



il ghiottone

w e i n e e t c e t e r a

- seit 1995 -

Preisliste

Kostenfreie*
Lieferung



INHALT

Liebe Kundin, lieber Kunde,

il ghiottone* steht für die Freude an guten Weinen und gutem Essen – und das muß nicht immer teuer sein. Denn nicht nur große Namen und berühmte Weingüter haben hochwertige Produkte. Oft sind es kleine Weingüter, auf denen mit viel Enthusiasmus und neuen Ideen in Verbindung mit alten Traditionen herausragende Weine produziert werden.

Qualität schmeckt man. Das heißt für uns, Weine zu suchen, die ihren typischen regionalen Charakter in den einzelnen Rebsorten erkennen lassen, die sorgfältig und kontrolliert angebaut sind, in denen sich Tradition mit moderner Keller-technik verbindet und die eben nicht den internationalen Moden angepaßt sind. Wir wählen unsere Weine persönlich vor Ort aus, um in ständigem Kontakt zu unseren Winzern gleichbleibende Qualität garantieren zu können. Nachdem wir unsere Arbeit mit der gleichen Begeisterung machen wie unsere Winzer, sind wir der Überzeugung, Ausgefallenes und weniger Geläufiges bieten zu können. Für Weinliebhaber mit Freude an Neuem und Altbewährtem.

Ich freu mich, Ihnen hier unser Programm vorstellen zu können.
Viel Vergnügen!

Ihr Thomas Schranner

* **il ghiottone (-a) (persona):**
italienisch für Schlemmer(in),
Leckermaul

il ghiottone (-a) (zoo):
Vielfraß

TRENTINO

Marco Donati	04
Maso Bergamini	05

VENETO

Cantina Sociale della Valpantena	06
Dal Maso	09
Gianni Tessari	11
Corte Gardoni	13
Cantina del Castello	15
Le Ragose	16
Fratelli Brunello	18
Casa Botter	20
Le Contesse	20

LOMBARDEI

Terre d'Oltrepo	20
Corte Sermana	22
Cantrina	22

PIEMONTE

La Zerba	24
Nizza Silvano	24
Bel Colle	25

EMILIA ROMAGNA

Tenuta Uccellina	28
Cantina Puianello	29

TOSKANA

Castello di Cacchiano	30
Pieve de' Pitti	32
Fattoria di Rietine	33
La Fortuna	34
Gavioli	35
Palagetto	36

ABRUZZEN

Tor del Colle	36
---------------------	----

APULIEN

Conte Spagnoletti Zeuli	36
Feudo di Santa Croce	39

KAMPANIEN

Tenuta Scuotto	40
----------------------	----

SIZILIEN

Tenute Orestyadi	40
Vivera	41

PFALZ

WG Kallstadt	42
--------------------	----

ETCETERA

Käse / Salami	43
Olivenöl	44
etcetera	44

Marco Donati

“Ich gebe mich mit Herz und Seele
meinen Weinen hin und gebe ihnen
sogar meinen Namen: Marco Donati”

**Entwicklung gepaart mit Leidenschaft**

150 Jahre Tradition. Das Weingut wird heute von unserer Familie geführt. Wir setzen alles daran, die typischen autochthonen Reben des Trentino bekannt zu machen und gleichzeitig mit neuen Reben zu experimentieren. Dieses leidenschaftliche Engagement hat uns dazu bewegt, die Familientradition weiter zu führen.

Rotwein

Situla Rosso Dolomiti IGT

Teroldego, Marzemino, Lagrein
Kontrollierte Vergärung und Ausbau im Stahltank

0,75 l / € 8,80

1,01 l / € 11,73

Teroldego Rotaliano DOC

100% Teroldego
Kontrollierte Vergärung im Stahltank,
danach Ausbau im Eichenfass

0,75 l / € 10,90

1,01 l / € 14,53

Orme, Marzemino DOC

100% Marzemino
Kontrollierte Vergärung und Ausbau im Stahltank

0,75 l / € 12,50

1,01 l / € 16,66

Teroldego Rotaliano „Bagolari“ DOC

100% Teroldego
Kontrollierte Vergärung im Stahltank,
danach Ausbau im Eichenfass

0,75 l / € 12,40

1,01 l / € 16,54

**Sangue di Drago, Teroldego Rotaliano
Riserva DOC**

100% Teroldego
Nach kontrollierter Mazeration und Fermentation im Stahltank,
16 bis 18 Monate Ausbau in französischen Barriques

0,75 l / € 25,00

1,01 l / € 33,33



Weißwein

Situla Bianco Dolomiti IGT

Riesling Renano, Chardonnay, Nosiola
Kontrollierte Vergärung und Ausbau im Stahltank

0,75 l / € 8,80

1,01 l / € 11,73

Meriggio, Chardonnay Trentino DOC

100% Chardonnay
Kontrollierte Vergärung und Ausbau im Stahltank

0,75 l / € 11,00

1,01 l / € 14,66

Sole Alto, Nosiola Trentino DOC

100% Nosiola
Kontrollierte Vergärung und Ausbau im Stahltank

0,75 l / € 12,00

1,01 l / € 16,00

Maso Bergamini

Biologisch, ethisch und umweltfreundlich

Das Weingut liegt auf einem Hügel nördlich von
Trient. Alle Weinberge befinden sich auf einer
Höhe von ca. 500m über dem Meeresspiegel.
Vom Besitzer und Önologen Remo Tomasi
gekeltert.



Rotwein

Trentino Lagrein Bio DOC

100% Lagrein
Ausbau im Stahltank



0,75 l / € 12,00

1,01 l / € 16,00

Dolomiti Teroldego Bio IGT

100% Teroldego
Ausbau im Stahltank



0,75 l / € 12,50

1,01 l / € 16,67

Trentino Pinot Nero Bio DOC

100% Pinot Nero
Ausbau im Stahltank



0,75 l / € 13,00

1,01 l / € 17,34



Weißwein

Trentino Riesling Renano Bio DOC

100% Riesling Renano

Reben aus zwei verschiedenen Leseperioden
im Stahltank vergoren. Erste Lese im Oktober,
zweite im November mit Edelfäule



0,75 l / € 13,50

1,0 l / € 18,00

Trentino Traminer Aromatico Bio DOC

100% Gewürztraminer

Spätgelesener Gewürztraminer, Ausbau im Stahltank



0,75 l / € 13,50

1,0 l / € 18,00

Spumante

Terre Basaltiche, Trento Riserva DOC

100% Chardonnay

24 - 36 Monate Flaschengärung

0,75 l / € 24,00

1,0 l / € 32,00

Süßwein

Trentino, Moscato Rosa DOC

100% Moscato

Ausbau im Stahltank

0,375 l / € 28,00

1,0 l / € 37,34

VENETO

Cantina Sociale della Valpantena

Seit Gründung der Genossenschaftskellerei 1958 sind es heute
250 Weinbauern, die ca. 750 Hektar Weinberge in allen verschiedenen
DOC Gebieten Veronas kultivieren. Die Weine sind in internationalen
Wettbewerben äußerst erfolgreich.

Rotwein

Rosso Veronese Bag in Box IGT

Corvina, Molinara und andere
Stahltank

5,00 l / € 12,50

1,0 l / € 2,50

**Pergolino, Rosso Veronese IGT**

Corvina, Rondinella

Stahltank

0,75 l / € 3,90

1,0 l / € 5,20

Falasco, Corvina IGT

100% Corvina

Stahltank, aus teilweise rosinierten Trauben

0,75 l / € 5,20

1,0 l / € 6,94

Falasco, Merlot IGT

100% Merlot

Stahltank

0,75 l / € 5,20

1,0 l / € 6,94

Alfabeto, Merlot del Veneto IGT

100% Corvina

Stahltank

1,5 l / € 9,50

1,0 l / € 6,33

Ritocco, Valpolicella Ripasso DOC

Corvina, Rondinella, Molinara u.a.

Ripasso Verfahren, Reifung im Eichenfass

0,75 l / € 10,50

1,0 l / € 14,00

Falasco, Valpolicella Ripasso DOC

Corvina, Rondinella, Molinara u.a.

Ripasso Verfahren, Reifung im Barrique

0,75 l / € 11,90

1,0 l / € 15,86

Falasco, Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Corvina, Rondinella, Molinara u.a.

Ripasso Verfahren, 12 Monate Reifung im Barrique

0,75 l / € 14,90

1,0 l / € 19,86

Amarone della Valpolicella DOCG

Corvina, Rondinella, Molinara

Nach Trocknung der Trauben unter kontrollierter Temperatur bis
Dezember/Januar, Fermentation und Ausbau im Barrique für 2 bis 3 Jahre

0,75 l / € 23,90

1,0 l / € 31,86

Torre del Falasco Amarone della Valpolicella DOCG

Corvina, Rondinella, Molinara

Nach Trocknung der Trauben unter kontrollierter Temperatur bis Dezember/
Januar, Fermentation und Ausbau im Barrique für 2 bis 3 Jahre

0,75 l / € 33,00

1,0 l / € 44,00



Rosé

Pergolino, Rosato Veronese IGT	0,75 l / € 3,90
Corvina, u.a. regionale Rebsorten	1,0 l / € 5,20
Stahltank	

Weißwein

Bianco Veronese IGT, Bag in Box VDT	5,0 l / € 12,50
Garganega, Trebbiano u.a. regionale Rebsorten	1,0 l / € 2,50
Stahltank	

Pergolino, Bianco Veronese IGT	0,75 l / € 3,90
Garganega, Trebbiano	1,0 l / € 5,20
Stahltank	

Falasco, Garganega Veronese IGT	0,75 l / € 5,20
100% Garganega	1,0 l / € 6,94
5% Barrique, 95% Stahltank	

Baroncino, Chardonnay del Veneto IGT	0,75 l / € 8,00
100% Chardonnay	1,0 l / € 10,67
5% Barrique, 95% Stahltank	

Falasco Lugana	0,75 l / € 8,50
100% Trebbiano	1,0 l / € 11,34
Stahltank	

Süßwein

Alfabeto, Recioto della Valpolicella DOC	0,75 l / € 22,80
Corvina, Rondinella, Molinara	1,0 l / € 29,33
Passito, Reifung im Eichenfass	

Tesouro, Recioto della Valpolicella DOCG	0,5 l / € 20,50
Corvina, Rondinella, Molinara	1,0 l / € 41,00
Passito, Reifung im Barrique	

Spumante

Cangrande Extra Dry Prosecco DOC	0,75 l / € 9,90
100% Glera	1,0 l / € 13,20
Charmat, Autoclave, Stahltank	

Dal Maso

DALMASO
VITICOLTORI
dal 1919

Der Familienbetrieb Dal Maso wurde 1919 in den Hügeln von Selva di Montebello gegründet. Internationale Auszeichnungen und Erfolge im Ausland waren die Folge einer konsequenten, modernen und qualitätsbewussten Arbeit im Keller und im Weinberg.

Rotwein

Cabernet del Veneto IGT	0,75 l / € 8,00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	1,0 l / € 10,66
Stahltank	

Tai Rosso DOC	0,75 l / € 8,00
100% Tai Rosso	1,0 l / € 10,66
Stahltank	

Montemitorio, Tai Rosso DOC	0,75 l / € 12,00
100% Tai Rosso	1,0 l / € 16,00
Stahltank	

Montebelvedere, Cabernet Sauvignon IGT	0,75 l / € 14,50
100% Cabernet Sauvignon	1,0 l / € 19,34
Ausbau in Eichenfässern	

Colpizzarda, Tai Rosso DOC	0,75 l / € 22,00
100% Tai Rosso	1,0 l / € 29,33
12 Monate Ausbau im Barrique	

Merlot Casara Roveri DOC	0,75 l / € 22,00
100% Merlot	1,0 l / € 29,33
12 Monate Ausbau im Barrique	



Cabernet Casara Roveri DOC

Cabernet Sauvignon, Carmenere
12 Monate Ausbau im Barrique

0,75 l / € 22,00

1,0 l / € 29,33

Terra dei Rovi DOC

Merlot, Tai Rosso, Cabernet, Carmenere
12 Monate Ausbau im Barrique

0,75 l / € 31,00

1,0 l / € 41,33

Weißwein

Gambellara Classico DOC

100% Garganega
Stahltank

0,75 l / € 8,00

1,0 l / € 10,66

Pinot Bianco DOC

100% Pinot Bianco
Stahltank

0,75 l / € 8,00

1,0 l / € 10,66

Ca' Fischele, Gambellara Classico DOC

100% Garganega
Stahltank

0,75 l / € 11,00

1,0 l / € 14,66

Sauvignon Casara Roveri DOC

100% Sauvignon
Stahltank

0,75 l / € 12,50

1,0 l / € 16,67

Riva del Molino, Gambellara Classico DOC

100% Garganega
Ausbau im Stahltank und großem Eichenfass

0,75 l / € 14,50

1,0 l / € 19,34

Spumante

Durello Lessini DOC, Spumante Brut

100% Durella
Charmat, Autoclave, Stahltank

0,75 l / € 13,50

1,0 l / € 18,00

Durello Riserva Pas Dosé DOC

100% Durella
36 Monate Flaschengärung

0,75 l / € 19,60

1,0 l / € 35,00



Vino Frizzante

Chardonnay Frizzante IGT

100% Chardonnay
Stahltank

0,75 l / € 8,00

1,0 l / € 10,66

Süßwein

Riva dei Perari, Recioto di Gambellara Classico DOC

100% Garganega passita
Passito, Ausbau im Barrique

0,5 l / € 28,00

1,0 l / € 56,00

Gianni Tessari

Der ehemalige Familienbetrieb Az. Agr.

Marchato, gegründet 1904. Nach mehr als einem Jahrhundert Weingeschichte und verbesserter Technik, gab es mit Gianni Tessari 2013 einen neuen Kurs: Erneuerung, Enthusiasmus und Leidenschaft gepaart mit Weisheit und Erfahrung. Der Erfolg spricht für sich.



Rotwein

Pinot Noir, Veneto Rosso IGT

100% Pinot Nero
Stahltank

0,75 l / € 6,20

1,0 l / € 8,27

Due, Veneto Rosso IGT

Merlot und Cabernet Franc
Stahltank

0,75 l / € 7,90

1,0 l / € 10,53

Pian Alto, Cabernet Riserva DOC

Cab. Franc, Carmenere, Cabernet Sauvignon
12 Monate Ausbau im Barrique, aus teilweise rosinieren Trauben

0,75 l / € 15,50

1,0 l / € 20,67



Weißwein

La Giaretta, Pinot Grigio delle Venezie DOC 0,75 l / € 6,20

100% Pinot Grigio 1,0 l / € 8,26
Stahltank

Chardonnay, Veneto Bianco IGT 0,75 l / € 6,20

100% Chardonnay 1,0 l / € 8,26
6 Monate im Eichenfass

Soave DOC 0,75 l / € 6,20

Garganega, Trebbiano di Soave 1,0 l / € 8,26
Stahltank

DUE Bianco Veneto IGT 0,75 l / € 7,80

Durella, Pinot Grigio 1,0 l / € 10,40
Stahltank

Scalette, Soave Classico DOC 0,75 l / € 8,80

Garganega und Trebbiano di Soave 1,0 l / € 11,73
10% Ausbau im Eichenfass, 90% Stahltank

Perinato, Soave Classico DOC 0,75 l / € 11,90

100% Garganega 1,0 l / € 15,86
Ausbau im großen Eichenfass und im Stahltank

Rebellis – Bianco IGT 0,75 l / € 12,50

100% Solaris 1,0 l / € 16,67
Stahltank

Spumante

Durello Lessini DOC, Spumante Brut 0,75 l / € 10,00

Durella, Garganega 1,0 l / € 13,34
Charmat, Autoclave, Stahltank

Durello Lessini DOC, 36 Mesi, metodo Classico 0,75 l / € 17,80

85% Durella, 15% Pinot Nero u. Chardonnay 1,0 l / € 23,74
36 Monate Flaschengärung



36 Mesi rosé, Durello Lessini DOC, metodo Classico 0,75 l / € 17,80

1,0 l / € 23,74
50% Pinot Nero, 50% Durella u. Chardonnay
36 Monate Flaschengärung

60 Mesi, Durello Lessini DOC, metodo Classico 0,75 l / € 21,50

1,0 l / € 28,67
Durella und Pinot Nero
60 Monate Flaschengärung

A.R., Durello Lessini DOC, metodo Classico 0,75 l / € 31,00

1,0 l / € 41,34
Durella und Pinot Nero
10 Jahre Flaschengärung, Millesimato

Corte Gardoni

Gründung des Weinguts 1980 in Valeggio sul Mincio. Heute ist Gianni Piccoli mit seinen 3 Söhnen einer der herausragenden Protagonisten der Region und produziert charaktervolle Weine von bestechender Klarheit und Finesse.



Rotwein

Le Fontane, Bardolino DOC 0,75 l / € 8,00

1,0 l / € 10,66
60% Corvina, 30% Rondinella, 10% andere
Stahltank

Becco Rosso, Corvina IGT 0,75 l / € 10,00

1,0 l / € 13,34
100% Corvina
Ausbau im großen Eichenfass

Pradicà, Bardolino Superiore DOCG 0,75 l / € 10,00

1,0 l / € 13,34
Corvina, Rondinella, Molinara
Ausbau in Eichenfässern



Rosso di Corte, Veneto Rosso IGT

65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
18 Monate Ausbau im Barrique

0,75 l / € 19,00

1,0 l / € 25,34

Rosé

Nichesele Bardolino Chiaretto DOC

60% Corvina, 20% Rondinella, 20% andere
Stahltank

0,75 l / € 8,00

1,0 l / € 10,66

Weißwein

Greoto Custoza DOC

60% Garganega, 20% Trebbiano,
20% Cortese u. a. regionale Sorten
Stahltank

0,75 l / € 8,00

1,0 l / € 10,66

Mael, Custoza Superiore DOC

40% Garganega, 20% Trebbiano,
20% Trebbianello, 20% Riesling
Stahltank

0,75 l / € 12,50

1,0 l / € 16,66

Spumante

Major Rosé

100% Corvina
Charmat, Autoclave, Stahltank

0,75 l / € 11,00

1,0 l / € 14,66

Süßwein

Fienile, Passito DOC

Garganega und andere Reben
Ausbau im Eichenfass

0,375 l / € 15,00

1,0 l / € 40,00

**Cantina del Castello**

Der älteste Weinkeller der Stadt Soave. Er liegt zu Füßen der Scaliger Burg aus dem 11. Jahrhundert. Arturo Stocchetti, Präsident des Consorzio Soave Classico und seit den Achtzigern der Eigentümer des Weinguts, ist ein enthusiastischer Soave-Macher.



Weißwein

Soave Classico DOC

90% Garganega, 10% Trebbiano di Soave
Fermentation und Ausbau im Stahltank, danach 2 Monate auf der Flasche

0,75 l / € 12,00

1,0 l / € 26,67

Pressoni, Soave Classico DOC

80% Garganega, 20% Trebbiano di Soave
Fermentation und Ausbau im Stahltank, danach 3 Monate auf der Flasche

0,75 l / € 16,00

1,0 l / € 21,34

Carniga, Soave Classico DOC

80% Garganega, 20% Trebbiano di Soave
Fermentation und Ausbau im Stahltank, danach 12 Monate auf der Flasche

0,75 l / € 19,00

1,0 l / € 25,34

Spumante

Charme, Spumante Brut

90% Garganega, 10% Trebbiano di Soave
Charmat, Autoclave, Stahltank

0,75 l / € 14,00

1,0 l / € 18,66

Süßwein

Cortepittora, Recioto di Soave DOCG

100% Garganega
Ausbau im Stahltank und 1 Jahr in der Flasche

0,375 l / € 21,00

1,0 l / € 56,00

Grappa

Grappa di Recioto di Soave Classico

100% Garganega passita
Klassischer Tresterbrand

0,5 l / € 21,00

1,0 l / € 56,00



Le Ragose

Önologe Arnaldo und seine Frau Marta Galli begannen 1969 Weine zu verbessern, zu experimentieren und Erneuerungen zu schaffen, ohne die Charakteristik des Valpolicella zu verfremden. Heute wird diese Arbeit mit der gleichen Leidenschaft von den Söhnen Paolo und Marco fortgeführt. Mit großem Erfolg!



Rotwein

Valpolicella Classico DOC 0,75 l / € 11,90

50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% andere regionale Rebsorten
1,0 l / € 15,86
Fermentation und Ausbau im Stahltank

Valpolicella Classico Ripasso DOC 0,75 l / € 19,00

50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% andere regionale Rebsorten
1,0 l / € 25,34
Erste Gärung und Ausbau bis Februar im Stahltank, danach Ripassoverfahren und Reifung in slowenischen Eichenfässern

„Le Sassine“ Valpolicella Cl. Ripasso DOC 0,75 l / € 21,00

50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% andere regionale Rebsorten
1,0 l / € 28,00
Erste Gärung und Ausbau bis Februar im Stahltank, danach Ripassoverfahren und Reifung in slowenischen Eichenfässern

Cabernet Sauvignon, Rosso Veronese IGT 0,75 l / € 21,00

100% Cabernet Sauvignon
1,0 l / € 28,00
Erste Gärung und Ausbau im Stahltank für 6 bis 8 Monate, danach Reifung in verschiedenen Tonneaux aus Allier, Vosges und Troncais für 24 Monate

Amarone della Valpolicella DOC 0,75 l / € 48,00

50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% andere regionale Rebsorten
1,0 l / € 64,00
Nach Trocknung der Trauben unter kontrollierter Temperatur bis Dezember/Januar, Fermentation im Stahltank, anschließend Ausbau in großen Eichenfässern aus slowenischer Eiche für 5 Jahre

**Valpolicella Classico DOC Marta Galli** 0,75 l / € 25,00

50% Corvina, 15% Rondinella, 15% Corvinone, 10% andere regionale Rebsorten
1,0 l / € 33,34
Ausbau im Stahltank

Caloetto, Amarone della Valpolicella DOC 0,75 l / € 59,00

50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% andere regionale Rebsorten
1,0 l / € 78,67
Nach Lese im September, Lagerung der Trauben bis Januar/Februar. Nach Pressung Ausbau für 6 bis 8 Monate im Stahltank, danach Reifung in 5hl Fässern aus Eiche für 2 bis 3 Jahre

„Marta Galli“ Amarone della Valpolicella DOC 0,75 l / € 59,00

50% Corvina, 15% Rondinella, 15% Corvinone, 20% andere regionale Rebsorten
1,0 l / € 78,67
Fermentation und Ausbau für 8 bis 10 Monate im Stahltank, danach Reifung für 2 bis 3 Jahre in neuen Tonneaux aus Allier, Vosges und Troncais

Süßwein

Recioto della Valpolicella DOC 0,5 l / € 29,00

50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% andere regionale Rebsorten
1,0 l / € 58,00
Ausbau im Stahltank

Rhagos Ammandorlato IGT 0,75 l / € 70,00

Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20% und 10% andere
1,0 l / € 93,33
Nach Rosinierung 10 bis 12 Tage Fermentation im Stahltank auf den eigenen Hefen, danach Ausbau im Stahltank und 2 bis 3 Jahre Reifung in der Flasche

Grappa

Grappa di Amarone 0,7 l / € 38,00

100% Amarone Trester
1,0 l / € 54,28
Klassisch destillierter Trester



Fratelli Brunello

In Montegalda entstand 1840 Italiens älteste familienbetriebene Destillerie. Giovanni, Paolo und Stefano Brunello führen den Betrieb in der vierten Generation und produzieren Grappe von allerhöchster Qualität und Reinheit.



Amaro/Liquore

Limoncello 0,5 l / € 21,00
 1,0 l / € 42,00
 Likör aus Zitronenschalen und natürlichen Aromen
 Likör aus Zitronenschalen

Il Pallazzone Amaro 0,5 l / € 18,00
 1,0 l / € 36,00
 Amaro aus natürlichen Aromen und Kräutern
 Kräuterlikör

B-Happy Bitter 1,0 l / € 22,00
 Likör aus Zitronenschalen und natürlichen Aromen
 Likör aus Zitronenschalen

B-Happy Bitter Aperitivo 1,0 l / € 22,00
 Amaro aus natürlichen Aromen und Kräutern
 Kräuterlikör

Grappa

Grappa di Cabernet Franc 0,7 l / € 26,00
 1,0 l / € 37,14
 Trester aus 100% Cabernet Franc
 Klassisches Tresterdestillat (Distillata a Bagnomaria)

Grappa Bianca 0,7 l / € 24,00
 1,0 l / € 34,28
 Frischer, weisser Trester aus Tocai,
 Prosecco und Garganega
 Klassisches Tresterdestillat (Distillata a Bagnomaria)



Grappa „La Scura“ 0,7 l / € 26,00
 1,0 l / € 37,14
 Aus fermentiertem roten Trester
 Nach 8 Monaten im Stahltank, 12 Monate Ausbau Barrique

Grappa Montegalda 0,5 l / € 29,00
 1,0 l / € 58,00
 Trester aus Carmenere und Rabos
 2 Jahre Ausbau im Stahltank

Grappa Vicentina 0,7 l / € 28,00
 1,0 l / € 40,00
 Aus fermentiertem roten Trester aus
 der Provinz Vicenza und den Colli Berici
 3 Jahre Ausbau im Stahltank

Grappa „Fior d'Arancio di Moscato“ 0,5 l / € 29,00
 1,0 l / € 58,00
 100% Fior d'Arancio Moscato DOCG
 2 bis 3 Jahre Ausbau im Stahltank

Grappa di Moscato 0,7 l / € 29,00
 1,0 l / € 41,42
 100% Moscato Trester
 2 Jahre Ausbau im Stahltank

Grappa La Scura Riserva 0,7 l / € 32,00
 1,0 l / € 45,71
 Aus fermentiertem weißem und rotem
 Trester kleiner Produzenten aus dem Veneto
 Nach 12 Monaten Lagerung im Stahltank,
 30 Monate Ausbau im Allierfass



Casa Botter

Die Kellerei Botter ist eine der größten Kellereien aus dem Veneto: Eine gute Adresse für sauber vinifizierte Weine.

Weißwein

Pinot Grigio del Veneto IGT 1,5 l / € 10,00

100% Pinot Grigio 1,0 l / € 6,66
Stahltank

Chardonnay del Veneto IGT 1,5 l / € 10,00

100% Chardonnay 1,0 l / € 6,66
Stahltank

Le Contesse

Der Weinbaubetrieb Le Contesse liegt nahe den Hügeln von Conegliano und Valdobbiadene. Hier werden hochwertige Proseccchi mit modernster Kellertechnik und strenger Selektion der Trauben produziert.

Vino Frizzante

Marca Trevigiana 0,75 l / € 6,00

85% Glera, 15% Chardonnay 1,0 l / € 8,00
Stahltank

LOMBARDEI

Terre d'Oltrepo, Sansaluto

Terre d'Oltrepo, Sansaluto, eine erfolgreiche Genossenschaftskellerei seit 1907. 2008 erfolgte der Zusammenschluss mit der Cantina di Broni unter dem Namen Terre d'Oltrepo'. Das Oltrepo Pavese war schon zu Römerzeiten ein hochgeschätztes Anbaugebiet. Pinot Nero, Riesling, Moscato und Pinot Grigio sind neben Sangue di Giuda und Bonarda die wichtigsten Rebsorten, die hier hervorragende Voraussetzungen finden.

Rotwein

Barbera Oltrepo Pavese DOC 0,75 l / € 5,00

100% Barbera 1,0 l / € 6,66
Ausbau im Stahltank

Pinot Nero Oltrepo Pavese DOC 0,75 l / € 7,50

100% Barbera 1,0 l / € 10,00
Ausbau im Eichenfass

Rosé

Pinot Grigio Ramato DOC 0,75 l / € 5,90

100% Pinot Grigio 1,0 l / € 7,87
Stahltank

Weißwein

Pinot Grigio Oltrepo Pavese DOC 0,75 l / € 5,90

100% Pinot Grigio 1,0 l / € 7,86
Stahltank

La Versa Riesling Oltrepo Pavese DOC 0,75 l / € 14,00

100% Riesling 1,0 l / € 18,66
Stahltank

Spumante/Frizzante

Pinot Nero Frizzante Oltrepo Pavese DOC 0,75 l / € 6,30

100% Pinot Nero 1,0 l / € 8,40
Weißvergoren, Ausbau im Stahltank

Sangue di Giuda DOC 0,75 l / € 7,00

100% Croatina 1,0 l / € 9,33
Vino Frizzante dolce

SVIC, Oltrepo Pavese 0,75 l / € 15,00

Metodo Classico Brut DOCG 1,0 l / € 20,00
100% Pinot Nero
18 Monate Flaschengärung

Postumio 100° Anniversario Oltrepo Pavese 0,75 l / € 15,90

Metodo Classico Brut DOCG 1,0 l / € 21,20
100% Chardonnay
36 Monate Flaschengärung



Spumante/Frizzante

SVIC, Oltrepo Pavese**Metodo Classico Pinot Nero Rosé DOC**

100% Pinot Nero

36 Monate Flaschengärung

0,75 l / € 15,00

1,0 l / € 20,00

Corte Sermana

Ein sehr junges Weingut, deren Rebberge schon lange in Familienbesitz sind. Die Trauben wurden verkauft oder zum Eigenbedarf gekeltert. Die Brüder Filippo und Nicolo erreichten in kürzester Zeit eine Qualität die, mit Hilfe von Mattia Piccoli, dem Önologen von Corte Gardoni, zu den Besten der Region gehört.

Weißwein

Cromalga, Lugana DOC

100% Trebbiano di Lugana

Stahltank

0,75 l / € 9,50

1,0 l / € 12,67

Cantrina

Die Kellerei, die Cristina Inganni heute gemeinsam mit Diego Lavo betreibt ist klein und ein echter Familienbetrieb. Die Böden sind vorwiegend lehmhaltige Mischböden, die den Weinen eine beachtliche Struktur und zugleich bemerkenswerte Frische verleihen.

Rotwein

Valtinesi, Gropello DOC

100% Gropello

Stahltank

0,75 l / € 11,60

1,0 l / € 15,67



Rotwein

Zeredi, Benaco Bresciano Rosso IGT

100% Rebo

Malolaktische Gärung und 10 Monate

Reifung im Allier Barrique, dann Stahltank

0,75 l / € 13,60

1,0 l / € 18,14

Nepomuceno, Benaco Bresciano Rosso IGT

Merlot, Marzemino und Rebo

Malolaktische Gärung und 24 Monate Reifung im

Allier Barrique und Tonneaux

0,75 l / € 23,00

1,0 l / € 30,67

Rosé

Rosa Noir Libero esercizio di stile

100% Pinot Nero

Stahltank

0,75 l / € 12,50

1,0 l / € 16,67

Weißwein

Rinè, Benaco Bresciano Bianco, Biologico IGT

Riesling, Chardonnay, Incrocio Manzoni

Stahltank

0,75 l / € 14,60

1,0 l / € 19,47

Süßwein

Sole di Dario, Vino Passito

Sauvignon, Semillion und Riesling

Nach 3 Monaten Trocknung und anschließender

Pressung der Trauben, 2 Jahre Ausbau in neuen Barriques

0,375 l / € 28,00

1,0 l / € 74,67

La Zerba



1973 kauften Ida Cozzio und Livio Lorenzi das Anwesen La Zerba in Tassarolo, eine der besten Zonen des Gavi DOCG. 1998 bauten sie eine eigene Cantina um endlich aus den Trauben, die sonst verkauft wurden, den eigenen Wein zu keltern. Seitdem werden exzellente Weine produziert.

Rotwein

Barbera Piemonte DOC, Bio

100% Barbera
80% Stahltank, 20% Barrique



0,75 l / € 9,50
1,0 l / € 12,67

Weißwein

Gavi La Zerba DOCG, Bio

100% Cortese
Stahltank



0,75 l / € 9,50
1,0 l / € 12,67

Terrarossa Gavi La Zerba DOCG, Bio

100% Cortese
Stahltank, teilweise Mazeration auf den Schalen



0,75 l / € 11,70
1,0 l / € 15,60

Nizza Silvano

NIZZA SILVANO
AUTHENTIC WINERY

Seit über 50 Jahren begeistert dieser traditionelle, aber innovative Familienbetrieb aus dem Herzen des Roero-Gebietes. Die Fähigkeit, die Natur eines Weins zu erfassen macht Silvano Nizza zu einem der anspruchsvollsten Weinproduzenten in der Region

Rotwein

Barbera d'Alba DOC

100% Barbera
Stahltank



0,75 l / € 10,50
1,0 l / € 14,00



Rotwein

Barbera d'Alba Superiore DOC "Crea"

100% Barbera
Barrique



0,75 l / € 15,50
1,0 l / € 20,66

Nebbiolo d'Alba DOC

100% Nebbiolo
Eichenfass



0,75 l / € 16,50
1,0 l / € 22,00

Roero DOCG

100% Nebbiolo
Barrique



0,75 l / € 17,00
1,0 l / € 22,66

Weißwein

Roero Arneis DOCG

100% Arneis
Stahltank



0,75 l / € 11,90
1,0 l / € 15,86

Langhe Bianco DOC

100% Riesling
Stahltank



0,75 l / € 17,00
1,0 l / € 22,66

Bel Colle

Das Unternehmen wurde 1976 von den Brüdern Franco und Carlo Pontiglione sowie von Giuseppe Priola gegründet, begeisterte Liebhaber großer Weine, die durch die phantastische Arbeit des Önologen Paolo Torchio zu internationalem Erfolg und mehreren 3 Gläsern im Gambero Rosso führte.

Rotwein

Dolcetto d'Alba DOC

100% Dolcetto
Stahltank

0,75 l / € 9,30
1,0 l / € 12,40

Ape Reale, Barbera d'Alba DOC

100% Barbera

0,75 l / € 10,50
1,0 l / € 14,00

4 - 5 Monate Ausbau im großen Eichenfass und Stahltank

Langhe Nebbiolo DOC

100% Nebbiolo
Stahltank

0,75 l / € 11,30
1,0 l / € 15,06

Pelaverga di Verduno DOC

85-100% Pelaverga piccolo,
0-15% regionale Rebsorten
Stahltank

0,75 l / € 13,00
1,0 l / € 17,33

Nuwanda Barbera d'Asti DOCG	0,75 l / € 14,00
100% Barbera	1,0 l / € 18,66
Mindestens 1 Jahr Ausbau im Eichenfass	
Le Masche, Barbera d'Alba DOC	0,75 l / € 14,00
100% Barbera	1,0 l / € 18,66
1 Jahr Ausbau im kleinen Allier	
Bricco Reala, Nebbiolo d'Alba DOC	0,75 l / € 14,50
100% Nebbiolo	1,0 l / € 19,33
1 Jahr Ausbau im großen Eichenfass und Allier	
Simposio, Barolo DOCG	0,75 l / € 29,90
100% Nebbiolo	1,0 l / € 39,86
Mindestens 3 Jahre Ausbau im Eichenfass	

Rotwein Cru

Pajoré, Barbaresco DOCG	0,75 l / € 29,00
100% Nebbiolo	1,0 l / € 37,67
Mindestens 2 Jahre Ausbau im Eichenfass	
Monvigliero, Barolo DOCG	0,75 l / € 34,00
100% Nebbiolo	1,0 l / € 45,33
3-5 Jahre Ausbau im Eichenfass	

Weißwein

Moscato d'Asti DOCG	0,75 l / € 7,90
100% Moscato	1,0 l / € 10,54
Stahltank	
Langhe Favorita DOC	0,75 l / € 9,80
100% Favorita	1,0 l / € 13,07
Stahltank	
Roero Arneis DOCG	0,75 l / € 12,50
100% Arneis	1,0 l / € 16,66
Stahltank	



Langhe Chardonnay DOC	0,75 l / € 12,50
100% Chardonnay	1,0 l / € 16,66
70% Stahltank, 30% kleines Allier	

Vino aromatizzato

Barolo Chinato DOCG	0,75 l / € 38,00
100% Nebbiolo	1,0 l / € 50,67
Ausbau im Eichenfass	

Grappa

Grappa di Dolcetto	0,75 l / € 29,50
100% Dolcetto	1,0 l / € 39,34
Distillata a Bagnomaria	

Grappa di Pelaverga	0,75 l / € 32,00
100% Pelaverga Piccolo	1,0 l / € 42,67
Distillata a Bagnomaria	

Grappa di Arneis	0,75 l / € 35,00
100% Arneis	1,0 l / € 46,67
Distillata a Bagnomaria	

Grappa di Moscato	0,75 l / € 38,00
100% Moscato	1,0 l / € 50,67
Distillata a Bagnomaria	

Grappa di Nebbiolo da Barolo	0,75 l / € 38,00
100% Nebbiolo	1,0 l / € 50,67
Distillata a Bagnomaria, danach 1 Jahr im Eichenfass	





Rotwein

Tenuta Uccellina

Ingefasst in den Hügeln von Bertinoro entstand die Tenuta Uccellina. Neben dem traditionellen Sangiovese DOC und Albana DOCG, steht dieses Weingut als Flaggschiff des Burson Ravenna Rosso IGT aus Bagnacavallo. Vielfach prämiert als beste Produzenten der Region.

Samore, Sangiovese di Romagna DOC 0,75 l / € 7,90

100% Sangiovese 1,0 l / € 10,53
Ausbau im Stahltank

Blu di Burson, Ravenna Rosso IGT 0,75 l / € 10,00

100% Longanesi 1,0 l / € 13,34
Aus teilweise rosinierten Trauben. 6 Monate Ausbau in 3 verschiedenen Tonneaux aus unterschiedlichem Holz

Ruchetto, Pinot Nero IGT 0,75 l / € 10,50

100% Pinot Nero 1,0 l / € 14,00
Stahltank

Clivo del Re, Sangiovese di Romagna DOC 0,75 l / € 14,50

100% Sangiovese 1,0 l / € 19,34
6 Monate Ausbau im Barrique aus Allier

Ghineo, Sangiovese di Romagna 0,75 l / € 16,90

Riserva DOC 1,0 l / € 22,54
100% Sangiovese
24 Monate Ausbau in Barriques

Burson, Etichetta nera, Riserva Ravenna Rosso IGT 0,75 l / € 18,00

1,0 l / € 24,00
100% Longanesi
Aus 100% rosinierten Trauben. 48 Monate Ausbau in 3 verschiedenen Tonneaux aus unterschiedlichem Holz



Weißwein

Rambela, Ravenna Bianco IGT 0,75 l / € 9,50

100% Famoso 1,0 l / € 12,67
Ausbau im Stahltank

Amorosa, Albana di Romagna DOCG 0,75 l / € 10,50

100% Albana di Romagna 1,0 l / € 14,00
Ausbau im Stahltank

Spumante

Vino Spumante Brut Rosé 0,75 l / € 12,00

100% Longanesi 1,0 l / € 16,00
Charmat, Stahltank

Süßwein

Dorothea, Passito di Albana DOCG 0,375 l / € 28,00

100% Albana di Romagna 1,0 l / € 74,67
18 bis 24 Monate Ausbau im Tonneaux

Cantina Puianello

1938 von fünf Männern gegründet, schlossen sich mit der Zeit weitere Familien dem Projekt an. Die sorgfältige Pflege der Weinberge und strenge Weinbereitungsmethoden, sowie neue Technologien tragen dazu bei, die Qualität und den Stil der Weine zu schaffen.



Rotwein Frizzante

Lambrusco dell'Emilia rosso secco 0,75 l / € 4,90

1,0 l / € 6,54
30% Lambrusco Salamino, 30% Marani,
30% Maestri, 10% Ancellotta
Stahltank

Lambrusco Scorza Amara Reggiano Rosso 0,75 l / € 6,50

1,0 l / € 8,67
50% Lambrusco Maestri, 50% Ancellotta
Stahltank



Lambrusco Primabolla	0,75 l / € 6,50
30% Lambrusco Salamino, 30% Marani, 30% Maestri, 10% Ancellotta	1,0 l / € 8,67
Stahltank	
Lambrusco Grasparossa	0,75 l / € 7,00
100% Grasparossa	1,0 l / € 9,34
Stahltank	
Amarcord, Lambrusco Montericco	0,75 l / € 9,50
95% Lambrusco Montericco, 5% Croatia	1,0 l / € 12,67
Stahltank	
L'Incontro, Lambrusco Barghi	0,75 l / € 10,50
100% Lambrusco Barghi	1,0 l / € 14,00
Stahltank	

TOSKANA

Castello di Cacchiano

Eines der geschichtsträchtigen Weingüter der Toskana, mehr als 1000 Jahre Vergangenheit. Giovanni Ricasoli Firidolfi, heutiger Besitzer, fühlt sich dem Chianti Classico und dessen Typizität tief verbunden und ist mit Herz und Verantwortung dabei diese Tradition fortzusetzen.

Rotwein

Rosso Toscano IGT	0,75 l / € 14,50
80% Sangiovese, 20% Merlot, Canaiolo und Malvasia bianca del Chianti	1,0 l / € 19,34
10 Monate Ausbau im großen Eichenfass und Zementtank	
Chianti Classico DOCG	0,75 l / € 19,80
95% Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera und Colorino	1,0 l / € 26,40
42 Monate Ausbau im Allier Eichenfass	



Chianti Classico Riserva DOCG	0,75 l / € 29,00
95% Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera und Colorino	1,0 l / € 38,66
60 Monate Ausbau im Tonneaux und Barrique aus Allier	
Millennio, Chianti Classico DOCG	0,75 l / € 35,00
100% Sangiovese	1,0 l / € 46,67
3 1/2 Jahre Ausbau in 20 hl Tonneaux und Barrique aus Allier	
Fontemerlano IGT	0,75 l / € 35,00
100% Merlot	1,0 l / € 46,67
20 Tage Mazeration auf den Schalen, Fermentation im Stahltank, Ausbau 19 Monate in Allier Barrique	
Spumante	
Spumante Rosé	0,75 l / € 24,00
100% Sangiovese	1,0 l / € 32,00
36 Monate Flaschengärung	
Vin Santo	
Vin Santo di Chianti Classico DOCG	0,375 l / € 48,00
85% Malvasia bianca del Chianti, 15% Canaiolo	1,0 l / € 64,00
11 - 13 Jahre Ausbau in 50 bis 150 Liter Eichen Caratelli	



Pieve de` Pitti

»Pieve de` Pitti« liegt 40 km südöstlich von Pisa in der sanften Hügellandschaft der Toskana, umgeben von Weinbergen. Mit Leidenschaft und Kreativität werden hier in langer Familientradition hochwertige Weine kreiert.



Rotwein

Appunto IGT

100% Merlot
Stahltank

0,75 l / € 12,50

1,0 l / € 16,67

Cerretello Chianti Superiore DOCG

Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera
1 Jahr im Zementtank

0,75 l / € 13,50

1,0 l / € 18,00

Scopaiolo IGT

100% Syrah
Stahltank

0,75 l / € 14,90

1,0 l / € 19,86

Moro di Pava Chianti Riserva DOCG

100% Sangiovese
2 - 5 Jahre Ausbau in Eichenfässern

0,75 l / € 25,00

1,0 l / € 33,34

Weißwein

Aprilante IGT

100% Vermentino
Stahltank

0,75 l / € 12,50

1,0 l / € 16,67



Fattoria di Rietine

Mario und Galina Gaffuri erwarben das Weingut in den späten siebziger Jahren. Wein war schon immer neben Gastronomie das Herz dieser Region. Diese Tradition führen die Beiden in herausragender Manier weiter und das hoffentlich noch lange mit ihren begeisternden Weinen.

Rotwein

Chianti Classico DOCG

80% Sangiovese, 20% Merlot
50% 12 Monate im Barrique,
50% im 25 hl Allier, danach 3 Monate in der Flasche

0,75 l / € 14,60

1,0 l / € 19,46

Chianti Classico Riserva DOCG

100% Sangiovese
24 Monate Ausbau in Fässern wie Allier, Tonneaux

0,75 l / € 22,50

1,0 l / € 30,00

Tiziano, Rosso Toscano IGT

90% Merlot, 10% Ancellotta
24 Monate Ausbau in 5 verschiedenen Fässern
wie Allier, Barrique, Nevers, Chers, Tonneaux

0,75 l / € 24,00

1,0 l / € 32,00

Primerio, Rosso Toscano IGT

90% Ancellotta, 10% Merlot
24 Monate Ausbau in 5 verschiedenen Fässern
wie Allier, Barrique, Nevers, Chers, Tonneaux

0,75 l / € 28,00

1,0 l / € 37,34

Grappa

Grappa di Tiziano

100% Ancellotta
Klassisches Tresterdestillat

0,5 l / € 39,00

1,0 l / € 78,00



La Fortuna

Angiolino Zannoni kam 1907 als Pächter auf das Gut „La Fortuna“, heute sind die Geschwister Angelo und Romina die Leiter des Weinguts. Die harte Arbeit seit 5 Generationen hat sich ausgezahlt. Internationaler Erfolg und gleichbleibend hohe Qualität der Weine sind die Merkmale dieses sympathischen Familienbetriebs.

Rotwein

Rosso La Fortuna Vino da tavola 0,75 l / € 8,50
100% Sangiovese Stahltank 1,0 l / € 11,33

Fortunello, Rosso Toscano IGT 0,75 l / € 12,00
100% Sangiovese 1,0 l / € 16,00
4 Monate Ausbau im Barrique

Rosso di Montalcino DOC 0,75 l / € 18,00
100% Sangiovese 1,0 l / € 24,00
6 Monate Ausbau in 25 hl Fässern aus slowenischer Eiche, 6 Monate in französischen Barriques

Magnus, Sant' Antimo Rosso DOC 0,75 l / € 21,50
40% Sangiovese, 1,0 l / € 28,66
30% Cabernet Sauvignon, 30% Petit Verdot
18 Monate Ausbau im Barrique

Brunello di Montalcino DOCG 0,75 l / € 45,00
100% Sangiovese Grosso 1,0 l / € 60,00
40 Monate Ausbau in 25 hl Fässern aus slowenischer Eiche

Brunello di Montalcino Riserva DOCG 0,75 l / € 95,00
100% Sangiovese Grosso 1,0 l / € 126,66
12 Monate im Barrique und 24 Monate im 25 hl Fass aus slowenischer Eiche



Weißwein

Magnus, Sant' Antimo Bianco Toscano DOC 0,75 l / € 18,50
100% Vioigner 1,0 l / € 24,66
Kontrollierte Vergärung und Ausbau im Stahltank

Grappa

Grappa di Brunello 0,75 l / € 38,00
100% Sangiovese 1,0 l / € 50,66
Klassischer Tresterbrand

Gavioli



Ein Spitzen-Winzer in Montepulciano. Bei mehreren Verkostungen hat uns dieses Weingut von seiner Qualität und seinen Preisen überzeugt. Die Weinstöcke erstrecken sich am Fuße der Kellerei und befinden sich in 300 m Höhe in hügeliger Panoramalage. Das ganz besondere Mikroklima erlaubt einen behutsamen Reifeprozess und eine bessere Konservierung des Fruchtaromas.

Rotwein

Morellino di Scansano „Poggio Pagano“ 0,75 l / € 10,80
Sangiovese, Malvasia Nera und Cilieggiolo 1,0 l / € 14,40
6 Monate im großen Eichenfass

Rosso di Montepulciano 0,75 l / € 10,80
Prugnolo gentile und Canaiolo 1,0 l / € 14,40
6 Monate im großen Eichenfass





PALAGETTO

Palagetto

Ohne Frage gehört die Kellerei Palagetto zur Prominenz von San Gimignano. Gelungen ist der Chianti mit seinem üppigen, wuchtigen Charakter.

Rotwein

Chianti Colli Senesi

Sangiovese, Colorino, Merlot

Ausbau im großen Eichenfass

0,75 l / € 10,00

1,0 l / € 13,34

ABRUZZEN

Tor del Colle

Die Rebsorte Montepulciano wird als Spezialität des Weingebiets angebaut. Die charaktervollen, vollmundigen und samtigen Rotweine, werden hier in den Kellern bis zur vollen Trinkreife gelagert.

Rotwein

Montepulciano d'Abruzzo Riserva

100% Montepulciano

Eichenfass

0,75 l / € 7,50

1,0 l / € 10,00

APULIEN

Conte Spagnoletti Zeuli

Die Wurzeln dieses Weinguts führen zurück bis ins 17. Jahrhundert. Onofrio Spagnoletti Zeuli, Graf von Andria und Castel del Monte, hat mit viel Liebe zum Terroir und traditionsbewussten Erneuerungen, die Wein und Olivenöl-Produktion zu höchster Qualität geführt.

Rotwein

La Pozzacchera, Castel del Monte Rosso DOC

30% Nero di Troja, 70% Montepulciano

Stahltank

0,75 l / € 4,50

1,0 l / € 6,00

CONTE
SPAGNOLETTI ZEULI**SZO, Castel del Monte Rosso DOC**

30% Nero di Troja, 70% Montepulciano

Stahltank

0,75 l / € 5,50

1,0 l / € 7,33

Pezzalaruca, Castel del Monte Rosso DOC

50% Nero di Troja, 50% Montepulciano

Stahltank

0,75 l / € 7,50

1,0 l / € 10,00

Vignagrande, Castel del Monte Rosso DOC

100% Nero di Troja

Stahltank

0,75 l / € 7,90

1,0 l / € 13,34

Ghiandara, Castel del Monte Aglianico DOC

100% Aglianico

16 bis 18 Monate im großen Eichenfass

0,75 l / € 10,50

1,0 l / € 14,00

Rinzacco, Castel del Monte Rosso Riserva DOCG

100% Nero di Troja

Fermentation im Barrique, danach 12 Monate Reifung in dem gleichen Fass

0,75 l / € 12,50

1,0 l / € 16,67

Terranera, Castel del Monte Rosso Riserva DOCG

40% Nero i Troja, 40% Montepulciano, 20% Alianico

Fermentation im Barrique, danach 12 Monate Reifung in dem gleichen Fass

0,75 l / € 15,50

1,0 l / € 20,67



Rosé

La Pozzacchera, Castel del Monte Rosato DOC 0,75 l / € 4,50
1,0 l / € 6,00

70% Nero di Troja, 30% Montepulciano
Stahltank

SZO, Rosato Castel del Monte DOC 0,75 l / € 5,50
1,0 l / € 7,33

70% Nero di Troja, 30% Montepulciano

Stahltank

Mezzana, Castel del Monte Rosato DOC 0,75 l / € 6,00
1,0 l / € 8,00

80% Nero di Troja, 20% Montepulciano

Stahltank

Colombaio, Castel del Monte Rosato DOC 0,75 l / € 11,00
1,0 l / € 14,67

100% Bombino Nero

Stahltank

Rosé frizzante

Il Chiacchiericcio, Murgia Rosato IGT 0,75 l / € 4,50
1,0 l / € 6,00

85% Nero di Troja, 15% Montepulciano

Stahltank

Weißwein

La Pozzacchera, Castel del Monte Bianco DOC 0,75 l / € 4,50
1,0 l / € 6,00

100% Bombino Bianco

Stahltank

Il Chiacchiericcio, Murgia Bianco IGT 0,75 l / € 4,50
1,0 l / € 6,00

100% Bombino Bianco

Stahltank



SZO, Castel del Monte Bianco DOC 0,75 l / € 5,50
35% Bombino Bianco, 65% Chardonnay
1,0 l / € 7,33
Stahltank

La Piana, Castel del Monte Bianco DOC 0,75 l / € 6,00
100% Chardonnay
1,0 l / € 8,00
Stahltank

Jody, Murgia Bianco IGT 0,75 l / € 7,50
100% Fiano di Murgia
1,0 l / € 10,00
Stahltank

Nevaia, Tenuta Zagaria Murgia Bianco IGT 0,75 l / € 11,00
100% Fiano di Murgia
1,0 l / € 14,67
Ausbau im Tonneaux aus Akazienholz

Spumante

Contessa Emanuela, Spumante Brut Rosé 0,75 l / € 13,50
aus Trauben der Region
1,0 l / € 18,00
Autoclave/Stahltank

Feudo di Santa Croce

Das Weingut Feudo di Santa Croce in Apulien ist auf Erfolgskurs. Nur wenige Weingüter haben so viel Erfolg bei unseren Kunden. Neben der Qualität sind sicher auch die guten Preise an dem Erfolg beteiligt.



Rotwein

Negroamaro „Megale“ Puglia IGT 0,75 l / € 7,90
100% Negroamaro
1,0 l / € 10,53
6 Monate in slowenischen Eichenfässern

Primitivo di Manduria „Byzantium“ DOC 0,75 l / € 11,90
100% Primitivo
1,0 l / € 15,86
12 Monate in slowenischen Eichenfässern



Tenuta Scuoetto

TENUTA
SCUOTTO

Dieses Familienweingut hat sich einen Ruf als qualitätsbewusster Erzeuger gemacht. Hier strebt man mit natürlichen Anbaumethoden eine dauerhaft hohe Qualität trotz großer Produktion an.

Weißwein

Falanghina Beneventano IGP 0,75 l / € 6,90
100% Falanghina 1,0 l / € 9,20
Stahltank

Fiano di Avellino DOC 0,75 l / € 8,90
100% Fiano 1,0 l / € 11,87
Stahltank

Greco di Tufo DOCG 0,75 l / € 8,90
100% Greco di Tufo 1,0 l / € 11,87
Stahltank

SIZILIEN

Tenute Orestyadi

TENUTE
ORESTIADI
GIBELLINA

Dieses Weingut liegt im Herzen des Valle Belice. Hier werden 100 Hektar naturgemäß bewirtschaftet. Charaktervolle und wirklich gute Weine werden zu beeindruckenden Preisen produziert.

Rotwein

Nero d'Avola Molino a Vento ITP 0,75 l / € 6,00
100% Nero d'Avola 1,0 l / € 8,00
4 Monate Stahltank dann 4 Wochen Barrique

Syrah di Sicilia Molino a Vento IGT 0,75 l / € 6,00
100% Syrah 1,0 l / € 8,00
4 Monate Stahltank dann 4 Wochen Holzfass

Nerello Mascalese Molino a Vento IGT 0,75 l / € 6,00
100% Nerello Mascalese 1,0 l / € 8,00
4 Monate Stahltank dann 4 Wochen Holzfass



Vivera

VIVERA

Eigentlich besteht dieses Weingut der Geschwister aus zwei Kellereien, eines am Etna und eines in Corleone. Das Erstaunliche daran ist, dass die Weine der beiden Güter untereinander verschnitten werden und intensive Weine mit Charakter, Finesse und Eleganz ergeben.

Rotwein

Terra dei Sogni, Sicilia Rosso IGT  0,75 l / € 13,00
Cabernet Sauvignon, Syrah, Nerello Capuccio 1,0 l / € 17,33
80% Stahltank, 20% Barrique

Martinella Etna Rosso DOC  0,75 l / € 20,50
80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Capuccio 1,0 l / € 27,33
12 Monate Barrique

Rosé

Martinella Etna Rosato DOC  0,75 l / € 18,00
100% Nerello Mascalese 1,0 l / € 24,00
Stahltank

Weißwein

Altrove Sicilia Bianco IGT  0,75 l / € 13,00
70% Chardonnay, 20% Cataratto, 10% Inzolia 1,0 l / € 17,33
Stahltank

A' mami Sicilia Bianco IGT  0,75 l / € 18,50
50% Carricante, 50% Chardonnay 1,0 l / € 24,66
Stahltank

Salisire Etna Bianco DOC  0,75 l / € 21,00
100% Carricante 1,0 l / € 28,00
Stahltank



WG Kallstadt

Mehrfach ausgezeichnete Genossenschaftskellerei. Mit viel Herzblut und großer Leidenschaft stellen sich die Winzer und Kellermeister der Herausforderung, ganz besonders charaktervolle, mineralische Weine aus den Kallstädter Spitzenlagen zu gewinnen.

Rotwein

Dornfelder Kobnert feinherb QbA 0,75 l / € 7,00
100% Dornfelder 1,0 l / € 9,34
Kontrollierte Vergärung und Ausbau im Stahltank

Urgestein, Rotwein Cuvée, trocken QbA 0,75 l / € 10,00
Dornfelder, Dunkelfelder, Spätburgunder, Schwarzriesling 1,0 l / € 13,33
Kontrollierte Vergärung und Ausbau im Holzfass

Weißwein

Kobnert Riesling QbA 1,0 l / € 6,50
100% Riesling
Kontrollierte Vergärung und Ausbau im Stahltank

Grauburgunder Edition, trocken QbA 0,75 l / € 9,00
100% Grauburgunder 1,0 l / € 12,00
Kontrollierte Vergärung und Ausbau im Stahltank

Weißburgunder Edition, trocken QbA 0,75 l / € 9,00
100% Weißburgunder 1,0 l / € 12,00
Kontrollierte Vergärung und Ausbau im Stahltank

Kallstadter Kronenberg, Riesling Kabinett trocken DQ 0,75 l / € 10,00
100% Riesling 1,0 l / € 13,33
Kontrollierte Vergärung und Ausbau im Stahltank

Kallstadter Saumagen, Riesling Kabinett trocken DQ 0,75 l / € 10,00
100% Riesling 1,0 l / € 13,33
Kontrollierte Vergärung und Ausbau im Stahltank



Kalklöss, Kallstadter Saumagen Edition, Spätlese trocken DQ 0,75 l / € 14,00
1,0 l / € 18,66
100% Riesling
Kontrollierte Vergärung und Ausbau im Stahltank

KÄSE / SALAMI

Veneto – La Casara – Käse

Grana Padano stagionato 1 kg / € 22,00
Inhalt: 100 % Kuhmilch

Monte Veronese Allevo 1 kg / € 18,00
Inhalt: 100 % Kuhmilch

Monte Veronese Allevo stagionato 1 kg / € 19,00
Inhalt: 100 % Kuhmilch

Veneto – La Casara – Salami

Salami Nostrano mit und ohne Knoblauch 1 kg / € 24,00
Inhalt: 100 % Schweinefleisch aus der Region

Piemont – Il laboratorio di macelleria – Salami

Salame di Pelaverga 1 kg / € 28,00
Inhalt: 100 % Piemonteser Schweinefleisch

Salsiccia di Verduno 1 kg / € 19,00
Inhalt: 80 % Piemonteser Kalbfleisch von 10 bis 15 Monate alten Tieren und 20 % frischer Bauchspeck

Toskana – Macelleria Chini – Salami

Salame Toscano 1 kg / € 24,00
Inhalt: 100 % toskanisches Schweinefleisch

Salame cinta senese 1 kg / € 28,00
Inhalt: 100 % Fleisch vom senesischem Cinta Schwein

Salsiccia Toscano 1 kg / € 19,00
Inhalt: 100 % toskanisches Schweinefleisch



Le Ragose / Veneto**Olio Extra Vergine**

Gargano, Favola und Leccino
Mechanische Pressung



0,75 l / € 22,00
1,0 l / € 29,33

Antico Frantoio Dalla Fina / Veneto

Familienbetrieb seit 1923 im Herzen des Valle d'Alpone.
Luca Burati, heutiger Besitzer, arbeitete in dem Betrieb seit er
14 Jahre war. In der traditionellen Steinmühle, kaltgepresstes,
exzellentes Olivenöl in verschiedenen Variationen.

**Olio Extra Vergine Pescato**

100% italienische Oliven
Kaltgepresstes Olivenöl, erste Pressung

0,75 l / € 16,00
1,0 l / € 21,33

Olio Extra Vergine Contadino

100% italienische Oliven
Kaltgepresstes Olivenöl, erste Pressung

0,75 l / € 14,50 | 1,0 l / € 19,33
3,0 l / € 54,00 | 1,0 l / € 18,00
5,0 l / € 85,00 | 1,0 l / € 17,00

Olio Extra Vergine Velato

100% italienische Oliven
Kaltgepresstes Olivenöl, erste Pressung

0,75 l / € 13,00
1,0 l / € 17,33

Olio Extra Vergine Superiore

100% italienische Oliven
Kaltgepresstes Olivenöl, erste Pressung

0,75 l / € 14,50 | 1,0 l / € 19,33
3,0 l / € 54,00 | 1,0 l / € 18,00
5,0 l / € 85,00 | 1,0 l / € 17,00

La Fortuna / Toskana**Olio Extra Vergine**

100% Toskanische Oliven
Kaltgepresstes Olivenöl aus erster Pressung

1,0 l / € 22,00

**Conte Spagnoletti Zeuli / Apulien****Olio Extra Vergine, Terra di Bari D.O.P.
Castel di Monte**

100% Coratina
Kaltgepresstes Olivenöl, erste Pressung
Im Kanister

1,0 l / € 13,00
3,0 l / € 39,00
5,0 l / € 65,00

**Olio Extra Vergine, Terra di Bari D.O.P.
Castel di Monte**

100% Coratina
Kaltgepresstes Olivenöl, erste Pressung

0,75 l / € 9,80
1,0 l / € 13,00

ETCETERA**Aceto Balsamico – Di Maletti Regnani Modena**

Aceto Balsamico IGP "Argento" 250 ml
Aceto Balsamico IGP "Oro" 250ml
Aceto Balsamico IGP "Famiglia" 250ml

250 ml / € 10,50
250 ml / € 17,50
250 ml / € 21,00

Pasta Martelli Toscana

Penne, Maccheroni, Spaghettini
Spaghettini

500 g / € 3,80
1 kg / € 7,60

Pasta Bonomi Fettucine, Tagliatelle

500 g / € 3,80

Risotto Ferron

Vialone Nano
Carnaroli

1 kg / € 4,50
1 kg / € 4,50

Tomatensugo – Baffo

Sugo Antico
Pesto Genevose

180 ml / € 3,90
130 g / € 4,40

Tomatensugo – San Marco

Bolognese
Pomodoro Basilico
Arrabbiata

350 g / € 5,50
350 g / € 3,90
350 g / € 4,50

Meersalz 1kg €1,20 grob & Fein

1 kg / € 1,20

Oliven aus Sizilien in Salamoia

500 g / € 10,00

Grissini – Zeffirio

Grissini con Olio Extra Vergine
Grissini con Farina di Mais

240 g / € 4,00
240 g / € 4,00

Sbrisolona – Panificio Dovigo

250 g / € 5,50

Cantuccini con Mandorle

200 g / € 3,50

Cantuccini con Cioccolato

200 g / € 3,50

UNSER SERVICE

Lieferbedingungen

- Die Bestellung der Ware kann telefonisch oder schriftlich erfolgen.
- Abholung oder Lieferung der bestellten Ware erfolgt nach Absprache.
- Ab Bestellwert von 50 € liefern wir innerhalb des Stadtgebietes von München frei Haus.
- Die genannten Preise gelten bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste. Preisirrtum vorbehalten.
- Es werden immer die aktuellen Jahrgänge geliefert. Ältere Jahrgänge auf Anfrage.

Zahlung

- Bar oder Überweisung nach Rechnungserhalt und Lieferung.

Lieferung, Zahlung, Eigentumsvorbehalt

Die Lieferung der bestellten Waren erfolgt entweder durch uns oder durch ein von uns beauftragtes Unternehmen.

DSD Gebühr wird bei der Firma Grüne Punkt entrichtet.

Gerichtsstand

Gerichtsstand für beide Parteien ist – soweit gesetzlich zulässig – München.

Verantwortlich

Il Ghiottone
Inh. Thomas Schranner
Eintrachtstraße 3, 81541 München
Tel. / Fax: 089/693 707 11
E-Mail: schranner@il-ghiottone.de
Internet: www.il-ghiottone.de
USt.-Identifikationsnummer: DE 222812216



Weinverkostungen

Regelmäßig veranstalten wir Degustationen bei il ghiottone, Eintrachtstraße 3

Wie?

Fragen Sie uns. Gerne nennen wir Ihnen den nächsten Termin oder senden Ihnen unseren Newsletter zu.

Telefon **089 693 707 11** oder **0176 200 286 27**

oder eine kurze Mail an schranner@il-ghiottone.de



Ihr eigenes Event

Wir organisieren Weinverkostungen und Caterings für Sie.

Wie?

Einfach anrufen **089 693 707 11** oder **0176 200 286 27**

oder eine kurze Mail an schranner@il-ghiottone.de



Geschenke

Sie suchen nach einem Geschenk für einen besonderen Anlass?

Wie?

Wir suchen für Sie nach **besonderen Jahrgängen** oder stellen Ihnen gerne eine passende **Geschenkbox** zusammen.



Kostenfreie Lieferung

ab einem Bestellwert von 50,00 €

Innerhalb Münchens.

Wie?

Einfach anrufen **089 693 707 11** oder **0176 200 286 27**

oder eine kurze Mail an schranner@il-ghiottone.de



Rabatte

Beim Kauf von 12 Flaschen einer Sorte erhalten Sie

1 Flasche gratis.

Von weiteren Rabattaktionen erfahren Sie in unserem Newsletter.

Schreiben Sie uns eine kurze Mail an schranner@il-ghiottone.de

und senden Ihnen unseren Newsletter zu.



Garantie

Sollten Fehler beim Wein (wie zum Beispiel Korkgeschmack) auftreten, erhalten Sie bei Rückgabe des zu beanstandenden Weines natürlich **kostenlos Ersatz.**

il ghiottone

w e i n e e t c e t e r a
– seit 1995 –

Kontakt

il ghiottone | Thomas Schranner
Eintrachtstraße 3 | 81541 München

Tel 089 693 707 11

Mobil 0176 200 286 27

schranner@il-ghiottone.de

www.il-ghiottone.de

Öffnungszeiten

DIE - DO 17:00 - 20:00

FR 15:00 - 20:00

SA 10:00 - 14:00

** Kostenfreie Lieferung*

Innerhalb München ab einem Bestellwert von 50 €