

Montag bis Freitag von 15.30 bis 20.00 Uhr
Samstag 10 - 18 Uhr



Vini & Olii - Kindl & Wouters-Muth GmbH
Münchner Str. 87 · D 85774 Unterföhring
Telefon 089 / 950 55 52
Telefax 089 / 95 82 04 00
e-mail: vini-und-olii@t-online.de
www.vini-und-olii.de

März 2017

Bevor Sie traurig werden, Amici,
weil Sie einen Ihrer liebsten **2015 er Weißweine** nicht mehr auf der Liste finden: **probieren Sie den 2016er**, und es wird Ihnen sofort sehr gut gehen!...
Die 2016er sind delikat fruchtig duftend, voll erfrischender Aromen, mit fein ausgewogener Säure, moderatem Gehalt an Alkohol und Tanninen, alle aus naturnahem Anbau, jeder auf seine Art einzig, auf dem hohen Niveau der 2015er, aber ganz anders.

Aus dem Superjahr 2016 gibt es jetzt schon von Marramiero:
Dama Trebbiano (6,95), **Pecorino 60 Passi** (6,95), **Pecorino Superiore** (13,90).
Von Rivera: **Fedora** (5,50), **Marese** (Bombino bianco, 6,80), **Pungiroso** (Rosé, 7,20).
Von Iuzzolini: **Madre Goccia** (Greco/Chardonnay, 12,50).

Für kurze Zeit können Sie sogar noch **wählen zwischen 2015 und 2016** bei:
Arneis (9,60) und **Chardonnay** (8,90) von Giacosa.

Aus dem Spitzenjahrgang 2015 gibt es die ersten Roten, intensiv in Duft und vielfältigen Aromen, vollmundig, rund, harmonisch:
Von Alcesti **Rosso**, Isola dei Profumi" (4,95), von Rivera **Primitivo Salento** (7,50),
Von Iuzzolini: **Ciro Rosso classico** (7,90) und **Principe Spinelli** (12,50),
Von Marramiero: **Dama Montepulciano d'Abruzzo** (8,25),
Von Giacosa: **Barbera d'Alba Bussia** (9,80) und **Nebbiolo d'Alba** (10,90).
Von Fageto: **Rosso Piceno** (9,60), biologischer Anbau, fein, elegant, harmonisch

Auch aus 2014 gibt es herausragende Weine, zum Beispiel:
Von Speri: **Ripasso** (16,90). Einen besseren Ripasso werden Sie kaum finden: er ist aus den besten Trauben, aus denen normalerweise „Amarone“ gemacht wird.

Von ColleMassari: **Rigoletto** (9,90) und **Montecucco Riserva** (14,80), beide aus biologischem Anbau, klassische Toskaner, hochgelobt von Weinführern und Fachpresse...

Wie immer die schönsten Rotweine aus älteren Jahrgängen, von **Amarone** bis **Vino Nobile**...

...und, natürlich, **nur erstklassige Olivenöle**, aus biologischem oder naturnahem Anbau, die nichts mit den Ölen zu tun haben, die vor Kurzem in der Presse so verheerende Bewertungen erhielten, und eine Auswahl **erlesener Lebensmittel**...

Sehr günstig bekommen Sie jetzt einige **Restbestände** hochinteressanter Weine:
Irisse Vermentino (**8,50** statt 12,80), **Grillo**, Urgewächs aus **Sizilien**, samtig, würzig, vollmundig (**5,00** statt 8,40).
Und schließlich: **Olivenöl** bio superiore von Masciantonio 0,5l: **12,00** statt 18,00.

Also Gründe noch und noch, zu kommen, zu probieren und zu finden, was Ihnen schmeckt, unterstützt durch „bruschetta“, „crostini“ und andere „bocconcini“ (d.h. diverse Häppchen) und es sich gut gehen zu lassen bei Ihren

Vini & Olii