

Preisliste	Hersteller	Weiss- und Roséweine	Flaschenpreis	Kartonpreis
Herea IGT Sicilia bianco 2005 und 2006	AVIDE Vitivinicola	Weisser Herea - in Lipari unser Hauswein - ist ein fruchtiger Wein aus Inzoliatrauben mit schönem Duft, vollem Aroma und wenig Säure. (12%Vol., bei ca. 10°C bis in ein paar Jahren trinken)	9.90	59.40
Castello Svevo IGT Sicilia 2006 bianco	G.Milazzo	Frischer fruchtiger Weisswein aus Inzolia- und Catarratto lucido-Trauben. Geeignet als Aperitif-Wein. (12,0%Vol, bei 10-12°C servieren, jetzt trinken bis ca. 2009)	9.90	59.40
Rosé di Rosa IGT Sicilia rosato 2004	G.Milazzo	Leicht moussierender Roséwein aus einer Rosa-Variante der Inzolia-Traube, der kupferrote Reflexe zeigt, lieblich duftet und einen kräftigen, fruchtigen Geschmack hat: für viele der beste Rosé überhaupt. (12,5%Vol. Alkohol, bei 10 -12°C jetzt bis Ende 2008 trinken)	10.60	63.60
Rosé di Rosa IGT Sicilia rosato 2006	G.Milazzo	Leicht moussierender Roséwein aus der roten Inzolia-Traube mit kupferroten Reflexen und fruchtigem Geschmack. (12,5%Vol. Alkohol, bei 10 -12°C jetzt trinken bis ca. 2009)	10.90	65.40
Bianco di Nera IGT Sicilia bianco 2005	G.Milazzo	Lebhafter, rassiger, leicht moussierender Aperitifwein (Perlwein. in Druckbehälter gegärt) aus Nero Cappuccio und Inzolia. Mit sehr feinen Fruchtaromen. (12,5%Vol, jetzt - kühl - trinken bis ca.2009)	12.30	73.80
Terre della Baronia IGT Sicilia bianco 2005 und 2006	G.Milazzo	Aus Inzolia- und Catarratto lucido-Trauben, strohfarben mit grünen Reflexen, einer reichen Duftpalette und delikaten, fruchtigen Aromen, gut zum Aperitif und zum Essen, bei 10 -12°C bis in ein paar Jahren trinken (12,5%Vol.)	12.40	74.40
RAMI IGT 2005 bianco	Az.Agr. COS	Frischer, rassiger Wein aus Inzolia- und Grecanico-Trauben zum Aperitif und zu Spargeln, Fisch oder Käse. (12,5%Vol., bei ca.10°C jetzt bis ca.2010 trinken)	12.50	75.00
Costamolino Vermentino di Sardegna DOC bianco 2005 und 2006	Antonio Argiolas	Interessanter, hellgelber Wein vom Süden von Sardinien aus der Vermentino-Traube, mit köstlichem Duft nach tropischen Früchten und frisch-fruchtigem Geschmack. Zum Aperitif und Essen bei 10-12°C bis in 2-3 Jahren trinken. (12,5%Vol.)	12.60	75.60

Preisliste	<i>Hersteller</i>	Weiss- und Roséweine	<i>Flaschenpreis</i>	<i>Kartonpreis</i>
FUENTE ELVIRA Denominacion de Origen Rueda 2005 bianco	Bodega Pedro Escuderos	Aromatischer, rassiger spanischer Weisswein aus Verdejo-Trauben, gelb mit grünen Reflexen, in der Nase intensiv mit Anis- u. Pfirsich-Aromen, im Gaumen fruchtig und frisch, langer Abgang. Zum Aperitif, aber noch eher zum Essen servieren. (13%Vol, bei 10 -12°C jetzt tr inken bis ca. 2010)	12.80	76.80
Maria Costanza IGT Sicilia bianco 2006	G.Milazzo	Aus Inzolia- und Chardonnay-Trauben mit reicher Geruchspalette und harmonischem Geschmack, zu 10% in Barriques ausgebaut. Wird beim Altern kräftiger. Diverse Medaillen (s. Kärtchen am Flaschenhals.) (13%Vol, bei 10-12°C servieren, jetzt bis in 2-3Jahren trink en.)	16.20	97.20
Vignavella Vino da tavola bianco 2005	G.Milazzo	Strohfarbener Wein aus einer wiederentdeckten autochthonen Traubensorte. Mit komplexem, elegantem Duft nach Blüten, Honig und Zitrusfrüchten und intensivem Geschmack. (13%Vol, bei 10-12°C jetzt bi s in 2-3 Jahren trinken)	20.00	120.00
Riflessi di Sole IGT Sicilia bianco 2003 und 2004	AVIDE Vitivinicola	Strohfarbener Weisswein aus Inzolia-Trauben (früher "Vigne d'Oro), in Barriques fermentiert und ausgebaut, danach 8 Mt. Flaschenreifung. Mit vielfältigen feinen Düften und Aromen. Diverse Auszeichnungen. (13,5%Vol, bei 11-13°C jetzt bis in 2Jahren trinken.)	20.00	120.00
Damaskino IGT Sicilia 2006 bianco	Donnafugata	Frischer, rassiger Weisswein mit pfeffriger Note aus Damaschino- und Catarratto lucido-Trauben. Ausgezeichneter Aperitif-Wein. (12%Vol, bei 10-12°C jetzt trinken bis 2010) (12er-Karton)	10.90	130.80
Selezione di Famiglia Gran Cuvée IGT 2003 bianco	G.Milazzo	Spitzen-Weisswein aus Inzolia und 5 Chardonnay- Klonen, zu 70% in Barriques fermentiert. Vielfältige Düfte und Aromen. Diverse Auszeichnungen. (13,5%Vol., bei11-13°C servieren, a b jetzt bis in einigen Jahren trinken)	22.00	132.00

Preisliste	<i>Hersteller</i>	Spumante und Süssweine, Olivenöl	<i>Flaschenpreis</i>	<i>Kartonpreis</i>
Pantelleria DOC Moscato liquoroso V.L.Q.P.R.D. vino dolce	Carlo Pellegrino, Marsala	Ein lieblicher, angenehm süsser Wein, gewonnen aus Zibibbo - Trauben, die in der Gluthitze der südlich von Sizilien liegenden vulkanischen, "schwarzen" Insel Pantelleria gewachsen sind (15%Vol., bei 12 - 15°C servieren)	16.80	100.80
Milazzo Brut Metodo Classico	G.Milazzo	Angenehmer, frischer Schaumwein von grosser Feinheit, aus verschiedenen Traubensorten gewonnen und nach der klassischen Methode im Flaschengärverfahren mit anschliessender langer Lagerung ausgebaut. (Alkoholgehalt 12,5%Vol, bei 8-10°C bis in 1 - 2 Jahren trinken)	19.50	117.00
Passito di Pantelleria DOC V.L.Q.P.R.D vino dolce	Carlo Pellegrino, Marsala	Ein aromatischer, konzentrierter Süsswein, gewonnen aus sehr reifen Zibibbo - Trauben aus Pantelleria (15%Vol., bei 12 - 15°C servieren)	22.00	132.00
LACRIMAE BACCHI vino dolce	AVIDE Vitivinicola	Dieser unglaublich aromatische, leicht oxidierte "passito d'inzolia" (=Trockenbeeren - oder Strohwein) aus Inzoliatrauben ist eine Rarität von AVIDE. (Mit 14%Vol., bei 12-15°C. servieren)	22.00	132.00
Terre della Baronia Gran Cuvée Brut V.S.Q.	G.Milazzo	Kräftiger, aromatischer Schaumwein aus Inzolia- und Chardonnay -Trauben, der - mehrfach prämiert - Duft und Aromen des weissen "Terre della Baronia" zeigt. Hergestellt nach der "metodo classico", hält er mit Leichtigkeit einem Vergleich mit den meisten Champagnern stand ! (Mit 12,5%Vol, bei 8 -10°C bis in 2-3 Jahren trinken)	25.00	150.00
Olio extra vergine di oliva "San Calogero" von der Insel Lipari nördlich von Sizilien	San Calogero, Lipari	Biologisches Olivenoel mit feinen Aromen von der Zone "San Calogero" . Die handgepflückten Oliven werden von unserm Bauern in einer Kleinanlage modernster Bauart kalt gewonnen, wobei die Oliven zerschnitten und dann sanft gerührt werden, bis alles Oel ausgetreten ist. (In Flaschen zu 50cl)	16.50	99.00

Preisliste	Hersteller	Rotweine	Flaschenpreis	Kartonpreis
Herea Frappato IGT Sicilia rosso 2005 und 2006	AVIDE Vitivinicola	Der rote Herea ist ein frischer, unkomplizierter Wein mit einem Geschmack nach Kirschen und Waldbeeren, typisch für Weine aus Frappato-Trauben vom Südosten von Sizilien. Auch kühl gut zu trinken. (13 %Vol., beste Trinkreife ab sofort bis 2009 /10)	10.50	63.00
Campo Reale Nero d'Avola rosso 2006	Tenuta Rapitala'	Süffiger fruchtiger Rotwein aus Nero d'Avola mit etwas Nerello Mascalese mit einem offenbar zugkräftigeren Namen als dem früheren "Piano Maltese". (13%Vol., bei ca.17°C servieren, jetzt trinken bis in 3-4 Jahren)	10.50	63.00
Herea Nero d'Avola IGT rosso 2005 und 2006	AVIDE Vitivinicola	Der zweite rote Herea, aus Nero d'Avola-Trauben, ist ebenfalls ein frischer, unkomplizierter Wein mit rot-violetter Farbe und kräftigem Aroma. (13 %Vol., beste Trinkreife ab sofort bis in ca. 3 Jahren)	10.80	64.80
Rossovivace 2006 rosso	G.Milazzo	Harmonischer, leicht moussierender Wein aus den Traubensorten Nero d'Avola, Perricone und Barbera, in Stahltanks ausgebaut. (13,0%Vol., bei 16 - 17°C servieren; jetzt trinken, aber auch bis 2009 / 2010)	11.20	67.20
Castello Svevo IGT Sicilia 2002 rosso	G.Milazzo	Ein dunkelroter Wein mit herrlichem Duft und kräftigen Fruchtaromen aus Nero d'Avola-, Perricone- und etwas Barbera-Trauben, (letztere soll Garibaldi nach Sizilien gebracht haben). (12,5%Vol, bei 18 -19 °C jetzt bis 2-3 Jahren trinken)	11.80	70.80
Cerasuolo di Vittoria DOC rosso 2005	AVIDE Vitivinicola	Aus Frappato und Nero d'Avola Trauben vinifiziert, ist dieser altehrwürdige Wein - mit der roten Rose auf der schwarzen Etikette - komplex und kräftig und entfaltet vielfältige Düfte. (Bei 18 - 20°C servieren, beste Trinkreife ab sofort bis in 3-4 Jahren, 13,5%Vol.)	13.80	82.80
Terre della Baronia IGT Sicilia 2001 rosso	G.Milazzo	Harmonischer, rubinroter, duftender, samtener Wein mit einem hervorragend gelungenen Mischungsverhältnis der Traubensorten Nero d'Avola, Perricone und Barbera. Teils in Barriques, teils in Stahltanks ausgebaut. 1997 an der Vinitaly in Verona mit Diplom di "Gran Menzione" prämiert. (13,5%Vol., bei ca.18°C servieren; jetzt trinken, aber auch bis 2008 / 09)	15.70	94.20

Preisliste	<i>Hersteller</i>	Rotweine	<i>Flaschenpreis</i>	<i>Kartonpreis</i>
Fancello IGT 2005 rosso	G.Milazzo	Tiefroter Wein aus wiederentdeckten autochthonen Traubensorten. Mit komplexem, kräftigem Duft und intensivem Geschmack. (13.5%Vol, bei 18-20°C, jetzt bis in 3-4 Jahren trinken)	16.20	97.20
Nuhar Rosso Sicilia IGT 2004 und 2005	Tenuta Rapitala'	Interessanter Wein aus Nero d'Avola und Pinot Nero mit 13, 5 Vol% Alkohol, der unerwartete Düfte und Aromen nach eingemachten Früchten und exotischen Gewürzen zeigt, passend zum Namen NU-HAR, der aus dem Arabischen hergeleitet ist. (Ausbau: Pinot Nero 1 /2 Jahr in Barriques, Nero d'Avola im Stahltank). (Bei ca.18°C bis 2009 - 2010 trinken).	19.80	118.80
TRE CARATI IGT Sicilia 2002 rosso	AVIDE Vitivinicola	Dieser aromatische Wein aus reinen Nero d'Avola-Trauben macht dem Weingut AVIDE viel Ehre. Er zeigt vielfältige, komplexe Düfte und Aromen. Er ist jetzt trinkreif, wird aber auch in ein paar Jahren grossen Genuss bieten. (Mit 13,5%Vol., bei 18 - 20°C servieren.)	20.80	124.80
POJO di LUPO IGT Sicilia 2003	Az.Agr. COS	Ein sehr runder, voller Wein, nur aus Nero d'Avola -Trauben gewonnen und von den Bio-Architekten von COS vinifiziert, zeigt intensive Düfte und vielfältige Aromen.Jetzt oder auch erst in 2-3 Jahren trinken. (12,5Vol.%, bei 18-20°C servieren).	20.90	125.40
MARIA COSTANZA IGT Sicilia 1999 rosso	G.Milazzo	Vollmundiger, tiefroter Wein aus 100% Nero d'Avola, der Nase und Gaumen mit vielfältigen Düften und Aromen füllt und wie Samt durch die Kehle rinnt. (Ca.70% des Weines in Barriques ausgebaut). Ideal zu kräftigen Gerichten, Fleisch und Wild..An der "Expo Food" (Mailand 1996) mit Goldmedaille prämiert, an andern Messen mit versch. weitem Medaillen, (s.Karte am Flaschenhals). (13%Vol, beste Trinkreife jetzt bis in 3-5 Jahren., bei 18-20°C servieren, .)	25.80	154.80
DUCA di MONTALBO IGT Sicilia 1998 rosso	G.Milazzo	Ein Wein aus Nero d'Avola, Nero Cappuccio und rotem Inzolia. Der Traubenmost, in Barriques gegärt und 2 Jahre ausgebaut, wird anschliessend 2 Jahre in der Flasche gereift. Er zeigt samtene Feinheit und runde, eigenständige Aromen. (13%Vol., bei ca. 18°C zu kräftigen Speisen servieren, ab jetzt trinken).	26.50	162.00

Preisliste	<i>Hersteller</i>	Rotweine	<i>Flaschenpreis</i>	<i>Kartonpreis</i>
BAROCCO Cerasuolo di Vittoria DOC 2000 rosso	AVIDE Vitivinicola	Aus Frappato und Nero d'Avola vinifiziert, wird der BAROCCO teilweise ein Jahr lang in Barriques ausgebaut. Ein kräftiger, aromatischer, ansprechender, beliebter Wein. (14%Vol, trinkbereit, aber auch mehrere Jahre lagerfähig)	26.50	159.00
BAROCCO Cerasuolo di Vittoria DOC 2001 rosso	AVIDE Vitivinicola	Aus Frappato und Nero d'Avola vinifiziert, wird der BAROCCO teilweise ein Jahr lang in Barriques ausgebaut. Ein kräftiger, aromatischer, ansprechender, beliebter Wein. (14%Vol, trinkbereit, aber auch mehrere Jahre lagerfähig)	27.00	162.00
MARIA COSTANZA IGT Sicilia 2001 rosso	G.Milazzo	Wie vorhergehende Jahrgänge ein mehrfach prämierter tiefroter Wein mit vielfältigen Düften und Aromen. Passt zu kräftigen Gerichten. (13,5%Vol., ideal zu trinken ca. bis 2010 -11. Bei 18-20°C in g rossen Gläsern servieren.)	29.00	174.00
SIGILLO IGT Sicilia 2003 rosso	AVIDE Vitivinicola	Der Prestigewein von AVIDE, je zur Hälfte aus Trauben von Nero d'Avola- und Cabernet Sauvignon von Stöcken mit geringem Ertrag vinifiziert, wird ca.1 Jahr in Barriques ausgebaut. Er präsentiert sich mit intensivem Rubinrot, mit kräftigen warmen und vollen Aromen. (14,5%Vol., bei 18-20°C bis 2010 - 2011 trinken)	33.00	198.00