

italien

weissweine

7.5 dl flasche

piemont

780	langhe bianco doc parusso, monforte d'alba	2009	47.00
-----	---	------	-------

sauvignon blanc, stahltankausbau
marco parusso macht nicht nur grossartige rotweine, auch bei den weissen beweist er immer wieder sein fingerspitzengefühl für die perfekte weinbereitung. basis ist immer die qualität des traubengutes, das in allen winzergenerationen parusso immer höchste priorität besass. das resultat sind harmonische, saubere weine, die ihren sorten-charakter und ihrer herkunft immer wieder aufs trefflichste demonstrieren.

781	bricco rovella langhe bianco doc parusso	2008	82.00
-----	---	------	-------

die auslese aus den besten sauvignon-trauben ausschliesslich des eigenen betriebes. wie alle weine wird auch dieser auf der feinhefe ausgebaut. ein äusserst lagerfähiger weisswein, der seine erste reife mit ca. 4-5 jahren erreicht. der bekannte bordeauxkenner rené gabriel spricht von einem der besten sauvignon blanc-weinen der welt. fischgerichte mit kräftigen saucen, terrinen, geflügel, kalbfleisch.

782	roero arneis docg malvirà, canale	2007	48.00
-----	--------------------------------------	------	-------

100 % arneis, ausbau auf der feinhefe im stahltank

italien

weissweine

7.5 dl flasche

plemont

783	roero arneis vigna tabaria docg luca abrate	2009	52.00
	100 % arneistraube. ein charaktvoller wein mit langem abgang. duft nach quitten und lychees, mit sehr interessanter nase. perfekt ausgegorene fruchtsäure. idealer apéritiv. passender begleiter zu süsswasserfischen, poulet und kalbfleisch.		
784	roero arneis „saglietto“ malvirà, canale	2007	51.00
	100% arneis aus der lage saglietto. ausbau zur hälfte im stahltank und in 500-l-tonneaux aus französischer eiche während 10 monaten		
785	langhe bianco doc „treuve“ malvirà, canale	2005	53.00
786	langhe „rossj-bass“ gaja	2009	92.00
787	gaia & rey gaja	2007	182.00

italien

rotweine

7.5 dl flasche

piemont

910	dolcetta d'alba „piani noce“ doc parusso	2008	51.00
911	barbera d'alba "ornati" doc parusso	2009	54.00
912	barbera d'alba superiore doc parusso	2007	69.00
	<p>100% barbera von über 50-jährigen rebstöcken, ausbau während 15-18 monaten in neuen barriques. dieser wein wird nur in den besten jahren unter dieser etikette abgefüllt. er besticht durch seine fruchttiefe (typisch für die weine aus alten reben) und seine sprichwörtliche parusso-eleganz.</p>		
913	barbera d'alba superiore san michele doc malvirà	2005	61.00
	<p>100% barbera. ausbau während 24-27 monaten in 500-liter-tonneaux. ein ausgezeichneter barbera aus einem sehr guten jahrgang. aromen von dunklen früchten (kirsche, zwetschge, pflaume, cassis) mit einem hauch röstaromatik. ein barbera der zur spitzenklasse zählt</p>		
914	barbera d'asti superiore doc cru le croci neirano	2007	54.00
915	barbera d'asti doc cà di pian la spinetta	2008	58.00

italien

rotwein

7.5 dl flasche

piemont

916	nebbiolo langhe doc parusso	2009	55.00
	<p>100% nebbiolo, ausbau 12 monate in barriques 2. passage. ein wein der im keller parusso mit grosser sorgfalt bereitet wird. die trauben stammen aus der lage ornati in monforted'alba, einen steinwurf ausserhalb der docg-zone barolo. ein wein der den charakter der nebbiolo-traube sehr schön aufzeigt. mittleres rubinrot, dezent saubere fruchtnoten, harmonische struktur. ein schöner wein, der sich immer wieder als idealer essenbegleiter bestätigt.</p>		
919	nebbiolo langhe doc malvirà	2006	56.00
	<p>100% nebbiolo aus den rebbergen saglietto und trinità. ausbau in 500-liter tonneaux. im haus malvirà wird ein teil der roero superiore weine trinità und mombeltramo deklassiert und als nebbiolo langhe doc etwas früher abgefüllt. dieser verhältnismässig günstige nebbiolo-wein stammt also von hervorragenden trauben, die mit grösster sorgfalt vinifiziert werden und einen herrlichen, dezent fruchtigen essenbegleiter erster güte ergeben. zu feinen fleischgerichten jeglicher art breit einsetzbar.</p>		
920	roero superiore „mombeltramo“ doc malvirà	2005	74.00
921	barbaresco vigna erte docg cigliuti, neive	2006	81.00

italien

rotwein

7.5 dl flasche

piemont

922	barbaresco docg pelissero, treiso	2004	91.00
923	barbaresco docg gaja	2007	185.00
924	barolo docg oddero, la morra	2004	83.00
925	barolo docg dagromis, gaja	2005	98.00
926	barolo docg rocche costamagna rocche dell annunziata	1994	125.00
930	barolo docg parusso	2006	75.00

seit 1878 kultiviert die familie oddero reben und produziert sortentypische, klassische weine ohne anlehnung an die jeweils vorherrschende modeströmungen.
dieser barolo ist ein lakritzbetonter, subtiler wein mit einem bouquet, das an veilchen erinnert.

100% nebbiolo, ausbau während 24 monaten in barriques 2. passage.
ein sehr solider barolo mit schöner finesse. die trauben stammen aus verschiedenen kleinen parzellen, welche parusso mit sanftem barriqueausbau zu einem sehr typischen, harmonischen barolo ausbaut.

italien

rotwein

7.5 dl flasche

piemont

- | | | | |
|---|--|------|--------|
| 931 | barolo mariondino docg
parusso | 1997 | 155.00 |
| <p>100% nebbiolo aus der einzellage mariondino auf gemeindeboden castiglione falletto ausbau während ca. 24 monaten in neuen französischen barriques mit leichtem toasting. eine grandiose verbindung von nebbiolo-kraft, aromatischer würze, komplexität und beispielloser eleganz. unverkennbarer parusso-stil.</p> | | | |
| 932 | barolo bussia vigna fiurin docg
parusso | 1999 | 98.00 |
| <p>100% nebbiolo aus der grosslage bussia, parzelle fiurin. 24 monate ausbau in neuen französischen barriques mit schwachem toasting. dieser wein wurde nur dreimal unter dieser lagenbezeichnung produziert. der 1999er gilt unter winzern und kennern als einer der ganz grossen, klassischen jahrgänge. jetzt in schönster trinkreife.</p> | | | |
| 933 | barolo bussia docg
parusso | 2003 | 115.00 |
| <p>100 % nebbiolo. eine assemblage aller drei parzellen, die er in der grosslage bussia besitzt: munie (südwest-exposition), rocche (süd-südost) und bussia fiurin (westlage). ein grossartiger wein, der nur in sehr guten jahren produziert wird.</p> | | | |
| 934 | langhe „sito moresco“ doc
gaja | 2009 | 79.00 |

italien

rotweine

7.5 dl flasche

veneto

936	amarone della valpolicella doc cant. soc. valpantena	2007	62.00
937	amarone della valpolicella az. agr. speri	2006	84.00
938	amarone della valpolicella tenuta sant'antonio	2006	69.00
939	amarone della valpolicella tedeschi	2006	59.00
940	veronese „sponsà“ tenuta sant'antonio	2009	43.00

italien

rotweine

7.5 dl flasche

toscana

943	chianti classico docg castello di fonterutoli marchesi mazzei, castellina	2007	57.00
	schöne sangiovese-frucht, kompakt im gaumen. begleitet gehobene pastagerichte aber auch edle gerichte aus der fleischküche bestens. der chianti classico aus dem hause mazzei gehört regelmässig zu den besten.		
944	chianti classico ris. agostino petri docg john matta, greve	2006	55.00
945	toscana rosso igt semifonte di semifonte castello vicchiomaggio john matta, greve	2005	59.00
946	vino nobile di montepulciano docg avignonesi	2008	63.00
	85% sangiovese grosso (prugnolo gentile), 10% canaiolo, 5% mammolo. der vino nobile gehört zum feinsten was in der toscana an klassischen weinen zu finden ist. der vino nobile von avignonesi gefällt durch seine einnehmende eleganz und seine reiffruchtige aromatik. ein wirklich „nobler“ essensbegleiter.		
947	sangiovese „capoverso“ adriana avignonesi	2004	61.00

italien

rotweine

7.5 dl flasche

toscana

950	rosso di montalcino doc col d'orcina	2009	52.00
	100% sangiovese. ein eleganter, beschwingter, fruchtbetonter rosso.		
951	brunello di montalcino docg col d'orcina	2006	75.00
	das weingut col d'orcina zeichnet sich durch ausgezeichnete weine aus. der subtil elegante brunello gefällt durch seine typische frucht. ein feiner brunello von grosser noblesse.		
952	brunello di montalcino docg pieve santa restituta gaja	2005	109.00
953	ca'marcanda doc promis gaja	2007	72.00
954	ca'marcanda doc camarcanda gaja	2006	157.00

italien

rotwein

7.5 dl flasche

toscana

956	adèo cabernet sauvignon, merlot campo alla sughera	2007	63.00
957	poggio re maremma igt villa vallemaggiore john matta, greve	2006	61.00
960	parrina rosso doc franca spinola, tenuta la parrina	2008	48.00

das weingut parrina und die gleichnamige doc-zone befinden sich ganz im süden der toscana. von hier stammen milde und ausgewogene weine, die garantiert mehr als einen schluck wert sind.

idealer, unkomplizierter begleiter von gerichten aus der pasta- und fleischküche.

961	parrina rosso riserva doc franca spinola, tenuta la parrina	2007	55.00
-----	--	------	-------

wer ihn nicht kennt wird erfreut sein. ein toscana-wein von schönster art: 70% sangiovese geben die typizität, 20% cabernet-sauvignon und 10% merlot fügen schöne nuancen dazu. der barrique-ausbau macht ihn rund und gibt ihm schliff. zu feinen fleischgerichten (kalb, lamm, rind) oder einfach so zum geniessen.

italien

rotweine

7.5 dl flasche

marche

962	vardò doc colli maceratesi fontezoppa - piero luzi	2007	48.00
-----	--	------	-------

sardinien

963	cannonau di sardegna doc „costera“ argiolas	2007	51.00
-----	--	------	-------

cannonau (synonym für grenache-traube) ist die hauptrebsorte für die weine der mittelmeeerinsel sardinien. ein kräftiger wein, mit guter struktur und trotzdem harmonisch. zu gerichten von lamm, rind und wild.

szilien

964	santagostino rosso di sicilia igt casa vinicola firriato	2008	52.00
-----	---	------	-------

der santagostino rosso ist ein fruchtgigant, die farbe purpurrot, mit grandiosem fruchtgeschmack und leichter eichenote. 75% nero d'avola und 25% syrah.

965	nero d'avola syrah rocca del gecco	2007	46.00
-----	---------------------------------------	------	-------

70% nero d'avola und 30% syrah.
der nero d'avola verleiht diesem grossartigen wein frucht und frische, der syrah würze und kraft. dieses äusserst preiswerte gewächs besitzt charakter, fülle und schmelz.

italien

rotweine

7.5 dl flasche

puglia

966	primitivo salento igt domiziano in cellino san marco	2007	42.00
	der aus der gleichnamigen rebsorte primitivo (in amerika zinfandel genannt) gekelterte wein ist ein liebliches, vollfruchtiges und samtiges gewächs von einer bestechenden fülle und kraft.		
970	salice salentino „masseria trajone“ monte porzio catone	2006	44.00
971	cinque autoctoni „edizione“ farnese	2007	63.00

magnum rotweine

italien

1084	amarone della valpolicella "selezione antonio castagneti" tenuta sant'antonio	2006	152.00
1085	langhe "sito moresco" gaja piemont	2008	158.00
1086	ca'marcanda "magari" gaja toscana	2008	194.00
1087	brunello di montalcino tenuta col d'orcia	2004	154.00
1088	santagostino baglio sorìa firriato, sicilia	2006	98.00