

Degubox „Tricolore“

Drei Weine von den Weingütern La Pergola (Lombardei), Deltetto (Piemont) und Kellerei Bozen (Südtirol)
– im Laden Degubox für 35,30 € (statt 41,50 €, kein Versand)

Chiaretto «Selene» Riviera del Garda Classico D.O.C. 2024

La Pergola (Moniga del Garda/Lombardei), kontrolliert biologisch (IT-BIO-009)

Strahlendes Rosé; feines Bukett nach roten Beeren, insbesondere nach Walderdbeeren; süffig mit Beerenfrucht, ausgeglichen, elegant und nachhaltig, die feine Mineralität verdankt sich den tonhaltigen Böden der Moränenlandschaft; aus 60% Groppello, 20% Marzemino und je 10% Barbera und Sangiovese; Stahltank

Alkoholgehalt: 12,5 %
Serviertemperatur: 10 – 12 °C
Speisenempfehlung: passt zu Fisch, Krustentieren (besonders zu Garnelen, Scampi, Hummer und Langusten), Caprese und Pizza, perfekter Aperitif

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,40 €, im Café 0,1 l 4,40 €



Roero Arneis »Daivej« D.O.C.G. 2024

Deltetto (Canale d'Alba) kontrolliert biologisch (IT-BIO-009)

Auslese-Lagenwein; strohgelb; charmante Noten von Äpfeln und exotischen Früchten; trocken und erfrischend, sehr ausgewogene Säure, elegante Struktur; 100% Roero Arneis; Fermentation bei 18 °C im Edelstahltank

Alkoholgehalt: 13,5 %
Serviertemperatur: 10°C
Speisenempfehlung: Als Aperitif, zu Vorspeisen, »Primi Piatti«, Spargel und Fischgerichten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 14,60 €, im Café 0,1 l 5,20 €



St. Magdalener »Huck am Bach« D.O.C. 2023

Kellerei Bozen (Bozen/Südtirol)

Dunkles Rubinrot; Duft blumig nach Veilchen und Rosen, fruchtig nach roter Kirsche und Himbeere, typisches Bittermandel-Marzipan-Aroma; voll und samtig, mittelkräftig mit weichem, würzigem Tannin und feiner Fruchtnote; aus Vernatsch mit Lagrein; Ausbau im großes Eichenfass

Alkoholgehalt: 13 %
Serviertemperatur: 14 – 16 °C
Speisenempfehlung: passt zu Fleischgerichten wie Carne Salada und Bandnudeln mit Ragout vom Wild, Geräuchertem, Knödeln, Speck, Pizza, Pasta und Hartkäse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 15,50 €, im Café 0,1 l 5,30 €



Hintergrundwissen Degubox

Chiaretto Riviera del Garda Classico D.O.C.

Chiaretto ist die italienische Bezeichnung für einen Roséwein vom Ufer des Gardasees. Dieser beliebte Weinstil entspricht einem als Rosé gekelterten Bardolino (Südostseite des Gardasees) oder Gropello plus anderen Rebsorten (südwestliches Ufer des Gardasees).

Chiaretto ist zumeist dichter, farbstärker und aromatischer als sein leichtfüßiger Bruder „Cerasuolo“.

Erfinder des Chiaretto soll 1896 der Rechtsanwalt und Schriftsteller Pompo Molmenti gewesen sein.

Während eines Aufenthaltes in Paris lernte er den französischen Roséwein Clairet kennen und lieben.

Wieder am Gardasee, kam er nun auf die Idee, den Most der roten Trauben nur für wenige Stunden in Kontakt mit den Schalen kommen zu lassen und den Wein im Anschluss wie einen Weißwein zu behandeln.

Das Chiaretto-Bukett entfaltet oft fruchtige Noten von frischen Erdbeeren und Himbeeren sowie würzige Zimt- und Nelken-Aromen. Nicht selten gesellt sich eine leicht salzige, mineralische Note dazu.

Roero

D.O.C.G. für trockenen Rot-, Weiß- und Schaumwein in der italienischen Region Piemont.

Die DOCG-Klassifizierung erfolgte im Jahre 2005. Die nach der gleichnamigen Landschaft benannte Zone in den Roero-Bergen umfasst rund 700 Hektar Rebfläche am linken Ufer des Flusses Tannaro. Der Roero (Rosso) wird aus Nebbiolo (95-98%), Arneis (2-5%), sowie anderen zugelassenen roten Sorten (bis 3%) gekeltert. Der Mindest-Alkohol-Gehalt beträgt 12,5% vol. Er muss zumindest 20 Monate reifen, davon sechs Monate im Holzfass. Mit 32 Monaten Reifung (davon sechs Monate im Holzfass) darf er sich Riserva nennen. Der Roero Arneis (Bianco) wird zu 100% sortenrein aus der Arneis gekeltert; der Mindest-Alkoholgehalt beträgt 11% vol. Der Roero Arneis Spumante muss zumindest 11,5% vol aufweisen.

St. Magdalener Classico D.O.C. «Huck am Bach»

Dieser Wein stammt vom gleichnamigen Hof Huck am Bach, der mit seiner mehr als 600-jährigen Geschichte (erstmalige Erwähnung 1394) für die Weinbautradition Südtirols steht (Foto Titelseite).

Die Trauben dieses Hofes im Herzen des St. Magdalener-Gebietes wachsen auf schottrigen Hängen zwischen 250 und 500 Metern über dem Meeresspiegel oberhalb von Bozen und reifen zu einem mittelkräftigen Rotwein, der er zu vielen Gerichten der Südtiroler und der italienischen Küche passt.

Die Lese erfolgt manuell Anfang bis Mitte Oktober – sorgfältig ausgewähltes Traubengut wird traditionell vergoren und in großen Eichenfässern ausgebaut. Die St-Magdaelena-Zone umfasst Hänge am Stadtrand von Bozen und Teile der Gemeinden Karneid und Ritten. Weine aus den historischen Lagen dürfen die Zusatzbezeichnung »Classico« oder »Klassisch« am Etikett verwenden.

Mit prächtiger Aussicht wachsen hier die Trauben für die mit besten Weißweine Italiens: Das Roero-Gebiet mit Alpenpanorama

