



PALADIN PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY 2024

Geschmack: Extratrocken | Rebsorten: Glera (85 %), Chardonnay (15 %)

Jahgangsprosecco, erzeugt aus dem selektierten Lesegut ausgewählter Lagen.

Strahlend-leuchtendes Strohgelb. Opulentes, fruchtiges Bukett mit Noten von frischen Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten. Viel Schmelz am Gaumen, cremig, elegant und gehaltvoll. Wunderbarer Trinkfluss, angenehm leicht und anregend. Exzellent als Aperitif, perfekt als Begleiter von Fischgerichten und Meeresfrüchten.

Das Weingut Paladin ist der Stolz der gleichnamigen Familie. Gleichzeitig steht der klangvolle Name aber auch für die Cru-Lage des Erzeugers im D.O.C.-Gebiet Lison-Pramaggiore. 100 ha eigene Weinberge in Venetien und der Toskana zählen zum Besitz, naturnah und schonend bewirtschaftet auf von Kalk und Lehm dominierten Böden. Gegründet 1962 von Valentino Paladin, brachten seine Kinder Carlo, Lucia und Roberto Paladin neue Ideen und Energien in das traditionsreiche und mit Leidenschaft geführte Familienunternehmen ein. Paladin gehört zu den Vorzeigeweingütern des venezianischen Gebietes.

Paladin, Via Postumia 12, 30020 Annomne Veneto (VE), Italien

MOLA ROSADO 2024

Restzucker (g/l) 3,00 | Rebsorten: Bobal (100 %)

Klares, leuchtendes hellen Lachsrosa. Exotische Aromen von Zitrusfrüchten wie Grapefruit und Passionsfrucht in der Nase. Dazu gesellen sich mit der Zeit Noten von Erdbeeren, Brombeeren und Mango. Frisches Mundgefühl mit gutem Volumen am Gaumen.

Lebendiger Abgang, begleitet von frischer ausgewogener Säure. Universell einsetzbar als Aperitif und Grillwein, auch Fisch, Schalentiere, Geflügel, mediterrane Salate, Tapas und Risotto finden in ihm einen passenden Begleiter.

Irgendwann eine eigene Bodega zu besitzen, war seit langem der Traum des belgischen Geschäftsmanns Yves Laurijssens. So beschloss er 2001, sich fortan ausschließlich der Leidenschaft Wein zu widmen. Mit seiner Familie brach er nach Spanien auf, um einen geeigneten Standort für seine Kellerei DE MOYA zu finden – und fand ihn in der Weinregion Valencia. Am Ende war es die lokale Bobal-Traube, die den Ausschlag gab.

De Moya, Nuevo Tollo A 202, 46300 Utiel, Spanien

VALLEVO TREBBIANO D' ABRUZZO 2024

Restzucker (g/l) 3,55 = trocken | Rebsorten: Trebbiano (100 %)

Helle strohgelbe Farbe im Glas. Zarte, frische Nase mit angenehmen Düften von weißen Blumen und gelben Pflaumen. Am präsenten Gaumen weich und harmonisch, frisch, trocken und würzig. Gut gekühlt ein ausgezeichnete Terrassenwein und ein erfrischender Aperitif. Empfohlen zu gegrilltem hellen Fisch, frittiertem Gemüse, Gerichten mit Hülsenfrüchten, leichten Gemüsesuppen, wunderbar aber auch als Begleiter von Spargel-Gerichten.

Die Cantina Frentana ist eine traditionsreiche Winzergenossenschaft aus den Abruzzen, die 1958 gegründet wurde. Heute gehören ihr rund 600 Winzer, meist kleine Familienbetriebe, an und bewirtschaften etwa 1.000 Hektar Weinberge an den Hängen zwischen dem Majella-Nationalpark und der malerischen Costa dei Trabocchi. Das Weingut legt großen Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und die Pflege autochthoner Rebsorten wie Montepulciano, Trebbiano, Pecorino und insbesondere Cocciola, für die Frentana als Hauptproduzent gilt.

Cantina Frentana, Contrada Perazza, 32, 66020 Rocca San Giovanni, Abruzzen, Italien



PASTA - PACCHERI LISCI

Paccheri (ausgesprochen ['pakkeri]) sind eine aus Kampanien stammende Nudelsorte in Form einer sehr großen Röhre. Normalerweise sind sie glatt, es gibt aber auch eine Version mit gerippter offener Oberfläche, bekannt als „Paccheri millerighe“. Der Name stammt vom neapolitanischen „paccharia“, was für „klatschen“ steht und an das klatschende Geräusch erinnert, das beim Verzehr entstehen soll. Paccheri Lisco können sowohl mit als auch ohne Füllung serviert werden, eines der Klassiker unter den Rezepten sind die „Pasta al Pomodoro“ mit herzhafter Tomatensauce, Burrata (Frischkäse aus Apulien) und Basilikum. Unsere Pasta wird in einem kleinen Betrieb nach alter handwerklicher Tradition aus 100 % italienischem Weizen erzeugt, der von regionalen Erzeugern stammt. Nach der Fertigung trocknen sie langsam bei niedriger Temperatur, die traditionelle Verarbeitung des Ausstechens des Teiges erfolgt mit Bronzeformen.

ZUCATTO - PESTO & BRUCHETTA ROSSO ALLA MEDITERRANEA

Das Pesto & Bruschetta von Zuccato ist sowohl eine sehr leckere Begleitung für Vorspeisen als auch eine hervorragende Pasta Soße. Die Melanzane alla Siciliana sind Auberginen nach sizilianischer Art, die gut als Brotaufstrich zu einem vegetarischen Bruschetta passen. Wer sie als Hauptgang nutzen möchte, kann sie mit Spaghetti oder Rigatoni al Pesto servieren.

Die italienische Traditionsmarke bringt mediterrane Köstlichkeiten auf den Speiseplan. Zuccato ist ein führendes Unternehmen im Lebensmittelsegment. In **Öl** eingelegtes Gemüse und andere Köstlichkeiten werden nach traditionellen Rezepturen hergestellt. Hohe Qualitätsstandards und fein abgestimmte Aromen machen den Erfolg von Zuccato aus. Sämtliche Zutaten werden einer sorgfältigen Qualitätskontrolle unterzogen und schonend verarbeitet. Das Unternehmen gibt es bereits seit 1868. Tradition und Innovationskraft werden perfekt in Einklang gebracht. Altbewährte Klassiker und Neuheiten sorgen für Abwechslung in der Produktpalette.