



Blick vom Schüttenberg Richtung Göttlesbrunn sowie das Heidentor der römischen Stadt Carnuntum.



Weingut Philipp Grassl (rot, Österreich) 2021
Zweigelt, Rubin Carnuntum

Fr. 16.90
(statt Fr. 18.90)

Wie frische Weggli verkaufte sich der Grassl <Selection Schwander> aus dem **superben Jahrgang** 2021. So freuen wir uns, nun den Rubin Carnuntum des gleichen Jahres anbieten zu können: ein voluminöser, geschmeidiger Rotwein, saftig und weich, mit der für den Zweigelt cha-

rakteristischen Würze und einem vielfältigen Bouquet von dunklen Beeren. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028. Ein ausgezeichnete Österreicher – *first come, first served!*



<Falco Nero> Salice Salentino Riserva, Apulien (rot, Italien) 2019 **Fr. 13.40**
Cantine De Falco, 80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera (statt Fr. 14.90)

Das Aushängeschild dieses sympathischen Weinguts aus der sonnenverwöhnten Region Apulien ist die Riserva <Falco Nero>, gekeltert hauptsächlich aus der anspruchsvollen Traube Negroamaro. Diese **klassische Rebsorte Apuliens bildet den Grundpfeiler des Salice Salentino**, ist schwieriger zu kultivieren als der Primitivo und ergibt etwas tanninbetontere Weine. Für den <Falco Nero> werden Trauben von

über 40jährigen Stöcken aus einer vier Hektar umfassenden Parzelle verwendet. Das Ergebnis ist ein echter Allrounder und **exzellenter Italiener für jeden Tag**; die reife Frucht des Südens ist präsent, aber weder plump noch süß. <Falco Nero> begleitet hervorragend verschiedenste italienische Pasta- und Fleischgerichte. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.



Primitivo <Il Perfetto>, Apulien (rot, Italien) 2022 **Fr. 13.40**
Salento Rosso IGP (statt Fr. 14.90)
Cantine De Falco, 100% Primitivo



Der Primitivo ist der bekannteste Wein Apuliens und eine wahre **Charme-Offensive**. Gabriele De Falcos tieffarbener <Il Perfetto> ist zu Recht auch bei uns einer der beliebtesten Rotweine. Wir bieten nun den ausgezeichneten Jahrgang 2022 an. Sein unkomplizierter, aber dennoch reizvoller Charakter machen diesen Primitivo zum attraktiven Begleiter der einfachen italienischen Küche. Sensationelles Preis-Leistungs-Verhältnis. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.