

# HERBST/WINTER 2011/2012

## WEINE AUS ITALIEN

### SÜDTIROL

#### **Sylvaner 2009, Pacherhof**

w 0,75 16,80

Aprikosen und reife Birnen, fest und konzentriert. Mineralien. Sehr gut lang.

Der Pacherhof hoch über Neustift ist nicht nur ein Weingut mit Weinen von exceptioneller Qualität, sondern auch ein gemütliches Hotel mit einem durchaus bemerkenswerten Restaurant.

#### **Sylvaner Alte Reben 2008, Pacherhof**

w 0,75 26,80

Üppig und intensiv, dabei ganz klar. Steinig und voll reifer Frucht. Prachtstück! Rar!

### TRENTINO

#### **Teroldego 2008, Elisabetta Foradori**

r 0,75 15,80

Tiefdunkelrot, sattbeerig, kirschig, brombeerig, griffig, erdig, würzig, tief! Samten, viskos und kühl.

Manche Reben gehören zu den gefährdeten Arten, wie Nerello und Cappuccio auf Sizilien, Cannonau auf Sardinien und Oselot in Friaul. Auch Teroldego gehört dazu, jene Rotweinsorte, die auf dem Campo Rotaliano im Etschtal auf mageren Schotterböden wächst. Die Wildwasser des Noce schwemmen die Steine aus den Bergen: Kalkstein, Schiefer, Quarz, Porphyrit und Granit geben, zu großen Kieselsteinen geschliffen, als vollkommene Drainage eine perfekte Unterlage für die Rebstöcke. Die Steilwände der Dolomiten leiten klar-kühle Luft ins Tal, speichern Wärme und Licht, schützen gegen sengende Sonne und rigorose Winter und machen, überzogen vom rosaroten Alpenlicht, das Tal der Etsch zu einem magischen Ort. Die Winzerin Elisabetta Foradori nimmt sich von ihrem Familiensitz in Mezzolombardo aus seit 26 Jahren dieses Teroldego Rotaliano an, und verwandelt ihn, biodynamisch wirtschaftend in große Weine. **BIO**

#### **Granato 2008, Elisabetta Foradori**

r 0,75 42,80

#### **Granato 2007, Elisabetta Foradori**

r 0,75 42,80

Beeren dunkelrot, Bitterschokolade, Cassis und Grafit. Kraft, Finesse, Kühle, Mineralien, Wärme, Samt. Groß. **BIO**

#### **Fontanasanta Manzoni Bianco 2010, Elisabetta Foradori**

w 0,75 18,80

Incrocio Manzoni. Weich und von gutem Mineralienfluß. Cremig in der Textur und klar. Ganz gelassen, wenn gleich nicht ohne Spannung

#### **Fontanasanta Nosiola Anfora 2010, Elisabetta Foradori**

w 0,75 32,80

Nosiola als autochthone, also eigenständige Sorte aus der Region. Mineralienteppich üppig, weich und kühl.

Marillen und Mandelkerne im hohen Register, dann der kühle lange Fluß, der über ein Bett aus Mineralien führt. Begleitet von einer Spur Salz, als käme er direkt aus dem Gestein der Dolomiten. Feines Tannin, weil drei Monate auf den Schalen gelegen.

W E I N E A U S I T A L I E N	Nosiola ist eine alte ursprüngliche Varietät aus dem Trentino, deren Kultivierung heute eingegrenzt ist auf das Valle dei Laghe und die Hänge über Trento und Pressano. Auf armen, felsigen Böden findet Nosiola ihren größten Ausdruck. Im Klima des porösen Tons bleiben die Schalen über lange Zeit frisch, und geben dem Wein so jede Menge Substanz und Griff. Ursprungserlebnis pur! <b>BIO</b>			
	<b>Sgarzon Teroldego Anfora 2010, Elisabetta Foradori</b>	r	0,75	36,80
	Teroldego reinsortig. Dunkel rotkernig kühl, Maulbeeren, steinig und saftig, mit wenig Süße, bestem Griff und extrem seidiger Textur.			
	Teroldego aus dem Sgarzon-Weingarten auf dem Campo Rotaliano. Kühle, brillant griffige Ausprägung dieser alten Sorte, mit dichtest verwobenen Aromen. Acht Monate auf den Schalen in der Amphore lassen einen puristisch eleganten Wein entstehen. <b>BIO</b>			
	<b>VENETO</b>			
	<b>Valpolicella Ripassato Classico Superiore 2007, Corteforte</b>	r	0,75	15,80
	Wein aus Fumane, dem Herzen der Classico-Zone. Cru aus Corvina Veronese, Rondinella und Molinara sowie einiger lokaler Varietäten. Erst einmal im Stahltank vergoren, im April nach der Ernte ein zweites Mal vergoren, indem die Schalen des Amarone zugefügt werden. Ripasso = Wiederholung: Farbe und Aroma werden intensiviert. Im Bukett üppig und doch elegant. Beeren satt dunkelrot. Fruchtvoll herb mit süßen Spitzen. Dazu 80%ige Schokolade & Kaffee. Kraftvoll stoffig und schmelzig.			
	<b>Amarone della Valpolicella Vigneti di Osan 2000, Corteforte</b>	r	0,5	39,80
	Cru aus Corvina Veronese, Rondinella und Molinara sowie einiger lokaler Varietäten. Cremige Frucht von Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Zwetschgen und schwarzen Kirschen. Betörend intensiv und facettenreich, dabei wundervoll klar und stringent im langen Finale. Kraft und Eleganz.			
	Wer Amarone liebt, weiß, wie schwer es ist, richtig guten Amarone zu kaufen. Allzuoft wird Amarone einem vermeintlichen Publikumsgeschmack geopfert und auf marmeladige Süße und konturlose Fruchtopulenz getrimmt. Das ist schauerhaft und schade obendrein, denn Amarone ist klassikanisch das pure Gegenteil von Profillosigkeit. Echter Amarone überzieht den Gaumen dicht mit Schwaden von süßer Frucht, zeigt einen festen griffigen Kern, ist rassig, charaktervoll und verteufelt tief. Seine Kraft hebt die Finesse der Frucht hervor, die hält mühelos die Balance zur Würze. Confierte Frucht, glutvolles Beerenfinale, frische, feingliedrige Säure und immenser Facettenreichtum zeichnen unseren Amarone di Osan aus. Dank einem trockenen und heißen Sommer geriet 2000 zu einem der besten Amarone-Jahre der Geschichte.			
<b>Recioto della Valpolicella classico 2005, Corteforte</b>	r	0,5	36,80	
Corvina, Rondinella, Molinara. Frischer Hollunder, Hollersirup, schwarze Johannisbeeren und Cassis satt. Frische und Intensität: ein fröhlicher, aromatisch enorm konzentrierter Wein. Bei aller Dichte saftig klar und sanft herb am Gaumen. Erlebnis, das lange anhält.				
<b>Recioto dell Valpolicella Amandorlato 2001, Corteforte</b>	r	0,5	39,80	
Corvina, Rondinella, Molinara. Blumen und Waldboden, Nüsse und eingelegte Weichseln, Vanille, Zimt, Schokolade und Lakritz. Würziger als der Classico. Wundervoll finessenreich konzentriert.				
<b>LOMBARDEI</b>				
<b>Lugana 2010, Ottella</b>	w	0,75	10,80	
Trebbiano di Lugana. Kraftvoll, mineralisch, zitrisch frisch. Ein Lugana, der uns wirklich schmeckt.				
<b>Lugana Le Creete 2009, Ottella</b>	w	0,75	14,80	
Trebbiano di Lugana. Dunkelfruchtig mit exotischem Touch, die Frucht unterlegt mit frischkalkiger Mineralik. Körpervoll, fast opulent und doch klar.				

WEIÑE AUS ITALIEN	<b>Lugana Rosato Alto Mincio 2010, Ottella</b>	rs	0,75	10,80
	Trebiano di Lugana. Weisser Pfirsich und Erdbeere auf einem Bett feiner Mineralien.			
	PIEMONTE			
	<b>Chardonnay Langhe 2010, Rizzi</b>	w	0,75	10,80
	Helle, fast weiÙe Farbe. Würzig, cremige Nase. Weiche, üppige Frucht: Pfirsich. Mineralien fein und freundlich.			
	<b>Dolcetto d'Alba 2010, Rizzi</b>	r	0,75	9,80
	Saftig und kirschtig mit fein eingebauter Säure. Kompakt, dennoch leicht und sonnenklar. Unterscheidet sich in seiner rot-transparenten Art deutlich vom dunklen Bruder aus Dogliani.			
	<b>Barbera 2008, Rizzi</b>	r	0,75	10,80
	In der Nase blau, dunkle Frucht, sanft. Im Mund seidig, rund und füllig mit feinsten Säure.			
	<b>Barbaresco Fondetta 2005, Rizzi</b>	r	0,75	28,80
Nebbiolo so elegant, daß man versucht ist, Freudentänze aufzuführen. Konzentriert und leichtfüÙig, brillant und mit Feuer. Auf der Lage Fondetta wächst die zarte Barbaresco-Variante: Schokolade, Kaffee und Lakritz, delikate und elegant mit feinsten Textur. Barbaresco ladylike.				
<b>Barbaresco Bricco Boito 2005, Rizzi</b>	r	0,75	28,80	
Ebenfalls ungeheuer elegant! Ebenso feine Textur! Weniger zart als Fondetta, dafür wirklich viel Kraft und Würze. Mineralien! Tabak! Barbaresco gentlemanlike.				
<b>Siri d'Jermu Dolcetto Dogliani 2007, Az. Agr. Pecchenino</b>	r	0,75	17,80	
Dolcetto en purezza. Brillant RubinKardinal. Kraftvolle Nase mit Lakritzpastillen, süßen Blumen, Kirschkernen, einem Marzipan ohne SüÙe, feiner eher dunkler Würze und einem Hauch Sahnebonbon. Im Mund dann jede Menge dunkler Frucht, Pflaumen und Kirschen, Kirschegeist. Mit samtener Textur füllt er den Mund. Finesse! Schliff! Länge! Toller Wein!				
Das 25 Hektare große Weingut von Attilio und Orlando Pecchenino liegt in der Zone von Dogliani, 25 Kilometer südlich von Alba. Dolcetto und Barbera sind gewöhnlich Alltagsweine im Piemont, im Gegensatz zu den geadelten Barbaresco und Barolo, und werden gewöhnlich entsprechend „solide“ mit hohen Erträgen abgefüllt. Attilio und Orlando Pecchenino gehen da einen ganz anderen Weg! Sie begrenzen die Erträge auf ihrem 300 Jahre alten Familiensitz auf 40 bis 50 Hektoliter pro Hektar, was bei einer Stockdichte von 5.500 Pflanzen eine Traubenernte von weniger als einem Kilogramm pro Stock bedeutet. Die Reben stehen auf kalkigem Grund, werden ohne Einsatz systemischer Mittel versorgt und im Keller teils in Edelstahl, teils in 2.500 Liter großem Holz gereift. So gelingt den Brüdern ein Dolcetto, der mit der Intensität dunkler Frucht, feiner Würze, Finesse, Struktur, Schliff und Länge ein Ausrufezeichen für das Potential dieser Sorte setzt.				
<b>Bricco Botti docg 2006, Az. Agr. Pecchenino</b>	r	0,75	22,80	
Ebenfalls Dolcetto pur. Kirschkerne cremig. Verschwennerisch dicht und facettenreich schon in der Nase. Im Mund saftig mit leichter, keineswegs süÙer Crème. Brillante Frucht klar und ruhig präsentiert. Rote Beeren, rote Kirschen. Der Wein schmeckt rot, fließt klar, weich und konzentriert auf die Zunge. Gelassen ruhiges Segeln bei vollem Wind. Unangestrengt nachhaltig. Enormes Potential.				
<b>Barolo Le Coste docg 2004, Az. Agr. Pecchenino</b>	r	0,75	49,80	
<b>Barolo Le Coste docg 2004, Az. Agr. Pecchenino</b>	r	1,5	118,-	
Dieser Barolo steht gelassen neben den besten Baroloweinen aus Alba. Zwetschge und reife Pflaume, Kaffee, dunkle Schokolade und Kakao in Fülle. Durchzogen von feiner Kräuterwürze. Kraftvoll samtig, filigran, finessenreich und transparent. Superbes Barolo-Debüt!				
Die Azienda Agricola Pecchenino steht in erster Linie für hervorragende Dolcetto-Weine. Im Jahr 2004 erfüllten sich die Peccheninos einen neuen Traum und pachteten eineinhalb Hektar in Monforte d'Alba. Von dort kommt der erste Pecchenino-Barolo.				

W E I N E A U S I T A L I E N	VALTELLINA		
	<b>Nebbiolo Terrazze Retiche 2007, Sandro Fay</b>	r	0,75 15,80
	Chiavennasca (Nebbiolo). Brillantfruchtig und feinduftig, exzellent strukturiert und elegant, aromatisch intensiv und ohne jede Holzdominanz. Kräuterduftig und floral, warmfruchtig mit Aromen von mürbem Kakao.		
	<b>Ronco del Picchio Sforzato 2005, Sandro Fay</b>	r	0,375 19,80
	<b>Ronco del Picchio Sforzato 2004, Sandro Fay</b>	r	0,75 36,80
	Chiavennasca (Nebbiolo). Sforzato: ähnlich wie ein Amarone aus angetrockneten Trauben vinifiziert. <b>2005:</b> Zarte Rosinen, weich und kraftvoll. <b>2004:</b> Chilischokolade, Weichseln, getrocknete Sauerkirschen. Frucht, Struktur, Brillanz. Im Finale schlank und frisch. Beide eindrucksvoll eigenartige Weine. Sehr saftig.		
	<b>Rosso di Valtellina 2007, Arturo und Isabella Pelizatti Perego</b>	r	0,75 14,80
	Dieser Rosso duftet und schmeckt nach Apfelschalen und dunklen Kirschen, ist cremig, saftig und weich mit einem milden Säurekern und verbindet die Frische des jungen Weins mit feiner Konzentration am Gaumen. "Weine aus der Nebbiolo-Traube sind keine Allerweltstropfen. Wir wollen die Eigenschaften unserer Reben und der einzigartigen Landschaft, in der sie wachsen, im Wein abbilden" (Isabella). Der Rosso: wie alle Weine von Isabella Pelizatti sanft rot mit einem leicht orangenen Schimmer, typisch für Nebbiolo alter Prägung. Wir haben uns an die Nebbiolo-Weine von tiefdunkler bis nachtschwarzer Farbe gewöhnt. Bei einem Nebbiolo solch dunklen Tons sollten wir uns allerdings eher Sorgen machen. Arturos und Isabellas Nebbioli sind allesamt fein, komplex in ihrer Aromatik, elegant und frisch. Holz setzen die Pelizatti-Peregos nur mittels großer Fässer aus Kastanie und Eiche ein. Und auch die sind aller Mode widersprechend nicht getoastet.		
	<b>Grumello Rocca de Piro Riserva 2002, Arturo und Isabella Pelizatti Perego</b>	r	0,75 18,80
	14.975 Flaschen hat Isabella von diesem herrlichen Nebbiolo produziert. Welche Freude! Mittelhelles reifendes Rot mit orangenen Reflexen. Tiefe, feine, sehr einladende Nebbiolofrucht: filigran und kraftvoll zugleich mit süßen Spitzen. Sehnig, anschmiegsam und lang. Valtellinaweine gehören zu den nobelsten Rotweinen, die wir kennen. Nur Burgunder und sorgfältig in großen Holzfässern gereifter Barolo und Barbaresco vermögen uns derart in Begeisterung zu versetzen. Sonne untertags und kühle Temperaturen des Nachts führen zu immens feiner Aromatik. Frisch sind die Weine, rotbeerig, ruhig und von verführerischer, geheimnisvoller Tiefe. Köstlich!		
<b>Sassella Vigna Regina Riserva 1999, Arturo und Isabella Pelizatti Perego</b>	r	0,75 36,80	
Valtellina-Weine sind Terroirweine par excellence. Die Sassella Riserva zeigt dies eindrucksvoll: helles Granatrot mit orangenem Schimmer. Reife, runde und elegante rote Frucht, Haselnüsse, Mandeln und Waldboden. Am Gaumen zeigt sich eine erstaunliche Weichheit. Die Säure ist charakteristisch präsent und exzellent eingebunden, Crème im Finale. Diese Riserva ist enorm saftig, und man bekommt sofort Lust auf einen nächsten Schluck. Ein großartiger Valtellina-Wein!			
TOSKANA			
<b>Chianti Classico 2008, Monteraponi</b>	r	0,75 16,80	
Erstklassiger ursprünglicher Chianti aus dem Herzen der Toskana! Diese schlanke, profilierte Persönlichkeit mit Biß und bäuerlicher Eleganz, die wir im Chianti lieben. Unverfälscht und in seiner sienaroten Art glasklar. Feines Rubin mit hellem Rand. In der Nase Kirsche und Waldbeere flächig und leicht cremig präsentiert. Im Mund schlank mit feiner Frische und einem weichen, leicht bitter-herbem Tanninkern. Herbstliche Noten von Wald und Pilzen. Waldfrüchte satt. Exzellent strukturiert! Bilderbuch-Chianti! <b>BIO</b>			
<b>Chianti Classico Riserva 2004, Monteraponi</b>	r	0,75 28,80	
Kirschen und Beeren in einer Fülle, die sich schlank und klar in die Länge zieht. Dunkle Schokolade kühl. Fester Fruchtkern. Würziges, herbes Tannin. Etwas hitzig, dabei geschmeidig, klar und transparent. Sehnig und schlank und wirklich intensiv. <b>BIO</b>			

WEINE AUS ITALIEN	<b>Vino Nobile di Montepulciano 2006, Salcheto</b>	r	0,75	22,80
	Jener von Salcheto ist gewiß einer der besten Nobile di Montepulciano. Kirsche dunkel, cremig und weich. Weich auch die Säure. Muskulös und fest, jedoch nicht dick oder gar fett. Noble Tannine und viel Saft. Die moderne Variante zum 2002er.			
	<b>Salco Vino Nobile di Montepulciano 2004, Salcheto</b>	r	0,75	36,80
	Im Bukett Kirschen und Pflaumen, perfekt ergänzt mit Nelken und anderen feinen Gewürzen. Enorm klar ist dieser Sangiovese, lang, sehnig, fest und elegant.			
	Salco Evoluzione, ein spezieller Nobile, reinsortig aus Sangiovese gekeltert. Kaum zu glauben, daß dieser Wein zwei Jahre in Barriques und weitere drei Jahre in großem Holz zugebracht hat. Nicht die Spur von Holz im Geschmack. dafür seidenweiches, quasi poliertes Tannin und die Textur von roher Seide.			
	<b>Salco Vino Nobile di Montepulciano 2003, Salcheto</b>	r	0,75	36,80
	<b>Salco Vino Nobile di Montepulciano 2003, Salcheto</b>	r	1,5	86,-
	Dunkle Kirschen, Schokolade, echter Kakao. Ungeheuer intensiv, mit Kaskaden von Frucht und Mineralien. Nur 3000 Flaschen gibt es davon!			
	<b>Salco Vino Nobile di Montepulciano 2001, Salcheto</b>	r	1,5	86,-
	In seinem Ausdruck dem 2004er ähnlich. Feiner Reifepunkt. Nur mehr wenige Flaschen.			
<b>Rosso di Montalcino 2008, Podere San Giuseppe</b>				
r	0,75	29,80		
<b>Rosso di Montalcino 2007, Podere San Giuseppe</b>				
r	1,5	59,80		
In der Nase kühl und elegant, wird dieser reintönige Sangiovese im Mund zu einem langen, fruchtvollen Fluß mit Kirsche und Waldbeere, der über eine mit Kamille bestandene Wiese fließt. Keine(r) bringt Sangiovese aus dem Süden der Toskana so auf den Punkt wie Stella di Campalto! Wir kennen von hier nur große Weine.				
Stellas Weingut ist südlich von Montalcino gelegen, einen Steinwurf entfernt von Sant Antimo, diesem Juwel toskanischer Romanik, diesem steingewordenen Wunder an Einfachheit, Klarheit und Licht. Stella behandelt ihren Weingarten klug: pflegt diesen lebendigen Organismus aufmerksam und einfühlsam. Ihr Ziel war und ist eine sehr kleine Menge feinen Weines. Daß sie biologisch-dynamisch arbeitet, ist dieser Haltung immanent. Einen Gutteil ihrer Zeit und ihrer Ressourcen wendet sie für das Ökosystem in ihrer Umgebung auf. In ihrem ästhetisch wie funktional fantastisch gearbeiteten Keller verwendet Stella großes Holz. So vermeidet sie jede Holzmaskierung des Geschmacks ihrer Weine. Mit ihrem Rosso setzt Stella den Maßstab für Sangiovese in ihrer Appellation. Nur 7.000 Flaschen.				
<b>Brunello di Montalcino 2006, Podere San Giuseppe</b>				
r	0,75	66,80		
<b>Brunello di Montalcino 2005, Podere San Giuseppe</b>				
r	0,75	66,80		
<b>Brunello di Montalcino 2004, Podere San Giuseppe</b>				
r	1,5	133,60		
Herrliches Rubin im Glas, satt und doch transparent. Entsprechend aromatisch intensiv die Nase, Kirschkern und Würze geprägt. Dazu Johannisbeerkerne und eine Spur Tabak. Die Frucht klar und kraftvoll und getragen von mürben, noblen Tanninen, begeistert dieser Brunello, elegant und nachhaltig zugleich.				
Es gibt nach wie vor viele Brunelli, die von Neuholztönen und Röstung geprägt sind und den Sangiovese Grosso der globalen Weinlangeweile opfern. Dass es auch anders geht, zeigt Stella di Campalto mit ihrem ersten Brunello. Er gehört zu jener immer noch sehr kleinen Gruppe von Brunelli, die zeigen, warum diese Weine gleichauf mit Nebbioloweinen aus der Valtellina und Piemont um die Krone für italienischen Rotwein wetteifern.				
UMBRIEN				
<b>Trebbiano Spoletino 2009 Bianco IGT, Antonelli San Marco</b>				
w	0,75	13,80		
Trebbiano Spoletino reinsortig. Vergoren und 9 Monate ausgebaut in Barriques, dann etliche Monate in der Flasche gereift. Strohhiges Gelb. Aromen von exotischen Früchten, Mandeln und Blüten. Weich, mit festem Kern und guter mineralischer Frische. Im Finale ganz typisch leicht zitrische Töne.				

„Unser“ neues Weingut aus Umbrien! Gelegen in der Gemeinde Montefalco, 1881 gegründet von Francesco Antonelli, heute geführt von Filippo Antonelli, unterstützt von dem Önologen Manlio Erba. Bestockt mit den Rotweinen Sangiovese und Sagrantino, sowie mit Trebbiano Spoletino als spezieller weißer Varietät. Lehmiger, kalkreicher, mit Mergel und Sand durchsetzter Skelettboden, der den Weinen Kraft in der Frucht und Klarheit schenkt.

**Montefalco Rosso 2007, Antonelli San Marco**

r 0,75 12,80

Besonders gut gelungene Cuvée aus Sangiovese, Sagrantino, Cabernet-Sauvignon und Merlot. Die herb fruchtvollen, leicht staubigen Aromen des Sangiovese, das kernige Tannin des Sagrantino und die eher geschmeidigen Aromen von Cabernet und Merlot verbinden sich in einem saftig satten Trunk. Der Kern rot und fest, die Frucht warm, rund und sonnig, dabei wenig Süße (Mandelkuchen) und viel Schmelz. Schwaden von schwarzer Kirsche und etwas Pflaume, gefolgt von Blaubeeren, Veilchen und einem Hauch Vanille. Der Gaumen korrespondiert aufs Beste mit der Nase, das Tannin erfrischt, indem es blitzartig und doch sanft attackiert. Die Intensität der Aromen mündet in einem durchaus nachhaltigen Finale.

**Sagrantino Chiusa di Pannone 2004, Antonelli San Marco**

r 0,75 39,80

Sagrantino von einer Einzellage, höchstgelegen und mit einer idealen Sonnenausrichtung. Gereift 6 Monate in Doppel-Barriques, weitere 15 Monate in 25-Hektoliter-Fässern, schließlich 2 Jahre in der Flasche. Ein Monument des Potentials dieser bis vor kurzem fast vergessenen Sorte. Rotfruchtig, herbfruchtvoll, mit wenigen süßen Spitzen, klar, warm und balanciert, mit saftigem Tannin üppig ausgestattet, von buttrig-karamelligem Schmelz überzogen.

Uralt ist Sagrantino, diese ausschließlich in Umbrien beheimatete Rebsorte. Bereits Plinius der Ältere hat in seiner Naturalis Historia eine Sorte mit ähnlichen Eigenschaften beschrieben, die er Itriola genannt hat. Einzigartig sind die aus dieser Sorte gekelterten Rotweine, schmeckbar gewachsen auf kalkigem Lehm mit fossilen Sedimenten im höchstgelegenen Weingarten des Guts!

Sagrantino ist eine ungewöhnlich intensive und etwas raue Traube, wurde ehemals hauptsächlich zu Süßwein vergoren, und erlebt heute eine Renaissance als trocken ausgebauter Rotwein. Die Antonellis stellen ihre Produktion derzeit auf biodynamischen Anbau um, leisten penibel höchst aufmerksame Weinbergs- und zurückhaltend sorgsame Kellerarbeit. Keine Spur von jenen Ruß-, Holz- und Röstaromen, die viele holzmaskierte Sagrantinoweine so müde wirken lassen. Im Gegenteil frische Frucht und rotblitzend griffige Art.

MARKEN

**Verdicchio Superiore dei Castelli di Jesi 2010, Tavignano**

w 0,75 8,80

Verdicchio reintönig aus den besten Hügellagen der Kernzone der Marken. Aromatisch intensive Nase. Klare Aromen im Mund: Apfel, Melone, Wiesenkräuter. Eine Spur Bittermandel. In diesem Jahr mit erstaunlich cremiger Textur.

**Verdicchio Superiore dei Castelli di Jesi Misco 2010, Tavignano**

w 0,75 11,90

Mineralisch fruchtig mit dem Aroma reifer Agrumen, überzogen von dichter Crème. Hochfein, konzentriert und üppig. Ungemein geschmeidig. Helle Mineralik. Ein Hauch von Meer.

Spitzenverdicchio, der seine Tre Bicchieri im Gambero Rosso wirklich verdient. Ideal zu Muscheln und Meeresfrüchten.

ABRUZZEN

**Feuduccio 2004, Il Feuduccio di Santa Maria d'Orni**

r 0,75 15,80

Montepulciano, die altherwürdige Sorte der Abbruzzen. Schwarze Kirschen, eine Spur Lakritz. Körpervoll, reichhaltig und geschmeidig. Sehr charmant und trinkig. Substanzvoll mit brillanten Facetten und unkompliziert. Perfekt als Solist und Essensbegleiter.

W E I N A U S I T A L I E N	<b>Ursonia 2004, Il Feuduccio di Santa Maria d'Orni</b>	r	0,75	22,80
	<b>Ursonia 2003, Il Feuduccio di Santa Maria d'Orni</b>	r	1,5	46,80
	Montepulciano. Früchte dunkel und reif. Feine Würze. Aromatisch opulent, intensiv, sehnig, klar & sehr lang. Verdankt seine Kraft nicht einem muskulösen Auftritt, sondern der griffigen Konzentration seiner Aromen.			
	<b>Margae 2001, Il Feuduccio di Santa Maria d'Orni</b>	r	0,75	39,80
	Montepulciano. Elegant und geschliffen. Schwarze Früchte, Kräuter, Blumen. Tannin weich & samten. Sehr elegant & nachhaltig.			
	KAMPANIEN			
	<b>Ravello 2008, Marisa Cuomo, Furore</b>	w	0,75	23,80
	Falanghina und Biancolella. Inbegriff mineralischen Weins. Meint: Keine vordergründige Frucht, jedoch citrische Frucht mit einer Prise groben Steinsalzes. Jodige Töne. Mittlerer Körper schwer texturiert. Noch sehr jugendlich, dicht gewirkt und intensiv in seiner Aromatik.			
	Wer die Gegend um Furore kennt, weiß um diese geheimnisvolle Landschaft auf der steilen Amalfitana, etwa 500 Meter hoch über dem Meer ducken sich Häuser auf die Felsen. Schmale Pfade spuren über den Fels. Der besteht aus Kalk, karg und nackt. Dazwischen wie Wunder Flecken dünner Erde, die seit alters her der Not wie der Liebe zum Land gehorchend bearbeitet werden. Trauben wachsen hier und Zitronen. Und Trauben und Zitronen und das Salz der Fels schmecken wir auch in den Weißweinen von hier. Arbeit ist hier immer Handarbeit, und stets Schwerstarbeit. Die Stöcke sind wie aus Urzeiten, vier-, fünf Männerarme stark. Sie kommen pergolaartig aus dem Fels, auf den steilen Terrassen gestützt von starken Querstreben.			
	<b>Fiorduva 2007, Marisa Cuomo, Furore</b>	w	0,75	46,80
Fenile, Ghinestra und Ripoli. Zitruschalen honigwürzig. Salz vom Meer, Gras und Blüten. Mit Aromen dicht gepackt und schwer texturiert. Golden im Glas und güldene Fruchtfülle, dabei ganz trocken. Endlos lang! Gold wert! Groß!				
Von den steilsten Hängen um Furore, von den ältesten Stöcken. Fiorduva: von Trauben steil über dem Fiord.				
APULIEN				
<b>Squinzano 2008, L'Antesi</b>	r	0,75	8,80	
Negroamaro (80) und Malvasia nera (20). Kirsche und Holunder. Saftige Fülle. Herrliche Eleganz. Samtig fast ohne Ende.				
<b>Donna Marzia Negroamaro 2008, Conti Zecca</b>	r	0,75	7,-	
Negroamaro. In der Nase gelungene Balance zwischen hellen und dunklen Fruchtaromen, im Mund mittelschwer mit runder Frucht und weichen Tanninen. Süffig und lecker im positiven Sinne.				
<b>Salice Salentino Rosso Cantalupi 2008, Conti Zecca</b>	r	0,75	7,90	
Negroamaro (80) und Malvasia Nera (20), 12 monatiger Ausbau in neuen und einjährigen Barriques. In der Nase dichtes und dabei elegantes Fruchtbukett mit Aromen von Weichseln, Waldbeeren, Kakao, Bitterschokolade und Gewürznoten. Am Gaumen sehr harmonisch und vollmundig mit nobler Struktur und feinem Finale.				
<b>Negroamaro IGT 2009, Terre di Camposasso</b>	r	0,75	6,80	
Pflaume dunkelwürzig, süßer Apfel und Rosinen. Ein Hauch Mokka und seidiges mildes Tannin. Klar.				
<b>Fiano-Greco 2010, Fusione A Mano</b>	w	0,75	7,80	
Helles Kupfer. Pfirsich. Pfeffer. Jod. Salz. Viskos mit wenig Säure, und doch schön frisch.				
<b>Primitivo 2008, Fusione A Mano</b>	r	0,75	6,80	
Purpur brillant. Rote Beeren süßfruchtig mit herbem Finale. Hauch Rauch. Geschmeidig.				

W E I N E A U S I T A L I E N	<b>Primitivo 2008, Terre di Camposasso</b>	r	0,75	7,90
	<b>Primitivo 2006, Terre di Camposasso</b>	r	3,0	39,-
	Primitivo. Tiefes, fast schwarzes Rubinrot, intensives Fruchtbukett mit Waldfrüchten und zarten Noten von Gewürzen, Pfeffer und eingekochten Früchten. Intensives Finale mit einem vollen und weichen Abgang.			
	<b>Bombino Bianco 2007, Piano Mangieri, Bari</b>	w	0,75	9,80
	Bombino. Cremig dicht und nachhaltig fruchtvoll mit Aromen von Zitrus und süßem Apfel. Seidig der Fluß über die Zunge. Gelassenes Urlaubsvergnügen.			
	SIZILIEN			
	<b>Rami IGT 2010, COS</b>	w	0,75	15,80
	Insolia (50), Grecanico (50). Strohgelb, Aromen von weissem Pfirsich, dabei eigenwillig würzig. Füllig, mineralisch, weich und cremig.			
	<b>Pithos IGT 2008, COS</b>	r	0,75	19,80
	<b>Pithos IGT 2008, COS</b>	r	1,5	39,60
Nero d'Avola (60), Frappato (40). Die ursprünglichste Art den traditionsreichen Cerasuolo auszubauen, ist in Terracotta - Amphoren. In ihnen atmet der Wein und entwickelt sich pur ohne den Einfluß von Holz: Sattes Rot. Schwarze und hellrote Früchte. Üppig und doch lebendig frisch. Seidig, vital und charmant.				
"Wer eine Flasche COS aufmacht, der soll Sizilien darin finden" sagen Giusto Occhipinti und "Titta" Cilia, gelernte Architekten und Inhaber von COS. Tradition und Moderne begegnen sich nicht nur in der Weinbereitung, sondern auch im Auftritt der elegant kompakten Flaschenform. Sizilien pur! <b>BIO</b>				
<b>Pithos bianco Anphora IGT 2010, COS</b>	w	0,75	19,80	
<b>Pithos bianco Anphora IGT 2008, COS</b>	w	1,5	39,60	
Insolia und Grecanico. Im Glas helles Gelb mit grünen Reflexen, in der Nase und dem Mund ganz klar. Es bleibt (sehr lange) jene citrische Mineralität, die mit einer Scheibe Zitrone und einer Pyramide feingeschroteter Salzblüte gut abgebildet wäre. Schönes Weinerlebnis: einfach, komplex und überhaupt nicht anstrengend.				
Gutes Beispiel dafür, wie einfach und poetisch zugleich ein Wein sein kann. Vergoren in Zementbottichen und ausgebaut in Amphoren aus gebranntem Lehm, balanciert dieser Wein faszinierend den Ausdruck der Trauben und den Charakter des Bodens. Gelungene Reminiszenz an die Zeit vor rund 4000 Jahren, als die Griechen Sizilien zu ihrer Kolonie gemacht und begonnen hatten, Wein auszubauen – ebenfalls in Amphoren. <b>BIO</b>				
<b>Syre Sicilia IGT 2005, COS</b>	r	0,75	29,80	
<b>Syre Sicilia IGT 2003, COS</b>	r	1,5	62,80	
Nero d'Avola reinsortig von 35 Jahre alten Weinstöcken. Eleganter, eigenwillig würziger Wein mit kraftvoll dunkler Frucht. Kirsche, Pflaume und Spicy Curry aromatisch intensiv und saftig. Winterliche Würze. Mundfüllend üppig. Giusto Occhipinti und Giambattista Cilia sehen sich in der Rolle der Begleiter, die Wein möglichst natürlich entstehen lassen mit einem Minimum an Schwefeldioxid, nur eigenen Zuchtheften und ohne chemische Substanzen. Zwei Sizilianer auf den Spuren Rudolf Steiners. <b>BIO</b>				
<b>Contrada Labirinto Sicilia IGT 2002, COS</b>	r	0,75	56,-	
Nero d'Avola pur. Opulenter Wein von 50 Jahre alten Stöcken. Kleiner Ertrag und aufwendige Vinifikation geben dem Labirinto Kraft mit Schliff. Er schmeckt nach wilden Beeren und strahlt eine dunkle hitzige Mineralität aus, ist immens üppig und dabei fast schlank und ganz klar. Sehr lange haben wir nach Nero d'Avola-Weinen gesucht, haben befriedigende Weine von Planeta, hypermoderne von Cusumano und durchaus gute von Morgante verkostet. In letzter Konsequenz bei allen jenes Potential vermisst, zu dem diese sizilianische Ursprungssorte fähig ist. Die Weine von COS haben dieses Potential. Labirinto ist der mit Abstand beste und besonderste Nero d'Avola Siziliens! <b>BIO</b>				

**Die Ätna-Weine des Frank Cornelissen:**

Ätna: Wer sich je in den Weingärten des Ätna aufgehalten hat, der wird sich nie mehr ganz davon erholen. Die schwarze, staubige Erde, die würzig-flimmernde Luft, die grünleuchtende Flora, die an Stickeln gezogenen Bäumchenreben, die Mauern aus schwarzen, porösen Lavasteinen, der immer in Sichtweite rauchende Krater des Ätna, all das lässt einen nicht mehr los.

Wir lieben Nerello Mascalese in dem Maße, wie wir fasziniert sind von Pinot Noir. In den Weinbergen vom Ätna, die von 600 bis 1000 Metern über das Meer reichen, bringt Nerello Mascalese überaus feine, elegante, dabei enorm kraftvolle Weine, die über ein immenses Potenzial verfügen. In jeder Hinsicht stehen sie einem Valtellina oder einem Nebbiolo des Nordpiemonts in nichts nach; und gehören mit diesen zusammen definitiv zu den größten Weinen Italiens. Es gibt Nerello Mascalese, die, über 120 Jahre alt und noch wurzelecht, 1000 Meter hoch auf dem Ätna stehen. Von solchen Stöcken stammt Frank Cornelissens Magma.

Frank vinifiziert vor dem Hintergrund seiner Naturphilosophie extrem einfach. Seine Haltung zur Natur ist eindeutig: Die göttliche Fähigkeit, das Ganze zu verstehen, ist den Menschen nun ganz offensichtlich nicht gegeben; insofern er nur Teil des Ganzen und nicht Gott selbst ist. Je mehr die Menschen versuchen, an die Stelle Gottes zu treten, umso mehr verändern sie die delikate natürliche Balance, mit allen zweifelhaften Folgen. Konsequenterweise vermeidet Frank Cornelissen jede mögliche Intervention auf seinem Land, und verlässt sich ganz auf die Kräfte der Erde. Er überlässt sich ihren Entscheidungen, anstelle die natürlichen Prozesse zu manipulieren. Synthetische Einmischung lehnt er gleichermaßen ab wie organische und biodynamische.

Indem er ausschließlich den Weisungen von Mutter Natur folgt, akzeptiert er die Natur, so wie sie ist. Frank Cornelissens Weine sind das Ergebnis seiner Hände Arbeit. Sie spiegeln ultimativ ihre Umgebung und weisen deren mineralische Tiefe auf.

**Frank Cornelissen arbeitet komplett ohne Schwefel! Franks Weine sind dann stabil, wenn sie konsequent kühl gelagert werden! Sie bieten extremes Weinvergnügen: die Essenz von Trauben auf vulkanischem Boden en purezza! Für Spezialisten und Neugierige. Für Menschen, die gerne in geschmacklich unerforschte Regionen vorstoßen. Sie haben mit herkömmlicher Aromatik und konventionellem Wein nicht viel gemein! Ihre ganz besonders spürbaren Texturen und ihre sich stets verändernde Aromatik vermitteln ganz ungewohnte Erlebnisse.**

**Rosso del Contadino 8, Frank Cornelissen**

r 0,75 16,80

Nerello Mascalese reintonig. Farbe von frisch gepressten Zwetschgen (dieser ist wie alle Cornelissen-Weine unfiltriert und ungeschwefelt). Mineralien, Lava, Erde, dunkle Kirschen, Zwetschgen. Klar, sehnig, dunkel, würzig, gut tief und lang. So könnten die guten Weine Siziliens vor Jahrzehnten geschmeckt haben. Kleiner Einstieg zu den großen Weinen des Frank Cornelissen.

**Munjebel Bianco 6, Frank Cornelissen**

w 0,75 29,80

Weißwein vom Ätna, jenem eigenständigen Weingebiet auf Sizilien, dessen Weine unvergleichlich sind zu allen anderen auf dieser Insel erzeugten Weinen. Cuvée unterschiedlicher Weingärten (Contradas) und dreier Varietäten: Carricante, Grecanico Dorato und Coda di Volpe. Intensiv mineralisch: Aromen von Zitrusfrüchten und grünen Trauben, gut eingebaute Säure, keinerlei Holz (insofern auch überhaupt kein Holzkontakt), mittelgewichtiger Körper, hohe Intensität.

Vinifiziert wie die Rotweine von Frank: sein Bianco ist so lange auf den Beerenhäuten gelegen, dass er die Identität des Terroirs optimal ausdrückt.

**Munjebel Rosso 5, Frank Cornelissen**

r 0,75 32,80

Nerello Mascalese in reinster Form. Transparentes Granatrot, in der hocheleganten Nase (kennen wir in dieser Art nur von Giacomo Conterno im Piemont) von hoher Komplexität. Kirsche und andere rote Früchte, dazu Noten von Erde und Lava. Ein Hauch vegetabile Töne: Tomate? Die Nase verändert sich ständig, entwickelt sich, bringt eine Sensation nach der anderen, wie wir es nur von wirklich großen Weinen kennen. Der Geschmack korrespondiert mit der Nase und entwickelt außergewöhnliche Tiefe und sehr gute Länge. Munjebel ist ein absolut außergewöhnlicher Wein, eigenständig und komplex, mit einer glasklaren, natürlichen Aromatik. Aufregend und groß in seiner Art!

W E I N E A U S I T A L I E N	<b>Magma Rosso 6, Frank Cornelissen</b>	r	1,5	218,-
	<b>Magma Rosso 6, Frank Cornelissen</b>	r	0,75	108,90
	Nerello Mascalese pur. Transparentes Kirschrot, dichter als Munjebel: selbst die Farbe verändert sich bei diesem Wein bei hoher Transparenz mit der Zeit ins Dunkle bis zu einem Lava-Schwarz. Die Nase ist dem Munjebel ähnlich, entwickelt sich ständig, ist genauso fein und elegant, jedoch noch komplexer. Am Gaumen abgrundtief, von großartiger Länge, einzig die Tannine sind noch nicht vollständig eingebunden. Exzellent strukturiert und mit großartigem Potential gesegnet.			
	Wie schon Munjebel völlig natürlicher, vom Terroir geprägter, absolut hochklassiger Wein. Weder geschönt, noch gefiltert, noch sonstwie von Trübstoffen befreit. Deshalb hin und wieder etwas wolkig im Glas.			
	<b>Magma R 5, Frank Cornelissen</b>	r	0,75	148,-
	Auch er Nerello Mascalese pur. Noch dichter als Magma Rosso 6. Zu aller Kirsch-Lava-Aromatik die süßen Spitzen extrem ausgeprägt. Samten und dicht fließt er den Rachen hinab.			

Die Preise in dieser Liste sind Bruttopreise. Bezahlung: Vorkasse. Wir schicken die Weine innerhalb von 48 Stunden nach Eingang des Rechnungsbetrags.

Innerhalb Deutschlands liefern wir frei Haus ab einem Warenwert von 150,00 €, ansonsten berechnen wir 7,50 € Transportkosten. Bei Lieferungen ins Ausland stellen wir nach Absprache die tatsächlichen Transportkosten in Rechnung.

Bei Interesse schicken Sie uns bitte eine Email an [wein@walterundbenjamin.de](mailto:wein@walterundbenjamin.de), wir senden Ihnen dann eine Proforma-Rechnung.

Prices are in Euros per bottle. The sales tax is included in the listed prices. Payment: Advanced.

No minimum order. Delivery within Germany: orders > 150,00 Euro free of charge, otherwise 7,50 Euro. For export we take the real costs of transport. Delivery: 48 h after reception of the payment (or collecting for later joined delivery).

Should you be interested please let us know, as we will be pleased to send you the Proforma invoice.