



Barolo DOCG "Bussia"

Giacomo Fenocchio
Italien, Piemont, Monforte d'Alba

Barolo ist mit Sicherheit der wohlklingendste Name der Weinbaukultur des Piemont. Gekeltert aus 100% Nebbiolo ist dieser Barolo ein würdiger Vertreter seiner Art. In der Farbe dichtes, tiefes Rubinrot. Das Bouquet nach roten Johannisbeeren, Waldfrüchten, und Zedernholz. Am Gaumen weich, rund, elegant - schon jetzt sehr gut trinkbar!

Serviertemperatur: 18 – 20° C

Vinifizierung: Dieser spezielle Barolo wird aus handverlesenen Trauben aus der Lage „Bussia“ gekeltert, einer der bekanntesten Lagen in Alba. 18 Monate in großem Holz, 6 Monate auf der Flasche.

Sorte: Rotwein, 100% Nebbiolo, 14 vol%

Inhalt: 0,75 lt.

Restzucker: 1,1 g/l

Gesamtsäure: 5,40 g/l

Auszeichnung: I Vini Di Veronelli; Duemilavini

Brunello Di Montalcino DOCG

Italien, Toskana, Montalcino
Eredi Fuligni

Tief rubinrote Farbe, klarer Duft nach Waldbeeren und Nuancen von Tabak. Am Gaumen gut strukturiert und komplex, vollmundig und intensiv mit Vanillenoten. Sehr langer Abgang in dem sich die Aromenvielfalt der Sangiovesetraube widerspiegelt. Harmoniert ausgezeichnet mit Wild, kurz angebratenem oder gerilltem Fleisch, sowie würzigem Käse.

Jahrgang: 2011

Serviertemperatur: 18° - 20°C

Vinifizierung: 36 Monate im Barriquefass

Sorte: Rotwein, 100% Sangiovese Grosso, 14 vol%



Inhalt: 0,75 lt.
Restzucker: k.A. g/l
Gesamtssäure: k.A. g/l
Auszeichnung: Falstaff 90 Punkte, Gabero Rosso 2 Gläser

Amarone di Valpolicella DOC

Ca' Rugate
Italien, Venetien, Montecchia di Crosara

Seine Farbe ist ein intensives granatro. Im Geruch hat er das konzen-trierte Aroma von kleinen schwarzen und kleinen dunkelroten Früchten, Anklänge von Brombeeren, Johannisbeeren und Kirschen. Die Lagerung in Barrique ergänzt den Wein mit feinen Holztönen. Am Gaumen präsentiert er sich komplex, gut ausgeglichen, mit der Typizität getrockneter Weintrauben. Traditionell wird der Amarone zu Wildbret, Fleisch vom Holz-kohlengrill oder zu Schmorbraten kredenzt; außerdem ist er ein würdiger Begleiter von gut gereiften Käsen.

Jahrgang: 2005

Serviertemperatur: 14° - 16° C

Vinifizierung: Die Trauben trocknen in aller Ruhe 4–5 Monate und verlieren allmählich an Feuchtigkeit, während sich ihr Anteil an Zucker und Phenolen erhöht; eingemaischt wird auf die Weinlese folgenden Winter. Der gegorene Most wird in Holzfässern zu 500 ltr. umgefüllt; hier reift der Jungwein in aller Ruhe 25–30 Monate heran und erfährt einen aufwendigen Ausbau.

Sorte: Rotwein, 40% Corvina 30% Rondinella 30% Corvinone, 14,50 voll

Inhalt: 0,75 lt.

Gesamtssäure: 5,90 g/l

Restzucker: 6,70 g/l