

Jermann

Jermann

Ursprünglich aus dem österreichischen Burgenland stammend gründete Anton Jermann 1881 das heute international renommierte Weingut in Farra d'Isonzo. Am 07.07.07 entstand durch Silvio Jermann deren zweites Weingut und Firmensitz in Ruttars.

Jermann steht für die Verpflichtung zur Nachhaltigkeit und zum Schutz der Umwelt als Erbe, das es zu bewahren und unversehrt an künftige Generationen weiterzugeben gilt. Bei Jermann war die Erforschung der Biodiversität von Anfang an eines der Hauptziele, sowohl in Bezug auf das Ökosystem, in dem die Reben wachsen, als auch in Bezug auf die Umwelt, in der sie ihre anderen Kulturen anbauen. Die auf den Landgütern Ruttars, Lonzano und Villanova durchgeführten Untersuchungen zeigen, dass es hier 75 bis 130 verschiedene Spezies gibt und somit die Natur sehr aktiv und gesund ist.

	ℓ	€
Chardonnay Venezia Giulia IGT¹³	0,75	59,00

Hell strohgelb und intensiv fruchtig nach Banane, Apfel und Zitrus duftend. Schön aromatisch und doch nicht zu schwer im Geschmack zeigt der Wein eine ausgezeichnete Beständigkeit.

Pinot Grigio Friuli DOC¹³	0,75	54,00
---	-------------	--------------

Helles Gelbgrün, im Duft sehr einladend nach Birnenfrucht, Melone und zart nach Grapefruit. Am Gaumen saftig und kraftvoll, die Aromen erinnern an weiße Früchte, rassige Säure, elegant und mineralisch. Am Gaumen mit leichtem Mousseux.

Pinot Bianco Venezia Giulia IGT¹³	0,75	54,00
---	-------------	--------------

Weißburgunder aus Weißburgundertrauben, die heute im Friaul sehr selten sind, als Weißwein vinifiziert. Er hat eine leuchtend goldene, strohgelbe Farbe. Intensives, sehr anhaltendes, angenehm fruchtiges Bukett mit deutlichem Melonengeruch. Trockener, weicher, harmonischer Geschmack mit hervorragender Persistenz.



Danilo's im Alten Schlachthof

Inhaber: Danilo Carocci

Viernheimer Str.47/1

69469 Weinheim

Tel.06201 / 49 48 645

www.danilos.de

Vini d' Italia



Danilo's
simply good

Zusatzstoffe: 13 = geschwefelt (Enthält Sulfite)

Parusso
- dal 1971 -

Parusso

Nur wenige Winzer im berühmt hochklassigen Barolo-Gebiet wissen so mit ihrem Rebland umzugehen wie Marco Parusso. Hinter jede Rebsorte, vom fruchtigen Dolcetto bis zum noblen Nebbiolo, setzt er ein sinnliches Ausrufezeichen. Ausdrucksstark und aufreizend – so sind Parusso-Weine! Marco, der Perfektionist, kann heute auf insgesamt 18 unterschiedliche Parzellen zwischen Castiglione Falletto und Monforte d'Alba zurückgreifen, seine insgesamt 23 Hektar Weinberge in besten Lagen und gefragter Bodenbeschaffenheit sind sein ganzer Stolz. Trotz rascher Anfangserfolge (bereits Mitte der 90er Jahre 3 Gläser im Gambero Rosso, nennungen bei Robert Parker und Spitzenpunktzahlen im Winespectator) wollte der Winzer in vierter Generation mehr. Oft reiste Marco ins Burgund, wo er die Geschmeidigkeit des Pinot Noir zu ergründen hoffte. Er suchte dieselbe tiefe eleganz auch für seinen Barolo.

Seine Schwester Tiziana unterstützte ihn bei der entscheidenden radikalen Veränderung: Gemeinsam rissen sie das alte Weingut ab und konnten 2002 ihre neue Kellerei nach neuesten Erkenntnissen und Stand der Technik in Betrieb nehmen. „Es ist wie ein moderner Operationsaal. Wenn die Trauben eintreffen, kann das notwendige sofort in die Wege geleitet werden,“ sagt Marco Parusso. Und dies nach seiner speziellen Methode. So kühlt er sein handgelesenes Traubengut zunächst im Keller und lässt es so zwei Tage vor dem Pressen ruhen – seiner Beobachtung nach geben die Trauben dann mehr Farbe und Extrakt ab. Gleichzeitig entschied er, dass künftig alle seine Weine auf der Mutterhefe reifen. Mit diesem Schritt betrat Marco Parusso absolutes Neuland im Piemont.

Diese Art der Vinifikation kennt man zwar in der Champagne, aber als Methode bei piemontesischen Rotweinen eingesetzt ist es absolut ungewöhnlich. Wenn die Weine nach der alkoholischen Gärung in neue Barriques umgefüllt werden, geschieht dies bei Parusso mit der eigenen Hefe (dem Geläger) aus der ersten Gärung, wo sie weitere 2 Jahre beim Wein verbleibt. Hefe ist ein Bakterium und je länger der Wein mit seiner Mutterhefe in Kontakt bleibt, desto mehr lebt er.



Parusso Langhe Nebbiolo El Sartù DOC¹³

Dieser Wein präsentiert sich mit einem Bouquet von Aromen von frischen Schnittblumen, Rosen und reifen Früchten. Am Gaumen ist der Parusso Langhe Nebbiolo DOC elegant mit fruchtigen Noten, Blumen, Gewürze und süße Tannine, die vom ersten Moment an zum Trinken einladen. Er besitzt die klassische Aromatik der Sorte mit Aromen von Trockenblüten, Waldbeeren und etwas Lakritze und kann bereits relativ jung mit Genuss getrunken werden.

Die Trauben für den Parusso Langhe Nebbiolo DOC kommen aus mehreren Parzellen in den Gemeinden Castiglione Falletto und Monforte d'Alba. Nach der Gärung reift der Wein anschließend weitere 12 Monate auf den Feinhefen in französischen Barriques.

Parusso Barbera d'Alba Ornati DOC¹³

Dieser wunderbare Barbera d'Alba präsentiert sich mit einem intensiven Bouquet von roten Früchten wie Brombeeren und Himbeeren. Am Gaumen ist der Parusso Barbera d'Alba Superiore DOC angenehm würzig und ausgewogen, mit Noten von Himbeeren und Beeren. Perfekt ausbalanciert mit viel Trinkspass.

Parusso Dolcetto d'Alba Piani Noce DOC¹³

Der Parusso Dolcetto ist ein eleganter Dolcetto von einem der besten Produzenten der Langhe. Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensives, sauberes Bouquet mit Noten von Veilchen und roten Früchten. Im Gaumen breit, ausladend, frische Fruchtnoten, lebendig, harmonisch.



ℓ	€
0,75	43,00

0,75	43,00
------	-------

0,75	32,00
------	-------



FORADORI

Foradori

Elisabetta Foradori, die Grande Dame des Trentino, steht für eine der ehrwürdigsten und größten roten Rebsorten, die Italien zu bieten hat: Teroldego. Für die uralte, fast vergessene Rebsorte hat sie Ihr Winzerleben lang gekämpft. Heute erfahren Ihre einzigartigen Teroldegos höchste Anerkennung, doch noch immer ist es nur ein kleiner Kreis Eingeweihter, der autochthone, wenig bekannte Rebsorten wie Teroldego & Co ernst nimmt.

Foradori steht für besondere Qualität. Seit 1985 hat man die Erträge der Rebstöcke auf etwa ein Drittel der üblichen Menge reduziert. Zudem ist Foradori vom schattigen Pergola-Anbau auf die senkrecht wachsende Form der Rebkultivierung umgestiegen. Der jüngste, noch radikalere Qualitätsschritt ist die Umstellung auf organische Weinbergsbearbeitung und inzwischen sogar auf Biodynamik.

Nun geht Familie Foradori den nächsten Schritt: Vergärung von Rot- wie eben auch Weißweinen auf der Schale und Ausbau nicht nur im Holz, sondern auch in Amphoren. Wie die biodynamischen Freunde der Azienda Cos in Sizilien geht Foradori damit konsequent den Weg zur reinen Natur.

	ℓ	€
Teroldego Foradori IGT¹³	0,75	59,00

Foradori ist es gelungen, das enorme in der Teroldego-Traube schlummernde Potenzial zum Leben zu erwecken, und so ist schon der normale Teroldego ein Unikat mit unvorstellbar gutem Preis-Genuss-Verhältnis. Foradori vergären ihren Teroldego im Zement und dann je nach Jahrgang zu jeweils 50 Prozent im großen Holz und Zement. Im Glas ist eine echte Kombi aus alpiner Frische und mediterranem, duftigem Charme. Saftige dunkle Kirschen, Veilchen und Alpenkräutern. Saftig mit feiner Haptik, dunkelbeerig mit Brombeeren und Pflaumen. Schick und ein Grandioser.

