



### Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Italien, Toskana, Cervignano  
Le Berne

---

Rubinrote Farbe in hoher Konzentration, intensiv im Duft mit eindeutig fruchtigen Noten und einem Hauch von Waldfrüchten, Kirschen und Vanille. Anfangs breiter und intensiver Geschmack, danach setzt sich eine tanninhaltige Komponente durch. Er wird klassisch zu rotem und weißem Fleisch, allen Käsesorten, va. zum „Pecorino di Pienza“ genossen.

Serviertemperatur: 18 – 20° C

Vinifizierung: Lange Gärung auf den Trestern mit intensivem Wiedereintauchen und Aufgießen in der Anfangsphase, langem statischen Ruhen in der Endphase..

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

Inhalt: 0,75 lt

Gesamtsäure: 5,40 g/l

Restzucker: 1,45 g/l

### Gattinara Selezione DOCG

Giancarlo Travaglini  
Italien, Piemont, Gattinara

---

Tiefes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Im Duft komplex und verführerisch, mit Duftnoten nach Brombeere, Pflaumen und Lakritze, mit einem Hauch Vanille und Leder. Intensiv im Geschmack, trocken und vollmundig, die Frucht wird durch eine würzige Note hervorgehoben, lang im Abgang. Passt zu hellem und roten Fleisch sowie Käse.

Serviertemperatur: 19 – 20° C

Vinifizierung: Der Gattinara wird ausschließlich aus ausgewählten Trauben gutseigener Weinberge gekeltert. 18 Monate in Holz, 70% großes Holz 30% in Barrique.



Sorte: Rotwein, 100% Nebbiolo, 13,50 vol%  
Inhalt: 0,75 lt.  
Restzucker: 1,4 g/l  
Gesamtsäure: 5,70 g/l

### Lagrein Riserva "Abtei" DOC

Klosterkellerei Muri Gries  
Italien, Südtirol, Bozen

Die Farbe besticht mit einem intensiven, dunklen Granatrot. In der Nase präsentiert sich der Lagrein Riserva komplex und vielschichtig, reife Beerenaromen mit Kirschen und Berberitzen, würzige Noten von Tabak und Leder, etwas Lakritze und Eukalyptus, Waldboden, dicht und voll. Am Gaumen erwarten Sie eine überzeugende Struktur, Finesse und Charakter, Weichheit und Samtigkeit verbunden mit Konzentration und Extrakt, gut eingebundenes Säuregerüst, griffige Gerbstoffe, wirkt frisch und einladend trinkig, lang anhaltend - wohl eine der authentischsten und gelungensten Interpretationen der autochthonen Südtiroler Rebsorte Lagrein. Passt hervorragend zu allen kräftigen Speisen, Wild und pikantem Käse.

Jahrgang: 2014

Serviertemperatur: 15-17°C

Vinifizierung: Temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahl bei 30°C für 14 Tage, Mazeration und Biologischer Säureabbau (BSA) im Edelstahltank, Ausbau in kleinen Holzfässern für mindestens 16 Monate.

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

Inhalt: 0,75 lt.

Gesamtssäure: 5,20 g/l

Restzucker: 3,50 g/l

Bewertung: Gambero Rosso 3 Gläser