

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

Juli 2017

Sie werden ihn nie vergessen, Amici,
wenn Sie ihn einmal gesehen oder gar betreten haben: **den Ätna**. Aus der Ferne den über 3000 Meter aufragenden Kegel, die Rauchfahne, den Feuerschein, das Donnern, dann auf ihm selbst die Krater, die aus der heißen Erde aufsteigenden Rauchschwaden, die abgefackelten Wälder, die geschmolzenen Seilbahn- Masten, die zerdrückten und verbrannten Häuser, die erstarrten Lavaströme mit neuer Vegetation, und: dazwischen neue Weiden, Äcker, Gemüse, Zitronen-, Orangen-, Olivenbäume, Weinberge. Alles was hier wächst ist geprägt vom Vulkan, der Asche, den mineralischen Böden, von extremen Temperaturschwankungen zwischen Tagen und Nächten. Kein Wunder, dass alles, was hier wächst, einzigartig ist. Das gilt besonders auch für die **Weine**, die **hier anders schmecken als irgendwo sonst**, die heimischen Sorten ebenso wie die importierten, und natürlich auch für die **Olivenöle**.

Wir stellen Ihnen Ätna- Weine und Olivenöl vor aus Santa Venerina bei Zafferano in etwa **500 Meter Meereshöhe** am Südhang des Ätna, vom Landgut Emanuele Scammacca del Murgo, kurz: **Murgo**. Sie können sich freuen auf **intensive Düfte und Aromen** auf der Basis einer **prächtigen Mineralität**.

Etna Rosso doc 2015 aus Nerello-Mascalese-Trauben. Rubinrot, harmonisch, elegant, ideal zu würzigen Fleischgerichten ...

Etna Rosato doc 2016 aus den gleichen Trauben, "altrosa", Kirschen in Duft und Geschmack, auf solider Basis von Granatapfel, ideal u. a. zu Gerichten mit Tomaten ...

Etna Bianco Lapilli 2016: duftig, leicht, erfrischend. Unglaublich, was der Ätna aus Chardonnay und Sauvignon zusammen mit Ätna- Sorten macht! Köstlich zu Fisch, Spargel, Gemüse ...

Von Alcesti, auf der Marsala- Seite dieser Wunder- Insel, erwarten wir **aufregend Neues**, ab Jahrgang 2016 aus biologischem Anbau: den preisgekrönten **weißen Zibibbo** 2016 und den **roten Frappato** 2015, beide großartige „Urgewächse“ Siziliens.

Ganz kurz weitere Neuigkeiten, die jede eine ausführliche Darstellung wert wären:

Von **Corzano & Paterno**: **Corzanello Rosato** 2016, Sangiovese, leicht, duftig, delikat.

Corzanello Bianco 2016, toskanisch bodenständig mit französischer Eleganz.

Von Iuzzolini: **Prima Fila** 2016, ein wunderbar fruchtiger, duftig harmonischer Chardonnay.

Endlich da im neuen Jahrgang 2016: **Dolcetto d'Alba** von **Vajra**, noch ganz frisch das berühmte Kirscharoma des Piemont.

Von dort neue **Spitzendestillate** der **Antica Distilleria Altavilla**.

Kommen Sie, probieren Sie und finden Sie, was Ihnen von all dem Neuen gefällt,
ab sofort bei Ihren Vini & Olii

P.S. Probieren Sie unsere Sizilien- Weine von Murgo und Alcesti mit Arancini, den original sizilianischen, goldgelben, köstlich knusprigen Risottobällchen mit vielerlei Füllungen, snft bis feurig: in der L'ARANCINERIA, Türkenstraße 47, Tel 287 299 33, info@larancineria.de