



**BINDELLA 2016**  
**Vino Nobile di Montepulciano docg**  
**Tenuta Vallocaia,**  
**Bindella, Toscana**  
Alkoholvolumen 14 %

CHF 7.20 (1dl)    CHF 51.00 (75dl)

Die Annata unseres Vino Nobile. Der Wein wird ganz traditionell im grossen Holzfass ausgebaut. Ein ausgeglichener, authentischer Tropfen. Wir finden: Der 2015er ist wohl der Beste, den wir je erzeugt haben!

**VINIFIKATION**

Die Trauben werden separat gelesen, angequetscht, im Edelstahltank vergoren und anschliessend während 18 Monaten in traditionell grossen sowie in kleineren Eichenfässern à 300 Liter ausgebaut.

**DEGUSTATIONSNOTIZEN**

Glänzendes Granatrot mit rubinroten Reflexen. In der Nase würzig mit feiner Röstnote, Holz und Kirschen. Im Gaumen ein saftiger, eleganter Auftakt mit Aromen von Waldbeeren, Kirschen und auch würzigen Komponenten. Präsente, aber feingeschliffene Tannine und eine feingliedrige, sehr gut eingebundene Säure geben dem Wein eine ausgeglichene Struktur. Der Abgang gestaltet sich elegant und lang. Ein authentischer Vino Nobile mit Potenzial.

**EMPFEHLUNGEN**

Ein toller Essensbegleiter. Probieren Sie ihn zu einem Pilzrisotto.



**ALTROMERLOT 2015**  
**Friuli Colli Orientali doc**  
**Torre Rosazza, Friuli-Venezia Giulia**  
100% Merlot  
Alkoholvolumen 14.5%

CHF 7.70 (1dl)    CHF 54.00 (75dl)

Der Topwein der Azienda wird 24 Monate lang in Allier-Barriques ausgebaut. Beeindruckendes Aromenspektrum mit Noten von kleinen roten Früchten und delikaten Gewürzen. Im Gaumen von grosser Konzentration und Eleganz.

**VINIFIKATION**

Der Topwein der Azienda - ein unbestreitbares Sympol an Eleganz - stammt aus den besten Merlot-Lagen. Die Lese der Trauben erfolgt von Hand. Nach der sanften Anpressung der Trauben wird die Maische im Stahltank vergoren. Danach erfolgt der Ausbau und die Verfeinerung während mindestens 24 Monaten in neuen französischen Barriques aus Allier-Eiche à 225 l. Anschliessend ruht der Wein mindestens ein Jahr in der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangt.

**DEGUSTATIONSNOTIZEN**

Intensives, lebendiges Rubin. Dichte, vielschichtige Aromadecke. Duft nach kleinen, roten Beeren, Heidelbeeren, etwas Unterholz, leichte Röstnoten, Moschus. Im Gaumen ein eleganter Auftakt. Schmeichelhafte Textur. Wiederum Aromen von roten Beeren, warmen Gewürzen sowie dezente Barriquenoten. Der Abgang ist aromatisch, elegant und von guter Länge.

**EMPFEHLUNGEN**

Ein Genuss zu Rind, Lamm oder einem Pollo aus dem Ofen.



**VERMIGLIO 2014**  
**Rosso di Montalcino doc**  
**Conti Costanti, Toscana**  
100% Sangiovese  
Alkoholvolumen 14%

CHF 10.20 (1dl)    CHF 72.00 (75dl)

Je zwölf Monate in Fässern aus Allier-Eiche und Fudern aus slawonischer Eiche gereift, präsentiert sich der Vermiglio herrlich beerig, fleischig, mit seidigen Tanninen und mineralischem Finale.

**VINIFIKATION**

Die Trauben für den Vermiglio stammen vom Weingut Costanti in der Appellation Brunello. Die Reben wachsen 310-440 Meter über dem Meeresspiegel an bester Lage. 2014 war ein anspruchsvolles Rebjahr mit einem milden Winter und vermehrten Regenschauern durch den Sommer. Die hervorragende Laubarbeit von Andrea Costanti und eine konstante Brise ermöglichten es den Trauben, die Erntezeit bei guter Gesundheit und idealer Reife zu erreichen. Die Ernte erfolgte in der zweiten Oktoberwoche. Die Gärung fand in temperaturkontrollierten Edelstahltanks statt und dauerte ca. zwei Wochen. Der Vermiglio wurde zwölf Monate in französischen Tonneaux à fünf Hektolitern und zwölf Monate in slawonischen Eichenfässern à 30 Hektolitern ausgebaut.

**DEGUSTATIONSNOTIZEN**

Klares, glänzendes Rubin. In der Nase verführerische Noten von warmen Gewürzen, schwarzen Kirschen und dunklen Beeren. Am Gaumen satt und saftig. Gradlinig und ehrlich, mit guter Säure und saftiger Textur. Die Würzigkeit der Nase zeigt sich am Gaumen. Mittellanger Abgang von guter aromatischer Nachhaltigkeit.

**EMPFEHLUNGEN**

Ein vielseitiger Essensbegleiter zu Pollo, rotem Fleisch oder Pasta.