



AMARONE / VENETO **32.50**

Amarone vom Feinsten.
2007 Amarone del Valpolicella
DOC Classico

Corvina, Molinara, Rondinella

Ein hoch komplexer Duft strömt mir in die Nase. Würzige Aromen nach Eukalyptus und Minze, gepaart mit schwarzen Kirschen und Mocca. Für einen Amarone enorm viel Frische! Geschmeidig mit Schmelz legt er sich auf den Gaumen. Die Aromen bestätigen sich, enorm lang, anhaltend, mit beeindruckender Eleganz! Sehr kräftig, ohne opulent zu wirken, endet mit grosser Nachhaltigkeit. Ein höchst harmonischer Amarone, der durch seine Vielschichtigkeit viel Freude macht. Perfekt zu Wildgeflügel und Reh.

18+/20 • 2011 bis 2022 • Art. 240137
75cl **Fr. 32.50** (ab 24.10.2011 Fr. 36.–)



AMARONE / VENETO **16.50**

Von beeindruckender Qualität.
2008 Ripasso
Valpolicella DOC Classico
Superiore

Toller Auftakt! Da sind Aromen von schwarzer Schokolade, Mocca, Kirschen und ein Hauch von schwarzen Pflaumen. Am Gaumen zeigt er sich elegant mit Struktur. Saftig und anhaltend mit schönen, feinkörnigen Tanninen. Auch hier dominieren die Kirschen und Mocca. Lang im Abgang, nobel und trocken. Zu Schmorgerichten mit Polenta oder Pasta mit getrockneten Tomaten.

17+/20 • 2011 bis 2015 • Art. 240141
75cl **Fr. 16.50** (ab 24.10.2011 Fr. 18.50)

PIEMONTE **58.–**

Ein absolutes Barolo-Highlight.
2006 Le Liste, Barolo DOCG

100% Nebbiolo

Der Le Liste ist ein rarer Cru aus dem Ort Barolo. Nur gerade 4 ha gross, die Reben sind ungefähr 40 Jahre alt. Lehm- und kalkhaltiger Boden verleihen diesem Schmuckstück seine besondere mineralische Note. Funkelndes, sattes Granatrot. Typische Nebbiolo-Aromen, hoch komplex mit beeindruckender Tiefe. Lakritze, Teer und Rosenblüten. Dazu gesellen sich gedörnte Feigen und Pflaumen mit intensiver Mineralik. Ein Hauch Schokolade und Sandelholz mit gut eingebauter Barrique. Am Gaumen noch sehr verschlossen und jugendlich. Ansätze von reifen Erdbeeren und Kirschen mit Mocca und Lakritze, unterlegt mit schönen floralen Noten. Das feinkörnige Tannin ist berauschend, gepaart mit der stützenden Säure. Der Abgang ist kräftig und unendlich lang mit deutlicher granitartiger Mineralik. Ein perfekter Barolo, der noch sehr lange Freude bereiten wird. Sehr gut zu geschmortem Zicklein oder Risotto mit weissen Trüffeln.

19/20 • 2013 bis 2030 • Art. 240178
75cl **Fr. 58.–** (ab 24.10.2011 Fr. 65.–)



12 Klasse-Weine aus Italien

24.–
statt 26.–



**Der neue Jahrgang ist eingetroffen:
Der 2009er überzeugt durch eine überschwängliche
Vollmundigkeit!**

Dieser Primitivo wird aus den besten Zonen des Manduria gekeltert. Die Reben besitzen ein hohes Durchschnittsalter, das dem Wein mehr Konzentration und Fülle verleiht. Nach einem Rundgang durch die beeindruckende Kellerei in San Marzano geht es ab in die Reben. Im typischen Albarellossystem (Gobelet) werden die alten Reben für den «Il Matané» gepflegt. Wir sind glücklich, mit dieser hochprofessionellen Kellerei zusammenzuarbeiten. Durch ihr absolutes Qualitätsdenken und neuste Technologien garantiert sie für höchste Qualität bei ihren Weinen.

Il Matané: Ein Top-Primitivo, exklusiv bei Gerstl!
2009 Il Matané
Matané
Primitivo di Manduria DOC

Dunkles, sattes Rubinrot. Fruchtbetonter, tiefer Auftakt. Riecht nach dunklen Waldbeeren, Amarenakirschen und reifen Pflaumen mit gut eingebauter Fruchtsüsse. Ein Hauch von Vanille und Lakritze gesellt sich dazu. Am Gaumen überzeugt der Matané mit weichen, saftigen Tanninen und voller, intensiver Fruchtnote. Gut integrierte Barrique und tiefe Säure machen diesen Wein sehr bekömmlich. Tolle Aromen von schwarzen Kirschen und Pflaumen, unterlegt mit Lakritze und Brombeeren. Er endet lang und anhaltend mit Schmelz und Charakter. Ein fantastisch vinifizierter Primitivo, mit Klasse und Eleganz! Passt sehr gut zu Wild und geschmorter Lammhaxe.

18/20 • 2011 bis 2018 • 75cl **Fr. 24.–** (ab 24.10.2011 Fr. 26.–) • Art. 240717

Tasting Box Grande Italia.

195.–
statt 295.50

Lernen Sie diese faszinierenden Weine zu einem sehr attraktiven Hit-Preis kennen:

- | | |
|---|---|
| 2009 Il Matané, Matané, Primitivo di Manduria DOC | 2007 Poggipiano, Chianti Classico DOCG, Toscana |
| 2009 Vinovanta V90, Fattoria Brugnano, Bianco Sicilia IGT | 2009 Barbera d'Alba DOC, Mauro Veglio |
| 2007 Lunario, Fattoria Brugnano, Sicilia IGT | 2010 Negroamaro, Puglia IGT, Matané |
| 2007 Vignantica, Aglianico, Terre del Volturno IGT | 2007 Amarone del Valpolicella, DOC Classico |
| 2007 Montecucco, Rosso DOC, Podere Il Casino | 2008 Ripasso, Valpolicella DOC Classico Superiore |
| 2009 Piandorino, Rosso di Toscana IGT | 2006 Le Liste, Barolo DOCG |

12x75cl • **Fr. 195.–**
statt Fr. 295.50
Art. 240895



GERSTL
Weinselektionen



SIZILIEN

12.-

Die frisch-fruchtige Überraschung.

2009 Vinovanta V90

Fattoria Brugnano, Bianco Sicilia IGT

100% Catarratto

Helles Zitronengelb, in der Nase florale Noten mit fruchtigen Aromen nach Limetten und Nektarinen. Sehr angenehmer Trinkfluss mit gut stützender Säure. Wieder fruchtige Noten, Grapefruit und Limonen. Mittlerer Abgang mit leicht mineralischem Finish. Passt gut zu Antipasti und Fischcarpaccio.

16/20 • 2011 bis 2013 • Art. 240118
75cl Fr. 12.- (ab 24.10.2011 Fr. 14.-)



SIZILIEN

19.80

Schönste sizilianische Weinkultur.

2007 Lunario

Fattoria Brugnano, Sicilia IGT

100% Nero d'Avola

Der Wein wird sehr speziell ausgebaut, was ihm grandios bekommt: Lediglich 40% reifen während 12 Monaten in 2-3-jährigen Fässern, das Holz ist perfekt integriert. Höchst harmonisch zeigt er sich am Gaumen. Saftig, mit seidigen Tanninen ausgestattet und von einer angenehmen Frische getragen. Harmonischer Gaumenfluss, sehr druckvoll. Der Lunario repräsentiert eindrucksvoll den Charakter sizilianischer Weinkultur und Lebensfreude.

18/20 • 2011 bis 2017 • Art. 240113
75cl Fr. 19.80 (ab 24.10.2011 Fr. 22.-)



KAMPAGNIEN

14.50

Fantastischer Aglianico.

2007 Vignantica, Fattoria Selvanova

Aglianico, Terre del Volturmo IGT

Die Traubensorte Aglianico ist eine sehr heikle Traubensorte und somit ein echter Prüfstein für den biologischen Rebbau. Dass sie sehr langsam reift und somit erst Ende Oktober geerntet wird, macht die Sache noch riskanter. Der Vignantica wurde nur zu 25% in grossen Barriques ausgebaut, um die Frucht möglichst gut zu bewahren. 2007 ist ein hervorragendes Jahr für die Rotweine. Dunkles Rot, herrlich offenes Bouquet nach reifen Kirschen, durchmischt mit Schokolade und Gewürzen. Im Gaumen sehr präsent Fruchtschmelze, wiederum schwarze Kirschen, samtig, dieser Wein ist eine gelungene Kombination zwischen schöner Fruchtigkeit, toller Konzentration und herrlicher Frische, absolut faszinierend.

17/20 • 2011 bis 2015 • Art. 239406
75cl Fr. 14.50 (ab 24.10.2011 Fr. 16.-)



TOSKANA

21.-

Harmonische Sangiovese-Merlot-Assemblage.

2007 Montecucco

Rosso DOC, Podere Il Casino

Sangiovese, Merlot, Cabernet

Sehr nobler Auftakt. Feine Aromen nach roten Kirschen und Zwetschgen, unterlegt mit edlen Zedernholznoten. Tolle Mineralik, die an trockene, kalkartige Erde erinnert. Ein Hauch schwarzer Pfeffer und Cassis runden das komplexe Bouquet harmonisch ab. Am Gaumen feingliedrig und elegant mit hoher Struktur. Ausgestattet mit sehr feinkörnigen Tanninen, gut gestützt von einer höchst angenehmen Säure. Das ist Sangiovese von hoher Qualität! Endet lang und nachhaltig, mit leicht mineralischer Note im Finish. Passt hervorragend zu Bistecca Fiorentina mit Rucola und Parmesan.

18/20 • 2011 bis 2018 • Art. 240144
75cl Fr. 21.- (ab 24.10.2011 Fr. 23.50)

TOSKANA

19.50

Grosse Trinkfreude und doch schöne Komplexität.

2009 Piandorino, Rosso di Toscana IGT

100% Sangiovese Grosso

Leuchtendes Rubinrot. Intensive rotbeerige Aromatik. Duftet nach Weichselkirschen, Hagebutten und roten Johannisbeeren, unterlegt mit Mocca und kalkiger Mineralik. Ein Hauch Zedernholz und Tabak ergänzen das fantastische Aromabild. Am Gaumen besticht der Piandorino durch Eleganz und seidigen Gaumenfluss. Mit gut eingebauter Säure und perfekt verwobenem Holzeinsatz (1200lt- und 500lt-Fässer) erzeugt der Wein eine enorme Spannung. Wunderbare, fruchtbetonte Noten; rote Kirschen, Himbeeren und ein Hauch Schwarztee. Eine schon fast burgundische Textur macht dieses Gewächs trinkfreudig und komplex. Er endet lang und anhaltend, mit deutlich mineralischem Akzent. Super zu Entrecôte oder Maispoularde.

18/20 • 2011 bis 2018 • Art. 240708
75cl Fr. 19.50 (ab 24.10.2011 Fr. 22.-)

TOSKANA

19.-

Der Chianti wie aus dem Bilderbuch.

2008 Chianti Classico DOCG

Toscana

100% Sangiovese

Mittleres Rubin mit granatroten Reflexen. Klassische Sangiovese-Nase mit Kirschen, Brombeeren und Mocca, etwas Tabak und Lakritze, begleitet von einer dezenten, leicht kalkigen Mineralik. Am Gaumen straff und harmonisch, mit viel Biss. Ausgewogene Tannine mit guter Struktur und saftiger Säure. Sehr klassisch, Kirschen und Brombeeren mit Mocca gepaart, sehr charaktervoll. Endet mittelkräftig mit leichter Salzigkeit und Mineralik. Toll zu Costine und Kaninchen mit Gemüse aus dem Ofen.

17/20 • 2011 bis 2015 • Art. 240148
75cl Fr. 19.- (ab 24.10.2011 Fr. 22.-)



PIEMONTE

15.50

Wow, das ist grosses Barbera-Vergnügen!

2009 Barbera d'Alba DOC

Mauro Veglio

Dunkles Rubin mit violetten Reflexen, typische Barbera-Farbe. Fruchtiger Auftakt! Aromen von Johannisbeeren, Himbeeren und würzigen Noten wie Pfeffer und Lakritze. Am Gaumen sehr trinkfreudig mit weichen Tanninen, erzeugt Spannung bei mittlerer Länge. Schönes, fruchtbetontes Finale, saftig und anhaltend. Schöner Barbera aus einem Top-Jahrgang! Passt wunderbar zu Pasta und Polenta mit Zicklein.

17/20 • 2011 bis 2016 • Art. 240183
75cl Fr. 15.50 (ab 24.10.2011 Fr. 17.-)



APULIEN

14.50

Beeindruckender Wein zu diesem Preis!

2010 Negroamaro

Puglia IGT, Matané

Schönes, leuchtendes Rubin mit granatroten Reflexen. Aromen von Kirschen, Blaubeeren und Brombeeren. Toll ergänzt durch einen Hauch Tabak und Zedernholz. Leichte Anflüge von erdiger Mineralik. Am Gaumen sehr harmonisch mit guter Struktur. Feine, ausgewogene Tannine mit stützender Säure. Die Frucht ist wunderbar eingebettet, schmeckt nach Waldbeeren und reifen Brombeeren mit einem Touch Bitterschokolade. Der Negroamaro endet kräftig ohne opulent zu wirken mit leichter Mineralik. Passt sehr gut zu Pasta und Grillgerichten.

17+/20 • 2011 bis 2014 • Art. 240716
75cl Fr. 14.50 (ab 24.10.2011 Fr. 16.-)

