

## RIESLING RENANO

**Delle Venezie Igt Riesling  
2009**

**Azienda Agricola Moser Francesco**

Via Castel di Gardolo 5

I - 38100 Trento (Tn)

Tel. +39.0461.990786 - Fax +39.0461.950551

www.cantinemoser.com

**D**ie helle Rebsorte Riesling war bereits zur Römerzeit bekannt. Ihre Herkunft aus Deutschland entlang des Rheins gilt als gesichert. Deshalb wird der Zusatz „Rhein“ im internationalen Gebrauch verwendet. Nicht ganz klar ist die Herkunft des Namens, die unter Umständen „wilder Trieb“ bedeuten könnte, denn als Vorläufer des Riesling werden wilde Reben in Germanien angenommen. Der heutige Riesling zählt zu den edlen Rebsorten. Aus ihm entstehen raffinierte und komplexe Weine mit großer Eleganz, die im Duft und Geschmack eine gewisse Leichtigkeit besitzen. Charakteristisch ist sein breites floreales und fruchtiges Aromabukett, das im Geschmack sehr klar und ausgewogen erscheint und einen lange anhaltenden, aromatischen Nachgeschmack im Abgang hinterlässt. Ausgezeichnet wurde der sortenreine Riesling von 2009 des Weingutes Moser, das der Familie des berühmten italienischen Radrennfahrers gehört. Er besitzt eine große Aromavielfalt, ist weich und hält im Geschmack lange an.



**€ 10,50**  
(in Italien)

### CHARAKTERISTIK

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Nuancen. Im klaren und ausgeprägten Duft erkennt man Töne von Maiglöckchen sowie fruchtige Noten von Pfirsich und Aprikose und eine leichte

Note von Feuerstein. Am Gaumen gefällt er mit einer schönen Frische, einer ausgewogenen Säure, seinen fruchtigen Noten und mineralischen Tönen im Abgang. Er passt gut zu Fisch und Krustentieren.

## SANGIOVESE

**Cortona Doc Sangiovese  
„Smeriglio“ 2008**

**Baracchi Riccardo**

Via N.A. Cegliolo 21

I - 52044 Cortona (Ar)

Tel. +39.0575.612679 - Fax +39.0575.612927

www.baracchiwinery.com

**D**er Sangiovese steht in enger Verbindung mit der Geschichte der Etrusker, die in der Antike im Zentrum der Toskana lebten. Nach wie vor gilt diese dunkle Rebsorte als Symbol für den Weinbau der Region. Sie wird auch im Ausland angebaut, zum Beispiel in Australien und Kalifornien. Ihr Name stammt wohl aus der Mythologie und leitet sich von „Sanguis Jovis“ (Blut des Jupiter) ab und bezieht sich auf die deutliche und kräftige rote Farbe des Weins. Sangiovese wird für die Herstellung weltweit berühmter Weine der Toskana verwendet wie zum Beispiel Brunello. Die Reben gedeihen besonders gut auf kalkhaltigen Böden, auf denen sie ein gutes Potential für strukturierte und aromatische Weine entwickeln, die sich für eine lange Lagerung eignen. Verschiedene Doc-Denominationen wie diejenigen von Cortona und Arezzo sehen Sangiovese für einen sortenreinen Ausbau vor. Bei einer Vertikalverkostung erreichte der „Smeriglio“ 2008 des Weingutes Riccardo Baracchi die beste Wertung.



**€ 14**

### CHARAKTERISTIK

Gemäßigte rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Betörender Duft mit Noten von Süß- und Sauerkirsch, Heidelbeere, schwarzem Pfeffer, Zimt und einer leichten Kakaonote. Am

Gaumen eine angenehme Wärme, körperreich und ausgewogen. Die aus dem Duft bekannten fruchtigen Noten kehren wieder. Idealer Partner zu herzhaften toskanischen Fleischgerichten.