



Preisliste

Weinverkauf

Liefer- und Versandbedingungen:

- ⇒ Wenn nicht anders angegeben enthalten alle Flaschen **0,75 Liter**
- ⇒ Alle Weine – außer den süßen Dessertweinen – sind trocken angebaut und insofern nicht weiter gekennzeichnet
- ⇒ Alle Preise sind Bruttopreise (also inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, Branntwein- und Sektsteuer)
- ⇒ Verpackungseinheit sind Kartons mit je 6 oder 12 Flaschen (Im Ladenverkauf können Sie natürlich Einzelflaschen kaufen)
- ⇒ Darüber hinaus versenden wir Geschenkkartons mit 2 oder 3 Flaschen, ggf. mit Ihren beigefügten persönlichen Grüßen
- ⇒ Der **Versand** erfolgt **ab** einem Warenwert von 500 € per Spedition **frei Haus**
- ⇒ Unterhalb dieser Grenzen berechnen wir 60 Cent pro Flasche als Versandkostenbeteiligung und ggf. Verpackungs-
spesen zzgl. MWSt
- ⇒ Wir beraten Sie gerne am Telephon. Rufen Sie uns an und geben Termin und Ihre Rufnummer an, damit wir Sie zurückrufen können
- ⇒ **Nach Vereinbarung führen wir in unserem Restaurant Weinproben durch**
- ⇒ Bruchlieferungen werden sofort ersetzt. Dazu müssen Sie sich den Schaden jedoch unbedingt vom Anlieferer bestätigen lassen
- ⇒ Das Angebot ist freibleibend. Ausgegangene Jahrgänge ersetzen wir durch den Folgejahrgang, wenn vergleichbare Qualität vorliegt. Dies gilt besonders für die Weißweine, bei denen Jahrgangsschwankungen gering sind
- ⇒ **Die Mehrzahl unserer Lieferanten sind weltweit renommierte Güter, die einmal pro Jahr ihre Weine anbieten. So ist es unvermeidlich, daß zuweilen Weine bis zum nächsten Einkaufsturnus wegen geringer Erntemengen oder beschränktem Kontingent nicht lieferbar sind**
- ⇒ Mit der vorliegenden Liste verlieren alle vorhergehenden ihre Gültigkeit. Das Angebot ist freibleibend, Gerichtsstand ist Freiburg i.B.

Marz 19


ENOTECA RESTAURANT UND WEINHANDEL • GERBERAU 21 & SCHWABENTORPLATZ 6 • 79098 FREIBURG


TELEPHON: 0761 3899130 • TELEFAX: 0761 280581

Bestellung auch via eMail: restaurant@enoteca-freiburg.de • Internet: www.enoteca-freiburg.de

ÖFFNUNGSZEITEN: RESTAURANT: 12-14 UND 19-24 UHR • TRATTORIA: 18-24 UHR • SONN- UND FEIERTAGS GESCHLOSSEN


SPUMANTE

 **BASSERMANN-JORDAN** Deidesheim/Pfalz
0303 „Pierre“ (Klassische Champagner-Cuvée) 22,50

 **H.SCHLUMBERGER** Laufen/Markgräflerland
0310 Pinot Brut 18,50

WEISSWEINE


 **H.SCHLUMBERGER** Laufen/Markgräflerland
0626 Weißburgunder Kabinett 12,00
0627 Weißburgunder „Altenberg“ 15,50
0628 Weißburgunder „Wingerte“ VDP „Großes Gewächs“ 22,50
0629 Grauburgunder Altenberg“ 15,50
0661 Grauburgunder „Wingerte“ VDP „Großes Gewächs“ 22,50
0630 Chardonnay „Kalkgestein“ Barrique 17,50
0631 Sauvignon Blanc 13,80
0632 Spätburgunder Rosé Kabinett 11,00

 **LÄMMLIN-SCHINDLER** Mauchen/Markgräflerland
1036 Weißburgunder Biowein 13,50
1025 Weißburgunder „Alte Reben“ Biowein 16,50
1045 Grauburgunder Selektion Biowein 14,50
1037 Chardonnay Biowein 12,80
1068 Sauvignon Blanc Biowein 14,80

CORNELIA & REINHOLD SCHNEIDER Edingen/Kaiserstuhl
0634 Sauvignon Blanc Spätlese *** 15,80
0637 Weißburgunder Spätlese „C“ *** 16,80
0636 Weißburgunder Spätlese „Trio“ *** 16,50
0638 Ruländer Spätlese „R“ *** 19,50
0642 Chardonnay Spätlese *** 13,80

BERCHER-SCHMIDT Oberrotweil/Kaiserstuhl
0503 Grauburgunder „Bischoffinger Steinbuck“ Spätlese 19,50

FRANZEN Bremm/Mosel
1026 Riesling „Quarzit“ 9,80
1027 Riesling „Neefer Frauenberg“ 16,50
0521 Riesling „Neefer Frauenberg“ „Großes Gewächs“ 29,00
1028 Riesling „Bremmer Calmont“ 16,50
1019 Riesling „Bremmer Calmont“ „Großes Gewächs“ 29,00

 **MÜLLER-CATOIR** Haardt/Pfalz
2901 Riesling 9,80
2903 Riesling „Haardt“ 12,00
2913 Riesling „Bürgergarten“ 18,00
2815 Riesling „Breumel“ VDP „Großes Gewächs“ 28,00
2918 Grauburgunder „Herrenletten“ 18,00

VAGNONI	San Gimignano/Toscana	
0407 Vernaccia di San Gimignano	Biowein	10,50
0403 Vernaccia di San Gimignano Riserva „Fontabuccio“	Biowein	28,50
0405 Vernaccia di San Gimignano Riserva „Mocali“		22,50
OSCAR STURM	Cormóns/Friaul	
0370 Pinot Grigio Collio		13,80
0372 Friulano (Tocai) Collio		13,80
0372 Friulano (Tocai) Collio Bio	Biowein	15,80
0376 Ribolla Gialla Collio		13,80
0380 Ribolla Gialla Collio	Biowein	17,80
0371 Sauvignon Blanc Collio		16,80
0373 Chardonnay Collio		16,80
ANGELO NEGRO	Monieu Roero/Piemont	
0570 Arneis „Serra Lupini“		14,80
LA MONACESCA	Potenza Picena/Marken	
0623 Verdicchio di Matelica		12,80
0624 Verdicchio di Matelica „Mirum“ Riserva		18,50
ROTWEINE		
CASTELLO DI MONSANTO	Barberino Val d'Elsa/Toscana	
0439 Chianti Classico		14,50
0438 Chianti Classico Riserva		22,50
0436 Chianti Classico Riserva „Il Poggio“		53,50
0432 Sangiovese „Fabrizio Bianchi“		55,00
0437 Cabernet-Sauvignon „Nemo“		42,50
VAGNONI	San Gimignano/Toscana	
0400 Chianti Colli Senesi	Biowein	10,50
0398 Chianti Riserva „Capanneto“	Biowein	24,00
0402 Sangiovese „Sodi Lunghi“		28,50
CERALTI	Bolgheri/Toscana	
0474 Cabernet-Sauvignon & Merlot „Sciré“	Biowein	13,00
0475 Cabernet-Sauvignon & Merlot „Alfeo“	Biowein	25,50
0476 Merlot „Sonoro“		48,50
LA MONACESCA	Potenza Picena/Marken	
0619 Sangiovese & Merlot „Camerté“		25,50
BOSCARELLI DE FERRARI	Montepulciano/Toscana	
0452 Rosso De Ferrari		13,50
0445 Cortona Merlot		16,20
0451 Nobile di Montepulciano		24,50
0444 Vino Nobile di Montepulciano Riserva		33,00
0453 Vino Nobile di Montepulciano „Nocio dei Boscarelli“		42,50

FRATELLI ROVERO	San Marzanotto d'Asti/Piemont	
0772 Barbera d'Asti „Gustin“	Biowein	14,50
0771 Barbera d'Asti „Rouvé“	Biowein	25,50
0774 Cabernet „Rocca Schiavino“	Biowein	16,80
0770 Pinot Nero „Lajetto“	Biowein	16,80

ANGELO NEGRO	Monteu Roero/Piemont	
0575 Barbera d'Alba „Nicolon“		14,80
0573 Barbera d'Alba „Bertù“		21,50
0572 Nebbiolo d'Alba „Prachiosso“		17,50
0583 Nebbiolo d'Alba „San Bernardo“		25,50
0581 Nebbiolo Roero Riserva „Sudisfà“		35,00
0582 Barbaresco „Basarin“		42,00

MASSERIA MONACI	Copertino/Apulien	
0470 Aglianico del Vulture „Sine Die“		22,50

OSCAR STURM	Cormóns/Friaul	
0375 Merlot Collio		19,80
0387 Cabernet-Sauvignon		21,00
0374 Refosco dal Peduncolo		19,80
0388 Rosso Andritz (Cabernet & Merlot & Refosco)	Magnum	55,00

GRAPPE

Wir führen ausschließlich Grappe aus sortenreinem Traubengut, aus frischen, nach der Weinernte gewonnenen Trestern und Schalen, ohne Schönung, Süßung und künstliche Färbung – also recht herzhaft und sortentypisch. Dabei beschränken wir uns auf unsere Lieblinge aus dem Piemont, die Gebrüder Rovero in Asti und die Gebrüder Marolo der Distilleria Santa Teresa bei Alba.

FRATELLI ROVERO	San Marzanotto/Piemont	
0359 Grappa di Barbera	0,50 ltr.	34,00
0744 Grappa di Gavi	0,50 ltr.	34,00
0738 Grappa di Moscato	0,50 ltr.	34,00
0740 Grappa di Nebbiolo Riserva	0,70 ltr.	38,00
0737 Grappa „Il Milin“	0,50 ltr.	35,00
0743 Brandy Barbera „Rouvè“	0,70 ltr.	42,00

FRATELLI MAROLO	Mussotto d'Alba/Piemont	
0363 Grappa di Barolo Riserva	0,70 ltr.	48,00
0366 Grappa di Moscato	0,70 ltr.	42,00
0367 Grappa di Arneis	0,70 ltr.	42,00
0368 Grappa Dedicato al Padre (60% Vol)	0,70 ltr.	47,00

OLIVENÖL UND SONSTIGES

Olivenöl vom Feinsten. Wir kaufen die Öle nur beim Weingut oder renommierten Ölmühlen. Damit haben wir die Gewißheit, daß keine Panscherei stattfindet. Wie beim Wein schmecken Sie das „Terroir“. Die Öle werden nur in kleinsten Mengen gewonnen, sie sind Ergebnis kostspieliger Produktion und dienen – im Falle der Weingüter – eher der Erhaltung des traditionellen Landschaftsbildes, denn industrieller Erzeugung.

0202 Olivenöl Extra Vergine Ceralti Bolgheri	0,75 ltr. Toskana	Bio zertifiziert	24,50
0201 Olivenöl Extra Vergine Castello di Monsanto	0,75 ltr. Toskana		24,50
0209 Olivenöl Extra Vergine Vagnoni San Gimignano	1,00 ltr. Toskana	Bio zertifiziert	28,50