

Ba Mozzarella

WEISSWEINE

Ciro Bianco Librandi

0,2l 7,00 € 0,75l 27,50 €

Gekeltert wird der *Ciro* aus der alten Rebsorte *Greco Bianco*. In der Flasche hat man einen ungemein frischen, angenehm leichten Weißwein, der den Sommer Kalabriens auf den Tisch zaubert.

Im Duft angenehm leicht und duftig, macht er mit seinen Aromen von exotischen Früchten und feinen Gewürzen am Gaumen einen angenehm saftigen, erfrischenden Eindruck.

Sauvignon Jermann

0,75l 48,00 €

Jermann ist ein Klassiker aus dem *Friaul*! Er duftet wie ein blühender Strauch von schwarzen Johannisbeeren, daneben eine Holunderstaude und ein Kräuterbeet. Im Mund saftig, mit einer mineralischen Struktur. Aromatisch und herrlich saftig.

Lugana Zeni

0,75l 34,50 €

Der hellgelbe *Zeni Lugana* lässt attraktive smaragdgrüne Reflexe aufblitzen. Sein reichhaltiges Bukett verfügt mit sonnigen Noten von Pfirsich, Aprikose, Honigmelone, Mandarine, Limettenzeste und Cocktailkirsche. Ein Hauch von Minze und frisch geschnittenem Gras, etwas kandierter Ingwer und Nuancen von Nuss und Akazienblüte schwingen ansprechend mit. Die fruchtige Frische aus der Nase setzt sich am Gaumen fort. Es erfreuen eine zarte Cremigkeit und das lebendige, saftige Fruchtsäure-Spiel. Feine Bittermandel und eine sehr dezente Mineralik klingen im Hintergrund an. Dies ist ein moderner *Lugana* mit rundem, stimmigem Geschmacksbild.

Auxerrois

0,75l 32,50 €

Weingut Im Zwölberich

Auxerrois ist eine weiße Traube und hat ihren Namen wahrscheinlich aus der französischen Grafschaft *Auxerre*, aus deren Nähe sie entstammt. Die *Auxerrois*-Traube wird zu den Burgundern gezählt. Viel zu lange ist sie in Vergessenheit geraten, denn ihr eleganter Geschmack wirkt sehr grazil und ihre feine Säure lässt viel Genuss aufkommen.

Das Weingut *Zwölberich* ist ein Familienbetrieb - gegründet 1711! - an der unteren Nahe im „milden Westen“ Deutschlands. Heute werden 21 Hektar Rebfläche völlig ohne chemisch-synthetische Hilfsmittel bearbeitet. Der Ertrag mag vielleicht etwas geringer sein, aber das Bukett und Aroma sind dafür in den wenigen Trauben konzentriert. Selektive Lese, schonendste Verarbeitung und viel Zeit für die natürliche Reife sichern das individuelle Geschmackserlebnis.

Das *DEMETER*-zertifizierte Weingut betreibt biologischen Weinanbau aus Überzeugung und das seit über 50 Jahren.

Ba Mozzarella

ROTWEINE

Passo Dei Sani

0,2l 7,00 € 0,75l 27,50 €

Dieses Wein kommt aus den Abruzzen, Rebsorte Sangiovese. Ein Wein aus dem typischen Passo Herstellungsverfahren, was ihn fruchtig macht: Zwei Ernten, eine gemeinsame Gärung! Diese zwei Schritte erfolgen auch noch an zwei Stellen der Weinherstellung. Zunächst wird zweimal geerntet. Ein Teil der Trauben für den Doppio Passo kommt zum normalen Erntezeitpunkt in den Keller. Der andere Teil hängt länger an den Reben, gewinnt somit mehr Reife und Konzentration. Etwa drei bis vier Wochen später werden auch diese Trauben geerntet. Die zweite Lese wird der ersten hinzugefügt und die Trauben gemeinsam vinifiziert. Diese Herstellungsweise erinnert auch an einen Ripasso, den sogenannten „Baby-Amarone“: Die Traubenschalen, die bei der Herstellung des Amarone übrigbleiben, werden beim Ripasso dem „normalen“ Most zugesetzt. Auch auf diese Weise wird eine höhere Konzentration in den Weinen bewirkt.

Inferi Cantina Marramiero

0,75l 42,50 €

Der Inferi aus den Abruzzen entsteht aus einer strengen Selektion von Montepulciano-Trauben, deren Rebstöcke in einer besonders exponierten Einzellage stehen. Er duftet intensiv nach Vanilleschoten und wilden dunklen Beeren mit einer holzigen Note. Am Gaumen erleben wir eine anhaltende Wärme, harmonisch im Geschmack und lange, mit feinen Kirschnoten, nachklingend. Gute Struktur mit vollen Körper, sehr ausgeglichen, ein hervorragender Qualitätswein erster Güte. 14 - 18 Monate Barrique Ausbau.

Farnese Edizione Cinque Autoctoni

0,75l 39,50 €

„Edizione Cinque Autoctone von Farnese Vini“ ist ein besonderes Cuvée aus fünf einheimischen Traubensorten: Monte Pulciano, San Giovese, Primitivo, Negro Amaro und Malvasia Rossa. Prächtiges Granatrot als Farbe, in der Nase komplexe Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren, mit Nuancen von Tabak und geröstetem Brot. Im Mund ein voller Wein mit guten Tanninen, aber mild und voller Frucht, mit Tönen von Vanille und Schokolade und anhaltendem Abgang.

Piano del Cerro

0,75l 39,50 €

Dieser Wein stammt von uralten Aglianico Rebstöcken rundum Acerenza. Er begeistert mit seiner tiefdunklen Farbe. Das Bouquet ist geprägt von vollen und würzigen Aromen und Zedernholz. Es folgen ein wenig Bourbon Vanille und Röstaromen von den Barriques, in denen der Piano del Cerro für 24 Monate lagerte. Die Reben stehen in einer für Wein ziemlich unbekanntem Ecke der Basilikata. Auf vulkanischem Ursprung fördern die Aglianico Wurzeln tief verborgene mineralische Aromen zum Vorschein! Die kleine Spinne auf dem Etikett ist eine Hommage an die Pizzica, ein süditalienischer Tanz, der ursprünglich gespielt wurde, um von der Tarantel gestochenen Menschen zu heilen.

ROTWEINE UND SPUMANTE

Ferrari Brut – Ferrari

0,75l 49,50 €

Dieser Spumante wird seit 1902 produziert und symbolisiert die Geschichte der Kellerei Ferrari. Von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen und einem intensiven Bouquet von Golden Delicious Äpfeln, Feldblumen und Hefe, ist er am Gaumen klar, harmonisch, geschmeidig, mit einer Ahnung von reifen Früchten und frischem Brot.

Ferrari Spumante Rosé – Ferrari

0,75l 49,50 €

Die Farbe dieses nach klassischer Methode gekellerten Rosé des italienischen Spitzenerzeugers Ferrari ist ein brillantes Altrosa. In der Nase verzaubert er mit lebhaften Aromen von Weißdorn und Nuancen von Johannisbeeren und Walderdbeeren. Im Mund ist er trocken, elegant mit einem milden, langen Abgang mit einer Ahnung von süßen Mandeln und Moos.