

2009 FRANCONI LANGHE CHARDONNAY

Rebsorte: 100% Chardonnay
Komplexer fruchtiger Duft mit Pfirsicharoma und Noten von tropischen Früchten, begleitet von Vanille- und Brot-Nuancen. Am Gaumen angenehm, frisch, weit und reich mit einer Spur von Frucht- und Haselnussaromen. Typisch leicht bitterer Abgang.



9,50 €

0,75 L | 6 FLASCHEN 53,00 €



2010 FRANCONI ROERO ARNEIS DOCG

Rebsorte: 100% Arneis
Strohgelb mit goldenem Schimmer. Intensives, komplexes, bezauberndes Bouquet mit blumigen Kamillen- und Ginsteraromen. Noten nach tropischen Früchten, Pampelmuse und Birne. Am Gaumen voll, samtig, fruchtig, mit frischer Nachhaltigkeit.



9,50 €

0,75 L | 6 FLASCHEN 53,00 €

2008 FRANCONI VINO SPUMANTE VALSELLERA BRUT

Rebsorten: 80% Chardonnay, 20% Pinot nero
Brillantes Goldgelb. Fruchtiger Duft nach Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen frisch, weich und ausgewogen; schmackhaft mit fruchtigen Aromen. Trockener Nachgeschmack.



11,50 €

0,75 L | 6 FLASCHEN 65,00 €

FRANCONI VINO SPUMANTE VALSELLERA BRUT ROSÉ

Rebsorte: 100% Nebbiolo
Helles Rubinrot. Fruchtige Noten von Himbeere und Erdbeere. Frisch mit trockenem und nachhaltigem Abgang.



11,50 €

0,75 L | 6 FLASCHEN 65,00 €



2008 FRANCONI GRAPPA DI MOSCATO

Weißer Grappa mit fruchtigem, für Moscato typischem Bouquet und mit feinen Salbeinoten.

42% Vol.



18,00 €

0,7 L | 6 FLASCHEN 105,00 €

2008 FRANCONI GRAPPA INVECCHIATA

Goldgelb mit blumigen Noten (Veilchen und Rose). Am Gaumen saftig und rund mit einladenden Nuancen von Lakritz und Honig.

42% Vol.



18,00 €

0,7 L | 6 FLASCHEN 105,00 €

BESTELLUNG



PRINSI

- Barberesco Gaia Principe
- Barberesco Riserva Fausone
- Calvario
- Dolcetto d'Alba
- Langhe Chardonnay

Anzahl Flaschen



FRANCONI

- Barbera d'Alba Superiore I Patriarchi
- Barolo DOCG
- Piemonte Grignolino DOC
- Piemonte Chardonnay DOC
- Langhe Chardonnay
- Roero Arneis DOCG
- Vino Spumante Valsellera Brut
- Vino Spumante Valsellera Brut rosé
- Grappa di Moscato
- Grappa Invecchiata

Anzahl Flaschen

- LIBRANDI Critone Bianco IGT
- TRE ROSE Rosso di Montepulciano DOC
- IL CASOLARE Olivenöl extra nativ

B = Barriqueausbau

WEINDIREKTVERKAUF

Ristorante & Pizzeria Engel
Weinbergstraße 2 · 79299 Wittnau bei Freiburg
Tel. 07 61.40 28 05
Email: ristorante-engel@gmx.de
www.ristorante-engel.de
Inhaber: Familie Iaia. Seit 1981.

Hinweis: Preise gelten nur im Außer-Haus-Verkauf.
Angebot gilt solange Vorrat reicht (bzw. auf Bestellung)

Konzept & Gestaltung: www.svenbente.de

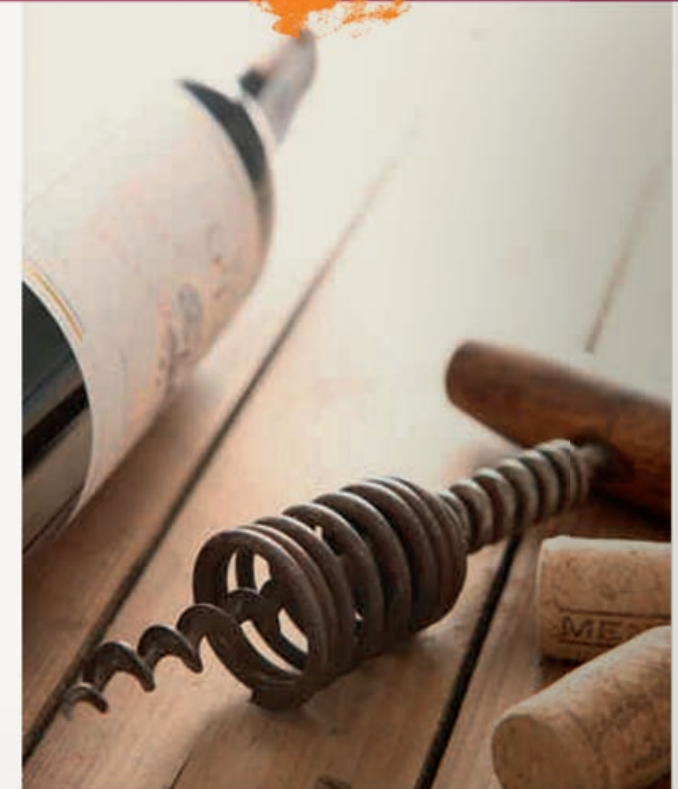
UNSERE JUBILÄUMSWEINE 2011



ENGEL
RISTORANTE & PIZZERIA

VINO ITALIANO

DIREKTVERKAUF



**2006 PRINSI
BARBERESCO GAIA PRINCIPE**

Rebsorte: 100 % Nebbiolo
Rubinrot mit granatroten Spiegelungen,
lässt an reifes Obst mit einem Hauch von Vanille,
Zimt und Pfeffer erinnern. Elegant, würzig –
mit einem Hauch von Vanille.



25,00 €

0,75 L | 6 FLASCHEN 145,00 €



**2010 LIBRANDI
CRITONE BIANCO IGT**

Rebsorten: 90% Chardonnay,
10% Sauvignon Blanc
Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen. Sehr
eleganter und ausgewogener Duft nach exotischen
Früchten wie Ananas, Mango und etwas Aprikose,
mit angenehmen mineralischen Tönen. Ein leicht
aromatischer Wein mit guter Balance zwischen
Frucht und Säure und sehr feiner Struktur.



7,50 €

0,75 L | 6 FLASCHEN 40,00 €

**2004 PRINSI
BARBARESCO RISERVA FAUSONE**

Rebsorte: 100 % Nebbiolo
Rubinrot mit granatroten Spiegelungen.
Lässt an reifes Obst mit einem Hauch von Vanille,
Zimt und Pfeffer erinnern.
Elegant, würzig – mit einem Hauch von Vanille.



24,00 €

0,75 L | 6 FLASCHEN 140,00 €



**2008 FRANCONI BARBERA
D'ALBA
SUPERIORE I PATRIARCHI**

Rebsorte: 100 % Barbera
Intensive und lebendige rubinrote Farbe.
Komplexer Duft mit präsentem fruchtigem Aroma
von Kirschen, Waldbeeren und Noten nach Tee,
Rose und Tabak. Voll am Gaumen, ausgewogen im
Alkoholgehalt mit samtigem Tannin im Finale.
Ideal zu schmackhaften Vorspeisen, Pasta-
gerichten, Fleischgerichten und mittelreifem Käse.



7,00 €

0,75 L | 6 FLASCHEN 38,00 €

**2009 TRE ROSE
ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC**

Rebsorten: 85% Prugnolo Gentile (Sangiovese),
5% Merlot, 5% Syrah, 5% Gamay
Kräftiges Rubinrot. Mittlerer Körper,
sehr ausgeglichen. Angenehm intensiv mit
hervorstechenden fruchtigen und
zarten Röstnoten.



11,00 €

0,75 L | 6 FLASCHEN 60,00 €



2005 FRANCONI BAROLO DOCG

Rebsorte: 100 % Nebbiolo
Rubinrot mit einem typischen orangenen
Schimmer. Intensiver und komplexer Duft
mit fruchtigen und scharfen Noten von
Gewürznelken. Lakritz-, Leder- und
Wildrosenaromen mit der Reife.
Voll und umfassend am Gaumen mit präsenten,
aber eleganten und runden Tanninen.
Ideal zu Wildgerichten, Rostbraten,
Schmorbraten und reifem Käse.



27,00 €

0,75 L | 6 FLASCHEN 158,00 €

**2006 PRINSI
CALVARIO**

Rebsorten: 50 % Nebbiolo,
50 % Barbera d'Alba
Rubinrot, mit granatroten Spiegelungen.
Lässt an reifes Obst erinnern, mit einem Hauch
von Vanille, Zimt und Pfeffer.
Eleganter und würziger Geschmack, mit einem
Hauch von Vanille.



17,00 €

0,75 L | 6 FLASCHEN 98,00 €



**2008 PRINSI
DOLCETTO D'ALBA**

Rebsorte: 100 % Dolcetto
Rubinrot mit intensiv violetten Spiegelungen.
Weiniges, fruchtiges und anhaltend trockenes
Bouquet. Lang anhaltender Geschmack von
besonderer Eleganz.



8,50 €

0,75 L | 6 FLASCHEN 48,00 €



**2008 FRANCONI PIEMONTE
GRIGNOLINO DOC**

Rebsorte: 100 % Grignolino
Helles Rubinrot mit orange-roten Spiegelungen
schon als junger Wein. Weites und blumiges
Bouquet mit ausgeprägten Kirsch- und
Himbeernoten. Am Gaumen samtig, warm
und leicht bitter im Abgang.



7,00 €

0,75 L | 6 FLASCHEN 38,00 €

**2008 PRINSI LANGHE
CHARDONNAY**

Rebsorten: 100 % Chardonnay
Leuchtendes Strohgelb.
Intensiv fruchtiges und blumiges Bouquet.
Delikater und komplexer Geschmack,
der an reifes Obst erinnert.



6,50 €

0,75 L | 6 FLASCHEN 35,00 €

**2008 FRANCONI PIEMONTE
CHARDONNAY DOC**

Rebsorte: 100 % Chardonnay
Goldglänzend mit leicht grünen
Spiegelungen. Sein Bouquet erinnert an
tropische Früchte mit weißem Fleisch.
Am Gaumen frisch mit ausgewogener Säure/
Perlage-Balance. Voller Nachgeschmack
mit Haselnussaromen.



6,00 €

0,75 L | 6 FLASCHEN 32,00 €

**IL CASOLARE OLIVENÖL
EXTRA NATIV**

Natives Olivenöl extra, kaltgepresst und
naturtrüb. Das Öl ist zart und leicht,
duftet nach frischen Oliven und leuchtet
in einem goldgelben Farbton.



6,50 € /0,25L

0,75 L | 12,00 €

5 L | 48,00 €