l

Ein eleganter Weißwein mit feinem Duft nach Melone und Blumen. Sehr langer und angenehmer Abgang.

-  Weißwein
-  Nasco di Cagliari
-  8°C
-  052-005



Argiolas
Iselis Monica Rosso
DOC / 0.75 l

Harmonisch und samtig mit weichen Tanninen, roten Früchten und Gewürzen in perfekter Balance, sehr langer und angenehmer Abgang.

-  Rotwein
-  Monica di Sardegna
-  18°C
-  052-006



Argiolas
Korem
IGT / 0.75 l

In der Nase intensive Beerenaromen, samtig, voll, harmonisch, warm und rund.

-  Rotwein
-  Bovale, Cannonau, Carignano
-  18°C
-  052-008



Argiolas
Turriga
IGT / 0.75 l

Wein mit großer Struktur, ausgewogen, fein und anhaltend.

-  Rotwein
-  Cannonau, Bovale, Carignano, Malvasia nera
-  18°C
-  052-007

Ausschankweine

1,5l
MAGNUM-
FLASCHE

Ausschankweine für die Gastronomie - in der praktischen 1,5 Liter Flasche:

Weißweine:

054-011 | Trebbiano D'Abruzzo DOP
059-040 | Soave DOC
053-017 | Pinot Grigio delle Venezie DOC
059-047 | Chardonnay
055-002 | Lugana DOC
058-008 | Verdicchio di Castelli di Jesi DOC
055-010 | Frascati DOC
053-018 | Custoza DOC
055-029 | Bianco Terre Siciliane IGT

Rotweine:

055-005 | Chianti DOCG
059-048 | Cabernet Sauvignon IGT
059-041 | Merlot
055-026 | Nero D'Avola DOC
059-044 | Bardolino DOC
054-009 | Montepulciano D'Abruzzo DOP
055-006 | Primitivo IGT Puglia
068-034 | Barbera Piemonte DOC
059-013 | Lambrusco DOP

Roséweine:

055-028 | Bardolino Chiaretto DOC



Impressum

Kontakt & Anfahrt

De Francesco Import GmbH

Holzschuherstraße 28
90439 Nürnberg

Anfahrt über Fuggerstraße/Rosenplütstraße

☎ 0911 / 277 86 58-0

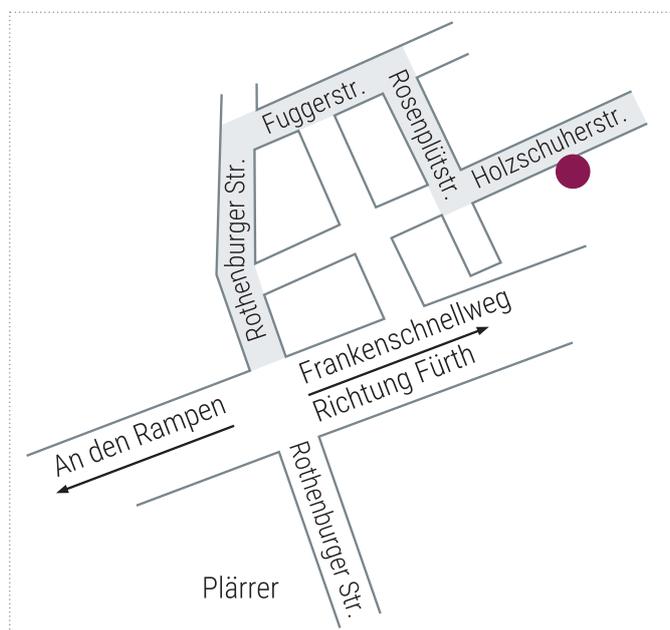
@ info@defrancesco.de

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr. 9.00 - 18.00 Uhr
Sa. 9.00 - 14.00 Uhr

🌐 www.defrancesco.de

f [facebook.com/DeFrancescoImport](https://www.facebook.com/DeFrancescoImport)



Bankverbindung:

Evenord-Bank Nürnberg
IBAN: DE74 7609 0400 0000 0033 36
BIC: GENODEF1N03
UST-ID-Nr.: DE 133 509 105

Geschäftsführer:

Mario De Francesco
Handelsregister Nürnberg HRB-Nr. 10110
Erfüllungsort und Gerichtsstand ist in Nürnberg.
Konzept & Layout: Björn Eginger | BE.design
Illustrationen: www.freepik.com (abgeändert)



DE-ÖKO-001

Haftungsausschluss: Wir übernehmen keine Haftung für inhaltliche Irrtümer, Druckfehler und Änderungen der Preisliste.

Weinkenner & Weinentdecker seit 50 Jahren.

