



### **Dolcetto d'Alba DOC "Bussia"**

Giacomo Fenocchio  
Italien, Piemont, Monforte d'Alba

---

Der Dolcetto ist eine autochthone Rebsorte des Piemont. Die genehmigte Anbaufläche wird in sieben Unterzonen unterteilt, von denen die DOC Dolcetto d'Alba DOC sicherlich die bekannteste und wichtigste ist. In der Farbe rubinrot mit violetten Reflexen. Animierendes Fruchtbouquet nach Kirschen und Beeren. Weiche Tannine und ein verführerische Geschmack runden diesen Wein ab. Eignet sich sehr gut als Starter, zu Fleischgerichten, Teigwaren und Käse.

Serviertemperatur: 18 – 20° C

Vinifizierung: 6 Monate in Stahltanks danach 4 Monate in der Flasche.

Sorte: Rotwein, 100% Dolcetto, 13 vol%

Inhalt: 0,75 lt.

Restzucker: > 1 g/l

Gesamtsäure: 5,34 g/l

### **Bolgheri Rosso "1698" DOC**

Tringali Casanuova  
Italien, Toskana, Castagneto Carducci

---

Das Wachstum der Trauben ist begünstigt durch das mediterrane Mikroklima, und die geschützte Lage der Bolgheri-Hügel im Norden. Dieser Wein besticht durch seine rubinrote Farbe, der Duft ist intensiv nach Brombeeren, Heidelbeeren und Gewürznoten, lang anhaltender Geschmack, feiner Abgang. Passend zu jeden Fleischgerichten, Wurstwaren und würzigen Käsesorten.

Serviertemperatur: 18°C

Vinifizierung: Die Trauben werden handverlesen und liegen bis zu 16 Tage auf der Maische, anschließend 12 Monate in französischen Barriques.

Sorte: Rotwein, 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 13,00 vol%

Inhalt: 0,75 lt.



### Canaiolo Rosso Dell'umbria IGT

Italien, Umbrien, Montecastrilli  
Fattoria Le Poggette

---

Sehr intensives Rubinrot. Weiche Tannine, guter Körper, im Geschmack harmonisches Gleichgewicht zwischen weicher und fruchtiger Gerbsäure und dezenten Holznoten mit Nuancen nach Lakritze. Empfiehlt sich hervorragend zu gegrilltem Fleisch und Wildgerichten.

Jahrgang: 2011

Serviertemperatur: 17 - 18° C

Vinifizierung: Die Trauben werden in der ersten Oktoberhälfte geerntet und liegen ca. 25 Tage auf der Maische. Die Reifung erfolgt für 1 Jahr in Holzfässern und für ein weiteres Jahr in der Flasche.

Sorte: Rotwein, 100% Canaiolo, 13,50 vol%

Inhalt: 0,75 lt.

Gesamtsäure: k.A.

Restzucker: k.a.