

WEINTAGE

Tag des Friauler Weines
2019



MQ





KULTURWANDERUNGEN

Gisela Hopfmüller | Franz Hlavac

Friaul für alle Jahreszeiten



Jetzt kaufen!

VERLAG johannes
heyne

www.hopfmueeller-hlavac.at

il Friuli

Tag des Friauler Weines am 22.1.2019 im MuseumsQuartier Wien

Weine, Spezialitäten und Tipps für ein paar Urlaubstage beim Winzer in Friaul-Julisch-Venetien.

<i>Aussteller</i>	<i>Ort</i>	<i>Tisch</i>	<i>Seite</i>
Livon	San Giovanni al Natisone (UD)	1	5
Foffani	Trivignano Udinese (UD)	2	6
Feresin Davide	Cormòns (GO)	3	7
Castello Santanna	Cividale del Friuli (UD)	4	8
Komjanc Alessio e figli	San Floriano del Collio (GO)	5	9
Scarbolo	Cividale del Friuli (UD)	6	10
Comelli Paolino	Faedis (UD)	7	11
I Magredi	S. Giorgio della Richinvelda (PN)	8	12
Humar Vini	San Floriano del Collio (GO)	9	13
Zorzettig	Cividale del Friuli (UD)	10	14
Le Due Torri	Corno di Rosazzo (UD)	11	15
BRACCO 1881	Cormòns (GO)	12	16
Hopfmüller-Hlavac	Wien	13	17
Draga-Miklus	San Floriano del Collio (GO)	13	18
Stroppolatini	Cividale del Friuli (UD)	14	19
La Magnolia	Cividale del Friuli (UD)	15	20
Vie D'Alt	Prepotto (UD)	16	21
Grillo Iole	Prepotto (UD)	17	22
Vigna Petrusa	Prepotto (UD)	18	23
Stanig	Prepotto (UD)	19	24
Pizzulin Denis	Prepotto (UD)	20	25
Petrusa	Prepotto (UD)	21	26
Colli di Poianis	Prepotto (UD)	22	27
Marinig	Prepotto (UD)	23	28
Franco Pizzulin	Prepotto (UD)	24	29
Murva di Renata Pizzulin	Moraro (GO)	24	30
Balsameria Midolini	Manzano (UD)	25	31
Prosciuttificio La Glacere	San Daniele del Friuli (UD)	26	32
Borgo Conventi	Farrà d'Isonzo (GO)	27	33
Gerd W. Sievers	Wien	28	34
Parovel Vigneti e Oliveti 1898	San Dorligo della Valle (TS)	29	35
Distilleria Aquileia	Aquileia (UD)	30	36



Die Weine in diesem Katalog sind in der von den teilnehmenden Betrieben angegebenen Reihenfolge angeführt.

Folgende Abkürzungen werden im Katalog verwendet:

F.C.O. Friuli Colli Orientali

D.O.C.: Denominazione di Origine Controllata.

D.O.P.: Denominazione di Origine Protetta

I.G.T.: Indicazione Geografica Tipica

I.G.P.: Indicazione Geografica Protetta

VDT: Vino da tavola

Die Telefon-Nummern sind mit der Vorwahl für Italien +39 (0039) angeführt. Die führende „0“ in der Ortsvorwahl ist mitzuwählen, entfällt aber bei Mobilnummern.

<i>Tisch</i>	<i>Aussteller</i>	<i>Seite</i>
1	Livon , San Giovanni al Natisone (UD)	5
2	Foffani , Trivignano Udinese (UD)	6
3	Davide Feresin , Cormòns (GO)	7
4	Castello Santanna , Cividale del Friuli (UD)	8
5	Komjanc e figli , San Floriano del Collio (GO)	9
6	Scarbolo Sergio , Cividale del Friuli (UD)	10
7	Comelli Paolino , Faedis (UD)	11
8	I Magredi , S. Giorgio della Richinvelda (PN)	12
9	Humar , San Floriano del Collio (GO)	13
10	Zorzettig , Cividale del Friuli (UD)	14
11	Le Due Torri , Corno di Rosazzo (UD)	15
12	Bracco 1881 , Cormòns (GO)	16
13	Hopfmüller-Hlavac , Wien	17
13	Draga-Miklus , San Floriano del Collio (GO)	18
14	Stroppolatin , Cividale del Friuli (UD)	19
15	La Magnolia , Cividale del Friuli (UD)	20
16	Vie D'Alt , Prepotto (UD)	21
17	Grillo Iole , Prepotto (UD)	22
18	Vigna Petruzza , Prepotto (UD)	23
19	Stanig , Prepotto (UD)	24
20	Pizzulin Denis , Prepotto (UD)	25
21	Petruzza , Prepotto (UD)	26
22	Colli di Poianis , Prepotto (UD)	27
23	Marinig Valerio , Prepotto (UD)	28
24	Pizzulin Franco , Prepotto	29
24	Murva , Moraro (GO) 30	
25	Balsameria Midolini , Manzano (UD)	31
26	La Glacere , San Daniele del Friuli (UD)	32
27	Borgo Conventi , Farrà d'Isonzo (GO)	33
28	Sievers Gerd W. , Wien	34
29	Parovel , San Dorligo della Valle (TS)	35
30	Distilleria Aquileia , Aquileia (UD)	36

Garderobe

<<< **Raucherzone**
vor dem Eingang Museumsplatz

WC

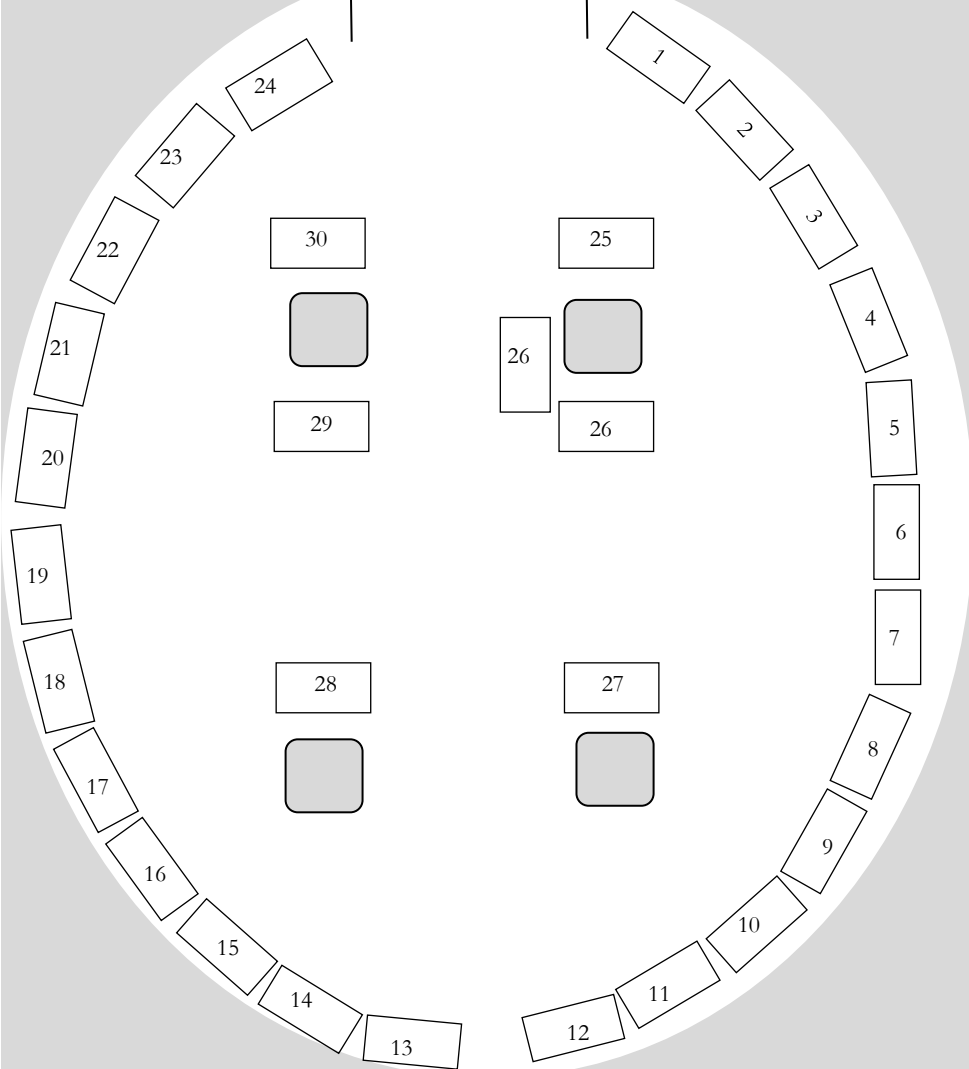
Fluchtweg
(kein Durchgang)

Empfang

Foyer

Reserviert
für
Aussteller

Glasausgabe
& Glas abgeben



Fluchtweg (kein Durchgang)

Notizen

Tisch 1

LIVON



Livon

Via Montarezza, 33
33048 San Giovanni al Natisone (UD)
T: +39 0432 757173
info@livon.it
www.livon.it

2017 Sauvignon blanc DOC Collio

12,5 %vol.

2017 Pinot grigio DOC Collio

12,5 %vol.

2015 Cabernet Sauvignon DOC Collio

13,0 %vol.

2017 Ribolla gialla DOC Collio

13,0 %vol.

Foffani

Az. Vinicola Foffani

Piazza Giulia, 13 - Clauiano
33050 Trivignano Udinese (UD)

T: +39 0432 999584

MT: +39 335 6352178

info@foffani.it

www.foffani.com

Kleines Weingut, produziert Wein seit 1789 und ist seit Anbeginn im Besitz derselben Familie. Historisches Gebäude unter Denkmalschutz, mit antiken, authentischem italienischem Flair. Hersteller des exklusiven MERLOT BIANCO (weisser Merlot), der Must-Have-Wein überhaupt.

2017 Merlot Bianco

Der spezielle Blanc de Noir aus voll ausgereiften Trauben. Exklusiv, modern, trendig.
13,0 %vol.

2017 Sauvignon Superiore DOC Friuli Aquileia

Eine sehr feine, elegante Version des Sauvignon Blanc, mit hohem Anteil an dem französischen Klon "297". Ein sehr interessanter, tiefer Wein, der sehr gut mit Gewürzen und perfekt auch mit reifem Käse harmoniert.
13,0 %vol.

2017 Pinot Grigio Superiore DOC Friuli Aquileia

Hochklassiger Pinot Grigio, mit tollen Düften und gutem Körper. Weich, rund, nussig: der perfekte Begleiter für das komplette Menü. 13,0 %vol

2017 Friulano DOC Friuli

Für alle FRIULANO-Nostalgiker: der sehr typische Friulano, mit Charakter und einem klassischen Abgang der an bitteren Mandeln erinnert. 12,5 %vol.

2015 Merlot DOC Friuli Aquileia

Weich, ohne störenden Tannine, abgerundet, mit intensiver Farbe und mittlerem Körper: der wahre, typische MERLOT. 12,5 %vol.

2016 Refosco dal peduncolo rosso IGT Venezia Giulia

Der freundliche Refosco aus dem Flachland: der perfekte Begleiter für Fleisch, Aufschnitt, Käse, fettigem Fisch u. v. m. Der Wein mit italienischem Gemüt, immer dabei wenn es darum geht, Freunde happy zu machen.
12,5 %vol.

Davide Feresin

Soc. Agr. Feresin Davide

Loc. San Quirino 2/bis

34071 Cormons (GO)

T: +39 0481 630032

MT: +39 329 2376330

davide@feresin.it

www.feresin.it

2016 Friulano DOC Friuli Isonzo

13,0 %vol., € 10,00

2015 Pinot grigio ramato IGT Venezia Giulia

13,0 %vol., € 10,00

2016 Pinot bianco DOC Friuli Isonzo

13,0 %vol., € 10,00

2015 Merlot DOC Friuli Isonzo

13,0 %vol., € 10,00

2012 Refosco dal Peduncolo Rosso “Nero di Botte” DOC Friuli Isonzo

14,0 %vol., € 18,00

L'EDI Friulano 2006 DOC Friuli Isonzo

14,5 %vol., € 18,00

Tisch 4

Az. Agr. Centa S. Anna di Cumini Loreta

Via Sant'Anna, 9 - Fraz. Spessa

33043 Cividale del Friuli (UD)

T: +39 0432 716289

MT: +39 339 8756989

info@castellosantanna.it

www.castellosantanna.it

Castello Santanna

Mitten in der malerischen Landschaft der Colli Orientali, nahe des kleinen Örtchens Spessa, erhebt sich auf einem Hügel das Castello Sant'Anna. Dort, wo Wein eine Herzensangelegenheit und seit Jahrzehnten in der Familie gelebt wird, gedeihen Gewächse, die biologisch und im Einklang mit der Natur produziert werden. Während die für die Region typischen Weißweine imahltank ausgebaut werden, lässt Winzer Andrea Giaioti seinen Roten lange Zeit, um in den Holzfässern ihr Gleichgewicht zu erlangen. Seinem Lebensmotto ist Andrea Giaioti stets treu geblieben - ehrlichen und guten Wein zu machen - für Freunde!

2017 Ribolla Gialla DOC FCO

13,5 %vol.

2011 Pinot Grigio DOC FCO Riserva 2011

13,5 %vol.

2016 Sauvignon DOC FCO

14,0 %vol.

2015 Pinot Nero DOC FCO

13,5 %vol.

2013 Refosco dal Peduncolo Rosso DOC FCO

14,0 %vol.

2013 Merlot Riserva DOC FCO

14,5 %vol.

2012 Schioppettino DOC FCO

14,5 %vol.

2009 Pignolo DOC COF

15,0 %vol.

Komjanc Alessio e figli

Soc. Agr. Komjanc Alessio e figli

Loc. Giasbana, 35

34070 San Floriano del Collio (GO)

T: +39 0481 391228

MT: +39 349 6931583

info@komjancalessio.com

www.komjancalessio.com

2017 DOC Collio Friulano

13,0 %vol.

2017 DOC Collio Pinot Grigio

14,0 %vol.

2017 DOC Collio Sauvignon

13,5 %vol.

2017 IGT Venezia Giulia Malvasia

12,5 %vol.

2015 Bianco Bratje

Uvaggio di Riesling, Chardonnay, Pinot Bianco e Friulano; 13,0 %vol.

2016 DOC Collio Cabernet Franc

13,5 %vol.

2016 DOC Collio Pinot Nero

14,5 %vol.

Tisch 6

Az. Agr. Scarbolo Sergio & Blarzino Gabriella

Strada di Spessa, 6/1

33043 Cividale del Friuli (UD)

T: +39 0432 716245

info@scarbolosergio.com

www.scarbolosergio.com

Scarbolo

2017 Friulano DOP Friuli Colli Orientali

13,0 %vol., € 5,00

2018 Ribolla Gialla DOP Friuli Colli Orientali

13,0 %vol., € 5,00

2017 Malvasia DOP Friuli Colli Orientali

13,5 %vol., € 5,00

2017 Sauvignon DOP Friuli Colli Orientali

13,0 %vol., € 5,00

2017 Pinot Grigio DOP Friuli Colli Orientali

13,0 %vol., € 5,00

2017 Cabernet Franc DOP Friuli Colli Orientali

13,0 %vol., € 5,00

2017 Refosco dal Peduncolo Rosso DOP Friuli Colli Orientali

13,5 %vol., € 5,00

2013 Pignolo DOP Friuli Colli Orientali

14,0 %vol., € 12,00

2014 Ronco di Canova DOP Friuli Colli Orientali

60 % Merlot + 40 % Refosco dal peduncolo rosso, 13,5 %vol., € 7,00

Tisch 7



Comelli Paolino

Case Colloredo n° 8

Fraz. Colloredo di Soffumbergo

33040 Faedis (UD)

T: +39 0432 711226,

MT: +39 335 8230902

comelli@comelli.it

www.comelli.it

2017 Friulano DOC Friuli Colli Orientali

Gambero Rosso 2 bicchieri, 13,0 %vol.

2017 Amplius Pinot Grigio DOC Friuli

Gambero Rosso 2 bicchieri, 12,5 %vol.

2016 Soffumbergo Bianco DOC Friuli Colli Orientali

Cuvée bianco - Friulano, Malvasia, Chardonnay. Gambero Rosso 2 bicchieri, 13,0 %vol.

2016 Soffumbergo Rosso IGT Venezia Giulia

Cuvée rosso - Merlot, Refosco. Noch nicht eingereicht. 13,5 %vol.

2011 Pignolo DOC Friuli Colli Orientali

Noch nicht eingereicht. 13,5 %vol.

2015 Picolit DOCG Colli Orientali del Friuli

Gambero rosso 2 bicchieri, 13,0 %vol.

2018 Olum Nostrum

Olio Extra Vergine di Oliva - noch nicht eingereicht.

Tisch 8

I Magredi Cantina & Vigneti

Via del Sole, 15 - Fraz. Domanins
33090 S. Giorgio della Richinvelda (PN)

T: +39 0427 94720

Österreich - MT: 0664 1119541

natascha@imagredi.com

www.imagredi.com

I Magredi

Wir beliefern Sie direkt von unserem Lager in Kärnten, vor die Haustüre! Verkostungen in Wien monatlich (Info unter natascha@imagredi.com), in ganz Österreich auf Anfrage ab 15 Personen. Nur in unserem Newsletter werden Special-Price-Angebote versandt! Newsletter-Anmeldung am Präsentationsstand.

Prosecco Ca'Lisetta Extra Dry DOC

Goldprämiiert. Feine Perlage. Stark Pfirsich und Apfel. Großartige Aromenvielfalt. 11,0 %vol., € 8,50

Ribolla Gialla Brut DOC Collio

Intensives Bouquet nach weißen Blüten und Kräutern. Perlage anhaltend. 11,0 %vol., € 10,50

2017 Friulano Friuli DOC Grave

Pfirsichbäume und Mandelschalen. Am Gaumen weich und samtig, mit Mandel-Nachhall. 12,5 %vol., € 6,00

2017 Chardonnay Friuli DOC Grave

Butter-Nuancen, Akazienblüte, frischer Brotgeruch, geröstete Vanille. Am Gaumen frisch, mineralisch, würzig. 12,5 %vol., € 6,00

2017 Friulano Friuli DOC Collio

Silberprämiiert. Pfirsichblätter und grünschalige Mandelkerne. Weich und samtig. Ausgeprägte aromatische Note. Mineralität. 13,0 %vol., € 10,00

2015 Marnà DOC Collio

Silberprämiiert. Pinot Bianco-Malvasia istriana. Intensive Marille, tropische Früchte und weiße Blüten. Voll, mineralisch. 13,0 %vol., € 15,00

2017 Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli DOC Grave

Zarte Brombeeren-Noten. Vollmundig, stark und trockene, leichte Tannine. 12,5 %vol., € 6,80

2017 Cabernet Franc DOC Collio

Untrügliche Kräuternote. Vollmundig, beerig und provokant pfeffrig. 13,0 %vol., € 10,00

2015 DivinOtello

Cabernet Sauvignon-Merlot-Raboso. Göttlich kraftvoll, Kirschkonfektüre und Röstaromen. 13,0 %vol., € 10,50

2015 Picotot DOCG Colli Orientali del Friuli

Nur für Gastro. Akazien und Linden, vollreife Früchte, Organenmarmelade und Honig. 14,0 %vol., € 22,00

Humar Vini

Soc. Agr. Humar Marino

Loc. Valerisce, 20

34070 San Floriano del Collio (GO)

T: +39 0481 884197

MT: +39 338 1410351

info@humar.it

www.humar.it

2017 Pinot Grigio DOC Collio

Vino molto corposo e armonioso adatto ai piatti di pesce e carne bianca.

13,5 %vol., € 10,00

2016 Cabernet Franc DOC Collio

Molto intenso erbaceo con sentori frutti di bosco adatto ai piatti corposi di carne.

14,0 %vol., € 10,00

Brut vino spumante

Vino molto equilibrato e adatto ai dolci e aperitivi.

12,0 %vol., € 12,00

2017 Ribolla Gialla DOC Collio

vino molto fresco minerale con profumi di agrumi.

12,0 %vol., € 10,00

Zorzettig

Zorzettig

Strada S. Anna, 37 - Loc. Spessa

33043 Cividale del Friuli

T: +39 0432 716156

MT: +39 351 1345918

info@zorzettigvini.it

www.zorzettigvini.it

2017 Zorzettig DOC FCO Pinot Grigio

13,0 %vol., € 9,00

Zorzettig DOC FCO Friulano

13,0 %vol., € 9,00

2017 Zorzettig DOC FCO Refosco

13,0 %vol., € 9,00

2016 Zorzettig DOC FCO Pinot Nero

13,0 %vol., € 12,00

2017 MYO DOC FCO Malvasia

13,0 %vol., € 15,00

2012 MYO DOC FCO Pignolo

13,5 %vol., € 32,00

Le Due Torri

**Az. Agr. Le Due Torri
di Antonino Volpe**

Via S. Martino, 19

Località Visinale

33040 Corno di Rosazzo (UD)

T: +39 0432 759150

MT: +39 392 5042268.

info@le2torri.com

www.le2torri.com

2017 Ribolla Gialla Extra Dry Spumante

Goldmedaille Gilbert & Gaillard 2018 (87 Punkte)

2013 Friulano antico vigneto

Silbermedaille Decanter 2017

2017 Pinot Grigio DOC Grave

2 Gläser Gambero Rosso 2019

Refosco DOC Grave del Friuli Magnum

2015 Refosco DOC Grave del Friuli

2012 Tazzelenghe IGT

2 Gläser Gambero Rosso 2019

2015 Cabernet Sauvignon IGT

2012 Verduzzo IGT

Goldmedaille Gilbert & Gaillard 2018 (86 Punkte)

BRACCO

1881

BRACCO 1881

Via XXIV Maggio, nr. 28

fraz. Brazzano

34071 Cormons

T: +39 0481 60002

MT: +39 349 3252518

info@braccovini.it

www.braccovini.it

2017 Ultimo Friulano DOC Friuli Isonzo Rive Alte

The WineHunter Award prämiert Wein für das 27. Merano Wine Festival 2018.

14,0 %vol., € 9,00

2017 Sauvignon DOC Friuli Isonzo Rive Alte

13,5 %vol., € 9,00

2017 Pinot Bianco DOC Friuli Isonzo Rive Alte

13,0 %vol., € 9,00

2016 Bianco DOC Collio "La Mont-Brach"

50 % Friulano, 25 % Sauvignon, 25 % Malvasia istriana.

14,0 %vol., € 11,50

2015 Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Friuli Isonzo

The WineHunter Award prämiert Wein für das 27. Merano Wine Festival 2018.

14,0 %vol., € 10,50

2013 Vino Bianco

Passito di Verduzzo Friulano - Dolce/Süß. 15,0 %vol., € 13,50

Hopfmüller-Hlavac

Hopfmüller-Hlavac

Gisela Hopfmüller

gisela.hopfmueLLer@aon.at

Franz Hlavac

f.hlavac@aon.at

www.hopfmueller-hlavac.at

www.facebook.com/hopfmueller-hlavac



KULTURWANDERUNGEN

Gisela Hopfmüller | Franz Hlavac

Friaul
für alle Jahreszeiten

[illegible]

Draga- Miklus

Az. Agr. Draga di Miklus Milano

Via Scedina, 8

34070 San Floriano del Collio (GO)

T: +39 0481 884182

MT: +39 329 7265005

info@draga-miklus.com

www.draga-miklus.com

Das *Weingut Draga-Miklus* ist ein Familienbetrieb im Collio Goriziano. Wir arbeiten in den Weingärten umweltfreundlich und verwenden keine Herbizide. Die Lese erfolgt ausschließlich manuell bei rigoroser Selektion der Trauben. Dieselbe Philosophie im Keller: Minimale Einflussnahme auf die Entwicklung der Weine und niedrigst möglicher Sulfidgehalt.

2015 Malvasia Miklus

Natürlicher "Orange" Wein, 14 Tage auf der Maische, zwei Jahre im Holz gereift, nicht filtriert.

14,0 %vol.

2013 Cabernet Sauvignon-Merlot Miklus

Natürlicher Wein, 1 Monat auf der Maische, 3 Jahre im Holz, nicht filtriert.

13,5 %vol.

2017 Friulano Draga

Der Weingarten ist 62 Jahre alt. Im Edelstahl ausgebaut.

12,5 %vol.

2017 Pinot Grigio Draga

1 Tag auf der Maische, kupferne Farbe. Im Edelstahl ausgebaut.

14,0 %vol.

Stroppolatini

Az. Agr. Stroppolatini

Strada di Prepotto, 21

loc. Gagliano

33043 Cividale del Friuli (UD)

T: +39 0432 732623

MT: +39 333 3737067

stroppolatinizagri@hotmail.it

www.stroppolatini.it

Das Weingut befindet sich im östlichen Hügelland von Friaul nahe der historischen Stadt *Cividale* mit Sicht auf Wälder und Weinberge. Von hier aus kann man angenehme Spaziergänge und Radtouren unternehmen sowie Ausflüge durch die Kulturregion Friaul-Julisch Venetien.

In einem Teil des Gutbesitzes wurden sechs komfortable, geräumige **Gästezimmer** und mehrere Appartements eingerichtet. Alle Zimmer sind mit eigenem Bad und Heizung ausgestattet und werden mit Frühstück angeboten. In der **Weinschenke** servieren wir unsere Gutsweine in Verbindung mit heimischen Köstlichkeiten.

2015 Friulano FCO DOC

13,5 %vol.

2015 Sauvignon FCO DOC

13,5 %vol.

2015 Merlot FCO DOC

13,5 %vol.

2014 Refosco dal Peduncolo Rosso FCO DOC

13,0 %vol.

2013 Pignolo FCO DOC

14,5 %vol.

2012 Schioppettino FCO DOC Riserva

14,0 %vol.

Az. Agr. La Magnolia

Via Cormòns, 169 - Fraz. Spessa

33043 Cividale del Friuli (UD)

T: +39 0432 716262

commerciale@vinilamagnolia.it

www.vinilamagnolia.it

La Magnolia

Die Weinstöcke des Anwesens erstrecken sich über 40 Hektar, die das Gebiet mit dem DOC-Prädikat der östlichen Hügel des Friauls auszeichnen und eine Produktion von fast 2.000 Hektoliter DOC-Weiß- und Rotweine ergeben. Das Weinangebot kommt auch dem anspruchsvollsten Gaumen entgegen. Die Produktpalette reicht von einfachen Tafelweinen bis hin zu anspruchsvollen Weinen und sogar Trockenbeerauslesen, weißen und Rosè-Schaumweinen bis zur Krönung mit dem renommierten Barrique-Rotwein Ubi Es, einer Mischung aus Schioppettino und Merlot, der sich auch besonders gut für eine weitere Reifung und Alterung im privaten Weinkeller empfiehlt.

Millebolle Rosè

Aus Schioppettino-Trauben, 12,0 %vol.

2017 Ribolla Gialla

13,0 %vol.

2017 Sauvignon

13,0 %vol.

2017 Schioppettino

13,5 %vol.

2017 Cabernet Sauvignon

13,5 vol.

2014 UBI ES

Aus Merlot und Schioppettino, 13,5 %vol.

Tisch 16 (Strada del vino Schioppettino di Prepotto)

Az. Agr. Vie D'Alt di Bruno Venica

Via Craoretto, 16

33040 Prepotto (UD)

T: +39 432 713069

MT: +39 349 2564661

info@viedalt.it

www.viedalt.it

Vie D'Alt

Wo die Weinreben blühen, sammeln wir die Früchte. Daraus entstehen unsere Weine, duftend, natürlich, elegant, großzügig und sie sprechen friulanisch - nämlich „vie d' alt“, die Stimme der Erde und der Namen unseres Gründers *Antonio Venica*, der dieses Stück Land 1915 kaufte.

Die Familie ist unsere Stärke! Wir sind 3 Schwestern mit der gleichen Leidenschaft. *Nadja* mit *Luca*, *Mara* und *Christian* und *Giulia*. Wir sind die 4. Generation, die die Zukunft verkörpert und die vererbten Traditionen unserer Eltern, *Bruno* und *Paola*, weiter pflegen.

2017 Pinot Grigio DOC FCO

Ausgewählter Wein für den Guida Vitae 2019 (80-85 Punkte). 12,5 %vol., € 7,50

2017 Friulano DOC FCO

Ausgewählter Wein mit 4 Sternen im Guida Vini Buoni d'Italia 2019. 12,5 %vol., € 7,00

2017 Sauvignon DOC FCO

Ausgewählter Wein für den Guida Vitae 2019 (85-88 Punkte). 12,5 %vol., € 7,50

2018 Durmulin

100 % Moscato Giallo, 12,0 %vol., € 7,50

2016 Refosco dal peduncolo rosso

13,0 %vol., € 8,00

2013 Pignolo DOC FCO

13,5 %vol., € 18,00

2016 Schioppettino di Prepotto DOC FCO

Ausgewählter Wein für den Guida Vitae 2019 (85-88 Punkte) und den Guida Vini Buoni d'Italia 2019 - 4 Sterne.

Tisch 17 (Strada del vino Schioppettino di Prepotto)

Az. Agr. Grillo Iole di Anna Muzzolini

Via Albana, 60

33040 Prepotto (UD)

MT Anna: +39 328 4696888

MT Mattia: +39 331 1122435

info@vinigrillo.it

www.vinigrillo.it

Gästehaus (Zimmer/Frühstück)

Grillo Iole

2017 Ribolla Gialla

Affinamento (Ausbau, Reifung) in acciaio (Edelstahl). 12,5 %vol.

2017 Friulano

Affinamento in acciaio. 13,5 %vol.

2017 Sauvignon

Affinamento in acciaio. 13,0 %vol.

2016 Schioppettino di Prepotto

Affinamento 24 mesi in botti di rovere (Eiche) da 500 lt. 13,5 %vol.

2105 Refosco dal peduncolo rosso

Affinamento 24 mesi in botti di rovere da 500 lt. 14,0 %vol.

2015 Cabernet Sauvignon

Affinamento 24 mesi in botti di rovere da 500 lt. 13,5 %vol.

Tisch 18 (Strada del vino Schioppettino di Prepotto)

Vigna Petrusa

Vigna Petrusa

Via Albana, 47

33040 Prepotto (UD)

T: +39 0432 713021

MT: +39 345 5228323

info@vignapetrusa.it

www.vignapetrusa.it

2015 DOC F.C.O. Schioppettino di Prepotto

Corona (Vinibuoni d'Italia), 2 Bicchieri (Gambero Rosso)

12,5 % vol., € 14,00

2016 I.G.T. Venezia Giulia Refosco

2 Bicchieri (Gambero Rosso)

13,5 % vol., € 12,00

2016 I.G.T. Venezia Giulia Richenza

88-89,99 punti (The Wine Hunter Award 2018 – Merano Wine Festival)

94/100 punti dalla giuria della Guida 5 StarWines 2018

2 Bicchieri (Gambero Rosso)

13,5 % vol., € 12,00

2017 DOC F.C.O. Friulano

2 Bicchieri (Gambero Rosso), 13,5 % vol., € 8,50

2017 DOC F.C.O. Ribolla Gialla

2 Bicchieri (Gambero Rosso), 13,0 % vol., € 8,50

2015 DOC F.C.O. Cabernet Franc

1 Bicchieri (Gambero Rosso), 13,5 % vol., € 8,50

Tisch 19 (Strada del vino Schioppettino di Prepotto)

Stanig Francesco e Federico

Via Albana, 44

33040 Prepotto (UD)

T: +39 0432 713234

info@stanig.it

www.stanig.it

Stanig

Das *Weingut Stanig* befindet sich im Herzen der *Colli Orientali*, wenige Kilometer von der Stadt Cividale entfernt. Die Führung liegt in den Händen von *Francesco* und *Federico Stanig*, die ihre Liebe zum Weinbau und die Verbundenheit mit den Weinbergen von ihrem Großvater geerbt haben. Mit Sorgfalt und Hingabe werden die klassischen Friauler Rebsorten sowie die lokale Spezialität *Schioppettino di Prepotto* kultiviert. Zum Betrieb gehört das Gästehaus (Agriturismo) **Al Vecchio Gelso**, wo eine Auswahl an typischen Spezialitäten der Region für den Genuss der Gäste bereit steht. Die rustikalen, typisch möblierten Zimmer bieten jeden Komfort.

Wir sind interessiert an Kontakten für den Vertrieb unserer Weine in allen Bundesländern!

2018 Spumante Ribollicine - Extra Dry

Vino Spumante da uve Ribolla Gialla 100 %. 12,0 %vol.

2017 Friulano DOC Friuli Colli Orientali

100 % Friulano, 13,0 %vol.

2017 Sauvignon DOC Friuli Colli Orientali

100 % Sauvignon, 13,0 %vol.

2017 Malvasia DOC Friuli Colli Orientali

100 % Malvasia, 13,0 %vol.

2016 Schioppettino di Prepotto DOC Friuli Colli Orientali

100 % Schioppettino di Prepotto, 13,0 %vol.

2016 Merlot DOC Friuli Colli Orientali

100 % Merlot, 14,5 %vol.

Tisch 20 (Strada del vino Schioppettino di Prepotto)

Az. Agr. Pizzulin Denis

Via Brolo, 43

33040 Prepotto (UD)

T: +39 0432 713425

info@pizzulin.com

www.pizzulin.com

Pizzulin

2017 Friulano DOC FCO

2017 Sauvignon DOC FCO

2016 Rarisolchi Bianco DOC FCO

90 % Pinot Bianco, 10 % Sauvignon

2017 Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia

2015 Schioppettino di Prepotto DOC FCO

2015 Pinot Nero DOC FCO

2015 Refosco dal p. r. DOC FCO Riserva

Tisch 21 (Strada del vino Schioppettino di Prepotto)

Petrussa

Soc. Agr. di Petrusa Gianni e Paolo

Via Albana, 49

33040 Prepotto (UD)

T: +39 0432 713192

MT: +39 339 4306068

petrusa@petrusa.it

www.petrussa.it



Wir bieten Ihnen auch die **Möglichkeit zur Nächtigung** in unserem kleinen b&b.

2017 Sauvignon

Un Sauvignon aromatico, con profumi di frutti maturi ed erbe (reife Früchte und Kräuter).

Sempre elegante con una lunga persistenza (langer Abgang). 14,0 %vol., € 12,00

2017 Pinot Bianco

Vino sempre elegante, con profumi floreali (blumige Aromen).

Di buone acidità e mineralità. 13,5 %vol., € 12,00

2016 Merlot

E'un Merlot di buona struttura, con una equilibrata acidità (harmonische Säure).

Il vino spende 2 anni in barrique francesi. 13,0 %vol., € 13,00

2015 Rosso Petrusa

Selezione di Merlot. E' la nostra riserva di Merlot. Di grande struttura, ottenuto dai vigneti più vecchi con rese basse. L'affinamento (Reifung, Ausbau) viene fatto in barrique per 2 anni.

Un vino di lunga evoluzione (großes Entwicklungspotenzial). 13,0 %vol., € 22,00

2016 Schioppettino di Prepotto

Il vino di Prepotto, il nostro autoctono! Gran aromaticità, tipico sentore speziato (würziger Geruch), con forti richiami al pepe. E' un vino elegante, con un buon equilibrio tra acidità e struttura, di lunga evoluzione.

Anch'esso spende 2 anni in barrique francesi. 13,5 %vol., € 22,00

2012 Collezione Personale

Cabernet Sauvignon. Prodotto solo nelle annate che riteniamo migliori, questo vino è una selezione di un vecchio clone di Cabernet Sauvignon impiantato negli anni '80 (Selektion eines alten Klons, der in den achtziger Jahren ausgepflanzt worden ist). Di grande complessità e struttura. Il vino spende 3 anni in barrique e 2 anni in bottiglia prima di uscire sul mercato. 13,0 %vol., € 50

Tisch 22 (Strada del vino Schioppettino di Prepotto)

Colli di Poianis

Az. Agr. Colli di Poianis

via Poianis, 23

33040 Prepotto (UD)

T: +39 0432 713444

MT: +39 380 2925468

info@collidipoianis.it

www.collidipoianis.it

Das Weingut Colli di Poianis befindet sich im Gemeindegebiet von Prepotto im Herzen der Colli Orientali del Friuli. Seit den siebziger Jahren setzt das Familienoberhaupt *Paolino Marinig* auf den Schutz und die Aufwertung autochthoner Rebsorten. Im Jahr 1981 gewann er den begehrten Preis *Risit d'Aur*, da er einen der ersten Schioppettino-Weingärten angelegt hatte.

Eine sorgsame, naturnahe Pflege des Weinberges, die Lese von Hand sowie der Einsatz moderner Technologien in der Kellerei bringen gut strukturierte und elegante Weißweine hervor sowie Rotweine, die bereits jung ihre Vorzüge erkennen lassen, ganz besonders aber nach einigen Jahren Flaschenreife ihren Charakter vollends entfalten.

Das Bauernhaus, die Zimmer - Das alte, restaurierte Bauernhaus bietet eine wundervolle Aussicht auf das Tal und auf die mit Weinreben bepflanzten Hänge. Ruhe und Entspannung sind hier die Nummer Eins! Das **Ferienhaus** besteht aus 3 Appartements und einem Doppelzimmer. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

2017 Ribolla Gialla Spumante Brut

Charmat Methode. 12,5 %vol.

2017 Malvasia DOC Friuli Colli Orientali

Im Edelstahl ausgebaut. 13,5 %vol.

2017 Friulano DOC Friuli Colli Orientali

20 % wurden 6 Monate im Holz ausgebaut. 13,5 %vol.

2017 Pinot Grigio DOC Friuli Colli Orientali

Im Edelstahl ausgebaut. 13,0 %vol.

2017 Sauvignon DOC Friuli Colli Orientali

Im Edelstahl ausgebaut. 13,5 %vol.

2016 Schioppettino di Prepotto DOC Friuli Colli Orientali

12 Monate im Holz ausgebaut. 13,5 %vol.

2016 Rosso Ronco della Poiana DOC Friuli Colli Orientali

Merlot-Refosco d.p.r. 18 Monate im Holz ausgebaut. 14,5 %vol.

2016 Vino Bianco "Ricordo"

Picolit-Verduzzo, 12 Monate im Holz ausgebaut. 14,0 %vol.

**Az. Agr. Marinig
di Marinig Valerio**

Via Brolo, 41
33040 Prepotto (UD)
T: +39 0432 713012
info@marinig.it
www.marinig.it

Marinig

Der Betrieb befindet sich in Prepotto, unweit von Cividale, in einem Gebiet, das dank der günstigen Lage, der Zusammensetzung der Böden und des Mikroklimas besonders geeignet ist für den Weinbau. Mit Valerio, dem heutigen Besitzer, bewirtschaftet bereits die vierte Generation der Familie Marinig mit Hingabe und Professionalität das vom Großvater Luigi ins Leben gerufene Weingut.

Im Jahre 1993 hat Valerio die Kellerei renoviert, die erforderliche Ausstattung für die Kelterung und den Ausbau der Weine erneuert und den Reifekeller, in dem alle Weine bis zum Verkauf lagern, samt einem dazugehörigen Verkostungsraum auf einen zeitgemäßen Stand gebracht. Mit Leidenschaft und Fachwissen kümmert sich Valerio Marinig gemeinsam mit seiner Familie um alle Belange der Weinproduktion: Von den Weingärten über die Kelterung, den Ausbau, die individuelle Reifung der Weine bis zur Füllung und dem Direktverkauf liegen alle Schritte in den Händen der Familie. Die Marinig sind ein Team, das fest zusammenhält, das immer auf die Verbesserung der Qualität fixiert ist und das bestrebt ist, das Beste aus der Tradition mit modernen, zweckmäßigen Technologien zu verbinden.

2017 Friulano DOC Friuli Colli Orientali

13,0 %vol.

2017 Sauvignon DOC Friuli Colli Orientali

13,0 %vol.

2016 Verduzzo Friulano DOC Friuli Colli Orientali

50 % sechs Monate im Holz ausgebaut. 12,5 %vol.

2016 Schioppettino di Prepotto DOC Friuli Colli Orientali

20 Monate im Holz ausgebaut. 13,5 %vol.

2016 Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli Colli Orientali

20 Monate im Holz ausgebaut. 13,5 %vol.

Tisch 24 A (Strada del vino Schioppettino di Prepotto)

Az. Agr. Franco Pizzulin

via Albana, 38

33040 Prepotto

T: +39 0432 713155

franco.pizzulin@gmail.com

Franco Pizzulin

2015 Schioppettino di Prepotto

13,5 %vol., € 14,00

2015 Refosco dal peduncolo rosso

13,5 %vol., € 14,00

2017 Friulano

14,0 %vol., € 12,00

2017 Sauvignon blanc

13,5 %vol., € 12,00

Tisch 24 B

Az. Agr. Murva di Renata Pizzulin

Via Celso Macor,1

34070 Moraro (GO)

T: +39 0432 713027

MT: +39 347 0650756

info@murva.it

www.murva.it

Murva

2016 Teolis - sauvignon blanc

15,0 %vol., € 16,00

2016 Paladis - chardonnay

14,5 %vol., € 16,00

2016 Melaris - malvasia istriana

14,0 %vol., € 16,00

2015 Murellis - refosco dal peduncolo rosso

12,5 %vol., € 17,00

Tisch 25



Balsameria Midolini
Az. Agr. Lino Midolini
via delle Fornaci, 1
33044 Manzano (UD)
T: +39 0432 754555
info@midolini.com
www.midolini.com

Asperum 30 anni

Aus reinsortigem, eingekochten Refosco- und Friulano-Most, der nach einem sehr langen Reifeprozess eine unglaubliche Komplexität im Geruch und Geschmack erhält. 50 ml. € 55

Asperum 15 anni

Es braucht wenigstens 15 Jahre, bis dieses Gewürz seine Intensität und Geschmacksstruktur erhält. Aus reinem eingekochten Most von Refosco und Friulano. Für Salate, Frischkäse und Suppen. 250 ml. € 35

Asperum 5 anni

Fruchtig. 70 % aus eingekochtem Refosco- und Friulano-Most, fünf Jahre gereift, und 30 % Weinessig. € 15,00

Asperum Bianco Intenso

Chardonnay, Sauvignon, Ribolla Gialla natürlich vergoren. Mit eingekochtem Most verfeinert. 250 ml. € 15,00

Asperum Rosso Intenso

Cabernet, Merlot, Pinot Noir natürlich vergoren, mit eingekochtem Most verfeinert. 250 ml. € 15,00

Asperum Most Young

Spiel von Süße und Säure; 250 ml. € 12,00

Composta di Fragole e Asperum

Kompott von Erdbeeren und Asperum. 260 g. € 9,00

Composta di Amarene e Asperum

Kompott von Sauerkirschen und Asperum, 260 g. € 9,00

Composta di Susine e Asperum

Kompott von Pflaumen und Asperum, 260 g. € 9,00

Salsa Chutney all'Asperum

Empfohlen zu vegetarischen Speisen auf Basis von Reis und Gemüse. Harmoniert auch mit jungen Käsen, gekochten und geräucherten Würsten, weißem Fleisch und mariniertem Fisch. € 9,00

Salsa Ketchup all'Asperum

Zu gegrilltem Fleisch und Braten. 260 g. € 9,00

Prosciuttificio

La Glacere

Via Osoppo, 9
33038 San Daniele del Friuli (UD)
T: 0039 0432 954102
MT: 0039 348 3397642
info@laglacere.it
www.laglacere.it

Im breiten Panorama der Schinkenfabriken von San Daniele del Friuli kann GLACERE den Vorteil beanspruchen, auf halber Höhe des Hügels zu liegen, auf dem sich die charmante Stadt erhebt und somit die glitzernde und trockene Luft auf direkte und vorteilhafte Weise zu genießen, die vom Norden entlang des Tagliamento kommt und von den Meeresgebieten des unteren Friaul mit Salz und Feuchtigkeit angereichert ist.

Diese Kombination ermöglicht es GLACERE, ein Produkt mit den klassischen Eigenschaften von San Daniele zu präsentieren, einem rohen, trockenen, handwerklichen, duftenden und großformatigen Schinken.

Ein Naturprodukt ohne Zusatzstoffe und ohne Konservierungsstoffe, hergestellt aus italienischem Schweinefleisch und italienischem Meersalz, ein Produkt, das auf den Einzelhandel, die vielfältigste Gastronomie und die anspruchsvollsten Restaurants ausgerichtet ist.

Um das handwerkliche Können der Produktion zu vervollständigen, verwendet GLACERE italienisches Fleisch, das den Filter einer strengen Auswahl durchlaufen hat. Die Schweine werden nach einer speziellen Diät gefüttert, die von der Produktionsordnung für Prosciutto di San Daniele auf der Basis von edlem Getreide und Molke vorgegeben ist.

Wir verwenden Schweineschlägel erster Qualität, die hauptsächlich von lokalen Bauernhöfen stammen, die, weil sie direkt kontrolliert werden, eine weitere Garantie für ein traditionelles, handwerkliches Produkt sind.

Schließlich müssen wir die besondere Komplexität unseres Prosciutto di San Daniele La Glacere erwähnen, die durch einen Reifungsprozess entsteht, der sehr genau und wirklich professionell durchgeführt wird.

Borgo Conventi

Tenuta Borgo Conventi

Strada Colombara, 13

34072 Farrà d'Isonzo (GO)

T: +39 481 888004

MT: +39 334 6978244

info@borgoconventi.it

www.borgoconventi.it

2017 Friulano DOC Collio

Strohgelbe Farbe mit leicht goldenen Reflexen. An der Nase hat er eine gute Intensität und Komplexität. Er ist knackig, einladend und fruchtig, mit Noten von Frühlings-Bergblumen und einem angenehmen Mandelanklang. Am Gaumen ist er frisch und harmonisch, mit einer guten Struktur und einer bemerkenswerten aromatischen Länge. 13,0 %vol., € 10,00

2017 Pinot Grigio DOC Collio

Strohgelbe Farbe, manchmal mit Kupferreflexen. An der Nase ist er knackig, intensiv und komplex mit Noten von reifer Birne und Feldblumen, die zu einer leichten Brotkrusten-Schlussnote führen. Am Gaumen ist er fein, saftig, harmonisch und rein mit einer guten aromatischen Länge. 13,5 %vol., € 10,00

2013 Braida Nuova Rosso IGT Venezia Giulia

Süße, würzige Anklänge, Minze, fruchtige Noten von Brombeeren und kleinen schwarzen Früchten, Nüsse und Kakao: Diese sind nur einige der Düfte, die sich aus dem Bouquet des Braida Nuova entfalten. Dieser Wein zeichnet sich durch große Eleganz und Gefälligkeit aus. Im Mund ist er harmonisch, mit süßen Tanninen und einem fruchtigen Herz. Durch die subtilen Noten von Pfeffer, Nelken, Bitterschokolade und Sauerkirschen (in Alkohol) wird er noch intriganter. Der lange Abgang erinnert an die anfänglich wahrgenommenen Duftnoten. 13,5 %vol., € 15,00

2015 Merlot DOC Collio

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase nimmt man intensive und ausgeprägte Veilchennoten wahr, sowie Duftnoten von Waldfrüchten, Kirsche und Pflaume, gefolgt von einem leichten und eleganten Hauch von Vanille, Kaffee und Bitterkakao. Am Gaumen sind die süßen und samtigen Tannine gut integriert in einem eleganten und strukturierten Körper. Ausgezeichnet die retronasal wahrgenommene Länge. 13,0 %vol., € 11,00

Gerd W. Sievers

Autor, Gastrosoph, Produzent & Händler

Palette am Vorgartenmarkt

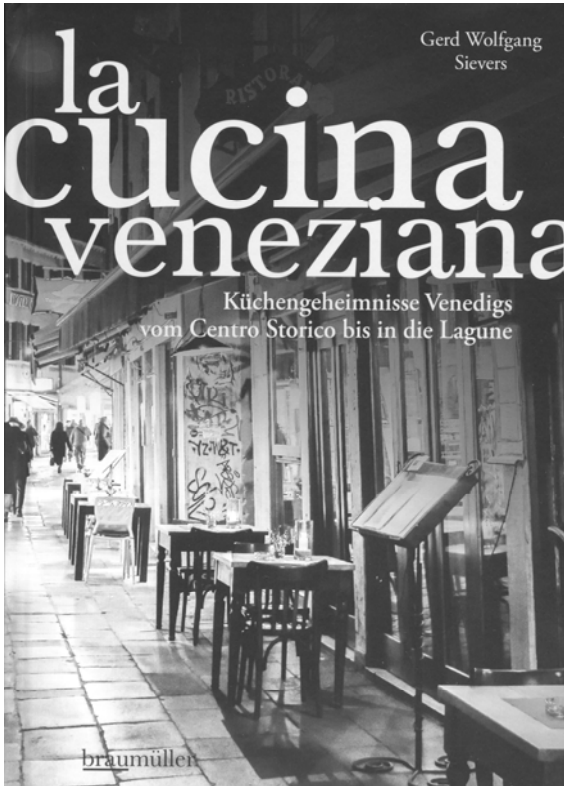
1020 Wien

MT: 0664 2000054

office@gerd.ws

www.gerd.ws

Gerd W. Sievers



Probieren Sie Gerd W. Sievers' **Cicchetti** - kleine, venezianische Antipasti und Imbisse, die im Stehen an der Bar genossen werden können. Die Rezepte finden sich im Buch *la cucina veneziana*.

Parovel

Parovel Vigneti e Oliveti 1898

Loc. Bagnoli della Rosandra, 624

34018 San Dorligo della Valle (TS)

T: +39 040 227050

MT: +39 346 7590953

info@parovel.com

www.parovel.com

2015 POJE Barde malvasia istriana

12,5 %vol., € 14,00

2015 ONAVE' Barde vitovska

12,5 %vol., € 14,00

2012 IMA' Barde refosco d'istria

13,0 %vol., € 18,00

2017 VISAVI' Barde spumante extra dry

11,5 %vol., € 13,00

UL'KA Parovel Olio extravergine d'oliva

TERGESTE DOP Presidio Slow Food

€ 15,00

Distilleria Aquileia

**Distilleria Aquileia
di Flavio Comar Srl**
Via Julia Augusta 87/A
33051 Aquileia (UD)
T: +39 0431 91091
info@distilleriaaquileia.com
www.distilleriaaquileia.com

Vertrieb: Matthäus Alexander Müller, Wein- und Spirituosenhandel
Hollandstraße18, 1020 Wien; office@wein-spirituosen.at; T: 01 2145996

Grappa di Moscato Affinata in Barrique

Reiner Gelbmuskateller. Einjährige Lagerung in Barriques.
Limitierte Produktion: 1 Barrique, d. h. circa 450 Flaschen pro Jahr. 40 % %vol.

Grappa di Ribolla Gialla

Hergestellt mit Trester von Ribolla Gialla ausschließlich aus dem Collio-Gebiet. 40 % %vol.

Grappa di Sauvignon

Gewonnen aus Trester von Sauvignon Blanc aus Aquileia und aus dem Collio-Gebiet. 40 % %vol.

Grappa Il Viaggio delle Nuvole

70 % aus Trester von Traminer aus Aquileia, aus dem Karst und aus dem Collio-Gebiet mit 30 % Weißweintrester.
38 % %vol.

Grappa "La Centenara Gran Riserva 10 Anni"

Cuvee aus Sauvignon, Malvasia, Traminer und Riesling. 10-jährige Lagerung zu 50 % in alten Holzfässern und zu 50 % in gebrauchten Barrique. 46 % %vol.

Grappa D'Artista

Cuvee von Rotweintrester: Merlot, Refosco und vor allem Cabernet Franc aus mindestens 20 Jahre alten Weinbergen. 40 % %vol.

Grappa "La Trapa dal Nestri Imperador"

Cuvee von Rotweintrauben: Cabernet Franc, Refosco und Pignolo. 40 % %vol.

Amaro Arancio

Amaro aus 25 Kräutern, Wurzeln und Blumen, mit ätherischem Orangenöl.
Verfeinert 4 bis 6 Monate in Barriques.
Vor der Füllung auf traditionelle, natürliche Art filtriert mit einem Stoffsack aus Baumwolle. 21 % %vol.

Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

FRIAULER DELIKATESSEN

Olio Extra Vergine di Olive del Friuli

Comelli Paolino	2018 Olum Nostrum	7	11
Parovel	UL'KA Parovel Olio extravergine d'oliva	29	35

Prosciutto di San Daniele

La Glacere	Prosciutto di San Daniele D.O.P.	26	32
------------	----------------------------------	----	----

Weitere kulinarische Spezialitäten

Balsameria Midolini	Asperum 30 anni	25	31
Balsameria Midolini	Asperum 15 anni	25	31
Balsameria Midolini	Asperum 5 anni	25	31
Balsameria Midolini	Asperum Bianco Intenso	25	31
Balsameria Midolini	Asperum Rosso Intenso	25	31
Balsameria Midolini	Asperum Most Young	25	31
Balsameria Midolini	Composta di Fragole e Asperum	25	31
Balsameria Midolini	Composta di Amarene e Asperum	25	31
Balsameria Midolini	Composta di Susine e Asperum	25	31
Balsameria Midolini	Salsa Chutney all'Asperum	25	31
Balsameria Midolini	Salsa Ketchup all'Asperum	25	31

SCHAUMWEINE

I Magredi	Prosecco Ca'Lisetta Extra Dry DOC	8	12
I Magredi	Ribolla Gialla Brut DOC Collio	8	12
Humar	Brut vino spumante	9	13
Le Due Torri	2017 Ribolla Gialla Extra Dry Spumante	11	15

<i>Betrieb</i>	<i>Wein (Produkt)</i>	<i>Tisch</i>	<i>Seite</i>
La Magnolia	Millebolle Rosè	15	20
Stanig	2018 Spumante Ribollicine - Extra Dry	19	24
Colli di Poianis	2017 Ribolla Gialla Spumante Brut	22	27
Parovel	2017 VISA VT' Barde spumante extra dry	29	35

WEISSWEINE

Blanc de Noir

Foffani	2017 Merlot Bianco	2	6
---------	--------------------	---	---

Chardonnay

I Magredi	2017 Chardonnay Friuli DOC Grave	8	12
Murva	2016 Paladis - chardonnay	24	30

Cuvée Weiss

Komjanc e figli	2015 Bianco Bratje	5	9
Comelli Paolino	2016 Soffumbergo Bianco DOC Friuli Colli Orientali	7	11
I Magredi	2015 Marnà DOC Collio	8	12
Bracco 1881	2016 Bianco DOC Collio "La Mont-Brach"	12	16
Vigna Petrusa	2016 I.G.T. Venezia Giulia Richenza	18	23
Pizzulin Denis	2016 Rarisolchi Bianco DOC FCO	20	25

Friulano

Foffani	2017 Friulano DOC Friuli	2	6
Daide Feresin	2016 Friulano DOC Friuli Isonzo	3	7
Daide Feresin	L'EDI Friulano 2006 DOC Friuli Isonzo	3	7
Komjanc e figli	2017 DOC Collio Friulano	5	9
Scarbolo Sergio	2017 Friulano DOP Friuli Colli Orientali	6	10

<i>Betrieb</i>	<i>Wein (Produkt)</i>	<i>Tisch</i>	<i>Seite</i>
Comelli Paolino	2017 Friulano DOC Friuli Colli Orientali	7	11
I Magredi	2017 Friulano Friuli DOC Grave	8	12
I Magredi	2017 Friulano Friuli DOC Collio	8	12
Zorzettig	Zorzettig DOC FCO Friulano	10	14
Le Due Torri	2013 Friulano antico vigneto	11	15
Bracco 1881	2017 Ultimo Friulano DOC Friuli Isonzo Rive Alte	12	16
Draga-Miklus	2017 Friulano Draga	13	18
Stroppolatini	2015 Friulano FCO DOC	14	19
Vie D'Alt	2017 Friulano DOC FCO	16	21
Grillo Iole	2017 Friulano	17	22
Vigna Petrusa	2017 DOC F.C.O. Friulano	18	23
Stanig	2017 Friulano DOC Friuli Colli Orientali	19	24
Pizzulin Denis	2017 Friulano DOC FCO	20	25
Colli di Poianis	2017 Friulano DOC Friuli Colli Orientali	22	27
Marinig Valerio	2017 Friulano DOC Friuli Colli Orientali	23	28
Pizzulin Franco	2017 Friulano	24	29
Borgo Conventi	2017 Friulano DOC Collio	27	33

Gelber Muskateller

Vie D'Alt	2018 Durmulin	16	21
-----------	---------------	----	----

Malvasia, Malvasia istriana

Komjanc e figli	2017 IGT Venezia Giulia Malvasia	5	9
Scarbolo Sergio	2017 Malvasia DOP Friuli Colli Orientali	6	10
Zorzettig	2017 MYO DOC FCO Malvasia	10	14
Stanig	2017 Malvasia DOC Friuli Colli Orientali	19	24
Colli di Poianis	2017 Malvasia DOC Friuli Colli Orientali	22	27
Murva	2016 Melaris - malvasia istriana	24	30
Parovel	2015 POJE Barde malvasia istriana	29	35

<i>Betrieb</i>	<i>Wein (Produkt)</i>	<i>Tisch</i>	<i>Seite</i>
Natural Wines Weiss			
Draga-Miklus	2015 Malvasia Miklus	13	18

Pinot bianco

Davide Feresin	2016 Pinot bianco DOC Friuli Isonzo	3	7
Bracco 1881	2017 Pinot Bianco DOC Friuli Isonzo Rive Alte	12	16
Petrussa	2017 Pinot Bianco	21	26

Pinot grigio

Livon	2017 Pinot grigio DOC Collio	1	5
Foffani	2017 Pinot Grigio Superiore DOC Friuli Aquileia	2	6
Davide Feresin	2015 Pinot grigio ramato IGT Venezia Giulia	3	7
Castello Santanna	2011 Pinot Grigio DOC FCO Riserva 2011	4	8
Komjanc e figli	2017 DOC Collio Pinot Grigio	5	9
Scarbolo Sergio	2017 Pinot Grigio DOP Friuli Colli Orientali	6	10
Comelli Paolino	2017 Amplius Pinot Grigio DOC Friuli	7	11
Humar	2017 Pinot Grigio DOC Collio	9	13
Zorzettig	2017 Zorzettig DOC FCO Pinot Grigio	10	14
Le Due Torri	2017 Pinot Grigio DOC Grave	11	15
Draga-Miklus	2017 Pinot Grigio Draga	13	18
Vie D'Alt	2017 Pinot Grigio DOC FCO	16	21
Colli di Poianis	2017 Pinot Grigio DOC Friuli Colli Orientali	22	27
Borgo Conventi	2017 Pinot Grigio DOC Collio	27	33

Ribolla gialla

Livon	2017 Ribolla gialla DOC Collio	1	5
Castello Santanna	2017 Ribolla Gialla DOC FCO	4	8
Scarbolo Sergio	2018 Ribolla Gialla DOP Friuli Colli Orientali	6	10
Humar	2017 Ribolla Gialla DOC Collio	9	13

<i>Betrieb</i>	<i>Wein (Produkt)</i>	<i>Tisch</i>	<i>Seite</i>
La Magnolia	2017 Ribolla Gialla	15	20
Grillo Iole	2017 Ribolla Gialla	17	22
Vigna Petrusa	2017 DOC F.C.O. Ribolla Gialla	18	23
Pizzulin Denis	2017 Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia	20	25

Sauvignon

Livon	2017 Sauvignon blanc DOC Collio	1	5
Foffani	2017 Sauvignon Superiore DOC Friuli Aquileia	2	6
Castello Santanna	2016 Sauvignon DOC FCO	4	8
Komjanc e figli	2017 DOC Collio Sauvignon	5	9
Scarbolo Sergio	2017 Sauvignon DOP Friuli Colli Orientali	6	10
Bracco 1881	2017 Sauvignon DOC Friuli Isonzo Rive Alte	12	16
Stroppolatini	2015 Sauvignon FCO DOC	14	19
La Magnolia	2017 Sauvignon	15	20
Vie D'Alt	2017 Sauvignon DOC FCO	16	21
Grillo Iole	2017 Sauvignon	17	22
Stanig	2017 Sauvignon DOC Friuli Colli Orientali	19	24
Pizzulin Denis	2017 Sauvignon DOC FCO	20	25
Petrusa	2017 Sauvignon	21	26
Colli di Poianis	2017 Sauvignon DOC Friuli Colli Orientali	22	27
Marinig Valerio	2017 Sauvignon DOC Friuli Colli Orientali	23	28
Pizzulin Franco	2017 Sauvignon blanc	24	29
Murva	2016 Teolis - sauvignon blanc	24	30

Vitovska

Parovel	2015 ONAVE' Barde vitovska	29	35
---------	----------------------------	----	----

ROTWEINE

Cabernet Franc

Komjanc e figli	2016 DOC Collio Cabernet Franc	5	9
Scarbolo Sergio	2017 Cabernet Franc DOP Friuli Colli Orientali	6	10
I Magredi	2017 Cabernet Franc DOC Collio	8	12
Humar	2016 Cabernet Franc DOC Collio	9	13
Vigna Petrusa	2015 DOC F.C.O. Cabernet Franc	18	23

Cabernet Sauvignon

Livon	2015 Cabernet Sauvignon DOC Collio	1	5
Le Due Torri	2015 Cabernet Sauvignon IGT	11	15
La Magnolia	2017 Cabernet Sauvignon	15	20
Grillo Iole	2015 Cabernet Sauvignon	17	22
Petrussa	2012 Collezione Personale	21	26

Cuvée Rot

Scarbolo Sergio	2014 Ronco di Canova DOP Friuli Colli Orientali	6	10
Comelli Paolino	2016 Soffumbergo Rosso IGT Venezia Giulia	7	11
I Magredi	2015 DivinOtello	8	12
La Magnolia	2014 UBI ES	15	20
Colli di Poianis	2016 Rosso Ronco della Poiana DOC Friuli Colli Orientali	22	27
Borgo Conventi	2013 Braida Nuova Rosso IGT Venezia Giulia	27	33

Merlot

Foffani	2015 Merlot DOC Friuli Aquileia	2	6
Davide Feresin	2015 Merlot DOC Friuli Isonzo	3	7
Castello Santanna	2013 Merlot Riserva DOC FCO	4	8

<i>Betrieb</i>	<i>Wein (Produkt)</i>	<i>Tisch</i>	<i>Seite</i>
Stroppolatini	2015 Merlot FCO DOC	14	19
Stanig	2016 Merlot DOC Friuli Colli Orientali	19	24
Petrussa	2016 Merlot	21	26
Petrussa	2015 Rosso Petrusa	21	26
Borgo Conventi	2015 Merlot DOC Collio	27	33

Natural Wines Rot

Draga-Miklus	2013 Cabernet Sauvignon-Merlot Miklus	13	18
--------------	---------------------------------------	----	----

Pignolo

Castello Santanna	2009 Pignolo DOC COF	4	8
Scarbolo Sergio	2013 Pignolo DOP Friuli Colli Orientali	6	10
Comelli Paolino	2011 Pignolo DOC Friuli Colli Orientali	7	11
Zorzettig	2012 MYO DOC FCO Pignolo	10	14
Stroppolatini	2013 Pignolo FCO DOC	14	19
Vie D'Alt	2013 Pignolo DOC FCO	16	21

Pinot Nero

Castello Santanna	2015 Pinot Nero DOC FCO	4	8
Komjanc e figli	2016 DOC Collio Pinot Nero	5	9
Zorzettig	2016 Zorzettig DOC FCO Pinot Nero	10	14
Pizzulin Denis	2015 Pinot Nero DOC FCO	20	25

Refosco d. p. r.

Foffani	2016 Refosco dal peduncolo rosso IGT Venezia Giulia	2	6
Davide Feresin	2012 Refosco d. p. r. "Nero di Botte" DOC Friuli Isonzo	3	7
Castello Santanna	2013 Refosco dal Peduncolo Rosso DOC FCO	4	8
Scarbolo Sergio	2017 Refosco d. p. r. DOP Friuli Colli Orientali	6	10
I Magredi	2017 Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli DOC Grave	8	12

<i>Betrieb</i>	<i>Wein (Produkt)</i>	<i>Tisch</i>	<i>Seite</i>
Zorzettig	2017 Zorzettig DOC FCO Refosco	10	14
Le Due Torri	Refosco DOC Grave del Friuli Magnum	11	15
Le Due Torri	2015 Refosco DOC Grave del Friuli	11	15
Bracco 1881	2015 Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Friuli Isonzo	12	16
Stroppolatini	2014 Refosco dal Peduncolo Rosso FCO DOC	14	19
Vie D'Alt	2016 Refosco dal peduncolo rosso	16	21
Grillo Iole	2105 Refosco dal peduncolo rosso	17	22
Vigna Petrusa	2016 I.G.T. Venezia Giulia Refosco	18	23
Pizzulin Denis	2015 Refosco dal p. r. DOC FCO Riserva	20	25
Marinig Valerio	2016 Refosco d. p. r. DOC Friuli Colli Orientali	23	28
Pizzulin Franco	2015 Refosco dal peduncolo rosso	24	29
Murva	2015 Murellis - refosco dal peduncolo rosso	24	30
Parovel	2012 IMA' Barde refosco d'istria	29	35

Schioppettino & Schioppettino di Prepotto

Castello Santanna	2012 Schioppettino DOC FCO	4	8
Stroppolatini	2012 Schioppettino FCO DOC Riserva	14	19
La Magnolia	2017 Schioppettino	15	20
Vie D'Alt	2016 Schioppettino di Prepotto DOC FCO	16	21
Grillo Iole	2016 Schioppettino di Prepotto	17	22
Vigna Petrusa	2015 DOC F.C.O. Schioppettino di Prepotto	18	23
Stanig	2016 Schioppettino di Prepotto DOC Friuli Colli Orientali	19	24
Pizzulin Denis	2015 Schioppettino di Prepotto DOC FCO	20	25
Petrusa	2016 Schioppettino di Prepotto	21	26
Colli di Poianis	2016 Schioppettino di Prepotto DOC Friuli Colli Orientali	22	27
Marinig Valerio	2016 Schioppettino di Prepotto DOC Friuli Colli Orientali	23	28
Pizzulin Franco	2015 Schioppettino di Prepotto	24	29

Tazzelenghe

Le Due Torri	2012 Tazzelenghe IGT	11	15
--------------	----------------------	----	----

SÜSSWEINE

Comelli Paolino	2015 Picolit DOCG Colli Orientali del Friuli	7	11
I Magredi	2015 Picolit DOCG Colli Orientali del Friuli	8	12
Le Due Torri	2012 Verduzzo IGT	11	15
Bracco 1881	2013 Vino Bianco	12	16
Colli di Poianis	2016 Vino Bianco Ricordo	22	27
Marinig Valerio	2016 Verduzzo Friulano DOC Friuli Colli Orientali	23	28

DESTILLATE

Distilleria Aquileia	Grappa di Moscato Affinata in Barrique	30	36
Distilleria Aquileia	Grappa di Ribolla Gialla	30	36
Distilleria Aquileia	Grappa di Sauvignon	30	36
Distilleria Aquileia	Grappa Il Viaggio delle Nuvole	30	36
Distilleria Aquileia	Grappa "La Centenara Gran Riserva 10 Anni"	30	36
Distilleria Aquileia	Grappa D'Artista	30	36
Distilleria Aquileia	Grappa "La Trapa dal Nestri Imperador"	30	36
Distilleria Aquileia	Amaro Arancio	30	36

Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

FRANZ HLAVAC
GISELA HOPFMÜLLER

111
ORTE IN
FRIAUL UND
JULISCH
VENETIEN
DIE MAN
GESEHEN
HABEN
MUSS

emons:

FRANZ HLAVAC
GISELA HOPFMÜLLER

111
ORTE IN
FRIAUL UND
JULISCH
VENETIEN
DIE MAN
GESEHEN
HABEN
MUSS

emons:

FRANZ HLAVAC
GISELA HOPFMÜLLER

111
ORTE IN
FRIAUL UND
JULISCH
VENETIEN
DIE MAN
GESEHEN
HABEN
MUSS

emons:

FRANZ HLAVAC
GISELA HOPFMÜLLER

111
ORTE IN
FRIAUL UND
JULISCH
VENETIEN
DIE MAN
GESEHEN
HABEN
MUSS

emons:

FRANZ HLAVAC
GISELA HOPFMÜLLER

111
ORTE IN
FRIAUL UND
JULISCH
VENETIEN
DIE MAN
GESEHEN
HABEN
MUSS

emons:

FRANZ HLAVAC
GISELA HOPFMÜLLER

111
ORTE IN
FRIAUL UND
JULISCH
VENETIEN
DIE MAN
GESEHEN
HABEN
MUSS

emons:

FRANZ HLAVAC
GISELA HOPFMÜLLER

111
ORTE IN
FRIAUL UND
JULISCH
VENETIEN
DIE MAN
GESEHEN
HABEN
MUSS

emons:

FRANZ HLAVAC
GISELA HOPFMÜLLER

111
ORTE IN
FRIAUL UND
JULISCH
VENETIEN
DIE MAN
GESEHEN
HABEN
MUSS

emons:



Jetzt
vorbestellen!

la cucina veneziana

Gerd Wolfgang
Sievers

Küchengeheimnisse Venedigs
vom Centro Storico bis in die Lagune



Jetzt kaufen!

braumüller