



ENOTECA

Erlesene Weine für die Gastronomie

DIE ITALIENISCHE WEINWELT

«Best of Italy» red wine
2025 Expovina Wine Trophy



IL BACARO AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Ein tiefes Granatrot kündigt die Intensität dieses Weins an. Sein ausdrucksstarkes Bouquet vereint Aromen reifer roter Beeren mit einem Hauch von Zimt. Der Auftakt ist saftig mit einer dezenten Süsse, während sich am Gaumen fruchtige Noten von Konfitüre und Rosinen entfalten. Mit seinem vollen Körper und der harmonischen Struktur überzeugt er bis in den eleganten Abgang, der von einer feinen Würze begleitet wird. Ein facettenreicher Amarone mit grossem Charakter.

Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella

Passt perfekt zu Braten, Grilladen, Schmorbraten und würzigem Käse

75 cl **14.90** statt 24.90



Bereits donnerstags im Internet: [prodega.ch](https://www.prodega.ch)

Preisänderungen und Mengenbeschränkungen vorbehalten. Alle Angebote exklusive MwSt.
Gewisse Artikel in einzelnen Märkten nur auf Bestellung.

DIE ITALIENISCHE WEINWELT

Italien gehört unbestritten zu den grossen Weinländern Europas und begeistert mit einer unvergleichlichen Vielfalt an Landschaften, Stilistiken und Weintraditionen. Von den eleganten Weinen aus dem Piemont über die kraftvollen Tropfen der Toskana bis zu den ausdrucksstarken Gewächsen Apuliens präsentiert sich die italienische Weinlandschaft als Verbindung von Geschichte, Handwerk und Sinn für Genuss.

Die Weinregionen Italiens zeichnen sich durch ein enges Zusammenspiel von Landschaft, Klima und kulturellem Erbe aus. In Norditalien entsteht eine beeindruckende Bandbreite an Weinstilen, von kräftigen und tanninreichen Rotweinen bis hin zu feinen und eleganten Weissweinen. Das gemässigte Klima, die schützende Wirkung der Alpen sowie der Einsatz traditioneller und moderner Erziehungssysteme schaffen optimale Voraussetzungen für einen vielfältigen und qualitätsbewussten Weinbau. Mittelitalien vereint lokale Rebsorten mit internationalen Klassikern und ist besonders für seine strukturierten und körperreichen Rotweine bekannt. Trotz der sommerlichen Hitze ermöglichen die Höhenlagen sowie kühlende Meeresbrisen entlang der Küsten die Erzeugung komplexer und ausgewogener Weine. In Süditalien steht der Weinbau ganz im Zeichen des warmen Klimas, was sich in kraftvollen und intensiven Rotweinen widerspiegelt. Gleichzeitig zeigt sich auch hier die Vielfalt Italiens. Neben den opulenten Gewächsen überzeugen zunehmend auch Weissweine, die mit Frische und Charakter überraschen.

Andrea Critelli, Weinfachberater bei Prodega Rüschiikon, empfiehlt:

«Sensuale Primitivo Salento Edizione ist ein ausdrucksvoller Rotwein mit viel Tiefe und Charakter. Ein idealer Begleiter zu würzigen Gerichten oder einfach zum Geniessen in guter Gesellschaft.»



Andrea Critelli



**SENSUALE
PRIMITIVO
SALENTO IGP
EDIZIONE
ITALIEN**

Dieser Primitivo präsentiert sich in einem satten Rubinrot und entfaltet ein offenes Bukett, das an reife Zwetschgen, Rumtopf, Kirschen und eine feine Gewürznote erinnert. Er hat einen schweren Körper mit guter Konzentration und einem festen Fruchtkern. Am Gaumen zeigt er sich saftig, mit sanftem und reifem Tannin, begleitet von einer milden Säure und einem harmonischen Abgang.

Traubensorte Primitivo

Passt perfekt zu mediterranen Spezialitäten wie Pizza oder Pasta

37,5 cl **3.95** statt 6.95

75 cl **7.95** statt 13.90

PIEMONTE

Im Nordwesten Italiens gelegen und im Norden durch die Berge geschützt, ist das malerische Piemont zu finden. In dem Gebiet herrscht ein gemässigt Kontinentalklima, die Winter sind lang und kalt und auch der Sommer kann herausfordernde Wetterverhältnisse mit sich bringen. Die Hauptrebsorten sind Nebbiolo, Barbera und Dolcetto bei den Rotweinen und Cortese und Moscato bei den Weissweinen.

Das Piemont ist unter anderem für den renommierten Barolo bekannt. Diese DOCG-Weine werden ausschliesslich aus der Nebbiolo-Traube gekeltert, die durch ihren hohen Säure- und Tanningehalt charakterisiert ist, jedoch nur wenig Farbe aufweist. In den höher gelegenen Lagen reifen die Trauben langsam und entwickeln dabei komplexe, intensiv duftende Aromen.



BALBI SOPRANI MOSCATO D'ASTI DOCG

Brillante strohgelbe Farbe. Aromatisch, fruchtig und erfrischend. Feine an Akazienblüten, Aprikosen, Pfirsich und Salbei erinnernde Aromen. Am Gaumen samtig, mit langanhaltendem Abgang.

Traubensorte Moscato

Passt perfekt zu Süssspeisen, Fruchtsalat oder zum Apéro

75 cl **7.95** statt 8.95



BENI DI BATASIOLO ARNEIS ROERO DOCG

Helles Gelb. Dezentler Duft nach frischen Zitrusfrüchten, grünen Birnen und Mandeln. Frischer Auftakt im Gaumen, wunderbar rassige und lebhaft Struktur, aromatisch geprägt von saftiger Zitrusfrucht. Im Abgang trocken, elegant und appetitanregend.

Traubensorte Arneis

Passt perfekt zu Antipasti, Spargeln, Fisch

75 cl **11.95** statt 14.95

ROBERTO SAROTTO MANENTI GAVI DI GAVI DOCG

Brillantes Zitronengelb mit mittleren, grau-grünen Reflexen. In der Nase intensiv und sehr sortentypische, frische Zitrusnote, Quitten und Honigmelone, balsamische Nuancen, floral mit einem moosigen Hauch. Am Gaumen ein langer, lebendiger Auftakt, feine Kohlensäure, süss wirkend im Gaumen, eleganter Körper, erfrischende, präzise Säure, dezente Mineralität, im Abgang verführerische Aromatik nach Orangen.

Traubensorte Cortese

Passt perfekt zum Apéro und zu Geflügel

75 cl **8.95** statt 11.90



SAN SILVESTRO BAROLO PATRES DOCG

Der leicht transparente, granatrote Barolo begeistert vom ersten Moment an mit einer Nase sattreifer Kirschen. Mit Luft verbindet sich diese mit getrockneten Kirschen und Kirschkernen, Rosenblättern, ein wenig blondem Tabak, Unterholz und Erde. Am Gaumen zeigt der Barolo viel Kraft und Extrakt bei süssem, reifem Tannin und einer beeindruckend reichen Struktur. Dies ist ein charmanter und voller Piemonteser.

Traubensorte Nebbiolo

Passt perfekt zu kräftigen Schmorgerichten oder Entenbrust

75 cl **15.90** statt 19.90



PRUNOTTO BANSELLA NIZZA DOCG

Intensives Rubinrot mit dunkelvioletten Reflexen. In der Nase dicht und fruchtbetont. Es zeigen sich reife Pflaumen, Veilchen, Schokolade und etwas Lakritze. Am Gaumen präsentiert sich der Wein Banskella kräftig und gut strukturiert. Ein Barbera moderner und gefälliger Machart. Gute, geschliffene Länge.

Traubensorte Barbera

Passt perfekt zu Wurstwaren, Pasta und Fleischgerichten

75 cl **11.90** statt 15.90



BARBERA D'ASTI DOCG LAVIGNONE

Kräftiges Rubinrot. Das Aroma ist intensiv und verführerisch von Kirsche, Pflaume und roten Waldbeeren. Der Geschmack ist frisch und aromatisch, gut strukturiert und harmonisch.

Traubensorte Barbera

Passt perfekt zu Antipasti, Pasta und Grilladen

75 cl **8.95** statt 10.90



TOSKANA

Das renommierte Weinbaugebiet entlang der Westküste Italiens lässt sich grob in 3 Bereiche, mit unterschiedlichen Terroir-Faktoren, unterteilen: Im Norden, das bergige Chianti-Gebiet, die Hügel und Täler im Süden und die flache Küstenebene, wo nebst der Hauptrebsorte Sangiovese auch Bordeaux-Trauben sowie weitere internationale Traubensorten im grossen Stil angebaut werden. Hier werden die beliebten «Supertoskaner» erzeugt.



SASSICAIA BOLGHERI DOC 2019/2020

Dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Anmutende und elegante Nase. Vielschichtig und zart die Aromen. Schwarze Beeren, Cassis, eine kühle Würze. Dazu gesellen sich Noten von geröstetem Holz, aber auch Rauch- sowie Eukalyptustöne. Im Gaumen kompakt und saftig strukturiert. Präzises, dichtgewobenes und griffiges Tannin von höchster Qualität. Beeindruckender Balanceakt von Kraft und Eleganz. Satte Frucht und viel Gaumenwürze, endend in einem nachhaltigen Finale.

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Passt perfekt zu Lamm und Wild

75 cl **209.00**

STUPORE CAMPO ALLE COMETE BOLGHERI DOC

Eine herrliche Verbindung von Pflaume und Kirsche mit einer leicht süssen Kakaonote. Am Gaumen fruchtig, weich und ausgeglichen. Im Abgang ist dieser Wein frisch und würzig.

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah

Passt perfekt zu Pizza mit Pilzen, Rind- sowie Kalbfleisch, Lamm, Wild-Gerichten und Gruyère-Burger

75 cl **14.95** statt 19.95



CONT'UGO BOLGHERI DOC TENUTA GUADO AL TASSO

Die Trauben für diesen reinen Merlot stammen aus den besten Reblagen des Weinguts zwischen Bolgheri und Castagneto Carducci. Guado al Tasso hatte schon länger das Potenzial der Rebsorte für diesen Standort entdeckt und damit experimentiert. Aber erst mit dem Jahrgang 2011 war gesetzlich eine Abfüllung aus 100 % Merlot erlaubt. Nach der streng selektiven Handlese wird das Traubengut sanft gepresst.

Traubensorte: Merlot

Passt perfekt zu hellem Fleisch oder Pasta al Ragù

75 cl **31.90** statt 37.90



TENUTA TIGNANELLO CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

Sattes Rubin mit purpurroten Reflexen. Intensive Nase. Kleine, schwarze Beeren, etwas Cassis, «Mon Chéri», verführerische Röstnoten. Dicht und vielschichtig. Im Gaumen kräftig, gehaltvoll und klar strukturiert. Wiederum viel schwarze Frucht, edles Holz, Kaffee und schwarze Schokolade.

Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Passt perfekt zu Schmorgerichten und Käse

75 cl **31.90** statt 34.90



BANFI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Glänzendes Rubinrot. Elegante, feinduftende Nase. Aromen nach Pflaumen, Weichselkirschenkompott, Dörrobst und feinen Röstnuancen, etwas Tabak. Schöne Aromadichte. Kräftiger, wohlstrukturierter Körper. Präzise Tannine von guter Qualität.

Traubensorte: Sangiovese

Passt perfekt zu deftigen Fleischgerichten wie Brasato di Manzo

75 cl **28.90** statt 34.90



LUCENTE TOSCANA IGT

Dichtes Rubinrot, fast schwarze Mitte, violette Reflexe. Ausdrucksstarkes Bouquet nach Pflaumen, schwarzen Kirschen, Cassis und einigen balsamischen Noten, schliesslich auch Mocca und Crémantschokolade, abgerundet von etwas Lakritze. Der Gaumen überzeugt durch seine prächtige Dichte und Samtigkeit, rot- und schwarzbeerige Frucht, wunderbar abgestimmt mit den röstartigen Noten, viel Saftigkeit vermittelnd; reife Gerbstoffe im anhaltenden, sehr energiegeladenen Finale.

Traubensorte: Sangiovese, Merlot

Passt perfekt zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks

75 cl **17.90** statt 24.90



APULIEN

Apulien bildet den Absatz des italienischen Stiefels und gehört zu den traditionsreichsten Weinregionen des Landes. Das Klima ist warm und trocken, die Landschaft flach bis leicht hügelig, was ideale Bedingungen für reife, kraftvolle Weine schafft. Lange Zeit galt Apulien vor allem als Herkunftsregion für mengenstarke Weine, doch heute stehen zunehmend Qualität, Regionalität und Sortenvielfalt im Vordergrund. Die Region ist bekannt für charaktervolle Rotweine mit intensiver Frucht, weicher Struktur und mediterranem Charme. Auch frische, aromatische Weissweine gewinnen an Bedeutung.



NOTTE ROSSA CHARDONNAY SALENTO IGP SAN MARZANO

Leuchtendes Gelb mit goldenen Nuancen. Präsenes Chardonnay-Bouquet mit verschiedenen gelben Früchten, einer delikaten Zitrusnote und dezenten Röstaromen. Ausdrucksstarker Wein mit satter Frucht von Birne, Quitte, Ananas und Blütenhonig.

Traubensorte Chardonnay

Passt perfekt zu Leichte Vorspeisen aus Land und Meer oder Halbhartkäse

75 cl **5.95** statt 7.95



NOTTE ROSSA

Die Weinberge von Notte Rossa befinden sich im bestgeeignetsten Gebiet Apuliens. Die weissen Trauben werden auf den Hügeln in der Provinz Tarent, im nördlichen Salento, in einer Höhe von etwa 150 Metern über dem Meeresspiegel und auf lehmhaltigen Böden angebaut. Sie weisen ein grosses Potenzial auf und ergeben überraschend moderne Weine, die sich durch Duft, Finesse und Ausgewogenheit auszeichnen. Für die ikonischen Rotweine wie Primitivo und Negroamaro fällt die Wahl auf weiter südlich gelegene Parzellen: Gebiete mit roten Böden, Kalkstein und Sand.

NOTTE ROSSA PRIMITIVO ROSATO SALENTO IGP

Dieser Rosé aus dem Salento zeigt sich in einem zarten Rosa. In der Nase wirkt er frisch und sommerlich, begleitet von mediterranen Kräutern und fruchtigen Noten von Kirschen und Himbeeren. Am Gaumen präsentiert er sich elegant, ausgewogen und angenehm trinkreif.

Traubensorte Primitivo

Passt perfekt zu Vorspeisen, Fisch und frischem Käse

75 cl **6.95** statt 8.95



NOTTE ROSSA ROSSO APPASSIMENTO SALENTO IGP

In der Nase zeigen sich feine Duftnoten nach roten Beeren, Kirschen und einem Hauch von Vanille. Am Gaumen präsentieren sich feine Gewürznoten und dezentes Pflaumenaroma bei weichem, samtigem Abgang.

Traubensorten Primitivo, Negroamaro

Passt perfekt zu Rind- sowie Lammfleisch und zu Pasta-Kreationen

75 cl **8.95** statt 13.90



NOTTE ROSSA SALICE SALENTINO DOP

Tiefes Rubinrot mit granatroten Nuancen. Intensives Bouquet, mit Duft nach Kirsche und Pflaume. Würzig, mit Noten von mediterranen Kräutern. Ein vollmundiger, gefälliger Wein mit einem angenehm frischen Nachgeschmack.

Traubensorten Negroamaro, Malvasia Nera

Passt perfekt zu Rind- sowie Lammfleisch und zu Pasta-Kreationen

75 cl **6.95** statt 9.95



NOTTE ROSSA PRIMITIVO MANDURIA DOC SAN MARZANO



Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase Düfte nach Kirschen, Pflaumen mit angenehmen Kakao und Vanille Noten. Am Gaumen samtige Struktur. Geschmeidiger, langanhaltender Abgang.

Traubensorte Primitivo

Passt perfekt zu Rind- sowie Lammfleisch, Geflügel sowie zu Pasta-Kreationen

75 cl **9.95** statt 14.95



SCHAUMWEINE – FRANCIACORTA

Südlich des Lago d'Iseo, in der lombardischen Provinz Brescia, liegt das Anbaugebiet Franciacorta. Die Reben wachsen auf sanften Hügeln mit mineralreichen Böden und profitieren von einem Klima, das warme Tage und kühle Nächte vereint. Der nahegelegene See sorgt zusätzlich für ausgeglichene Bedingungen, wodurch frische, aromatisch dichte Trauben entstehen.

Heute steht der Name Franciacorta ausschliesslich für die Produktion hochwertiger DOCG-Schaumweine, die nach traditioneller Methode aus klassischen Rebsorten gekeltert werden. Die stillen Tafelweine werden als DOC Terre di Franciacorta vertrieben.

Zu den führenden Produzenten zählt Bellavista, ein Haus, das mit Präzision und Eleganz ein Zeichen für italienischen Spitzenschaumwein setzt.



BELLAVISTA ALMA GRAN CUVÉE BRUT FRANCIACORTA DOCG

Feine Perlage und ein duftiges Bouquet mediterraner Blüten verbinden sich mit lebhaften Zitrusnoten und verleihen dem Wein Frische und Tiefe. Am Gaumen zeigt er sich straff und lebendig, mit mineralischem Finale und ausgeprägter Säurestruktur. Die natürliche Frische trifft auf stilistische Reife und sorgt für ein harmonisches, vielschichtiges Geschmackserlebnis mit langem Nachhall.

Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc

Passt perfekt zu Fisch- und Meeresfrüchten, Sushi und weissem Fleisch

75 cl **24.90** statt 29.90

BELLAVISTA ALMA ROSÉ BRUT FRANCIACORTA DOCG

Feine und elegante Perlage. Einnehmende Aromatik von Orangenblüten und kandiertem Zitrus. Am Gaumen frisch und ausdrucksstarker breiter Körper. Harmonisch und gut balancierte Säure mit klaren Fruchtnoten von Grapefruit, Zitrus und weissen Blüten. Frischer und langer Abgang.

Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir

Passt perfekt zu Fisch- und Meeresfrüchten, Antipast, Kalbfleisch

75 cl **29.00** statt 35.90



CONTADI CASTALDI BRUT FRANCIACORTA DOCG

Im Glas hat er eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, belebt durch eine feine und anhaltende Perlage. Die Nase ist frisch, mit blumigen Noten von Linden, Zitrusnoten, weissem Pfirsich und grünem Pfeffer. Am Gaumen ist er straff und knackig, frisch und vertikal, würzig, raffiniert und mit einem sehr angenehmen, anhaltenden Abgang.

Traubensorten: Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir

Passt perfekt zu Geflügel, Sushi, Fisch oder als Apéro-Wein

75 cl **15.90** statt 19.90



PROSECCO

Prosecco ist einer der beliebtesten Schaumweine Europas und steht für Frische, Zugänglichkeit und italienische Lebensfreude. Prosecco DOC stammt aus einem klar definierten Gebiet im Nordosten Italiens, das sich über Teile Venetiens und Friaul erstreckt. Die Hügellagen um Conegliano und Valdobbiadene gelten als das Herzstück der Region und bieten mit ihrem gemässigten Klima und kalkreichen Böden ideale Bedingungen für den Anbau. Hier entstehen hochwertige DOCG-Schaumweine.

Die Hauptrebsorte für Prosecco ist Glera, eine autochthone weisse Traube, die dem Wein seine typische Fruchtigkeit, Eleganz und Leichtigkeit verleiht. Die gesetzlich geschützte Herkunftsbezeichnung Prosecco DOC sowie die hochwertigeren Lagenbezeichnungen DOCG garantieren kontrollierte Qualität und regionale Identität.

Im Gegensatz zum Champagner erfolgt die zweite Gärung beim Prosecco meist im Tank. Diese Methode betont die frischen, fruchtigen Aromen und bewahrt die natürliche Lebendigkeit des Weins. Die Weine werden nicht auf der Hefe ausgebaut, was den Stil deutlich zugänglicher, leichter und aromatischer macht.

Prosecco wird in verschiedenen Stilrichtungen angeboten: von trocken bis leicht lieblich, als Spumante mit feiner Perlage oder als Frizzante mit sanftem Mousseux. Prosecco wird vorwiegend jung getrunken, um die Frische und aromatische Vielfalt voll zur Geltung zu bringen.

Besonders die hochwertigeren Prosecco Superiore aus den Hügellagen zeigen, dass hinter dem beliebten Schaumwein mehr steckt als nur Aperitifqualität. Produzenten wie Val d'Oca überzeugen mit Ausdruck, Finesse und ausgeprägter Regionaltypizität.

**VAL D'OCA
VALDOBBIADENE**

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Brut

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2115

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

A
Family
PASSION



75 cl **11.90** statt 14.90