

# KORK+CO - Weinhandel

Christoph Kalb Dipl Arch / 6900 Bregenz Reichsstrasse 23 / 0043 664 2215201

## WEINLISTE

### NITTNAUS

### Nelly - Matthias - Andreas

7122 Gols / Burgenland / [www.nittnaus-gols.at](http://www.nittnaus-gols.at)



Auf 12 ha werden zur Zeit 70%rote und 30% weisse Rebsorten angebaut. Unsere Weine haben Persönlichkeit und Charakter. Sie erzählen vom Klima, vom Boden und der sorgfältigen Pflege, die wir ihnen mit viel Fingerspitzengefühl zuteil werden lassen. Es ist für uns stets eine spannende Aufgabe, aus jedem Jahrgang, jeder Rebsorte das Typische zur Geltung zu bringen.

	aktueller Jahrgang	Flaschengrösse	Preis wie ab Hof
<b>Welschriesling</b>	<b>2016</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 5,50</b>
	Frisch, spritzig und feinwürzig mit ausgeprägtem Fruchtaroma. Einüberaus lebhafter Wein mit delikater Säure. Ideal zu sommerlich leichter Küche.		
<b>Heideboden weiss</b>	<b>2014</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 14,00</b>
	Heideboden heisst die Ebene zum Neusiedlersee. Hier reifen Chardonnay und Weissburgunder zu höchster Qualität. Ausgebaut in kleinen Eichenfässern steht dieser Wein für Harmonie und Eleganz.		
<b>Casanova</b>	<b>2014</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 14,00</b>
	Der Casanova, eine Cuvee aus Zweigelt und Blaufränkisch verdankt seinen Namen seinem verführerischen Bukett. Der Ausbau in kleinen französischen Eichenfässern verbindet die Würze und Harmonie beider Sorten zu einer gelungenen Raffinesse.		
<b>GOLS</b>	<b>2015</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 17,00</b>
	Diese Cuvee aus Zweigelt, Blaufränkisch und je nach Jahr St. Laurent oder Pinot Noir, präsentiert sich fruchtbetont, harmonisch, kräftig strukturiert und bietet auch nach Lagerung höchsten Weingenuss.		
<b>Zweigelt Spiegelluss</b>	<b>2013</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 20,00</b>
	Auf der Lage Spiegelluss reift der Zweigelt zu höchster Qualität. Zur Vollendung seiner Reife lagert dieser Wein mindestens 20 Monate in kleinen französischen Eichenfässern und überzeugt durch seine Komplexität und beindruckende Länge.		
<b>Ungerberg</b>	<b>2012</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 25,00</b>
	Ungerberg - eine Cuvee aus Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt besticht durch sein einladendes Bukett. Am Gaumen elegant und finessenreich strukturiert, dicht und komplex sowie geschmeidig, im Finale lang ausklingend mit viel Potential.		
<b>Beerenauslese</b>	<b>2012</b>	<b>0,375</b>	<b>€ 15,00</b>
	Sie spüren den langen Herbst am Gaumen. Von der Sonne verwöhnt, gedeiht dieser edle tropfen rund um den Neusiedlersee. Aus rosinenartigen, edelfaulen Trauben erzeugt besticht er durch seinen nie endenwollenden Abgang.		

**Weitere Weine von Nelly - Matthias - Andreas Nittnaus auf Anfrage.**

7100 Neusiedl am See / Burgenland / [www.weingut-rittsteuer.at](http://www.weingut-rittsteuer.at)  
Paul Rittsteuer ist Mitglied der Neusiedlersee Winzer.



Wein ist seit 1642 der Mittelpunkt des Schaffens unserer Familie. So können wir auf die Erfahrungen von Generationen zurückgreifen und uns gleichzeitig dem Neuen öffnen. Unser tägliches Ziel sind charakterstarke und facettenreiche, die Region widerspiegelnde Weine.

	aktueller Jahrgang	Flaschengröße	Preis wie ab Hof
<b>Weissburgunder</b>	<b>2015</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 6,40</b>
	Mittleres Gelbgrün. Fein würzig unterlegte Frucht mit Steinobst und Walnussnoten in der Nase. Am Gaumen saftig und langanhaltend mit sanften Mandeltönen. Elegante Säurestruktur mit langem Abgang. <b>90 Punkte Falstaff Burgunder Trophy 2016</b> <b>90 Punkte A La Carte Weinführer 2017</b> <b>GOLD bei Berliner Wein Trophy 2017</b>		
<b>Am See WEISS</b>	<b>2015</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 8,80</b>
	Eine Cuvée aus Chardonnay und Weissburgunder. Mittleres Gelbgrün. Feine Wiesenkräuter- und Apfelaromen in der Nase. Vielschichtig und komplex am Gaumen mit frischen Zitrusaromen und einem Hauch von Akazienblüten. Ausgewogene harmonische Säurestruktur mit nachhaltigem, elegantem Abgang.		
<b>Chardonnay Lehmgruber</b>	<b>2014</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 11,90</b>
	Im kleinen Eichenfass ausgebaut. Kräftiges Gelb. In der Nase leicht rauchige Vanilletöne. Angenehme Würze mit Anklängen nach exotischen Früchten und Orangenschalen. Vielschichtig und komplex am Gaumen mit ausbalancierter Säurestruktur und langem Nachhall. <b>91 Punkte Falstaff Burgunder Trophy</b> <b>91 Punkte A La Carte Weinführer 2017</b>		
<b>Zweigelt - Neusiedlersee DAC</b>	<b>2015</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 6,80</b>
	Funkelndes Rubinrot. Klare einladende Kirschfrucht mit Marzipannoten. Rund und ausgewogen mit vielschichtigem, feingliedrigem Fruchtspiel am Gaumen. Animierender Abgang. <b>91 Punkte A La Carte 2016</b>		
<b>Zweigelt - Neusiedlersee DAC Reserve</b>	<b>2015</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 12,90</b>
	Ausgebaut im kleinen Eichenfass. Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Gehaltvoller Rotwein mit weichen Tanninen. Reife Kirsch- und Beeraromen unterstützt von zarten Holznuancen.		
<b>St Laurent</b>	<b>2013</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 10,50</b>
	Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Kraftvolle Beeraromen mit zart, rauchig unterlegten Vanilletönen. Prägnante Textur und saftig am Gaumen.		

**Am See ROT****2012****0,75****€ 15,00**

Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot bilden die prägenden Partner dieser Cuvee. 18 Monate Ausbau im kleinen Eichenfass sorgen für vollendete Harmonie. Kräftiges Rubinrot, in der Nase reife Kirsch- und Zwetschkenfrucht mit leichten Anklängen nach Waldbeeren. Am Gaumen feine, weiche Tannine gepaart mit Kräuternoten. Langer fruchtbetonter Abgang.

**GOLD Burgenländische Weinprämierung****91 Punkte A La Carte****91 Punkte A La Carte Weinführer 2017****4 Gläser Wein Guide 2016****GOLD Asia Wine Trophy 2015****Trockenbeerenauslese TBA****2014****0,375****€ 18,00**

Funkelndes Bersteingold. Intensive Nase mit Honig-, Melonen- und Botrytisaromen. Elegantes Zucker - Säurespiel mit vielschichtigem Fruchtnachhall am Gaumen.

**GOLD Burgenländische Weinprämierung****91 Punkte Falstaff Wein Guide****Österreichischer Wein Salon 2016****92 Punkte A La Carte Weinführer 2017****GOLD Berliner Wein Trophy 2016****Weitere Weine von Paul Rittsteuer auf Anfrage.**



20141 Wullersdorf Weinviertel NÖ / www.weinbau-urban.com

Als Andreas Urban vor wenigen Jahren den elterlichen Weinbaubetrieb übernahm, hatte er eine klare Vorstellung wie seine Weine aussehen sollten.

Auf alle Fälle in der höchsten Qualität, die ein Jahrgang zulässt, trocken und jede Sorte soll unverfälscht (sortentypisch), so wie die Natur sie uns schenkt, in die Flasche gelangen. Die Rieden gedeihen auf fruchtbaren Lehmböden in Schalladorf, einer Katastralgemeinde von Wullersdorf. Diese Ortschaft, 10 km nördlich von Hollabrunn, befindet sich in der Großlage Retzer Weinberge, also mitten im Herzen des Weinviertels.

Die Qualität der Weine hängt nicht nur vom Terroir sondern auch von der Pflanzengesundheit, der händischen Arbeit und nicht zuletzt vom Gefühl des Winzers ab. Daher gilt: "Jeder Wein spiegelt den Winzer wider."

	aktueller Jahrgang	Flaschengrösse	Preis wie ab Hof
	<b>2016</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 6,00</b>
	ein typischer Weinviertler Grüner Veltliner.		
	<b>Salon 2017</b>		
	<b>Finalist NÖ Weinprämierung</b>		
<b>Gemischter Satz - Alte Tradition</b>	<b>2016</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 8,40</b>
	Grüner Veltliner, Riesling, Gelber Muskateller werden gemeinsam geerntet und vinifiziert. Es entsteht ein Gemischter Satz mit einem ausgewogenen Frucht - Säurespiel.		
	<b>GOLD - NÖ Wein Prämierung</b>		
<b>Sauvignon Blanc</b>	<b>2016</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 8,80</b>
	Ein typischer SB mit ausgeprägter Säure und hohem grünem Fruchtpotential. Ein Trinkgenuss.		
	<b>Sortensieger Retzer Weinwoche 2017</b>		
	<b>GOLD NÖ Weinprämierung</b>		
<b>Zweigelt Reserve</b>	<b>2014</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 9,50</b>
	Ein Zweigelt mit betonter Kirschfrucht und leichten Holznuancen.		
	<b>2. Platz Wine Award</b>		
	<b>GOLD NÖ Weinprämierung</b>		
<b>Pinot Noir - Leitenberg</b>	<b>2012</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 9,50</b>
	PN mit feinen Himbeer- und Erdbeer Noten.		
	<b>Falstaff Weine Guide</b>		
<b>Rose Frizzante</b>	<b>2016</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 6,70</b>
	Feine Kirschfrucht.		
	<b>GOLD - NÖ Wein Prämierung</b>		

Weitere Weine von Urban auf Anfrage.

2523 Tattendorf / NÖ / [www.weingut-schneider.co.at](http://www.weingut-schneider.co.at)  
 Georg Schneider ist Mitglied der "Burgundermacher"



**Georg Schnieder wuchs zwischen Weingarten und Keller aus. Seit 2005 ist er für die Weingärten und den Wein der Familie verantwortlich. Die Weingärten liegen rund um Tattendorf sowie Pfaffenstätten. Die ältesten noch erhaltenen Rebstöcke wurden 1960 in der Riede Mitterfeld ausgepflanzt.**

	aktueller Jahrgang	Flaschengrösse	Preis wie ab Hof
<b>Rotgipfler</b>	<b>2015</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 11,00</b>
	so schmeckt die Thermenregion. Der autochthone traditionelle Weisswein aus der Südbahnregion, der seit einigen Jahren ein Comeback feiert. Unsere Rotgipfler Weingärten liegen in der Pfaffstätter Riede Taglsteiner. Diese gehaltvollen, kräftigen Weissweine bauen wir im grossen Akazienfass aus.		
<b>Kräutergarten Reserve</b>	<b>2013</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 16,50</b>
	<b>2013</b>	<b>1,5</b>	<b>€ 39,60</b>
	Eine noble Cuvée aus St. Laurent und Pinot Noir im grossen Holz ausgebaut. Ein idealer Speisenbegleiter.		
<b>St Laurent Reserve</b>	<b>2013</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 19,80</b>
	<b>2013</b>	<b>1,5</b>	<b>€ 39,60</b>
	Typischer geht es nicht. Der fruchtige Rotwein von burgundischem Format reift in den Rieden Mitterfeld und Frauenfeld in Tattendorf. Die Reserve stammt von alten Rebanlagen und wird in französischen Eichenfässern vinifiziert.		
<b>Pinot Noir Reserve</b>	<b>2013</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 19,80</b>
	<b>2013</b>	<b>1,5</b>	<b>€ 39,60</b>
	Unser absoluter Lieblingswein. Die älteste Pinot Noir Anlage befindet sich in der Riede Mitterfeld, aus der auch unsere Reserve stammt, die bis zu 12 Monate im kleinen Holzfass gelagert wird.		

**Weitere Weine von Schneider auf Anfrage.**



Weingeister sind die winzigen Helferlein der Grubers - im Weingarten, im Keller und am Gaumen. Sie sind nur unter dem Mikroskop sichtbar - oder gar nicht. Aber sie existieren! Logisch! Biologisch!



Röschitz, im westlichen Weinviertel gelegen, bietet hervorragende Voraussetzungen für den Weinbau. Die Landschaft ist weit und einladend. Der Boden meist karg. Die Nächte eher kühl und der Niederschlag gering. Bewirtschaftet werden über 100 Weingärten rund um Röschitz. Die wichtigsten Sorten sind Grüner Veltliner und Riesling.

	aktueller Jahrgang	Flaschengröße	Preis wie ab Hof
<b>Rose St. Laurent</b>	<b>2016</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 7,80</b>
	Feiner Sommerwein mit Frucht und angenehmer Säure.		
<b>Weinviertel DAC - Grüner Veltliner</b>	<b>2016</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 7,20</b>
	Ein GV wie er sein sollte, frisch, spritzig mit ein wenig Pfeffer im Abgang.		
<b>Weinviertel DAC - GV - Reipersberg</b>	<b>2016</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 10,00</b>
	<b>2016</b>	<b>1,5</b>	<b>€ 23,00</b>
	Einzellagen Grüner Veltliner mit einem mineralischen Touch.		
	<b>91 Punkte Falstaff</b>		
<b>Riesling - Königsberg</b>	<b>2016</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 12,00</b>
	<b>2016</b>	<b>1,5</b>	<b>€ 28,00</b>
	Toller mineralischer Riesling aus einer Einzellage mit kargem Boden.		
	<b>92 Punkte Falstaff</b>		
<b>Weinviertel DAC - GV - Mühlberg- Reserve</b>	<b>2016</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 20,00</b>
	<b>2016</b>	<b>1,5</b>	<b>€ 44,00</b>
	TOP GV mit Potential und Lagerfähigkeit aus einer Einzellage.		
	<b>94 Punkte Falstaff</b>		
<b>Cuvee Royal</b>	<b>2013</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 20,00</b>
	<b>2013</b>	<b>1,5</b>	<b>€ 44,00</b>
	Eine Cuyee aus Zweigelt und Merlot, ausgebaut im kleinen Eichenfass. Ein Trinkgenuss.		
<b>Pinot Noir</b>	<b>2015</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 30,00</b>
	TOP Pinot Noir aus einer Einzellage, ausgebaut im kleinen Holz. Limitiert Abfüllung - nur 602 Flaschen. 2015 leider ausverkauft.		
	<b>Vorbestellungen für die Abfüllung 2016 sind bereits möglich.</b>		
<b>St. Laurent</b>	<b>2015</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 30,00</b>
	TOP St. Laurent aus einer Einzellage, ausgebaut im kleinen Holz. Limitiert Abfüllung - nur 685 Flaschen.		

Weitere Weine von Gruber - Röschitz auf Anfrage.





**Roccafiorino wines are not just wines. They are something more: a synergy of soil, microclimate and vines, a vital interpretation of the country and a rediscovery of traditional practices. Roccafiorino wines show that taste and quality are the result of a patient dialogue between heart and mind.**

**New vineyards of native grapes such as Grechetto di Todi, Trebbiano Spoletino, Sangiovese, Sagrantino and others, natural and sustainable farming, micro-terracing on the sweet outline of the hills where the vineyards are placed. And then the winery. A modern building equipped with the best technology for the wine-making process and quality control. From then the mission of Roccafiorino was the pursuit of excellence.**

	aktueller Jahrgang	Flaschengrösse	Preis wie ab Hof
<b>Fiorfiorino - Umbria Grechetto IGT</b>	<b>2015</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 18,00</b>
	<b>2015</b>	<b>1,5</b>	<b>€ 35,00</b>

The grapes are carefully selected before being gently pressed, the musts are left to ferment in stainless steel vats with controlled temperatures for a few weeks. Maturation for 12 months in Slavonian oak barrels and 4 months in the bottle. Pineapple, golden apple, small yellow flowers with a very delicate sweet spice note. An incredibly elegant and complex wine, which tastes warm and soft, good freshness and minerality. Serving at 12-14°C.

<b>Prova D'Autore - Umbria Rosso IGT</b>	<b>2014</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 22,00</b>
	<b>2014</b>	<b>1,5</b>	<b>€ 45,00</b>

The grapes are carefully selected and the wines made separately in stainless steel vats where the musts are left for 20/22 days to macerate with their peels, the fermentation occurs naturally with controlled temperatures.

Maturation for 24 months in French barriques, and 6 months in bottles. 40% Sagrantino, 30% Montepulciano, 30% Sangiovese A powerful and aristocratic nose made of ripe fruit, jam, sensations of cocoa, tobacco and leather.

Elegant on the palate with a distinct spicy bouquet, well balanced between volume and smoothness, warmth and crispness, austerity and richness. **A Great Wine for every situation.** Serving at 18-20°C.

<b>Montefalco Sagrantino -</b>	<b>2011</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 25,00</b>
--------------------------------	-------------	-------------	----------------

100% Sagrantino di Montefalco.

The grapes are carefully selected and the wines made in stainless steel vats where the musts are left for 8/10 days to macerate with their peels, the fermentation occurs naturally with controlled temperatures.

Maturation for 18 months in French oak barrique / Slavonian barrels, clarification with natural sedimentation by decanting. Notes of blackberry and wild berries, with spicy and mineral sensations.

Garnet dark, dense, almost impenetrable, of great consistency. The olfactory impact is intense and elegant, and built on large fruity, ethereal, spicy. On the palate it achieves a remarkable structure, offering fair tannins, this wine is full-bodied, dense, chewy, unique.

The wine can age for 12-15 years. Only 2000 bottles per year. Serving at 18-20°C.

**Weitere Weine der Cantina Roccafiorino auf Anfrage.**





**Antonelli San Marco is a wine and farming estate which extends over an entire 170 hectares located centrally within Montefalco's DOCG winemaking area. With a background rich in history, the Antonelli family is passionately committed to caring for their territory and attentive to the quality of their products. For years Antonelli San Marco relies on research and constantly aims to improve the quality of their wines. The estate style is geared towards authenticity and harmony, drinkability and elegance rather than blunt power. It leans towards gentle extraction and moderate use of wood ageing**

	aktueller Jahrgang	Flaschengrösse	Preis wie ab Hof
<b>Montefalco Rosso DOC</b>	<b>2014</b>	<b>0,375</b>	<b>€ 7,00</b>
	<b>2014</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 12,40</b>
	<b>2014</b>	<b>1,5</b>	<b>€ 26,60</b>
	<b>2014</b>	<b>3</b>	<b>€ 65,00</b>

70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Montepulciano The harvest begins with Merlot at the beginning of September, continues with Sangiovese towards the end of September and ends with Sagrantino and Montepulciano in October. The grapes are hand-picked. Vinification: each varietal is separated. Fermentation in contact with the skins at 28° C. Maceration for about 2-3 weeks. Ageing: blending of varietals and ageing in larger 25 hL oak barrels for 12 months, static clarification in cement vats for 6 months. Bottle ageing for at least 6 months. Tasting notes: ruby red in colour. Olfactory impact intense and fruity, with hints of cherry and wild berries. To the palate it is dry, balanced and well structured. The freshness provided by the Sangiovese gives it an excellent drinkability. A quality table wine that goes well with flavoursome first courses (ravioli, risotto, tagliatelle); red meat and mature cheeses. **A Wine for every day.** Serving at 16-18°C.

**Best red Wine of Montefalco - Merum.**

<b>Contrario - Sagrantino IGT Umbria</b>	<b>2012</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 16,00</b>
--	-------------	-------------	----------------

100% Sagrantino. It **represents a new way of interpreting the Sagrantino grape, cultivated and vinified in such a way as to obtain a young and enjoyable, fresher and very drinkable wine.** The Harvest was last week of September, the grapes are hand-picked. The Vinification made by gravity feed; fermentation in contact with the skins for 15-20 days at a temperature of 25°C; spontaneous clarification without filtration. The Ageing in stainless steel vats for 18 months; assembling and clarifying in cement vats for 3 months; bottle ageing for at least 6 months. Tasting notes: dense ruby red colour. A rich and intense nose, featuring fruits with marked notes of citrus and wild berries. Subtle scents of aromatic herbs. Elegant and fresh on the palate. Very persistent and fruity finish. Accompanies: this is a wine that can be enjoyed with all courses of a meal. It goes well with pork cold cuts and cheese, with flavoursome first courses, legume soups and main courses of poultry and red meat. Ideal accompaniment to semi-matured cheeses. Serving at 16-18°C.

**Montefalco Sagrantino DOCG**

2008 / 2011	0,375	€ 14,00
2008 / 2011	0,75	€ 28,00
2008 / 2011	1,5 - Holzkiste	€ 58,00
2008 / 2011	3 - Holzkiste	€ 126,00

100% Sagrantino di Montefalco.

**The traditional wine of Montefalco, made exclusively from Sagrantino grapes, vines grown for centuries on the slopes of the Umbrian hills characterised by great structure and longevity. The**

Harvest is generally in the second week of October, the grapes are hand-picked.

The vinification is using gravity feed; fermentation in contact with the skins for 25-40 days at 25-28°C. The wine clarifies spontaneously with no need for filtration.

Ageing: in lightly toasted 500 L barrels for 6 months then in 25 hL oak barrels for 18 months, the wine settles in glass lined cement vats for 12 months; then bottle ageing for 12 months.

Tasting notes: intense ruby red in colour. To the nose rich and powerful, ethereal and very complex. Typically characterised by notes of fruit and aromatic herbs, featuring citrus, cherry, wild berry, mint and oregano. On the palate this wine is very structured, with firm and persistent tannins.

**A wine that is best expressed with a long bottle ageing.**

Accompanies: grilled and roast meats, stewed red meats, game and mature hard cheeses.

Best period for drinking: **Sagrantino generally reaches full maturity after 10-15 years from the harvest and is able to bottle age for more than 30 years.** Serving at 18°C.

**3 Glasses Gambero Rosso**

**Montefalco Sagrantino DOCG - Chiusa di Pannone**

2008 / 2011	0,75 - Holzkiste	€ 41,00
2008 / 2011	1,5 - Holzkiste	€ 86,00

100% Sagrantino di Montefalco - special selection from only one vineyard - 6x0,75 or 1x1,5l bottle in a wooden box.

**It is a selection of Sagrantino grape that come from the eponymous vineyard - Chiusa di Pannone (2.70 hectares).** Planted in 1995. Altitude of 400 m a.s.l. Southern exposure with rows following the slopes. Planting density of 2.50 meters x 0.80 meters (5.000 vines/hectare). Terrain of Pleistocene origin, calcareous clay, rich in gravel and fluvio-lacustrine conglomerates.

The Harvest in second or third week of October, grapes are hand-picked.

Wine making: vinification using gravity feed thanks to the two levels of the cellar. Fermentation in contact with the skins for 3 or 4 weeks at a maximum temperature of 28°C. Malolactic fermentation takes place in wood.

Ageing: in lightly toasted 500 L barrels for 6 months then in 25 hL oak barrels for 24 months; The wine settles in glass lined cement vats for 6 months; final ageing in the bottle for 2 years. The wine isn't stabilised nor filtered.

Tasting notes: intense ruby red in colour. A rich and powerful, ethereal and very complex nose. Typically characterised by notes of fruit and aromatic herbs, where citrus features, cherry, berry, mint and oregano. On the palate this wine is very structured, with firm and persistent tannins. A wine that is best expressed with a long bottle ageing.

Accompanies: grilled, roasted, braised or stewed red meats, game and hard mature cheeses.

Best period for drinking: Sagrantino generally reaches full maturity after 10 - 15 years from the harvest and is able to bottle age for more than 30 years. Serving at 18°C.

**3 Glasses Gambero Rosso**

**Montefalco Sagrantino DOCG - Passito**

**2008 / 2010**

**0,375**

**€ 28,00**

**2008 / 2010**

**0,75**

**€ 51,00**

100% Sagrantino di Montefalco dried grapes with 12 month woodaging.

**Sweet**

**wine made from semi-dried grapes. The traditional version of Montefalco Sagrantino. The name derives from the Latin "sacer": a holy wine destined for consumption during the Christian festivals.**

The Harvest is at the end of September, the grapes are hand-picked and placed in crates in single layers. The bunches most suited for drying are specially selected.

Drying method: in crates for about two months.

Wine making: vinification using gravity feed thanks to the two levels of the cellar. Fermentation in contact with the skins at 20°C. Maceration for about 10 days.

Ageing: in 25 hL oak barrels for 12 months. The wine settles in glass lined cement vats for 18 months; bottle ageing for 12 months.

Tasting notes: rich ruby tending towards garnet in colour. Rich and complex to the nose, with notes of cherries, wild berry jam, candied citrus peel and spices.

**To**

**the taste it's an amazing wine, where it begins sweet and then gives way to a fresh finish with an aromatic persistence to the nose.**

Accompanies: It can be enjoyed with red fruit tarts, biscuits, gianduja chocolate and mature cheeses. Serving at 16°C.

**Weitere Weine von Antonelli San Marco auf Anfrage.**

70010 Adelfia, Bari



Seit vielen Generationen werden von unserer Familie Trauben angebaut. Das Weingut Angiuli wurde von unserem Urururgroßvater 1880 gegründet. Seitdem wir das Weingut führen, ist es unser Bestreben, aussergewöhnliche Weine zu erzeugen. Dabei greifen wir auf unsere lange Familienerfahrung zurück, sind aber auch mit modernster Produktions- und Abfülltechnologie ausgestattet. Wir wollen Weine machen, die hohe Qualität mit Persönlichkeit verbinden. Dabei folgen wir den Traditionen unseres Anbaugebietes, Gioia del Colle - Freuden des Hügels. Schöner kann man die Charakteristik unserer Weine kaum ausdrücken. Wir versuchen beste Weine mit den typischen Eigenschaften des Terroirs zu erzeugen und nutzen viele naturnahe Methoden des Ausbaus. Dabei setzen wir ausschließlich auf die autochthone Trauben, die unser Land, Apulien, in so großem Maße bietet. Allen voran den Primitivo. Die Rebstöcke werden nicht künstlich bewässert, dadurch verhindern wir Schimmelbefall und benötigen keinen künstlichen Dünger und Chemie und durch Ertragsreduktion gewinnen wir sehr komplexe und intensiv fruchtige Weine. Freuen Sie sich auf diese charaktervollen Tropfen!

	aktueller Jahrgang	Flaschengröße	Preis wie ab Hof
<b>Primitivo</b>	<b>2015</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 7,50</b>
	100% Primitivo ohne Holzausbau. Dieser Primitivo ist ein verführerisch nach dunklen Waldfrüchten duftender, süffiger und gut abgerundeter Wein. Die Trauben kommen vorwiegend vom Goia del Colle, dem Hügel der Freuden, aber auch aus den benachbarten Weingärten der Familie Angiuli. Heimische Kräuter, Orangen und schwarze Kirschen prägen sein kräftiges Bouquet, im Geschmack ist er würzig-fruchtig, dabei weich und geschmeidig. Mit seinen sanften, anschmiegsamen Tanninen ist dieser Primitivo der perfekte Wein für einen langen, genussvollen Abend. Er passt gut zu kräftigen Wildgerichten, Rinderbraten, Pasta und pikanter Salami. 14,5% Alkohol		

<b>Primitivo Maccone</b>	<b>2015</b>	<b>0,75</b>	<b>€ 14,60</b>
	<b>2015</b>	<b>1,5 - Holzkiste</b>	<b>€ 46,00</b>
	<b>2015</b>	<b>3 - Holzkiste</b>	<b>€ 84,00</b>
	100% Primitivo. Die Trauben für unseren Maccone Primitivo lesen wir nur von Hand und da wir nur die reifsten Beeren auswählen und verwenden, hat er eine ganz besonders weiche Struktur. Beim Öffnen entfaltet er ein enorm fruchtiges Bouquet, das nach reifen Pflaumen und Kirschen duftet. Nach längerem Kontakt mit der Luft kommen Noten von Tabak, Leder und Gewürzen dazu. Im Geschmack zeigt er seinen vollen Körper, rund, mild und warm, mit dezenter Gerbsäure und Aromen von Kaffee, gerösteten Mandeln und Vanille im Finale. Ganz feine Tannine runden diesen Selezione angenehm ab und machen ihn zum Topwein unseres Sortiments. Besonders harmonisiert dieser sanfte, aber komplexe Wein mit mild gewürztem Fleisch wie Braten, Wurst und Wild. 80 jährige Reben 15,5% Alkohol		

**Negromarao****2015****0,75****€ 7,50**

100% Negromarao ohne Holzausbau. Schon sein Duft verspricht ein intensives, elegantes Geschmackserlebnis. Reife Früchte umschmeicheln die Nase und auf der Zunge zeigt er sich saftig-weich, aromatisch und fruchtig. Er ist ein klassischer Negroamaro - mit langem Abgang, geprägt von Aromen reifer Backpflaumen, Koriander, winterlichem Rumtopf, etwas Lakritz und Lebkuchen. Ein wunderbar gemütlicher Kaminfeuer-Wein, den Sie auch zu Braten, Wild und reifem Käse probieren sollten. 13% Alkohol

**Nero di Troia - IGT****2015****0,75****€ 7,40**

100% Nero di Troia ohne Holzausbau. Der Sage nach stammt die Rebe aus Kleinasien und wurde von Aneas und seinen Kameraden nach ihrer Flucht aus der von den Griechen zerstörten Stadt Troja mitgebracht. Ob das so richtig ist, weiß man nicht genau. Was auf jeden Fall stimmt, ist dass es sich hier um einen herrlich leichten und fruchtigen Rotwein aus der autochthonen Rebe Nero die Troia handelt. In der Nase stehen Kirsche, Erdbeere, Brombeere und Heidelbeere mit etwas grünem Pfeffer im Vordergrund. Am Gaumen überzeugt er durch dezente Tannine, samtige Textur und delikate, leicht würzige Aromen. Vollmundig und verführerisch ist sein Geschmack. Ein wunderbarer Wein zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch, Wild, Pasta oder mittelreifen Käsesorten. Die empfohlene Serviertemperatur beträgt 16-18°C. 14% Alkohol.

**Weitere Weine von Angiuli auf Anfrage.**

86049 Ururi - Molise / cantinasalvatore.it



**THE SALVATORE WINERY** is located in the luxuriant hills of Molise region and specifically in the small town of Ururi. The Winery originated from the strong will of Pasquale Salvatore, to increase the value of his own estates and products following the tracks of his father Donato and employing the experience of his ancestors. It consists of about 15 hectares of vineyards besides olive groves, fruit groves and various sowable lands.

**THE VINEYARDS** are located at approximately 300 metres above sea level, with very well structured and lightly stony soils and with a very propitious Mediterranean climate. The vine-training system is rigorously espalier, spur pruned cordon and guyot with a planting density of about 4000 vines/hectare. Particular attention is given to Tintilia vineyards: Tintilia is infact a typical indigenous vine of Molise that is finding a rising interest in people and wine experts.

**Rutilia - Tintilia del Molise DOC**

aktueller Jahrgang                      Flaschengrösse                      Preis wie ab Hof

**2015    0,75    € 15,00**

From 100% Tintilia grapes, a typical indigenous vine of Molise that is finding a rising interest in people and wine experts, a fascinating wine that shines and tinges with red, as remember the Latin root of its name. Rutilia is ruby-red in color with garnet-red hues aging in bottle. It has complex aromas of fruits and sweet spice. The taste is full-bodied and well-balanced with velvety soft tannins. The finish is long with lingering palatable notes of morel.

skin contact for at least 15 days in stainless steel tanks at constant temperature with frequently repassing of must over the grape dregs and délestages. Soft pressing.  
18 months in stainless steel tanks at constant temperature;  
the wine is aged for some months in bottle prior to release from the winery  
14% Vol.

**Don Dona - Molise Rosso DOC**

**2015    0,75    € 16,00**

Don Dona' is made from a selection of the best Montepulciano grapes of our vineyards.  
After a long maceration at controlled temperature the wine is aged for at least twelve months in oak barrels, acquiring great character and elegance. Don Dona' is very concentrated ruby-red in color. It has intense aromas of red fruits and sweet spice. The taste is persistent and full-bodied with very well-balanced tannins. The finish is long with a sweet aftertaste of spice.  
skin contact for at least 20 days in stainless steel tanks at constant temperature with frequently repassing of must over the grape dregs and délestages. Soft pressing.  
6 months in stainless steel tanks at constant temperature and then at least 12 months in barriques; the wine is aged for some months in bottle prior to release from the winery.  
14% Vol.

**Weitere Weine von Salvatore auf Anfrage.**

# ZUBEHÖR:

## SOPHIENWALD GLÄSER

[www.sophienwald.com](http://www.sophienwald.com)

Die Idee war, mit möglichst wenigen Gläsern ein möglichst breites Spektrum an Weinen abzudecken.



Den Designern von Sophienwald® ist es gelungen mit nur wenigen Weingläsern, ergänzt durch ein Schaumwein- und Champagner Glas, die höchsten Anforderungen der Sommelierskunst erfüllen zu können. Gleichzeitig vereinen sie auch alle Vorzüge um den Ansprüchen des modernen Haushaltes zu entsprechen.

Sophienwald® Gläser sind zart und fein. Das zeitgenössische Design fügt sich in modernes Ambiente.

- hochwertigstes Glas - absolut bleifrei
- garantiert mundgeblasen - daher ist jedes Glas ein UNIKAT
- leicht und elegant,
- dünnwandig und elastisch
- Design speziell für Weingourmets und Weinverkostungen
- nur wenige Weingläser für höchste Sommelierskunst
- vereint alle Ansprüche des modernen Haushalt
- spülmaschinenfest



<b>WEISSWEIN</b>	<b>SW1001</b>	<b>€ 29,90</b>
	Für filligrane, elegante Weissweine, Roseweine und junge Rotweine Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon Blanc, Muskateller, Pinot Grigio, Arneis	
<b>BURGUNDER</b>	<b>SW1002</b>	<b>€ 29,90</b>
	Für grosse kräftige Weine die ein grosses Volumen zur Entfaltung brauchen. Chardonney, St. Laurent, Pinot Noir, Barolo, Pouilly Fume, Montrachet	
<b>BORDEAUX</b>	<b>SW1030</b>	<b>€ 29,90</b>
	Für komplexe Rotweine deren Aromen sich darin entfalten können. Blafränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot, Rioja, Grenage, Brunello, Barbera, Chianti	
<b>PROSECCO</b>	<b>SW1003</b>	<b>€ 29,90</b>
	Für Sekt, Frizzante, Prosecco, auch als Aperitivglas verwendbar. Sparkling, Port, Süssweine, Grappa, Sherry, Weinbrand, Obstbrand	
<b>CHAMPAGNER</b>	<b>SW1007</b>	<b>€ 29,90</b>
	Für Champagner, Fraciacorta und Cava.	
<b>BIER</b>	<b>SW1008</b>	<b>€ 29,90</b>
	Spezialglas für alle Biersorten, Craft Beer und junger Grüner Veltliner.	
<b>WASSERBECHER</b>	<b>SW1004</b>	<b>€ 18,90</b>
	Für Wasser, Fruchtsäfte, Softdrinks, ...	
<b>WASSERKRUG</b>	<b>SW1005</b>	<b>€ 49,90</b>
	Für Wasser, Fruchtsäfte, Softdrinks, ...	
<b>DEKANTER</b>	<b>SW1006</b>	<b>€ 59,90</b>
	Zum dekantieren von Flaschenweinen - ideale Luftzufuhr	
<b>UNO</b>	<b>SW1610</b>	<b>€ 7,90</b>
	Ein Glas für alles. Der Alleskönner für Gastro und Catering. Für alle gängigen Weinsorten, Bier und Schaumwein. Maschinengefertigt!	

**Fragen Sie uns nach unseren Angeboten und Sonderkonditionen.**

## WACHAUER SCHNITTEN

### Wachauer Schnitte

**Ein zeitloser Klassiker der zahlreiche Gaumen begeistert**



Die Manner Wachauer Schnitte ist der Süßwarenklassiker in der Wachau. Kein Heuriger ohne Manner Wachauer Schnitten! Sie zeichnet sich durch ihre bittere-herbe Schokoladenote aus, die am Gaumen als Abrundung ideal zum Wein passt. Vier Lagen zarte Manner-Waffeln, dazwischen feine Schokocreme mit UTZ-zertifizierten Kakao aus nachhaltigem Anbau. Erhältlich als 29g-Riegel.

Wussten Sie schon?

Die Kremser Firma Hartmann hatte diesen Artikel 1890 unter der Bezeichnung "Wachauer Schnitte" entwickelt. Die Produktion wurde aber kriegsbedingt eingestellt. Aus traditioneller Verbundenheit mit der Firma Hartmann wurde die Produktion des Artikels in Lizenz von Manner aufgenommen und fortan vertrieben. Die Wachauer Schnitte wurde 1964 ins Sortiment der Firma Manner aufgenommen – ganz der Tradition entsprechend.

Wachauer Schnitte	1 Stück	€ 0,70
Wachauer Schnitte	1 Packung mit 30 Stück	€ 19,00