



Herzlich willkommen

in meiner, aus Lebensfreude, hobbygeführten Weinhandlung. Sie finden hier ein kleines, aber auserlesenes Sortiment an feinsten apulischen Weinen und einem prickelnden Sekt. Die dafür verwendeten Trauben sind genährt vom fruchtbaren Boden Apuliens, der mineralhaltigen Meeresbrise und gereift durch viel verwöhnende Sonne. Sie werden mit Hingabe, basierend auf altem traditionellem Wissen aus vielen Generationen und vereint mit den heutigen modernen Erkenntnissen, verarbeitet, gekeltert und gelagert. Lassen Sie sich vom geschmackvollen Resultat überraschen und geniessen Sie die Gaumenfreude.

Gerne liefere ich in der Umgebung kostenlos. Eine Abgabe an unter 16-jährige Personen ist gemäss Alkoholgesetzgebung Art 42, Abs 2 und 44 LGV ausgeschlossen.

Bestellungen bitte bei Pino, Tel und WhatsApp: 076 358 86 63 / Mail: preiteweine@bluewin.ch

Salute 🍷 !

Rotwein Sortiment:

<u>Since 1G52 Brindisi DOP Riserva</u>	Art. 1002	Fr. 12.50
	Beschreibung: Intensives rubinrot, aussergewöhnlich elegant. Feines, anhaltendes Aroma mit Noten von Waldbeeren und leichtem Tanningeschmack, in kleinen Eichenfässer gereift. Ein mehrfach ausgezeichnete Wein, der ausgezeichnet zu würzigen Vorspeisen, Fleisch und gereiftem Käse passt. Exzellentes Preis-Leistungsverhältnis. Hersteller: Cantina Sampietrana Inhalt: 75 cl Alkoholgehalt: 13.5% vol. Rebenart: Negroamaro 80%, Montepulciano 20% Serviertemperatur: 18-20° Kategorie: Rotwein, Riserva	
Magnum Flasche à 1.5l		Fr. 35.00
<u>Sessantenario Salento IGP</u> <u>Malvasia Premium</u>	Art. 1006	Fr. 12.20
	Beschreibung: Intensiv rubinroter Wein mit violetten Reflexen. Er duftet nach roten Beerenmarmelade mit einem Hauch von Vanille und schmeckt leicht würzig. Er hat einen eleganten und vollen Geschmack mit süßen und angenehmen Tanninen. Es passt gut zu gereiftem Käse, gegrilltem Fleisch und Lammfleisch. Hersteller: Cantina Sampietrana Inhalt: 75 cl Alkoholgehalt: 14.0% vol. Rebenart: Malvasia Nera Serviertemperatur: 18-20° Kategorie: Rotwein, Premium	

Fortsetzung Rotwein Sortiment:

<u>Tre Filari Salento IGP Rosso</u> <u>Primitivo Premium</u>	Art. 1004	Fr. 18.50
	Beschreibung: Dieser hervorragende Wein entsteht aus erlesenen, Primitivo-Trauben, charakteristisch für den sonnigen Salento. Er zeigt sich mit einem vollen, eleganten, weichen und leicht würzigen Geschmack und einer intensiven, rubinroten Farbe. Er eignet sich, spezielle Momente zu unterstreichen und Käse, Fleisch und auch scharfe Speisen zu begleiten. Er ist der Liebling unserer Kundschaft. Hersteller: Cantina Sampietrana Inhalt: 75 cl Alkoholgehalt: 14.5% vol. Rebenart: Primitivo Serviertemperatur: 18-20° Kategorie: Rotwein, Premium	
Magnum Flasche à 1.5l		Fr. 40.00
<u>Settebraccia Salento IGP Rosso</u> <u>Premium</u>	Art. 1005	Fr. 18.50
	Beschreibung: Intensiv rubinroter Wein, mit leicht würzigem Geschmack und Konfitüren- und Vanillearoma. Er schmeckt warm, weich und abgerundet, ergänzt mit einem süsslichen, angenehmen Tannin. Der Wein eignet sich auch für spezielle Anlässe und passt hervorragend zu Grilladen, Lammfleisch, gereiftem Käse aber auch zu Wild und würzigen Speisen. Hersteller: Cantina Sampietrana Inhalt: 75 cl Alkoholgehalt: 14.5% vol. Rebenart: Negroamaro C Susumaniello Serviertemperatur: 18-20° Kategorie: Rotwein, Premium	
Magnum Flasche à 1.5l		Fr. 40.00

Rosé Sortiment:

<u>Salento IGP Rosato, Tacco Barocco</u>	Art. 2002	Fr. 9.95
	Beschreibung: Der Wein hat eine zartrosa Farbe und riecht intensiv nach frischen und exotischen Früchten. Im Gaumen ist er trocken, angenehm frisch, fruchtig und langanhaltend. Dieser Wein passt gut zu Fischsuppe und Meeresfrüchten, zu Vorspeisen und zu eher feinen Hauptgängen sowie zu allen weissen Fleischsorten. Hersteller: Cantina Sampietrana Inhalt: 75 cl Alkoholgehalt: 13.0% vol. Rebenart: Negroamaro Serviertemperatur: 10-12° Kategorie: Rosé	
<u>Salento Rosato IGP Ambasciatori</u>	Art. 2003	Fr. 8.95
	Beschreibung: Dieser eher leichte Wein überzeugt mit seinem fruchtigen, frischen und runden Aroma. Er zeigt sich in der Farbe in einem sanften Rosa mit leichten rubinroten Reflexen. Er begleitet italienische Vorspeisen, Fischsuppe oder gedämpften Fisch sowie frische oder nur kurz gereifte Käsesorten. Hersteller: Cantina Sampietrana Inhalt: 75 cl Alkoholgehalt: 12.5% vol. Rebenart: Negroamaro C Malvasia Nera Serviertemperatur: 10-12° Kategorie: Rosé	
<u>Stillarosea, Salento IGP Rosato Primitivo Premium</u>	Art. 2001	Fr. 12.50
	Beschreibung: Dieser Rosé präsentiert sich mit einer zartrosa Farbe. Der Geschmack ist trocken, weich und angenehm frisch, mit zarten Noten von Rosen, Granatapfel und junger Aprikose. Er passt gut zu Fischgerichten, zu Vorspeisen, delikaten ersten Gängen, Meeresmuscheln oder Schalentieren, zu weißem Fleisch oder zum Aperitif. Hersteller: Cantina Sampietrana Inhalt: 75 cl Alkoholgehalt: 13.0% vol. Rebenart: Primitivo Serviertemperatur: 10-12° Kategorie: Rosé, Premium	

Weisswein Sortiment:

<u>Puglia IGP Chardonnay Bianco, Tacco Barocco</u>	Art. 3001	Fr. 9.95
	Beschreibung: Dieser Weisswein überrascht mit seinem intensiven, fruchtigen und frischen Duft. Die Farbe ist strohgelb mit ausgewogenem und langanhaltendem Geschmack. Geniessen sie ihn zu Fischspeisen aller Art, zu weissem Fleisch, zum Apero oder zu Saisongemüse. Hersteller: Cantina Sampietrana Inhalt: 75 cl Alkoholgehalt: 13.0% vol. Rebenart: Chardonnay Serviertemperatur: 10-12° Kategorie: Weiss	
<u>M'amo, Puglia IGP Malvasia e Moscato Bianco</u>	Art. 3005	Fr. 10.10
	Beschreibung: Dieser Wein ist aus Malvasia- und Moscato-Trauben gekeltert. Er zeigt sich in einer, strohgelben Farbe und hat ein blumiges Aroma bei dem man Noten von Ananas, unreifen Birnen und Melone wahrnehmen kann. Er hat einen trockenen, angenehm frischen und anhaltenden Geschmack. Dieser Wein ist ideal als Aperitif, zu hellem Fleisch, gegrilltem Gemüse und Frischkäse. Zudem passt er hervorragend zu Fischgerichten, besonders zu frischem Thunfisch und Schalentieren. Hersteller: Cantina Sampietrana Inhalt: 75 cl Alkoholgehalt: 12.5% vol. Rebenart: Malvasia 50%, Moscato 50% Serviertemperatur: 10-12° Kategorie: Weiss	

Sekt Sortiment:

<u>Giglio di Mare, Spumante Rosato</u> <u>Negroamaro</u>	Art. 4004	Fr. 13.60
	Beschreibung: Dieser Sekt (Charmat/Martinotti Methode) zeigt sich mit einer speziellen zartrosa Farbe und hat eine feine und anhaltende Perlage. Er duftet nach weißem Pfirsich, kandierter Zeder und einem Hauch Granatapfel. Der frische cremige Geschmack ist langanhaltend. Am Gaumen finden sich Noten von gelben Früchten mit einem Hauch von Litschi, Pfirsich und Ananas. Wir empfehlen ihn als Apero, mit Vorspeisen, Fleisch oder Käse, Rind- oder Fischtartar und Schalentieren. Hervorragend als Aperitif oder die Mahlzeit begleitend. Hersteller: Cantina Sampietrana Inhalt: 75 cl Alkoholgehalt: 12.0% vol. Rebenart: Negroamaro Serviertemperatur: 10-12° Kategorie: Sekt Rosé	

Das Verkaufs- und Lieferpersonal darf bei Neukunden eine Ausweiskontrolle zur Sicherstellung der Einhaltung des Alkoholabgabegesetzes (nicht an Jugendliche unter 16 Jahren) verlangen.