



Weinpassion für

Italien



Vorzüglichster Nero d'Avola-Genuss!

18/20
2007 Lunario
Azienda Brugnano
Sizilien
Einführungspreis 75cl Fr. 19.80



GERSTL

Weinselektionen

**Tasting-Box Nr. 1:
6 temperamentvolle
Italiener**

79.–
6 x 75cl

Tasting-Box Nr. 1:
6 x 75cl Fr. 79.– statt Fr. 110.50
Gültig bis 27. Februar 2011
Art. 240184

Entdecken Sie die genüssliche Vielfalt Italiens und lassen Sie sich 6-mal überraschen:

2007 Lunario, Brugnano, Sizilien

2007 Aglianico, Fattoria Selvanova, Kampanien

2009 Negroamaro, Matané, Apulien

2007 Montecucco, Il Casino, Toscana

2006 Tresco, Lamborghini, Umbrien

2009 Barbera, Mauro Veglio, Piemont



**Tasting-Box Nr. 2:
6 Weltklasse-Italiener.
(Limitiert auf 60
Probier-Pakete.)**

199.–
6 x 75cl

Tasting-Box Nr. 2:
6 x 75cl Fr. 199.– statt Fr. 289.–
Gültig bis 27. Februar 2011
Art. 240185

Jeder dieser Weine ist in seiner Art typisch für seine Region und gehört dort zum Allerbesten:

2006 Honoris Causa, Brugnano, Sizilien

2007 Terre Nere, Calderara Sottana

2006 Campoleone, Lamborghini, Umbrien

2007 Amarone, La Rosta, Degani, Venetien

2006 Il Futuro, Colombaio di Cencio, Toskana

2005 Barolo, Arborina, Mauro Veglio, Piemont



Viel Neues und Fantastisches aus Italien.

Es ist nicht nur spannend, sondern auch überaus herausfordernd und aufwändig, wenn man neue Weingüter entdecken will, die unseren kompromisslos hohen Qualitätskriterien genügen müssen. Wir entscheiden uns niemals definitiv auf einem Weingut vor Ort, sondern prüfen danach stets in vielen internen Blind-Degustationen in der Schweiz, ob die potenziellen neuen Weine mit denen der renommiertesten Weingüter in unserem Sortiment mithalten können. So haben wir immer einen überaus verlässlichen Massstab.

Besonders viel Freude haben wir an Sizilien gewonnen, nebst Terre Nere machen auch die Weine von Brugnano enorm viel Freude. An der Westküste, ca. 30 Minuten von Palermo entfernt, keltert die Familie Brugnano köstliche Sizilianer, ihre Nero d'Avola gehören sogar definitiv zum Schönsten, was Sizilien zu bieten hat.

Unsere besten Neuigkeiten auf einen Blick:

- Der **Lunario als erster Nero d'Avola** im Gerstl-Sortiment ist süditalienischer Genuss pur und kommt vom modernen Weingut Brugnano.
- Matané: Wer vollmundige Apulier mag, der kommt hier voll auf seine Kosten.
- Vom Schweizer Anders Gautschi stammen die aromatischen und köstlichen Weine **«Il Casino» – Toscana pur!**

Kennenlern-Tipp: Am einfachsten lernen Sie diese tollen neuen Weine mit unseren **zwei attraktiven Tasting-Boxen** kennen. Oder besuchen Sie unsere Degustation am 8.2.2011 in Caduff's Wine Loft in Zürich.

Mit einem herzlichen «salute»



Roger Maurer
Leiter Gerstl Weinsektionen



Roger Maurer

ACHTUNG: AB SOFORT NEUE ABHOLLAGER-ADRESSE!

Unser Abhollager befindet sich neu in **5612 Villmergen/AG** an der **Allmendstrasse 14**, nur 7 Minuten von der Autobahnausfahrt Lenzburg oder Mägenwil. Den genauen Anfahrtsplan finden Sie auf Seite 31.



SIZILIEN

Azienda Brugnano: Sizilien von seiner genüsslichsten Seite.

Familie Brugnano

19.80



Spät in der Nacht kommen wir in unserem Agriturismo an und schlafen dort wunderbar. Am nächsten Morgen ist der Blick aus dem Fenster atemberaubend! Steil abfallende Küsten, Pinienwälder, Palmen und Olivenhaine, strahlender Sonnenschein und tiefblaues Meer. Auf dem Weingut in Partinico werden wir herzlich von der Familie Brugnano empfangen. Der Önologe Vincenzo Bambina, Macher vom berühmten Mille e una Notte von Donnafugata, zeigt uns bereitwillig Vinifikationsanlagen und Lagerkeller. Alles finden wir im perfekten Zustand und auf den neusten Stand vor. Danach werden wir zu einem feinen sizilianischen Mittagessen eingeladen. Es gibt köstliche Spezialitäten aus der Region, viel gebackener Fisch und Gemüse. Nun zeigt uns Salvatore Brugnano, der Besitzer der Kellerei, seine Reben. Wir fahren durch Landschaften, denen man die intensive Sonnenbestrahlung sofort ansieht, es ist eine sehr regenarme Zone, in der die Reben einen täglichen Kampf um die rare Feuchtigkeit führen müssen. Darum fallen die mit 4500 Stöcken pro Hektare bepflanzten Parzellen sehr durchlässig aus und die einzelnen Stöcke stehen weit auseinander.

Schönste sizilianische Weinkultur.

2007 Lunario, 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 ab 28.2.2011 Fr. 22.–)

19.–



Mediterraner Essensbegleiter.

2009 Lunario Bianco Bianco Sicilia IGT

100% Cataratto

Gut integriertes Barrique wird begleitet von dezenter Vanillenoten und Eukalyptus. Am Gaumen zeigt er sich kräftig und straff. Cremiger Fluss mit fruchtig würzigen Anklängen. Toller Finish, leicht salzig mit mineralischer Note. Idealer Essensbegleiter zu Meerestischen, Krustentieren und weißem Geflügel.

17/20 • 2011 bis 2015 • Art. 240114
75cl Fr. 19.– (ab ab 28.2.2011 Fr. 21.–)

12.–



Die frisch-fruchtige Überraschung.

2009 Vinovanta V90 Bianco Sicilia IGT

100% Cataratto

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. Mittler Abgang mit leicht mineralischem Finish. Passt gut zu Antipasti und Fischcarpaccio.

16/20 • 2011 bis 2013 • Art. 240118
75cl Fr. 12.– (ab 28.2.2011 Fr. 14.–)

12.–



Sizilianisches Temperament für jeden Tag.

2008 Vinovanta V90 Rosso Sicilia IGT

85% Nero d'Avola, 15% Merlot

Am Gaumen zeigt er eine angenehme Frische, saftig mit weichen Tanninen. Unglaublich trinkfreudig mit fruchtigem Abgang. Schöner Rotwein für den täglichen Genuss. Passt wunderbar zu Pasta und Kaninchen aus dem Ofen.

16+/20 • 2011 bis 2014 • Art. 240117
75cl Fr. 12.– (ab ab 28.2.2011 Fr. 14.–)



Eingang zu den Weinen
von Brugnano.



Ausgezeichnet mit dem Ehrentitel
«Honoris Causa».

2006 Honoris Causa

Brugnano

Sicilia IGT

75% Nero d'Avola, 25% Syrah

Top-Sizilianer mit einem Schuss Syrah. Intensives dunkles Rubinrot mit violetten Anflügen. Komplexer Auftakt, der an wilde Brombeeren, Amarena-Kirschen und Johannisbeeren erinnert. Erdige Mineralik mit sehr gut eingebautem Barrique, wird von würzigen Komponenten begleitet. Dezente Minze-Aromen, die ihm eine wohlthuende Frische verleihen. Am Gaumen strotzt der Wein förmlich vor Kraft, wirkt jedoch nie opulent. Im Gegenteil, er legt sich weich und seidig an den Gaumen. Mit seinen samtigen Tanninen wird er zu einem harmonischen Trinkerlebnis. Das Finale ist druckvoll und lang anhaltend, begleitet von einer dezenten mineralischen Note. Grosser Essensbegleiter zu festlichen Anlässen. Passt ideal zu Côte de Boeuf, Fasan oder Wildhase.

18 +/20 • 2011 bis 2019 • Art. 240112

75cl Fr. 31.50 (ab ab 28.2.2011 Fr. 35.–)

Grossformate in Kleinstmengen in schönen Einzel-Holzboxen:

150cl 65.– (ab 28.2.2011 Fr. 73.–) Art. 240120

300cl 162.– (ab 28.2.2011 Fr. 180.–) Art. 240121

600cl 324.– (ab 28.2.2011 Fr. 360.–) Art. 240122

12L 648.– (ab 28.2.2011 Fr. 720.–) Art. 240123



31.50





Il Matané:

APULIEN

Ein Top-Primitivo, exklusiv bei Gerstl!

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 kurz vor der Lese, die Trauben schmecken herrlich süß! Direktor Mauro di Maggio freut sich schon, denn es wird einen hervorragenden Jahrgang geben. Wir sind glücklich, mit dieser hochprofessionellen Kellerei zu arbeiten. Durch ihr absolutes Qualitätsdenken und neuste Technologien garantiert sie für höchste Qualität bei den Weinen.

Vollmundigkeit aus Apulien!

2008 Il Matané

Matané

Primitivo di Manduria DOC

Wer vollmundige Primitivi aus Apulien liebt, liegt hier goldrichtig! Tolle konzentrierte Aromen in der Nase! Schwarze Johannisbeeren, Pflaumen gepaart mit Amarenakirschen. Ein Hauch von Würze, die an Vanille und Caramel erinnern. Am Gaumen dicht, mit guter Struktur und Länge. Perfekt eingebautes Barrique, tolle Opulenz. Wird von der schönen Frucht getragen. Macht enorm Spass! Passt gut zu Gerichten mit mittlerer Schärfe.

18/20 • 2011 bis 2016 • Art. 239787
75cl Fr. 24.– (ab ab 28.2.2011 Fr. 26.–)



24.–



SIZILIEN

Die Entdeckung: Tenute delle Terre Nere, das Burgund des Südens.

Pier Tognini mit
Marco de Grazia

Das Weingut liegt am Fusse des berühmten Vulkans Ätna, die Crus befinden sich auf 700 bis 1000 m ü. M., das sind die höchsten Rotweinlagen Europas!

Marco de Grazia, der Besitzer des Weinguts, gönnt den Weinen 18 Monate in Doppelbarriques (500 l) aus französischer Eiche, um Ausbau und Komplexität zu vollenden. Dadurch entstehen Weine von hoher Struktur und burgundischer Eleganz. **Es sind wahrlich einmalige Lagen-Weine, lassen Sie sich von ihnen begeistern und in die Welt rund um den Ätna verführen.**

46.–



Nobel und finessenreich.

2008 Santo Spirito Etna Rosso DOC

Leuchtendes, noch jugendliches Rubinrot mit Tiefe und Intensität. Dezente Aromen nach schwarzen und roten Beeren, unterlegt mit sublimen Kräutern. Ein Hauch Lakritze und schwarzer Pfeffer. Sehr komplexer Auftritt, gepaart mit einer deutlichen Mineralität, die an nassen Kalkstein und Granit erinnert. Das ganze Bündel wirkt sehr kompakt und fest geschnürt, wird vom Holzeinsatz nicht gestört, im Gegenteil perfekt ergänzt. Am Gaumen zeigt er sich noch verschlossen mit festen feinkörnigen Tanninen. Die Aromen zeigen sich nur ansatzweise, rote und schwarze Früchte und Waldbeeren. Wunderbar getragen von einer knackigen Säure, gut integriertes Doppelbarrique (500 l). Der Santo Spirito endet lang und nachhaltig mit einem mineralischen Finish. Dieses Gewächs kann ruhig noch ein paar Jahre liegen, bevor er seine ganze Klasse zeigt. Ich werde mir sicher auch ein paar Flaschen in den Keller legen. Aus 40- bis 100-jährigen Reben. Passt gut zu geschmorten Gerichten und sizilianischem Gemüse.

19/20 • 2011 bis 2023 • Art. 240162
75cl Fr. 46.–

39.50



Komplex und mächtig.
2008 Feudo di Mezzo
Etna Rosso DOC

Am Gaumen kräftig und mächtig, ohne je opulent oder aufdringlich zu wirken. Superbe Tannine und hohe Struktur, gepaart mit einer noblen Eleganz. Die Aromen zeigen sich eher verschlossen, doch man kann erahnen, was da noch kommen wird. Durch seine mineralische Seite baut der Wein eine unheimliche Spannung auf, die kräftig und lang endet, gut gestützt von der Säure. Ein Wein von immenser Dichte und Finesse, erinnert mich an einen grossen Burgunder. Von allen Weinen der Terre Nere mein Liebling! Aus 40- bis 100-jährigen Reben. Passt gut zu Côte de Boeuf mit Risotto und Trüffel.

19+/20 • 2011 bis 2023 • Art. 240161
75cl **Fr. 39.50** (ab 28.2.2011 Fr. 44.-)

Eine uralte Rebe wächst aus Lavagestein.

39.50



Kräftig und elegant.
2007 Calderara Sottana
Etna Rosso DOC

Traubensorte: Nerello Mascalese

Der Wein präsentiert sich offen, mit einladenden Aromen. Kirschen mit Blaubeeren, gepaart mit Eukalyptus und Ginger-Noten, Schokolade und Feigen. Dazu gesellen sich florale Düfte, die an Rosenblüten erinnern. Die Mineralik ist gewaltig! Erinnert mich an Sand und Quarz. Ich bin begeistert. Die Frische, die der Wein versprüht, ist kaum zu überbieten. Am Gaumen zeigt er sich zugänglich mit feinen, weichen Tanninen. Eine ausgeglichene Säure stützt die Aromen perfekt, trägt sie bis zum Schluss. Wieder diese Frische, mit Aromen von Feigen, schwarzen Kirschen und Mocca, die in ein samtiges, mineralisches Finale ausklingen. Angebaut wird dieses Gewächs auf 700 m ü. M. aus 40- bis 50-jährigen Reben.

19/20 • 2011 bis 2018 • Art. 240155
75cl **Fr. 39.50** (ab 28.2.2011 Fr. 44.-)





APULIEN

Paolo Leo: Vorreiter im Weinbau in Apulien.

Die Cantina Paolo Leo ist seit 1989 ein überzeugender Qualitäts-Garant im apulischen Weinbau. Seit der Umstrukturierung der Azienda Vinicola vor über 20 Jahren und der Namensänderung in Cantina Paolo Leo steigt die Qualität der Weine permanent. Die Familie Leo ist seit 1900 im Weinbau tätig und setzt sich mit der Tradition im Salento täglich auseinander. Ihrer Herkunft und der Typizität des Terroirs verpflichtet, verbindet sie moderne Kellertechnik mit autochthonen Reben, die sie schonend zu wundervollen Gewächsen verarbeitet. Das Augenmerk liegt klar auf dem Negroamaro und dem Primitivo. Mit tiefem Respekt gegenüber der Natur beweist Paolo Leo, dass in Apulien durchaus grosse Weine entstehen können. Sein Primitivo Fiore Di Vigna ist der Beweis. Ein aus getrockneten Trauben hergestellter «Amarone des Südens». Doch auch sein reiner Negroamaro «Orfeo» steht ganz oben auf der Skala der besten Weine aus Apulien.

22.50



Druckvoll und intensiv. 2008 Orfeo Negroamaro Paolo Leo, Apulien IGT

Dunkles Rubin mit granatroten Reflexen, schöner Glanz und tolle Intensität. Wunderbare Aromen nach dunklen Waldbeeren, blauen Pflaumen, etwas Mocca und Tabak, unterlegt mit einer dezenten erdigen Mineralik. Am Gaumen zeigt er sich sehr harmonisch und ausgewogen, mit weichen, seidigen Tanninen und tiefer Säure. Kräftig, ohne opulent zu wirken, legt er sich auf die Zunge. Die Aromen bestätigen sich: Pflaumen, Waldbeere und Tabak. Nachhaltig der Abgang, langes druckvolles Finish. Passt hervorragend zu Pasta mit konfierten Tomaten und geschmorten Gerichten.

17/20 • 2011 bis 2015 • Art. 239473
75cl Fr. **22.50** (ab 28.2.2011 Fr. 25.–)

26.–



Aus an 50-jährigen Rebstöcken getrockneten Trauben.

2007 Fiore di Vigna

Primitivo

Salento IGT

Produktion: nur 15'000 Flaschen

Der Topwein der Cantina. Die Trauben werden in kleine Kistchen geerntet und danach während 3 Wochen in kontrollierter Atmosphäre getrocknet, also ähnlich wie beim Amarone. Dadurch gewinnt der Wein an Komplexität und Konzentration. Ausbau 12 Monate in Barriques. Komplexe Aromatik, viel schwarze Beerenfrucht, kombiniert mit würzigen Noten von Vanille und etwas Gewürznelke. Im Gaumen tiefe Konzentration, extrem reife Frucht mit herrlicher Frische, genau das macht die Spannung in diesem Wein aus, er endet harmonisch mit samtigem Finish.

18/20 • 2011 bis 2015 • Art. 239280

75cl **Fr. 26.–** (ab 28.2.2011 Fr. 30.–)

Die Trauben trocknen am Rebstock und geben dem Fiore di Vigna seine fantastische Intensität.

19.50



Raffinesse pur!

2003 Salice Salentino DOC

Riserva

80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera di Lecce

2-jähriger Ausbau im Tank und im grossen Holzfass. Der klassischste Wein in unserem Paolo-Leo-Sortiment. Neben fruchtigen Aromen trägt dieser Wein deutlich würzige Komponenten, dazu Noten von Garrigues, Nadelholz, sehr intensiv. Im Gaumen extrem samtig, zeigt jetzt eine wunderbare Trinkreife, fruchtige und balsamische Noten mit feinem Nachhall.

17/20 • 2011 bis 2013 • Art. 238690

75cl **Fr. 19.50** (ab 28.2.2011 Fr. 22.–)





KAMPANIEN

Fattoria Selvanova: Kompromisslos und aus Überzeugung biologisch.

Mittagessen auf Selvanova: Besitzer Antonio Buono, Oenologe Guido Busatto und Koch im Gespräch.

Der Besuch auf der Fattoria Selvanova war ein eindrückliches Erlebnis, rund 40 km nordöstlich von Napoli werden hier feinste Aglianicos kreiert, immer in Einklang mit der Natur. Die Fattoria thront majestätisch über den wie in einem Amphitheater angelegten Rebbergen. Die 13 Hektaren eigenen Reben eignen sich bestens für den biologischen Anbau, denn keine anderen Weingüter grenzen an Selvanova, es ist im wahrsten Sinn eine kleine Oase. Besitzer Antonio Buono und Oenologe Guido Busatto führen uns durch die Fattoria, die auch ein Agriturismo ist. Nebst den grossartigen Weinen werden hier auch lokale Spezialitäten wie Schafskäse, Oliven und Brot hergestellt. Für Antonio steht das Regionale klar im Vordergrund, darum setzt er hauptsächlich auf die Traubensorte Aglianico. Wer in der Nähe von Napoli ist, sollte die Fattoria unbedingt besuchen.

14.50



Ein überschwänglicher Aglianico.

2007 Vignantica

Aglianico, Terre del Volturno 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 zur 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 präsenfrucht, 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 28.2.2011 Fr. 16.–)

32.–



Aglianico at its best!

2005 Selvanova

Aglianico, Terre del Volturno IGT

Der Top-Wein der Fattoria heisst gleich wie die Fattoria und wie der Hügel, wo das Weingut steht. Der Selvanova wurde 23 Monate in neuen Barriques ausgebaut und danach noch 2 Jahre auf der Flasche gelagert, bevor er auf den Markt kam. Undurchdringliches Rot, in der Nase sehr zugänglich, nach Brombeeren und Kirschen duftend, ein feiner Hauch Hagebutten. Im Gaumen herrlich vollmundig, grosse Dichte, Vanillenoten, Toasting, die Tannine sind noch sehr wild, aber optimal in der Frucht eingebettet, cremig. Wir degustieren diesen Wein auch aus einer Flasche, die bereits eine Woche lang offen war! Er ist immer noch perfekt! Allein schon das ist der Beweis, dass wir es hier mit einem fantastischen Wein zu tun haben.

18+/20 • 2011 bis 2018 • Art. 239407
75cl Fr. 32.– (ab 28.2.2011 Fr. 36.–)

Grosse Ehre für den 05er Selvanova: An der «The Library Collection Tasting» in London wurde er mit 95/100 Punkten ausgezeichnet. Diese Punktzahl wird nur ganz wenigen Weine vergeben.

Typisch für die Campagna: Wasserbüffelherde, Lieferanten für die Milch des berühmten Mozzarella di Bufala

18.–



Überraschend frisch und rassig.

2008 Milo

Fiano, Terre del Volturno IGT

Auch bei den Weissweinen setzt man hier voll und ganz auf regionale Traubensorten, Fiano wird in Kampanien schon seit fast ewiger Zeit angebaut.

Feines Strohgelb, schönes Nasenbild von frischen Stachelbeeren und Aprikosen. Im Gaumen eine schöne Frische, Spargelnoten, mineralisch, schöne Fülle, ein Wein perfekt zu Antipasti. Eine Versuchung wert.

17/20 • 2011 bis 2014 • Art. 239408
75cl Fr. 18.– (ab 28.2.2011 Fr. 20.–)





UMBRIEN

Tenuta Patrizia Lamborghini: Sangiovese und Merlot von auserlesener Güte.

Patrizia Lamborghini

Herzlich werde ich von Patrizia empfangen, der Besitzerin und Tochter des berühmten Ferruccio Lamborghini. Sie zeigt mir die Reben, die sich in einem sehr guten und gepflegten Zustand befinden. Die Rebearbeit ist hier sehr intensiv, da es in Umbrien häufiger regnet als in anderen Regionen Italiens. Danach geht es in den Keller, der sehr grosszügig ist. Ihr Vater wollte ursprünglich 100 ha Reben anlegen! Es wurden letztlich nur 40 ha, die Arbeit für 100 ha wäre nicht zu bewältigen gewesen. Nun haben sie aber genug Platz, um die Trauben schonend zu verarbeiten und auch die Lagermöglichkeiten sind mehr als zufriedenstellend. Die Beratung durch den weltberühmten Önologen Riccardo Cottarella hat die Weinqualität in den letzten Jahren nochmals deutlich ansteigen lassen. Ich konnte mich in der Degustation selber davon überzeugen. Es sind wunderbar aromatische Weine, die richtig Spass machen, ohne dabei ihren Charakter zu verlieren. Sangiovese und Merlot sind von auserlesener Güte. Wir sind sehr glücklich, Ihnen diese edlen Gewächse anbieten zu können.

14.50



Wie sein Name: Ein Tanz der Freude!

2006 Trescone

Umbria IGT

Sangiovese, Ciliegiolo, Merlot

Aromen nach schwarzen und roten Kirschen, gepaart mit dunklen Waldbeeren, etwas Mocca und Kräuternoten. Am Gaumen sehr harmonisch und ausgewogen, mittlerer Körper mit gut verstrickter Säure. Fruchtbetonte Aromen nach Waldbeeren und Kirschen. Weiche Tannine, die richtig Spass machen. Sehr trinkfreudig mit mittlerem Abgang. Toller Wein für jeden Tag! Passt sehr gut zu Pasta, Risotto und Gemüsegerichten.

16+/20 • 2011 bis 2015 • Art. 239482

75cl Fr. 14.50 (ab 28.2.2011 Fr. 16.–)

38.–



2006 – der Topjahrgang in Umbrien.

2006 Campoleone Umbria IGT

50% Sangiovese, 50% Merlot

Dunkles, klares Rubinrot. Kommt noch verschlossen daher, nach Belüftung wunderbare Aromen nach Kirschen, Brombeeren und Pflaumen, unterlegt mit etwas Zedernholz und pfeffriger Note. Tabak und Kräuter gesellen sich dazu. Am Gaumen herrlich ausgewogen und elegant. Sehr seidiges Tannin mit enormem Druck und Körper. Sehr kompakt und harmonisch. Die Aromen verdichten sich. Mocca, Tabak und fruchtige Komponenten nach Kirschen und dunklen Waldbeeren. Langes und kräftiges Finale mit einem Hauch erdiger Mineralik. Schöner Wein zu Lammcarré und Wildgeflügel.

18+/20 • 2011 bis 2018 • Art. 239483
75cl **Fr. 38.–** (ab 28.2.2011 Fr. 42.–)



Assisi – berühmter Pilgerort in Umbrien.





TOSCANA

Il Casino: Die Perle von Anders Gautschi

21.–



Pier Tognini: Unser neues Weingut aus der südlichen Toscana. Nur ein Steinwurf vom berühmten Montalcino entfernt. Auf einem alten Vulkan gelegen, mit schiefrig-kalkigen Böden, werden die Reben nach biologischen Richtlinien gepflegt. Das ergibt fein strukturierte, vollmundige Rotweine, die den Vergleich mit den Besten aus der Toscana nicht zu scheuen brauchen. Nach einer Irrfahrt durch das hügelige Gebiet am Montecucco gelingt es mir endlich, vor dem Weingut zu parken. Anders Gautschi wollte mich schon als vermisst melden, umso mehr ist er erleichtert, als ich aus dem verstaubten Wagen steige. Nach einer Besichtigung der Reben, die alle verteilt auf kleine Parzellen um das Weingut herum liegen, geht es geradewegs in den Keller. Was ich da sehe, erfreut mein Auge. Grosse, schöne 500-Liter-Fässer aus französischer Eiche, gebrauchte, damit der Wein seinen Charakter behält und nicht vom Holz dominiert wird.

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 28.2.2011 Fr. 23.50)

27.-



Toscana zum Träumen.

2007 Lais

Toscana IGT

Podere Il Casino

Sangiovese, Merlot, Cabernet

Noten nach Waldbeeren, Lakritze und schwarzen Kirschen. Nobler Duft von Zedernholz gesellt sich dazu. Ein Hauch Mocca und Bitterschokolade gepaart mit erdiger Mineralik. Was für eine komplexe Nase! Am Gaumen noch jung, verschlossen, schöne Noten von Zwetschgen, Lakritze und Cassis. Äusserst fein gewobene Tannine, elegant und lang. Endet harmonisch und mit anhaltender Mineralik. Ein Toscaner aus dem Bilderbuch! Schön zu Kalbskotelett oder Kaninchen aus dem Ofen.

18 +/20 • 2011 bis 2020 • Art. 240143
75cl Fr. 27.- (ab 28.2.2011 Fr. 30.-)





TOSCANA

Il Colombaio di Cencio: Leidenschaft und Charakter.

Iacopo Morganti,
Oenologe

Iacopo Morganti, der Weinmacher, ist spürbarer Perfektionist, aber noch mehr als das. Er ist auch das souveräne Herz von Colombaio di Cencio, das sympathische Energiebündel, der smarte Strahlmann, der Erzähler, der Philosoph, die kreative Seele. Schon seine Führung durch den Keller mit modernsten Anlagen ist ein Genuss-erlebnis. Und bei der Degustation seiner hervorragenden Weine kommt er ins Schwärmen über die perfekten Bedingungen, die er mit seinem Team hier vorfindet. Kein Wunder, strotzen auch seine Weine von Charakter und Vielschichtigkeit. Für unsere lobenden Worte ist er sichtlich empfänglich, er freut sich darüber mit dieser einzigartigen italienischen Mischung aus Herzlichkeit und Coolness. Wir schmunzeln auch – aus Anerkennung.

50.–



Ein grosser Klassiker!

2006 Il Futuro

Il Colombaio di Cencio

Toscana IGT

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Dunkles, sattes Rubinrot. Dichte Aromen nach schwarzen Pflaumen, Kirschen, Tabak und Mocca. Schöne Toastnoten mit einem Hauch Vanille und Zimt. Legt sich kräftig auf den Gaumen mit dichten, feinkörnigen Tanninen. Voller Körper mit gut integrierter Säure. Die Aromen bestätigen sich; Mocca und schwarze Pflaumen mit einem Hauch schwarzem Pfeffer. Langer, anhaltender Abgang, sehr dicht und persistent. Alles wirkt noch sehr kompakt und jugendlich, braucht noch einige Jahre Flaschenreife. Passt gut zu Bistecca Fiorentina mit Rucola.

18+/20 • 2012 bis 2020 • Art. 240149

75cl Fr. 50.– (ab 28.2.2011 Fr. 56.–)

21.–



Rarität mit viel exotischen Früchten.

2008 Sassobianco Toscana IGT

Sauvignon Blanc (50%), Chardonnay (45%),
Malvasia (5%), 12 Monate Barriqueausbau.

Intensiver Aromenstrauss, feine würzige Aromen von Vanille, Dörrbananen, Ananas, Williamsbirne, nach dem Schwenken blüht auch der Sauvignon Blanc auf. Im Gaumen fülliger Auftakt, aber fein gemacht, wiederum viel exotische Frucht mit Vanille, Haselnuss, sehr warm, zeigt dann seine Frische, langer Nachhall. Achtung: Es wurden nur gerade 2000 Flaschen produziert!

17/20 • 2011 bis 2013 • Art. 239420
75cl Fr. 21.– (ab 28.2.2011 Fr. 23.–)



34.–



Erstklassiger Chianti Riserva.

2003 I Massi del Colombaio Riserva Chianti Classico DOCG

Sangiovese (95%), Merlot (5%)

Dichtes Rot, in der Nase sehr ausladend, rote Beeren, feine Toastnoten. Im Gaumen wirkt er sehr komplex, dieser Chianti Riserva besitzt schöne und reife Tannine, Vanille, balsamische Noten, sehr schön ausbalanciert. Richtig toller Trinkgenuss mit einer perfekt dosierten Spur anregendem Intellekt.

17+/20 • 2011 bis 2014 • Art. 236783
75cl Fr. 34.– (ab 28.2.2011 Fr. 38.–)



TOSCANA

Fattoria Poggiopiano: Kleines Juwel in der Toscana.

Önologe
Valentino Ciarla
—
«Rosso di Sera»:
traumhafte
Abendstimmung

Pier Tognini: Ich freue mich schon auf der Reise wie ein kleines Kind auf die charaktervollen Gewächse der Fattoria Poggiopiano. Dieses Gut gilt als eiserner Verfechter der autochthonen Traubensorten der Toscana; Sangiovese, Colorino und Canaiolo werden hier gehegt und gepflegt. Und zwar nicht, weil es gerade Mode ist, sich den Traditionen zu verschreiben, sondern weil die Familie Bartoli sich das schon vom Beginn an zur Aufgabe gemacht hat.

Ich werde herzlich empfangen und zu einem toskanischen Mittagessen eingeladen. Es schmeckt herrlich: Spinat-Ricotta-Ravioli und Bistecca Fiorentina mit Rucola. Dazu ein Glas Chianti Classico aus reinem Sangiovese, der Besuch beginnt nach meinem Gusto. Danach ein kurzer Abstecher in die Reben, wo ich Colorini und Canaiolo begutachten kann und vieles über alte toskanische Sorten lerne. Und jetzt ab in den Keller zur Weinprobe. Chianti Classico und Rosso di Sera werden geöffnet und sogleich degustiert. Schön, die Reise hat sich gelohnt, die Weine sind von vorzüglicher Güte und Qualität. Auf den folgenden Zeilen meine Notizen, die sollen Sie anregen, die Weinwelt von Poggiopiano kennen zu lernen.



62.–



Die beeindruckende Legende.

2005 Rosso di Sera

Toscana IGT

90% Sangiovese, 10% Colorino

Komplexe Nase, öffnet sich langsam. Aromen von reifen dunklen Früchten, Zedernholz und Tabak. Wilde Brombeeren und rote Kirschen. Würzige Noten nach weißem und schwarzem Pfeffer gesellen sich dazu. Schöne erdige Mineralik. Mit dem perfekten Barriqueinsatz wirkt der Wein nie opulent oder überholt. Kräftige Tannine legen sich in den Gaumen, die Frucht wird perfekt von der Säure getragen, so zeigt er sich harmonisch und ausgewogen. Langer, kräftiger Abgang mit einem Hauch Zedernholz und mineralischer Note. Grosser Wein aus der Toscana! Passt herrlich zu Ossobuco mit Risotto.

18 + /20 • 2011 bis 2018 • Art. 239419

75cl **Fr. 62.–** (ab 28.2.2011 Fr. 68.–)

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 28.2.2011 Fr. 22.–)



TOSCANA

Michele Satta: Der grosse Bolgheri-Pionier.

Michele Satta mit
Roger Maurer

Michele Satta kam schon 1974 als 19-jähriger aus Norditalien ins Bolgheri-Gebiet. Der wichtige Unterschied zu den anderen grossen Namen wie Ornellaia, Grattamacco, Sassicaia etc. in diesem renommierten Weinbaugebiet: Michele betreibt im Bolgheri das älteste Weingut, das einem Winzer gehört. In diesem kleinen Gebiet mit nur 50 Weingütern hat er sich mit seinem Familienbetrieb einen erstklassigen Namen erschaffen. Hier ist er in seiner überlegt-sympathischen Art unermüdlich auf der Suche nach den letzten Finessen zur Perfektion. Von Michele Satta stammt der einzige Wein aus dem Bolgheri, der zu 100% aus Sangiovese gekellert ist: der wunderbare Cavaliere. Wir sind stolz, dass wir Ihnen von seinen raren und gesuchten Weinen drei Spitzenvertreter anbieten können. Und wir teilen seine Philosophie, die da heisst: «Der Wein fühlt sich dort wohl, wo sich auch die Menschen wohl fühlen.»

44.–



Grossartige Tradition aus dem Bolgheri.

2004 Cavaliere Toscana IGT

100% Sangiovese

Dunkles Rubinrot mit granatroten Reflexen. Schöne Sangiovese-Nase, riecht nach Kirschen, Pflaumen und Lakritze mit einem Hauch Mocca und Tabak. Florale Aromen nach Veilchen mit einer dezenten Nadelholznote. Legt sich sehr geschmeidig auf den Gaumen mit feinkörnigen Tanninen und gut eingebauter Säure. Perfekt integriertes Barrique. Aromen nach Bitterschokolade mit einem Hauch Vanille, erdige Mineralität. Im Abgang lang und anhaltend mit Lakritzenoten und Veilchen. Toller Bolgheri, der sich schon sehr zugänglich zeigt, hat aber noch einige Jahre vor sich. Passt gut zu Entrecôte und Lammcarré mit Kräutern.

18+/20 • 2011 bis 2016 • Art. 238740
75cl Fr. 44.– (ab 28.2.2011 Fr. 49.–)

62.–



**Finessenreichtum pur, schlicht
überwältigend.**

2004 I Castagni

Bolgheri Rosso Superiore DOC

70% Cabernet-Sauvignon, 20% Syrah,
10% Teroldego

Lagenwein, Name der Lage: Castagni (Kastanien). In der Nase wie eine grosser St. Estèphe, feine animalische Note, sehr klassisch, Gewürze wie Nelken und Kaffee. Im Gaumen sehr komplex, Kaffee, Teernoten, auf keinen Fall ein Wein, der durch Üppigkeit auffällt, noch strenge Tannine, gewinnt mit dem Dekantieren, feines Vanille. Unheimlich langer Abgang. Ein grosser Wein, der sich klar von den übrigen Bolgheri-Weinen unterscheidet, da eindeutig finessenreicher als viele seiner Nachbarn.

19/20 • 2011 bis 2025 • Art. 238738
75cl **Fr. 62.–** (ab 28.2.2011 Fr. 69.–)

41.–



**Rarität: Spitzen-Weisswein aus
Bolgheri.**

2007 Giovin Re

Bianco di Toscana IGT

100% Viognier

Ausbau 6 Monate in einmal gebrauchten Barriques. Michele Satta ist der einzige Produzent, der in Bolgheri 100% Viognier keltert. Schönes Goldgelb, wunderschöne Nase, reife Banane, Ananas, Mandeln. Im Gaumen sehr vollmundig, wiederum viel reife, exotische Früchte wie Mango, Banane, schönes Toasting, feines Vanille, das Ganze wird aber getragen von einer schönen Frische, die diesen Viognier nie plump erscheinen lässt.

18/20 • 2011 bis 2014 • Art. 238739
75cl **Fr. 41.–** (ab 28.2.2011 Fr. 45.–)





PIEMONTE

Mauro Veglio: Tradition und Innovation.

Pier Tognini: Mauro gehört zu den Produzenten im Piemont, die sich entschieden haben, den Weg der modernen Art zu beschreiten. Es liegt nicht in der Tradition des Piemonts, ihre Gewächse im kleinen Holzfass auszubauen. Doch die Zeiten ändern sich und somit auch die Art von Vinifikation und Ausbau. Man kann sich jetzt fragen oder streiten, welches der richtige Weg ist. Für mich ist das jedoch eher sekundär. Wichtig erscheint mir, dass es mit grösster Sorgfalt praktiziert wird und die Herkunft der Weine nicht verleugnet wird. Das ist bei Mauro Veglio sicher der Fall. Seine Weine sind bestimmt zugänglicher als Gewächse von traditionellen Produzenten. Doch aromatisch gesehen gehören sie zweifellos ins Piemont. Die neuen Jahrgänge sind eingetroffen und einmal mehr sind wir überaus glücklich mit der hohen Qualität seiner eigenständigen Weine. Blind degustiert, sind wir wieder aufs neue begeistert von den Barbera und Baroli dieses beeindruckenden Weingutes.

15.50



Wow, das ist grosses Barbera-Vergnügen! 2009 Barbera d'Alba DOC

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 28.2.2011 Fr. 17.-)

39.–



Barolo-Freude zu einem tollen Preis.

2006 Barolo DOCG

Mauro Veglio

100% Nebbiolo

Rubin mit granatroten Reflexen. Noch verschlossene, zurückhaltende Nase, mit Belüftung sich langsam öffnend. Dezent Aromen nach Rosenblättern und schwarzem Pfeffer, dazu fruchtige Noten nach Himbeeren und roten Kirschen. Leichter Anflug von Mineralik, straff am Gaumen mit festen, körnigen Tanninen, rotfruchtiger Auftritt mit schöner, mineralischer Note. Voller Körper, harmonisch mit dem Barrique verbunden. Wirkt noch sehr jugendlich und verschlossen. Kräftiger, fruchtbetonter Abgang. Passt gut zu Kalbsrücken und Entrecôte mit Röstgemüse.

18/20 • 2012 bis 2020 • Art. 240181

75cl **Fr. 39.–** (ab 28.2.2011 Fr. 43.–)

49.50



Aus einer der renommiertesten Baroli-Lagen.

2005 Vigneto Arborina DOCG

Barolo

100% Nebbiolo

Sehr komplexe Aromatik, perfekt verwobenes Barrique, er hat immerhin 24 Monate darin geschlummert. Am Gaumen sehr balsamisch und kräftig. Deutliche rotbeerige Frucht mit hohem Extrakt, gute stützende Säure. Feinkörniges Tannin, getragen von einer feinen Mineralik. Langer, anhaltender Abgang mit schöner Retroaromatik. Braucht noch einige Jahre in der Flasche, jedoch mit grossem Potenzial gesegnet. Toll zu Steinpilzrisotto und kräftigen Fleischgerichten.

18+/20 • 2012 bis 2024 • Art. 240182

75cl **Fr. 49.50** (ab 28.2.2011 Fr. 55.–)





PIEMONTE

Damilano: Der Barolo-Meister aus dem Piemont.

Damilano, ein klingender Name in piemontesischen Weinbau. Schon seit Generationen baut die Familie Damilano Reben an. Ihre ganz grosse Passion gilt der Nebbiolo-Traube, aus der sie absolute Weltklasse-Baroli vinifiziert. Mit einem 60%igen Anteil an der weltberühmten Einzellage Cannubi befinden sie sich in einer äusserst privilegierten Situation, das Herzstück dieser einzigartigen Lage zu besitzen. Daraus wird der Barolo Cannubi gekeltert, der bei den internationalen Bewertungen immer ganz vorne mitspielt. Insgesamt werden vier Lagen-Baroli hergestellt: Brunate, Fossati Le Liste und der erwähnte Cannubi. Aber auch Arneis, Dolcetto und Barbera werde in keiner Weise vernachlässigt, im Gegenteil, es entstehen daraus charaktervolle, eigenständige Gewächse.

Die folgenden Weine wurden von Pier Tognini nochmals eingehend nachdegustiert. Sie befinden sich in einer optimalen Genussreife, wobei die beiden Baroli in den nächsten fünf Jahren noch an Komplexität zulegen werden. Sie sind aber jetzt schon ein Weingenuss der sinnlichen Art.

75.-



Ganz grosser Cannubi! 2001 Cannubi, Barolo DOCG

100% Nebbiolo

Am Gaumen erzeugt er eine Spannung sondergleichen, enormer Druck, alles wirkt noch sehr kompakt mit toller Balance. Weiche, feinkörnige Tannine, schön reif und harmonisch. Breitet sich aus mit fruchtig-würzigen Aromen, florale Noten und eine sensationelle Mineralik gesellen sich dazu. Endet unheimlich lang mit saftigem Abgang. Ein klassischer Barolo zum Träumen, einfach perfekt! Steht am Anfang seiner Entwicklung, wird in den nächsten Jahren noch kräftig zulegen. Gut zu Gerichten mit weissem Trüffel und geschmorter Lammhaxe.

19+/20 • 2011 bis 2022 • Art. 235798 • 75cl Fr. 75.-

16.–



Super-Dolcetto für jeden Tag. 2005 Dolcetto d'Alba DOC

100% Cataratto

Am Gaumen besticht er durch weiche, gereifte Tannine mit gut tragender Säure. Die Aromen bestätigen sich vollends. Dieser Dolcetto macht richtig Spass. Toller mittlerer Abgang, fruchtig und saftig. Ein grandios gereifter Dolcetto, der sich in perfekter Genussreife befindet. Könnte ich jeden Tag trinken. Passt gut zu Risotto und Polenta mit Steinpilzen.

16+/20 • 2011 bis 2013 • Art. 235801
75cl Fr. 16.– (ab 28.2.2011 Fr. 19.–)

17.–



Der Barbera, der so richtig Freude macht.

2008 Barbera d'Asti DOC

Tolle Aromen nach schwarzen Kirschen, wilden Himbeeren und würzige Komponenten wie schwarzer Pfeffer und Kräuter. Am Gaumen harmonisch und elegant. Sehr straff, mit weichen Tanninen ausgestattet. Dunkle Beeren und Gewürznoten dominieren. Sehr frisch und druckvoll zugleich. Endet anhaltend mit leicht erdiger Note. Klassischer Barbera, der richtig Freude macht. Passt gut zu Pasta und mildem Bergkäse.

17/20 • 2011 bis 2016 • Art. 239418
75cl Fr. 17.– (ab 28.2.2011 Fr. 19.–)

58.50



Ein absolutes Barolo-Highlight. 2001 Le Liste, Barolo DOCG

100% Nebbiolo

Der Gaumen ist ein wahres Feuerwerk, balsamisch legt sich der Wein auf die Zunge. Druckvoll und harmonisch, mit einer noblen Eleganz. Köstliche Extraktsüsse! Endet sehr lang mit beeindruckender mineralischer Note. Reinstes Barolo-Genuss! Passt super zu Brasato mit Polenta oder Kaninchen aus dem Ofen.

18/20 • 2011 bis 2018 • Art. 235799
75cl Fr. 58.50 (ab 28.2.2011 Fr. 65.–)





PIEMONTE

Degani: Der Magier in Sachen Amarone!

Der bescheidene Aldo Degani hat uns restlos überzeugt. Tief mit dem Valpolicella verwurzelt, keltert er Weine von höchster Qualität. Die Gesamtproduktion liegt nur etwa bei rund 30'000 Flaschen, was für die Region sehr wenig ist, wenn man bedenkt, dass allein an Amarone jährlich 8 Millionen Flaschen produziert werden! All seine Weine wirken nie zu opulent, sondern sind immer mit einer wunderschönen Eleganz versehen.

Wir haben fast einen ganzen Tag mit Aldo verbracht, er führte uns zu seinen besten Reben, die immer optimal zur Sonne stehen, und zeigte uns seine Neuanpflanzungen, die uns dann in ein paar Jahren mit grossem Amarone beglücken werden.

32.50



Amarone vom Feinsten 2007 Amarone del Valpolicella DOC Classico

Traubensorten: 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

75cl Fr. 32.50 (ab 28.2.2011 Fr. 36.-) • Art. 240137

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 • 75cl **Fr. 16.50**
(ab 28.2.2011 Fr. 18.50) • Art. 240141

Typisch für Amarone:
getrocknete Trauben

12.-



Frische und würzige Spezialität.
2009 Garganega del Veneto

Traubensorte: Garganega

Ein Garganega, der richtig Spass macht! Schöne Aromen nach Zitrone und Wiesenkräutern, begleitet von Apfel- und Birnnoten. Alles sehr frisch und verspielt. Am Gaumen sehr lebendig, mit gut eingebauter Säure. Gute Balance, trocken und mit anhaltendem Abgang. Perfekt zu Muscheln und Antipasti.

16+/20 • 2011 bis 2013 • 75cl **Fr. 12.-**
(ab 28.2.2011 Fr. 14.-) • Art. 240142

24.-



Süss, rot und verführerisch.
2008 Recioto della Valpolicella

Ein betörender Duft! Süsse, pechscharke Amarenakirschen gepaart mit Lakritze und Schwarztee. Tolle Frische! Wird unterstützt durch würzige Komponenten, die an Kardamon und Vanille erinnern. Am Gaumen elegant, nie opulent oder kompottartig. Endet lang und anhaltend mit mittlerer Süsse. Mit 14°C genossen, passt er super zu Gorgonzola oder Bitterschokolade.

18/20 • 2012 bis 2025 • 75cl **Fr. 24.-**
(ab 28.2.2011 Fr. 27.-) • Art. 240140



54.-



La Rosta: Der Top-Amarone von Degani.

Der La Rosta stammt aus einer Einzellage, die mit alten Reben bestockt ist. Ausserdem liegt diese Parzelle höher als alle anderen Lagen von Aldo Degani. Dieser Amarone gehört zur absoluten Spitze von dem, was das Valpolicella zu bieten hat.

2007 Amarone La Rosta Amarone della Valpolicella DOC Classic

Die Nase ist ein Feuerwerk an Aromen! Kräftige Noten nach Amarenakirschen, Arabica-Bohnen, Mocca, ein Hauch Minze und schwarzer Pfeffer runden das komplexe Bouquet harmonisch ab. Zu meiner Verwunderung gesellt sich noch ein äusserst seltenes Aroma dazu, wie ich es in einem Amarone noch nie angetroffen habe: eine mineralische Note. Einfach grandios! Cremig und saftig legt er sich auf den Gaumen mit enorm konzentrierter Frucht. Nie langweilig oder überextrahiert. Im Gegenteil, immer elegant und mit einem nie endenden Finale. Dazu braucht es etwas Edles. Dammhirsch oder Gämse, aber auch Bison mit Rotweinsauce.

19/20 • 2011 bis 2025 • Art. 240139
75cl Fr. 54.- (ab 28.2.2011 Fr. 58.-)



Fünf Gründe, die für Gerstl Weinselektionen sprechen:

1. STRENGE SELEKTION. Wir nehmen nur die schönsten Trouvaillen in unsere Selektion auf. Unser Auswahlverfahren ist sehr aufwändig, wir kennen alle unsere Weingüter und Produzenten persönlich.

2. 100 JAHRE WEINKOMPETENZ. Max Gerstl, Roger Maurer, Pier Tognini und Beat Caduff sind vier absolute Wein-Enthusiasten mit einer immensen Erfahrung im Weingeschäft. Alle vier garantieren mit ihrem Namen persönlich für ein erstklassiges Angebot zu fairen Preisen.

3. PERSÖNLICHE WEINBERATUNG. Wein ist und bleibt Geschmacksache. Unsere Empfehlungen stimmen wir in einem persönlichen Gespräch noch so gerne auf Ihre Vorlieben ab. Ebenso gerne öffnen wir Ihnen auf Wunsch aber auch die Türen zu neuen Entdeckungen, zu Trouvaillen und zu Raritäten, die den Sprung in unsere Selektion geschafft haben.

4. KLARE INFORMATIONEN. Bei der Bewertung unserer Weine halten wir uns an die auch international weit verbreitete 20-Punkte-Skala:

20 Punkte: Seltenes, beeindruckendes Weinerlebnis, Weltklasse, da versinkt man in Träume und vergisst alles um sich herum.

19 Punkte: Perfekter Wein, grossartiges Erlebnis, das uns die Natur nicht jedes Jahr schenkt.

18 Punkte: Grosser Wein, reich, konzentriert und harmonisch, Trinkvergnügen pur.

17 Punkte: Sehr guter, überdurchschnittlicher Wein, uneingeschränktes Trinkvergnügen.

16 Punkte: Guter, charaktvoller Wein, nie langweilig, schöner Wein für alle Tage, der zu einem attraktiven Preis angeboten werden sollte.

15 Punkte: Kommt nicht in unsere Selektion.

5. GROSSZÜGIGE GARANTIE. Wein ist vor allem Geschmacksache. Wir bemühen uns, nur qualitativ überragende Weine zu selektionieren. Dennoch kann es sein, dass Ihnen einer nicht so richtig schmeckt. Dann nehmen wir ihn jederzeit innerhalb der von uns empfohlenen Trinkreife zurück und tauschen ihn gegen einen Wein, der Ihnen besser gefällt. Voraussetzung ist lediglich, dass der Wein immer einwandfrei gelagert wurde.

Lieferkonditionen:

Gratislieferung: Ab 36 Flaschen à 75cl oder ab Fr. 700.– Bestellwert.

1 Flasche 75cl: Fr. 11.–

2 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 6.50

3 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 4.80

4 bis 6 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.70

7 bis 11 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.–

12 bis 35 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 1.50

Andere Formate werden entsprechend umgerechnet.

Lieferzeit: 5 Tage, Expresslieferungen auf Anfrage

Neue
Abholler-
Adresse

Weine abholen:

Allmendstrasse 14, 5612 Villmergen (AG)



Öffnungszeiten für Weinabholungen: Das Abholen von bestellten Weinen in unserem Lager ist täglich zu den folgenden Tagen / Zeiten möglich: Montag bis Freitag: 07.00 – 17.00 Uhr.

Weinberatung: Montag bis Freitag: 08.00 – 17.30 Uhr, Telefon 058 234 22 88

Angebot gültig bis 27. Feb. 2011 oder solange Vorrat.



Perfekte Weine für jeden Tag.

Ein Wein für jeden Tag muss keineswegs ein alltäglicher Wein sein. Im Gegenteil: Man darf von ihm ebenfalls besondere Qualitäten erwarten. Zu den wichtigsten gehören – neben einer tadellosen Machart – sicher Charakter, Stil und ein sehr gutes Preis-Genuss-Verhältnis. Solche Weine muss man aber suchen, die findet man nicht einfach, wenn man sich im Supermarkt auf eine Design-Etikette stürzt. Unser 2009 Negroamaro und Primitivo von Matané erfüllen alle Kriterien für einen perfekten Wein für jeden Tag. Denn mit ihrer Qualität und ihrem Preis versprechen sie Ihnen jeden Tag genau den Genuss, der aus einem Alltag einen Genusstag macht.

14.50



2009 Negroamaro Puglia IGT, Matané

Tolle Nase! Schwarze und rote Waldbeeren, Brombeeren, etwas Lakritze, getrocknete Feigen; für einen solchen Preis besitzt er eine schöne Komplexität. Frische Aromen gesellen sich dazu, nichts Kompottartiges, keine Rumtopfnoten, wie man sie oft bei Weinen aus Apulien antrifft. Am Gaumen legt er richtig los. Trocken mit feinen Tanninen, hoher Fruchtextrakt, wieder Brombeeren und Lakritze, sehr ausgewogen mit einer gut stützenden Frische. Schöner, anhaltender Abgang. Ein super Preis-Genuss Verhältnis! Würde ich gerne zu geschmorten Kalbsbäggli oder zu Urner Bergkäse geniessen. Robert Parker: 88/100

17/20 • 2010 bis 2014 • Art. 239786
75cl **Fr. 14.50.–** (ab 28.2.2011 Fr. 16.–)

14.50



2009 Primitivo Puglia IGT, Matané

Expressiver, fruchtiger Auftakt! Schöne Aromen von roten und schwarzen Kirschen, gepaart mit vollreifen Himbeeren und Zwetschgen. Macht richtig Freude, sehr sauber vinifiziert! Am Gaumen macht er richtig Spass. Die Aromen bestätigen sich, fruchtig nach Kirschen und Zwetschgen schmeckend. Gutes, mittleres Tannin, weich mit frischem, leicht mineralischem Abgang. Das ist genau so ein Wein, der optimal für jeden Tag ist. Passt perfekt zu Pasta und Antipasti. Robert Parker: 87/100

16+/20 • 2010 bis 2014 • Art. 239785
75cl **Fr. 14.50.–** (ab 28.2.2011 Fr. 16.–)