

NIMM DIESE ERLEBNIS MIT NACH HAUSE!

Sobald du deinen Lieblingswein gewählt hast,
bewahre diesen wertvollen Code auf und scanne
den untenstehenden QR-Code.

So erhältst du kostenfreien Zugang zu
zahlreichen exklusiven Vorteilen.



MAESTRI-0001



EXKLUSIVES ANGEBOT AUSGEWÄHLTER ITALIENISCHER WEINE

**Eine Flasche zum Preis
von zwei Gläsern**

Für nur 19 € – wähle jetzt eine der beiden
edlen Flaschen und genieße sie direkt am
Tisch oder zu Hause, begleitet von ihren
verführerischen Aromen und
Geschmacksnoten

**ENTDECKE INNEN DIE ZWEI FÜR DICH
AUSGEWÄHLTEN WEINEMPFEHLUNGEN**



Barbera d'Asti DOCG

Aus den sonnenverwöhnten Hügeln von Bricco Quaglia in Costigliole d'Asti, auf kalk- und tonhaltigen Böden mit Rebstöcken von 10–20 Jahren.

Leuchtend rubinrot, mit reifer werdendem Granatton. Intensives Bouquet von roten Früchten und Kirschen. Am Gaumen voll, würzig und anhaltend.

Serviertemperatur: 16–18 °C

Genuss: Vielseitiger Essensbegleiter – ideal zu piemontesischen Spezialitäten und darüber hinaus.



Piemonte DOC Chardonnay "Beviòn"

Von den kalk- und tonhaltigen Hängen des historischen Weinbergs Beviòn, mit Chardonnay-Reben von 10 Jahren (Guyot-Erziehung).

Strohgelb mit goldenen Reflexen. Delikat, elegant, mit schöner Dichte und harmonischer Fruchtigkeit.

Serviertemperatur: 12–14 °C

Genuss: Ideal zu leichten Vorspeisen, feinen ersten Gängen und Fisch.

Bewertungen: 85/100 Guida Veronelli – 13/20 Guida L'Espresso

NIMM DIESE ERLEBNIS MIT NACH HAUSE!

Sobald du deinen Lieblingswein gewählt hast,
bewahre diesen wertvollen Code auf und scanne
den untenstehenden QR-Code.

So erhältst du kostenfreien Zugang zu
zahlreichen exklusiven Vorteilen.



MAESTRI-0001



EXKLUSIVES ANGEBOT AUSGEWÄHLTER ITALIENISCHER WEINE

Eine Flasche zum Preis
von zwei Gläsern

Für nur 19 € – wähle jetzt eine der beiden
edlen Flaschen und genieße sie direkt am
Tisch oder zu Hause, begleitet von ihren
verführerischen Aromen und
Geschmacksnoten

**ENTDECKE INNEN DIE ZWEI FÜR DICH
AUSGEWÄHLTEN WEINEMPFEHLUNGEN**



Lugana DOC (Desenzano del Garda)

Ein eleganter Weißwein aus den moränischen Hügeln des Gardasees. Die handverlesenen Turbiana-Trauben werden sanft gepresst, bei kontrollierter Temperatur vergoren und reifen vier Monate im Edelstahltank sowie zwei Monate in der Flasche.

Im Glas zeigt er sich leuchtend strohgelb. In der Nase frisch und aromatisch mit Noten von Passionsfrucht und Grapefruit. Am Gaumen samtig, elegant und gut strukturiert, mit reifer Frucht, mineralischem Charakter und angenehmer Salzigkeit im Abgang.

Serviertemperatur: 8-10 °C

Genuss: *Empfohlen als Aperitif sowie zu Antipasti, Fischgerichten, Geflügel und frischen Käsesorten.*



Bardolino classico DOC (Lazise)

Ein frischer Rotwein aus den moränischen Hügeln bei Lazise, gekeltert aus Corvina- und Rondinella-Trauben. Die Gärung auf den Schalen dauert 8–10 Tage bei kontrollierter Temperatur, anschließend reift der Wein im Edelstahltank.

Im Glas leuchtendes Kirschrot, in der Nase offene Aromen von Kirsche und florale Noten. Am Gaumen weich, kompakt und ausgewogen, mit harmonischem, fruchtigem Finale..

Serviertemperatur: 14-16 °C

Genuss: *Ideal zu Pastagerichten und leichten Hauptspeisen.*

NIMM DIESE ERLEBNIS MIT NACH HAUSE!

Sobald du deinen Lieblingswein gewählt hast,
bewahre diesen wertvollen Code auf und scanne
den untenstehenden QR-Code.

So erhältst du kostenfreien Zugang zu
zahlreichen exklusiven Vorteilen.



MAESTRI-0001



EXKLUSIVES ANGEBOT AUSGEWÄHLTER ITALIENISCHER WEINE

Eine Flasche zum Preis
von zwei Gläsern

Für nur 19 € – wähle jetzt eine der beiden
edlen Flaschen und genieße sie direkt am
Tisch oder zu Hause, begleitet von ihren
verführerischen Aromen und
Geschmacksnoten

**ENTDECKE INNEN DIE ZWEI FÜR DICH
AUSGEWÄHLTEN WEINEMPFEHLUNGEN**



Biancospino – Basilicata IGT Moscato

100% Moscato Bianco Reale von den vulkanischen Hügeln bei Maschito (450–600 m). Handlese Anfang September, schonende Vinifikation ohne Schalenkontakt.

Leuchtendes Strohgelb. Intensives Bukett mit floralen und fruchtigen Noten. Am Gaumen trocken, frisch, mit markanter Säure und mineralischem Charakter.

Genuss: *Perfekter Begleiter zu Krustentieren, Fischsalaten und leichten Meeresvorspeisen.*



BASILICATA – Rosso IGT

100% Aglianico del Vulture von den vulkanischen Hügeln bei Maschito (450–600 m). Handlese, traditionelle Gärung 15–20 Tage bei kontrollierter Temperatur.

Ausbau im Edelstahl. Tief rubinrot, Duft nach roten Früchten und Kirschen. Am Gaumen weich, ausgewogen, mit Frische und Struktur.

Genuss: *Ideal zu mediterranen Pastagerichten und Fleischspeisen.*

NIMM DIESE ERLEBNIS MIT NACH HAUSE!

Sobald du deinen Lieblingswein gewählt hast,
bewahre diesen wertvollen Code auf und scanne
den untenstehenden QR-Code.

So erhältst du kostenfreien Zugang zu
zahlreichen exklusiven Vorteilen.



MAESTRI-0003



EXKLUSIVES ANGEBOT AUSGEWÄHLTER ITALIENISCHER WEINE

Eine Flasche zum Preis
von zwei Gläsern

Für nur 19 € – wähle jetzt eine der beiden
edlen Flaschen und genieße sie direkt am
Tisch oder zu Hause, begleitet von ihren
verführerischen Aromen und
Geschmacksnoten

**ENTDECKE INNEN DIE ZWEI FÜR DICH
AUSGEWÄHLTEN WEINEMPFEHLUNGEN**



VERDEA – IGT Collina del Milanese

100% Verdea, Handlese und Vinifikation im Edelstahl mit Kaltmazeration und sanfter Pressung. Natürliche Zweitgärung im Autoklaven.

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Duft nach frischen Früchten und Blüten. Am Gaumen lebendig, frisch und angenehm, mit Noten von gelbfleischigen Früchten und Bittermandel.

Genuss: *Ideal als Aperitif oder vielseitiger Essensbegleiter zu leichten Gerichten. Jung genießen.*

*Alkohol: 12% vol. | Produktion: 14.000 Flaschen |
Serviertemperatur: 6–8 °C*



ROVERONE – IGP Collina del Milanese

Cuvée: Barbera 40%, Croatina 40%, Merlot 18%, Cabernet Sauvignon 2%. Handlese und traditionelle Rotweinbereitung im Edelstahl, Maischestandzeit ca. 10 Tage.

Tief rubinrot. Intensives, weiniges Bukett mit Noten von reifen roten Früchten, Sauerkirsche und Waldaromen. Am Gaumen kraftvoll, vollmundig und langanhaltend.

Genuss: *Perfekt zu kräftigen Fleischgerichten, Schmor- und Bratenfleisch, Wild, gereiftem Käse und gerösteten Kastanien. Hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis*

Alkohol: 13% vol. | Produktion: 84.000 Flaschen | Serviertemperatur: 18–20 °C | Lagerpotenzial: 4–5 Jahre

NIMM DIESE ERLEBNIS MIT NACH HAUSE!

Sobald du deinen Lieblingswein gewählt hast,
bewahre diesen wertvollen Code auf und scanne
den untenstehenden QR-Code.

So erhältst du kostenfreien Zugang zu
zahlreichen exklusiven Vorteilen.



MAESTRI-0004



EXKLUSIVES ANGEBOT AUSGEWÄHLTER ITALIENISCHER WEINE

**Eine Flasche zum Preis
von zwei Gläsern**

Für nur 22 € – wähle jetzt eine der beiden
edlen Flaschen und genieße sie direkt am
Tisch oder zu Hause, begleitet von ihren
verführerischen Aromen und
Geschmacksnoten

**ENTDECKE INNEN DIE ZWEI FÜR DICH
AUSGEWÄHLTEN WEINEMPFEHLUNGEN**



LUGANA – DOC

100% Turbiana aus eigenen Weinbergen in Desenzano del Garda. Sanft gepresst, temperaturkontrolliert vergoren und fünf Monate auf der Feinhefe gereift.

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, zarte Noten von weißen Blüten und hellen Früchten. Am Gaumen frisch, elegant und harmonisch, mit feinem, würzigem Abgang.

Genuss: Ideal zu Fisch und leichten Vorspeisen. Serviertemperatur: 8–10 °C.

Alkohol: 13 % vol.



VINO ROSATO – DA TAVOLA

100% Merlot aus eigenen Weinbergen in Desenzano del Garda. Nach dem Guyot-System erzogen, die Trauben werden von Hand gelesen. Kurze Maischegärung, sanftes Pressen und Reifung auf der Feinhefe (sur lie).

Leuchtendes Rosé mit intensiven Noten kleiner roter Früchte. Am Gaumen frisch, fein und würzig, mit eleganter Struktur.

Genuss: Perfekt als Aperitif oder zu leichten Sommergerichten.

Serviertemperatur: 10–12 °C.

Alkohol: 13 % vol.

NIMM DIESE ERLEBNIS MIT NACH HAUSE!

Sobald du deinen Lieblingswein gewählt hast,
bewahre diesen wertvollen Code auf und scanne
den untenstehenden QR-Code.

So erhältst du kostenfreien Zugang zu
zahlreichen exklusiven Vorteilen.



MAESTRI-0005



EXKLUSIVES ANGEBOT AUSGEWÄHLTER ITALIENISCHER WEINE

**Eine Flasche zum Preis
von zwei Gläsern**

Für nur 22 € – wähle jetzt eine der beiden
edlen Flaschen und genieße sie direkt am
Tisch oder zu Hause, begleitet von ihren
verführerischen Aromen und
Geschmacksnoten

**ENTDECKE INNEN DIE ZWEI FÜR DICH
AUSGEWÄHLTEN WEINEMPFEHLUNGEN**



TERRANIMA ROSÉ – IGT Puglia

100% Bombino Nero von alten Reben in den Hügeln des zentralen Apuliens. Lese Ende September, kurze Maischestandzeit (18 Std.), temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahl.

Helles Kirschrosa mit violetten Reflexen. Intensives, fruchtiges Bukett mit Noten von Erdbeere und Kirsche. Am Gaumen frisch, saftig, angenehm säurebetont, mit trockenem, langem Abgang.

Genuss: Hervorragend zu mediterranen Gerichten. Serviertemperatur 10–12 °C.
Alkohol: 12% vol. | Trinkreif nach 6–7 Monaten | Säure: 5,9 g/l
Restzucker: 2,85 g/l



PRIMITIVO SALENTO - IGT Puglia

100% Primitivo aus der Provinz Tarent. Lese Ende August, Maischegärung 8–9 Tage in Edelstahltanks, Reifung 9 Monate in Zement.

Tief violettrot, fruchtig mit Noten von Brombeeren und dunkler Konfitüre. Am Gaumen voll, weich und harmonisch, mit anhaltendem Abgang.

Serviertemperatur 18 °C.

Genuss: Alkohol: 14% vol | Gesamtsäure: 5,60 g/l | Restzucker: 6,70 g/l | pH:
3,50 | Gesamt-SO₂: 77 mg/l

NIMM DIESE ERLEBNIS MIT NACH HAUSE!

Sobald du deinen Lieblingswein gewählt hast,
bewahre diesen wertvollen Code auf und scanne
den untenstehenden QR-Code.

So erhältst du kostenfreien Zugang zu
zahlreichen exklusiven Vorteilen.



MAESTRI-0007



EXKLUSIVES ANGEBOT AUSGEWÄHLTER ITALIENISCHER WEINE

**Eine Flasche zum Preis
von zwei Gläsern**

Für nur 29 € – wähle jetzt eine der beiden
edlen Flaschen und genieße sie direkt am
Tisch oder zu Hause, begleitet von ihren
verführerischen Aromen und
Geschmacksnoten

**ENTDECKE INNEN DIE ZWEI FÜR DICH
AUSGEWÄHLTEN WEINEMPFEHLUNGEN**



Vermentino - Maremma Toscana DOC

100% Vermentino aus Magliano in der Toscana (200–250 m ü.d.M.) auf ton- und kalkhaltigen Böden. Guyot-Erziehung, Handlese Anfang September, Gärung bei 16 °C und drei Monate auf der Feinhefe.

Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Zartes Bouquet von weißen Blüten, Pfirsich und Thymian, mit Noten von mediterraner Macchia und leicht rauchigem Finish. Am Gaumen frisch, salzig und mineralisch.

Ideal zu Fisch und Meeresfrüchten.

Serviertemperatur: 10–12 °C. Alkohol: 13,5 % vol.



MORE – Maremma Toscana Sangiovese DOC

100% Sangiovese aus den Hügeln von Magliano in der Toscana (200–250 m ü.d.M.), auf ton- und sandhaltigen Böden. Guyot-Erziehung, Handlese Ende August. Gärung und Ausbau in Zementtanks.

Leuchtend rubinrot mit purpurnen Reflexen. Duft nach Amarena, Sauerkirsche und Veilchen, mit feinen Gewürznoten. Am Gaumen weich, ausgewogen und mineralisch, mit eleganten Tanninen und frischem Nachhall.

Ideal zu rotem Fleisch und gereiftem Käse.

Serviertemperatur: 16–18 °C. Alkohol: 14–14,5 % vol.