

LAGERVERKAUF »OCCASION« VILLA CAVICIANA



Sehr verehrte Kunden, liebe Genießer,

mit der VILLA CAVICIANA bei Gradoli am malerischen Lago di Bolsena im Latium bin ich persönlich seit vielen Jahren eng verbunden. Der Betrieb ist mir wirklich sehr ans Herz gewachsen. Denn im Auftrag des bedauerlicherweise im Juni 2018 verstorbenen Eigentümers FRIEDRICH METZELER durfte ich für die Jahrgänge 2013 bis 2018 gemeinsam mit dem Kellermeister DANIEL EIGENHEER und dem beratenden Oenologen MAURIZIO ALONGI die Assemblagen der Weine erstellen. Dabei werden alle Tanks und Fässer, sowie jedes einzelne Barrique probiert und anschließend im Verhältnis zu den verschiedenen Cuvées verschnitten. Intuition, Präzision und Experimentierfreudigkeit werden dabei aufs Äußerste beansprucht. Im Rahmen dieser ungemein spannenden Aufgabe ist es uns tatsächlich gelungen das Portfolio der VILLA CAVICIANA zu schärfen und die Weine langlebiger zu gestalten.

Dass der Vertrieb der VILLA CAVICIANA leider nie richtig geklappt hat, war menschliches Versagen, an den Weinen hat es wahrlich nicht gelegen. Als ich kürzlich die Gelegenheit bekam den gesamten Bestand des Deutschland-Lagers mit über 13.000 Flaschen von der VILLA CAVICIANA zu übernehmen, zögerte ich nicht lange. Denn ich war mir sicher, dass meiner geschätzten Kundschaft diese sehr individuellen Charakterweine gefallen werden. Daher offeriere ich ihnen nun mit ein wenig Stolz die gesamte Bandbreite der VILLA CAVICIANA zu unverschämten günstigen Preisen und rate auch Ihnen, nicht zu zögern. Sie werden bestimmt viel Spaß damit erleben ... mein Herz ist jedenfalls bei jedem Schluck dabei ...

Ihr Thomas Boxberger



VILLA CAVICIANA – LATIUM





FILIPPO

Der Weißwein *Filippo* wird aus Chardonnay und Sauvignon erzeugt wird. Der Ausbau erfolgt im Stahltank. Der reif gelesene Chardonnay verleiht dem *Filippo* seinen Schmelz und der *Sauvignon blanc* sorgt für die Rasse und aromatische Struktur. Wie der *2017er Filippo* be-

weist, ist dieser Weißwein durchaus fähig zu reifen. Das Spiel zwischen den Antipoden Sauvignon und Chardonnay ist beim *Filippo* besonders spannend und reizvoll.

OCCASION
40 % RABATT
 statt ~~12,50 €~~
NUR 7,50 €
 0,75 ltr.



FRISCH, KLAR & KÖRPERREICH

OCCASION
29 % RABATT
 statt ~~12,50 €~~
NUR 8,90 €
 0,75 ltr.



QUICKLEBENDIG, KERNIG, FRISCH

■ **2017 Filippo Lazio bianco IGT bio** 10,00 €/Ltr. ~~12,50 €~~ **nur 7,50 €**

extraprima 89 | Verhaltene Nase mit dezent gereifter Sauvignon-Aromatik, etwas Exotik und guter, frischer Tiefe. Frisch und saftig auch im Mund, mit guter Struktur und delikater fructosiger Süße. Sehr klar und körperreich in der Mitte, zeigt sich hier wieder der Sauvignon mit frischer Ananas und saftiger Mango auf der Zunge. Die lebendige Säure mit straffem Zug und guter mineralischer Unterfütterung stiftet der zurückhaltende Chardonnay bei. Keineswegs alt oder gezehrt, zeigt der Filippo eine beeindruckende Frische und gute Tiefenstaffelung, für einen italienischen Weißwein von 2017 absolut verblüffend. Eine spannende Assemblage von Sauvignon und Chardonnay vom malerischen Lago di Bolsena. 13,5 % Alkohol.

■ **2020 Filippo Lazio bianco IGT bio** 11,87 €/Ltr. ~~12,50 €~~ **nur 8,90 €**

extraprima 89–90 | Der weiße Filippo 2020 zeigt eine leuchtende, reife Farbe und ansprechend fructosige, einladende Nase. Hier finden sich Sauvignon und Chardonnay als gelungene Einheit im ansprechenden Duft: Exotik vom Sauvignon und äpfelige Citrus-Würze vom Chardonnay. Reife Fruchtaromen und etwas Litschi bilden eine süßliche Kopfnote über dem Kernaroma. Sehr rassig und klar beginnt der Filippo im Mund, mit bebender Frische und sehr fester, schön gestaffelter Mineralität am Gaumen. Ein quicklebendiger, kerniger Weißwein mit guter innerer Dichte und festfleischiger, frischer Struktur. Beindruckend druckvolles Mittelstück, mit viel Citrus und Kraft. Hier erscheinen beide Rebsorten zu einer perfekten Symbiose verschmolzen. Toller, rassiger Weißwein für die Terrasse. 13,5 % Alkohol.

TADZIO ROSATO

Bei einem italienischen Rosato des Jahrgangs 2017 wäre ich eigentlich sehr vorsichtig. Doch der *Tadzio 2017* ist ein ungewöhnlicher Rosé von ausgezeichneter Rasse und Frische ... absolut verblüffend! Er wurde aus dem Presswein des Sangiovese und der lokalen Sorte Aleatico erzeugt. Letzterer sorgt für die ungewöhnlich florale Aromatik mit ganz zarten Erdbeernuancen und dem Duft von Rosenblüten, die den *Tadzio* so charaktervoll und besonders erscheinen lassen.

OCCASION
53 % RABATT
statt ~~26,50 €~~

NUR 12,50 €
1,5 ltr.

FRISCH, STRAFF, SCHLANK, WÜRZIG

■ 2017 Tadzio Lazio rosato IGT 8,33 €/Ltr. ~~26,50 €~~ **nur 12,50 €**
bio Magnum 1,5-Ltr.

extraprima 89–90 | Delikat leuchtende Farbe zwischen Provence und Apricot. Würzige, terroirgetriebene Nase mit steinigen Aromen, getrockneten Kräutern und feiner Citrus-Hinterlegung, wenig Frucht, mehr von floralen Nuancen getragen im Duft. Sehr straff, schlank und würzig, erscheint der Tadzio im Mund keineswegs müde oder matt, wie man es aufgrund des Jahrgangs vermuten könnte. Seine straffe Struktur und dicht gestaffelte Mineralität verleihen ihm Frische und Lebendigkeit. Fruchtaromen trägt er nur sehr wenig in sich, wenn, dann etwas erdbeerige Nuancen. Auch hier prägt den Tadzio eine delikate florale Note, die sich von Auftakt bis Nachhall geradlinig durchzieht, typisch für die lokale Rebsorte Aleatico. Ganz trocken, rassig und satt, zeigt er eine außergewöhnliche Rasse und gute Länge. Kein Riese aber ein großer Zwerg. 13 % Alkohol.

MAGNUMS ONLY



ANNA

Der *Anna* war ein neues Projekt der damaligen Geschäftsleitung der VILLA CAVICIANA. Er besteht aus reinem Sangiovese, der im Tank ausgebaut wurde. Der *Anna* sollte das Portfolio der Rotweine von der VILLA CAVICIANA nach unten abrunden. Den 2016er *Anna* hatten wir vor einigen Jahren sehr erfolgreich verkauft. Dann wurde es still um den Vertrieb der VILLA CAVICIANA. Auf eine Anfrage per E-Mail erhielten wir nie eine Antwort ... na ja, nun ist der *Anna* ja wieder da ...

IDEAL ZU PIZZA & PASTA

■ 2017 Anna Lazio rosso IGT bio 9,20 €/Ltr. ~~8,90€~~ nur **6,90€**

extraprima 87 | *Anna* ist ein reinsortiger Sangiovese aus biologischem Anbau. Der *Anna* 2017 zeigt eine helle, leicht gereifte Farbe. Im verhaltenen Duft ist er ganz feingliedrig, leicht und delikater würzig, mit cremiger Süße in der Kopfnote und verhaltener Intensität. Ein Anflug von rosinerter Reife und karamelliger Schokonote verleiht ihm ein wenig Tiefe. Im Mund ist der *Anna* ganz rund und saftig, mittelkräftig strukturiert, wirkt er sehr leichtfüßig und verspielt. Seine zarte, helltönige Aromatik ist in der Mitte mit einer delikater gerbstoffwürzigen Adstringenz unterlegt und saftet dann elegant nach hinten ab. Ein wirklich sehr leichter und zart erscheinender Rotwein mit rotfruchtig-facettenreichem Nachhall. Unkompliziert, trocken und absolut nicht langweilig. Idealer Essensbegleiter zu Pizza oder Pasta. 12,5% Alkohol.

FÜR DIE GROSSE PARTY

■ 2016 Anna Lazio rosso IGT bio 33,25 €/Ltr. ~~399,00€~~

Balthazar-Flasche 12,0-Ltr. | 2 Flaschen verfügbar

extraprima 88 | Sangiovese ist eine duftige, eher leichte und lebendige Rebsorte. Der 2016er *Anna* von der Villa Cavicana verkörpert dieses in archetypischer Weise. Gedecktes Granat mit aufhellendem Rand. Sehr fein und elegant verströmt dieser biologisch erzeugte Sangiovese sein Parfüm mit delikater fruchtiger Note und seidiger Kräuterwürze, eindringlich und doch zurückhaltend verführerisch. Finessenreich packt er im Mund zu, mit verspielter Fruchtsüße und belebender, frischer, weicher Säure. Der fein gewobene, mittelgewichtig leichtfüßige Körper ist mit fein abgerundeten Gerbstoffen unterfüttert und zieht mit saftiger Struktur sanft den Gaumen entlang. Ein ausgezeichneter, recht vielschichtiger Einstiegswein, der seinen Verkoster mit jugendlichem Charme begeistert. In der 12-Liter-Flasche ist der *Anna* eine imposante Erscheinung und idealer Eye-Catcher für eine große Party!



OCCASION
23 % RABATT
statt ~~8,90€~~

NUR
6,90 €
0,75 ltr.





ELEONORA

UNKOMPLIZIERTE TRINKFREUDE

Der *Eleonora* ist ein unkomplizierter, wunderbarer Einstiegswein in das Portfolio der VILLA CAVICIANA. Alle Trauben werden mit der Hand gelesen und getrennt verarbeitet. Der Ausbau erfolgt über 12 Monate in französischen Barriques, sowie in Beton- und Stahltanks. Der *Eleonora* besteht hauptsächlich aus Sangiovese, der am Lago di

Bolsena immer etwas feingliedriger und eleganter ausfällt als in der nördlich gelegenen Toskana. Seine Abrundung erfährt der *Eleonora* in der Assemblage mit Merlot, der ihm dann noch Länge und etwas mehr Fülle verleiht.

OCCASION
32 % RABATT
 statt ~~14,50 €~~

NUR 9,90 €
 0,75 ltr.

FEINGLIEDRIGE SANGIOVESE-FRUCHT

- 2016 Eleonora Lazio rosso IGT bio 13,20 €/Ltr. ~~14,50 €~~ **nur 9,90 €**
- dito Magnum 1,5-Ltr. 13,27 €/Ltr. ~~32,50 €~~ **nur 19,90 €**
- dito Doppelmagnum 3,0-Ltr. 18,00 €/Ltr. ~~75,00 €~~ **nur 54,00 €**
 Einzelholzkiste | *limitierte Stückzahl*

*extraprima 89** | Der *Eleonora* besteht hauptsächlich aus Sangiovese mit etwas Merlot, die getrennt über etwa ein Jahr in Barriques ausgebaut und vor der Füllung in einer Assemblage komponiert wurden. Der *Eleonora* 2016 verfügt über eine dunkle, dichte Farbe. Deutlich satter, dichter und reifer vom Lesegut als der 2015er, eröffnet der 2016er mit sehr guter Würze und mit mehr Fülle und Intensität im Geruch. Auch wirkt die Aromatik deutlich dunkelfruchtiger, weniger floral, sogar noch recht jugendlich verschlossen. Im Mund geht er sehr druck- und kraftvoll voran, entwickelt eine dicht strukturierte, körperreiche Mitte mit viel Schmelz und kernig-wuchtiger Ansprache. Kompakt, gerbstofflastig, zupackend und männlich entfaltet der *Eleonora* 2016 eine konzentrierte Architektur am Gaumen mit vertikaler Ausrichtung und viel noblen Gerbstoffen. Sehr guter, absolut trockener Charakterwein, der Genießer, die fruchtige Rotweine eher als störend empfinden, direkt und unvermittelt anspricht. Wirkt eigentlich wie ein schlanker Brunello-Typ ... braucht große Burgundergläser. 14,5 % Alkohol.

OCCASION
45 % RABATT
 statt ~~14,50 €~~

NUR 8,00 €
 0,75 ltr.

FLORALER DUFT, ANZIEHENDE WÜRZE

- 2015 Eleonora Lazio rosso IGT bio 10,67 €/Ltr. ~~14,50 €~~ **nur 8,00 €**
- dito Magnum 1,5-Ltr. 11,67 €/Ltr. ~~32,50 €~~ **nur 17,50 €**
- dito Magnum 1,5-Ltr. 16,67 €/Ltr. ~~42,50 €~~ **nur 25,00 €**
 Einzelholzkiste | *11 Stück verfügbar*
- dito Doppelmagnum 3,0-Ltr. 16,00 €/Ltr. ~~75,00 €~~ **nur 48,00 €**
 Einzelholzkiste | *limitierte Stückzahl*

extraprima 88 | Der *Eleonora* besteht hauptsächlich aus Sangiovese mit etwas Merlot, die getrennt über etwa ein Jahr in Barriques ausgebaut und vor der Füllung in einer Assemblage komponiert wurden. Helle Farbe, leicht gereift und leuchtend. Der 2015er *Eleonora* verströmt eine duftig-zarte, feingliedrige Sangiovese-Frucht mit schöner Delikatesse und guter Tiefe. Sein fein gereiftes, floral umwehendes Duftspiel zeigt eine anziehende Würze dahinter, die wie durch einen seidigen Schleier verhüllt erscheint. Sehr ausgewogen, ganz klar und fein strukturiert, verfügt der *Eleonora* 2015 über eine wunderbar schmelzige Ansprache, ganz transparent und dicht gestaffelt. Er entwickelt eine druckvolle Mitte und entfaltet sich auch weit am Gaumen, ist dabei recht frisch und stets mit rassigen Gerbstoffen unterlegt. Obwohl der *Eleonora* eher leicht und nicht sehr intensiv erscheint, bleibt er fest und lang im Nachhall zurück. Ein sehr guter, einfacher Trinkwein oder als Essensbegleiter. 13,5 % Alkohol.

- 2014 Eleonora Lazio rosso IGT bio 9,97 €/Ltr. ~~52,50 €~~ **nur 29,90 €**
 Doppelmagnum 3,0-Ltr. mit Umkarton | *4 Stück verfügbar*
- dito Doppelmagnum 3,0-Ltr. 13,30 €/Ltr. ~~59,90 €~~ **nur 39,90 €**
 Einzelholzkiste | *4 Stück verfügbar*



OCCASION
46 % RABATT
statt ~~18,50 €~~

NUR 9,90 €
0,75 ltr.



SOLE IM GUIDA VERONELLI 2020 FÜR DEN CASSANDRA 2014

Auszug aus dem Guida Veronelli 2020: »Die Weinberge der Villa Caviciana spiegeln sich im blauen Kreis des Bolsena-Sees, einem der vielen vulkanischen Krater, die die Region Latium durchziehen und die durch ihre urzeitliche Aktivität unauslöschliche Spuren im Boden hinterlassen haben. Verzaubert von der Schönheit dieses Ortes gründete die deutsche Familie Metzeler 2004 ein beispielhaftes Unternehmen, das heute Weinproduktion, Olivenanbau, Bienen- und Schweinezucht vereint. Die Sole bei der ersten Verkostung des Cassandra ist eine Hommage an einen ausgezeichneten Biowein und eine innovative und intelligente Art des Anbaus.«

CASSANDRA – EIN INTELLEKTUELLES TANNIN-ORCHESTER

SOLE IM GUIDA VERONELLI 2020

Nur zehn von Tausenden probierter Weine erhalten jedes Jahr vom renommierten italienischen Wein-Führer GUIDA VERONELLI die begehrte Auszeichnung SOLE – die Sonne von Veronelli. Der 2014er *Cassandra* erhielt den SOLE für den Guida Veronelli 2020. Mit großem Stolz holte der Kellermeister DANIEL EIGENHEER den Preis bei der Verleihung in Venedig ab. Denn die Sonne von Veronelli hat in Italien nach wie vor einen hohen Stellenwert.

WILDE AROMATIK, RASSIGER NACHHALL

■ 2014 *Cassandra* Lazio rosso IGT bio 13,20 €/Ltr ~~18,50€~~ nur **9,90€**

extraprima 90 | Der *Cassandra* 2014 verfügt über eine sehr dunkle, frische Farbe. Im außergewöhnlichen Duft dominiert die würzige Auseinandersetzung von Tannat und Cabernet Franc. Frischer Thymian und gegrillter Rosmarin, heiße Steine, Tabak und Raucharomen vermengen sich zu einem ansprechenden Duftbild das ungewöhnlicher kaum sein kann. Denn es besitzt eine mehr international-mediterrane als italienische Anmutung. Sehr weit gefächert, spannt der *Cassandra* im Mund eine wilde Aromatik auf, die sehr terroirgetrieben und würzig-intensiv erscheint. Nur wenig Frucht oder Süße kommt hervor, alles ist dem Regiment von Struktur, Agrumen und in Stein gemeißelter Gerbstoff-

Der *Cassandra* ist immer ein absolut ungewöhnlicher Wein, denn seine Rebsorten-Zusammenstellung ist nicht nur für italienische Verhältnisse sehr eigenwillig. Der *Cassandra* 2014 besteht aus 41% Cabernet Franc, 36% Tannat, 19% Cabernet Sauvignon und 4% Sangiovese. Die Grundweine wurden rebsortenrein über ein Jahr in französischen Barriques ausgebaut und vor der Abfüllung in einer Assemblage komponiert. Für 9,90€ eine unglaubliche Occasion!

würze unterworfen. Die Körnung und Verteilung der Gerbstoffe ist dabei sehr fein und weit, der konzertierte Auftritt dieses Tannin-Orchesters erscheint ungemein komplex und differenziert arrangiert, mit langem, rassig-distinguiertem Nachhall. Für Liebhaber von Cahors oder Madiran ist der *Cassandra* eine ideale, italienische Rotwein-Ergänzung. Sagrantino-Fans werden den *Cassandra* lieben! Die Finesse und Balance, die dieser Rotwein in sich trägt, versteht man erst nach mehreren Schlucken. Ein abenteuerlicher Roter in den man sich reintrinken muss ... großartig zu Reh, Gans und Wildgeflügel. 13,5% Alkohol.

11





LETIZIA – STRAFFER BORDEAUX- BLEND FÜR KLEINES GELD

Der *Letizia* war in den Anfängen der VILLA CAVICIANA der Bordeaux-Blend im Portfolio. Als die Assemblage der Spitzen-Cuvée *Faustina* mit dem Jahrgang 2013 von Tannat mit Sangiovese auf einen höherwertigen Bordeaux-Mischsatz umgestellt wurde, kam dem *Letizia* zuzusagen die Rolle des Zweitweins zu. Seinen Charakter hat der

Letizia dabei nicht verloren, denn er zeigt weiterhin einen etwas kühleren, strafferen Ansatz als der konzentrationsreichere *Faustina*. Insofern ist es auch eher eine Stilfrage, welchen der beiden man lieber mag. In jedem Fall ist der *Letizia* ein ungemein preiswerter Cabernet-Verschnitt mit ausgezeichnetem Charakter.

OCCASION
30 % RABATT
statt ~~19,50 €~~

NUR 13,50 €

0,75 ltr.

ENERGIE MIT BEBENDER RASSE

■ 2015 *Letizia Lazio rosso IGT bio* 18,00 €/Ltr. ~~19,50 €~~ **nur 13,50 €**
■ dito *Magnum 1,5-Ltr. limitiert* 18,33 €/Ltr. ~~42,50 €~~ **nur 27,50 €**

extraprima 91 | Der *Letizia 2015* besteht aus 50 % Cabernet Sauvignon, 38,5 % Cabernet Franc und 11,5 % Merlot. Alle Partien wurden sortenrein über 12 Monate in *Barriques* und *Tonneaux* aus französischer Eiche ausgebaut und vor der Abfüllung in einer Assemblage komponiert. Der 2015er *Letizia* besitzt einen dunklen, dichten Farbkern mit leicht gereiftem Rand, schön viskos. Im Geruch zeigt sich der *Letizia* mit viel Cabernet Charakter ganz satt, stark verdichtet und jugendlich-kernig. Anklänge an einen vielschichtigen *St-Estèphe* mit sehr schöner Kräuterwürze machen sich breit, einladend und vielschichtig. Satt und druckvoll erscheint er im Mund, mit enormer Kraft und Dichte, sehr kompakt und mit drahtig-frischer Säure ausgestattet. So macht der *Letizia 2015* sofort klar, dass er Luft benötigt, um sich voll zu entfalten. Sehr körperreich, etwas schlanker als der deutlich generösere 2016er, bleibt der *Letizia 2015* mit ausgezeichneter Länge und druckvoller Intensität auf der Zunge. Dabei verströmt er viel Energie mit bebender Rasse und ist ein toller, spannungsgeladener Rotwein, der unglaublich frisch und knackig wirkt. Seine frische und sehr facettenreich arrangierte Cassisfrucht erscheint durchzogen von Graphitadern und teerigen Nuancen. Noch sehr jugendlich und mit feinsinnig-adstringentem Nachhall kommt dann wieder die Bordeaux-artige Charaktere durch, vielleicht zart durchsetzt mit einem leichten Bolgheri-Touch. Ausgezeichneter Charakterwein! 13,5 % Alkohol.

OCCASION
25 % RABATT
statt ~~19,50 €~~

NUR 14,50 €

0,75 ltr.

MONUMENTAL ANMUTENDE FESTIGKEIT

■ 2016 *Letizia Lazio rosso IGT bio* 19,33 €/Ltr. ~~19,50 €~~ **nur 14,50 €**
■ dito *Magnum 1,5-Ltr.* 19,93 €/Ltr. ~~52,50 €~~ **nur 29,90 €**

extraprima 92 | Der *Letizia aus 2016* ist ein packender Italiener im Bolgheri-Stil, bedeutet mehr oder minder ein klassischer Bordeaux-Blend mit italienischem Antlitz. Und tatsächlich gibt es aus Bolgheri keinen einzigen Wein, der in dieser Preisklasse dasselbe leistet wie der *Letizia*. Bei weitem nicht! Der 2016er *Letizia* besteht aus etwa 60 % Cabernet Sauvignon mit je 16 % Merlot und Cabernet Franc sowie 8 % Tannat. Ausgebaut wurde er sortenrein über rund 12 Monate in französischen *Barriques* und *Tonneaux*.

Superdicht, schwarz und konzentriert präsentiert sich der *Letizia 2016* in der Farbe. Mit massiver und dichter Nase, getragen von satter Cabernet-Frucht und schwarzen Oliven, untermauert er sein Volumen im Duft mit enormer Fülle und hoher Konzentration. Dabei wirkt er sehr mächtig, balsamisch und von monumental anmutender Festigkeit. Dunkle, satte Extraktfülle mit liköriger Cassisfrucht im Obertonbereich und undurchdringlicher Intensität. Im Mund wirkt er dann satt und breitschultrig. Mit wuchtiger und körperreicher Struktur wälzt sich dieser Koloss mit großer Wucht voran. Dabei erscheint der *Letizia* dennoch nicht überladen oder schwer, denn sein fülliger Körper wirkt sich mehr auf die äußere Hülle aus, im Inneren bleibt der *Letizia* sehr transparent und locker geflochten. Die Gerbstoffe sind rassig-präsent, sehr feinkörnig und außerordentlich ausgewogen. Dabei entwickelt der *Letizia 2016* eine grandios druckvolle Struktur, die sich lang und fest auf der Zunge eingräbt. Ein toller *Letizia* mit viel innerer Spannung und perfekt balancierten, mächtigen Gerbstoffen. Süßlich, füllig, schokoladig, mit Teer und Lakritze im Nachhall, etwas Sojasauce und Karamell schwingen auch nach. Ein brachialer Spaßwein, der ideal zu Gegrilltem passt und eigentlich einen Genuss-Wert von 20–25€ darstellt. 14,5 % Alkohol.

OCCASION
38 % RABATT
statt ~~36,50 €~~

NUR
22,50 €
0,75 ltr.



OCCASION
38 % RABATT
statt ~~75,00 €~~

NUR
46,50 €
1,5 ltr.



FAUSTINA – HARTE KONKURRENZ FÜR BOLGHERI

Der *Faustina* ist ein wirklich ausgezeichneter Rotwein im Stil eines Bolgheri. Mit dem Jahrgang 2013 wurde der *Faustina* erstmals aus den Bordeaux-Rebsorten geformt und erinnert durchaus an Größen wie Sassicaia oder Ornellaia. Zuvor war der *Faustina* immer eine Assemblage aus Tannat und Sangiovese. Preislich hielt er sich bei Mitte 30 Euro auf. Zum 30jährigen Firmenjubiläum hatten wir die Bestände des *Faustina 2013* komplett aufgekauft. Nun, da der 2013er *Faustina* bald ausverkauft sein wird, hat dieser Jahrgang sein beginnendes Reifeplateau erreicht. Jetzt ist der *Faustina 2013* ein unwiderstehlicher, rauschhafter Trinkgenuss mit wunderbarer Saftigkeit

und generösem Schmelz. Da kommt der jugendliche *Faustina 2016* gerade rechtzeitig, um als frischer Kraftprotz zu brillieren oder man legt ihn eben noch drei bis vier Jahre in den Keller, um auch ihn im genussreifen Stadium wieder hervorzuholen wie jetzt den 2013er. Eine lohnende Investition ist der *Faustina* auf alle Fälle, wie der scheidende 2013er eindrucksvoll beweist ... ein qualitativ vergleichbarer Bordeaux-Blend aus der Toskana kostet mindestens 50€ die Flasche. Und die meisten sind dann nicht einmal gleich gut oder besser als der *Faustina*!

WEIT GEFÄCHERT & MÄCHTIG

- 2016 Faustina Lazio rosso IGT bio 30,00 €/Ltr. ~~36,50€~~ nur **22,50€**
- dito Magnum 1,5-Ltr. 31,00 €/Ltr. ~~75,00€~~ nur **46,50€**

extraprima 93 | Der *Faustina 2016* besteht aus 38% Cabernet Franc, 32% Cabernet Sauvignon, sowie je 15% Tannat und Merlot. Alle Partien wurden sortenrein über 12 Monate in Barriques und Tonneaux aus französischer Eiche ausgebaut und vor der Abfüllung in einer Assemblage komponiert. Superdichte reichhaltige und viskose Farbe, massiver als der 2013er. Sehr tief und facettenreich im Geruch, dunkelbeerig, mit fleischiger Würze und enormer Kraft. Hier kommt der Cabernet mit all seinem Rückgrat und vielschichtiger Cassis-Frucht hervor. Der Tannat stiftet eine ganz eigene, reduktive Vielschichtigkeit und Tiefe bei. Leder, Bleistiftspitze, Teer und satte Raucharomen von schokoladiger Kakao-Aromatik durchzogen. Druckvoll und massiv ist der Auftakt des *Faustina 2016* im Mund, mit großer Intensität und saftiger Fülle im Mittelstück. Die engmaschig-fein gewobenen Gerbstoffe übernehmen schnell das Regiment, mit groß angelegter Struktur, ju-

gendlich kraftstrotzender Wucht und ausgezeichneter Balance. Erst langsam und mit Belüftung entwickelt sich ein feines Spiel von vollreif-saftiger Fruchtkomponente, konzentrierter Extraktsüße und vielschichtigem Schmelz am Gaumen. Weit gefächert, mächtig und mit einer gut eingearbeiteten Säure, die von Anfang bis Ende sehr differenziert Durchzug bereithält. Ein noch sehr junger, kraftvoller *Faustina* mit enorm fleischiger Präsenz. Er zeigt einen tollen, wichtigen Nachhall mit endloser Kraft und einer lang anhaltenden Aromenflut. Hier kommt wieder dunkelbeerige Extraktwürze, eine feine Kräuterigkeit und noble Adstringenz zum Vorschein, die viele renommierte Bolgheris überstrahlt. Absolut trocken, kompakt, mit feiner Adstringenz und grandioser Spannung empfiehlt sich der *Faustina 2016* als sehr preiswerter Charakter-Wein für Liebhaber, die gerne Rotweine abseits der ausgetretenen Pfade genießen. 14% Alkohol.

15



MADDALENA SÜSSWEIN

Eigentlich ist die einzige autochtone Rebsorte, die am Lago di Bolsena beheimatet ist, der rote Aleatico. Diese Rebsorte bringt eine sehr intensive, geradlinig rotbeerige Frucht hervor, die, gepaart mit der eindeutigen Aromatik von Rosenblüten, eine ganz eigene, wiedererkennbare Geschmackskomponente hervorbringt. Als trockener Rotwein ist ein Aleatico eher zu leicht, doch als süßer Dessertwein kann die Kombination eines Aleatico zu bestimmten Nachspeisen

sehr apart harmonieren. Dabei werden die Trauben vollreif geerntet und wie bei einem süßen Recioto im Amarone-Gebiet getrocknet, bis sie rosinieren und ein Großteil des Saftes verdunstet ist. Der daraus resultierende, konzentrierte Most bleibt nach der Gärung restsüß mit über 100 Gramm Zucker pro Liter. Der Ausbau erfolgt über 18 Monate in französischen, kleinen Holzfässern.

ROSENDUFT & ROTE BEEREN

■ 2017 Maddalena Lazio rosso IGT 33,00 €/Ltr. ~~24,00€~~ nur **16,50€**
0,5-Ltr. **bio**

extraprima 93 | Der Maddalena ist ein reinsortiger Aleatico, der mit seiner ganz eigenen, sortentypischen Frucht Komponente auftritt: Rosenduft, rote frische Beeren, süßlich-rosinige Nuancen und eine intensiv likörige Kopfnote. Dabei zieht sich das delikate Parfum der floralen Aromatik auch im Mund bis tief in den Abgang hindurch. Ganz klar strukturiert auf der Zunge, geradlinig und frisch, präsentiert sich dieser feine, gut gerbstoffwürzige, rote Süßwein bis in den tiefen Nachhall. Ein ganz und gar eigenständiger Dessertwein, der ausgezeichnet zu aromatischen Schokoladendesserts mit subtilen Fruchtkombinationen harmoniert. 14,5 % Alkohol.

ERDBEER, ZIMT & SCHOKOLADE

■ 2008 Maddalena Lazio rosso IGT 48,00 €/Ltr. **24,00€**
0,5-Ltr. **bio**

extraprima 94–95 | Der 2008er Maddalena ist ein reinsortiger, restsüßer Aleatico mit wundervoller Reife und der speziellen Sortentypizität, die eben nur diese Rebe hervorbringt. Denn der Maddalena verbindet eine süßlich-likörige Erdbeerfrucht mit der floralen Duftigkeit von Rosenblüten. Der 2008er zeigt eine noble, gereifte Farbe mit schönem Orangerand. Wundervoll gereift und süßlich duftet er einladend in der likörig-kirschigen Nase mit feiner Einsprenkelung von gezuckerten Erdbeeren, balsamischen Noten, etwas Zimt und delikater Schokoladenaromatik. Süßlich, schmelzig, rund und cremig eröffnet er im Mund, mit wundervoller, differenzierter Süße am Gaumen. Sehr vielschichtig und anregend, zeigt der Maddalena eine würdevoll gereifte, rotfruchtig-frische Aromatik aus delikater konfiert Frucht mit schokoladig-rosinigem Schmelz und kirschiger Saftigkeit. Die Gerbstoffe sind bestens eingebunden und vermitteln trotz der enormen Süße des Restzuckers einen rassig-trockenen Abgang. So klärt sich die Zunge für den nächsten Schluck oder den nächsten Löffel Dessert, ohne klebrig zurückzubleiben. Dabei zieht sich die florale Rosenblüthen nuance wie ein roter Faden seidig von vorne bis hinten im Mund durch, ganz feinsinnig und delikater. Der Maddalena 2008 passt hervorragend zu Erdbeeren mit Biskuit und schokoladigen Akzenten. 14,5 % Alkohol.

OCCASION
31 % RABATT
statt ~~24,00 €~~

NUR
16,50 €
0,5 ltr.



GRAPPA VILLA CAVICIANA

Ausgewählte, frisch gepresste Trester hat der Kellermeister DANIEL EIGENHEER zur Distilleria Santa Teresa nach Alba im Piemont gebracht. Hier wurden die Trester mit der großen Erfahrung von

PAOLO MAROLO zu Grappa verarbeitet. So entstand eine bernsteinfarbene Grappa mit Barriqueausbau sowie eine klare Grappa ohne Holzfass, jeweils aus Cabernet-Trester.



17

■ Grappa bianco Villa Cavicana 50 cl 57,00 €/Ltr. **28,50 €**

■ Grappa barricato Villa Cavicana 50 cl 57,00 €/Ltr. **28,50 €**





VILLA CAVICIANA

LAGO DI BOLSENA



Traumhafte Gegend – der malerische Lago di Bolsena am Abend

extraprima®

Champagner- und Weinimport

Thomas Boxberger

S 6, 10 | 68161 Mannheim

0621 2 86 52

info@extraprima.com

extraprima.com

Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-037



Unsere Produkte finden Sie auch auf
extraprima-weinversand.de