



### Montepulciano d'Abruzzo DOC "Vignaquadra"

Collefrisio  
Italien, Abruzzen, Frisa

---

Der „Vignaquadra“ Montepulciano d'Abruzzo DOC spiegelt die Eigenheiten seines Terroirs wie kaum ein anderer Wein wieder. Bewusst niedrig gehaltene Erträge und eine besondere Zuwendung vom Weinberg bis in den Keller zeichnen diesen Wein aus. Intensives Rubinrot; intensiv, sehr fruchtig, sehr präzise Noten von Waldfrüchten, Gewürzen, Amarena und Konfitüre; ausgewogen, kräftig, ausgezeichnete Struktur, ausgesprochen langer Abgang. Kann auch außerhalb der Mahlzeiten genossen werden. Sehr gut zu gebratenem Fleisch, Wildbraten und kräftigem, gut gereiftem Käse.

Serviertemperatur: 16-18 °C

Vinifizierung: Nach ca. 20 Tagen auf den Trebern wird dieser Montepulciano in Stahl, und zu 50% in Barrique ausgebaut.

Sorte: Rotwein, 100% Montepulciano, 14,00 vol%

Inhalt: 0,75 lt.

Restzucker: 0,1 g/l

Gesamtsäure: 5,25 g/l

### Ciro Rosso classico DOC "Liber Pater"

Ippolito 1845  
Italien, Kalabrien, Cirò Marina

---

Rubinrote Farbe mit violetten Schattierungen, an der Nase wirkt er intensiv und beständig, mit Aromen von Waldfrüchten, die von einer leicht würzigen Note begleitet werden. Mit feinsten Tanninen präsentiert er sich vollmundig, samtig und gut strukturiert. Als körperreicher Rotwein harmoniert er bestens zu rotem Fleisch, kräftigen Hauptspeisen und reifen Käsesorten.



Serviertemperatur: 18° C

Vinifizierung: Einer sorgfältigen Selektion der Trauben folgt eine lange Mazeration. Der Wein reift mind. 6 Monate in französischen Eichenfässern und ein weiteres Jahr in der Flasche.

Sorte: Rotwein, 100 % Gaglioppo (alte, autochtone Rebsorte), 13,50 vol%

Inhalt: 0,75 lt.

Restzucker: 2,5 g/l

Gesamtsäure: 5,70 g/l

### **Barbera D'Asti DOC "Le Gagie"**

Tenuta La Meridiana

Italien, Piemont, Montegrosso d'Asti

---

In der Farbe intensives rubinrot mit leichten violetten Reflexen. Das Bukett ist intensiv mit auffallenden Spuren von Gewürzen und Vanille. Der Geschmack vollmundig, gehaltvoll, reich an Tannin und doch weich im Abgang.

Serviertemperatur: 18 – 20° C

Vinifizierung: Dieser besondere Barbera d'Asti wird nach der traditionellen Methode in großem Holz vergoren. Anschließend folgt eine mindestens 12-monatige Reifezeit in großen Eichenfässern welche diesen Wein zur vollkommenen Reife führen.

Sorte: Rotwein, 100% Barbera, 13,5 vol%

Inhalt: 0,75 lt.

Restzucker: 4 g/l

Gesamtsäure: 5,9 g/l