Vini d' Oro

Fachhandel für Weine und Spirituosen

Preisliste

gültig ab 01.08.2026

alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Hanslmairstr. 11
85051 Ingolstadt

Telefon: 0841 8864970

E-Mail: info@vinidoro.de
Internet: www.vinidoro.de

DE FAVERI SPUMANTI

CORNARO

LENOTTI

ENDRIZZI

SERPAIA di ENDRIZZI

GRIMALDI

Tenuta Casuccio Tarletti

CARPINETO
GRANDI VINI DI TOSCANA

TENUTA FRIGGIALI
MONTALCINO

DISTILLERIA BERTAGNOLLI 1870
MEZZOCORONA
TRENTO

FATTORIA ESTENSE

LEVI SERAFINO
SPECIALIZZATA DISTILLERIA DI VINACCE - NEIVE

Der Grüne Punkt
Wir beteiligen uns am Verpackungsrecycling
Duales System Deutschland GmbH

De Faveri, Vidor

De Faveri Spumanti ist ein familiengeführtes Weingut, das Prosecco erzeugt. Das Weingut wurde 1978 von Lucio und Mirella De Faveri gegründet und liegt in Vidor, im Herzen des DOCG Gebiets des Prosecco. Zum Weingut gehören 21 Hektar Weinpflanzungen, die sich auf die Gemeinden von Valdobbiadene, Vidor und Farra di Soligo verteilen.

8804 Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry **0,75 ltr.** **11,45 €**
(Literpreis 15,27 €)

Ein Prosecco Spumante der Extraklasse. Strahlendes Gelb, mit grünlichen Reflexen. Im Geschmack harmonisch, mit fruchtigen und blumigen Noten. Erinnert leicht an Rosen- und Veilchenaromen.

Ein frischer, eleganter und zugleich körperreicher Prosecco mit einer angenehmen und feinen Perlage.

Ideal als Aperitif, sowie zu Vorspeisen und gegrillten Fischgerichten.

Serviertemperatur: 6 – 8 °C

Alkoholgehalt: 11 % Vol.

Zuckergehalt: 17 g/l

De Faveri, Vidor

8801 Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut **0,75 ltr.** **12,45 €**
(Literpreis 16,60 €)

Ein Spumante Superiore Brut, der nur aus den besten Glera-Trauben des Weinguts hergestellt wird.

Er besticht durch eine ausgeprägte Eleganz, mit grünlichen Reflexen sowie den sortentypischen Aromen von grünem Apfel und Zitrus. Angenehm fruchtig, mit einer fein anhaltenden Perlage.

Ideal zu allen Meeresfrüchten, auch zu delikaten Vorspeisen.

Serviertemperatur: 6 – 8 °C

Alkoholgehalt: 11 % Vol.

Zuckergehalt: 12 g/l

8802 Spumante Rosé Extra Dry **0,75 ltr.** **10,95 €**
(Literpreis 14,60 €)

Ein Spumante Extra Dry mit einem kleinen Anteil aus der roten Rabosatraube, dessen Farbe durch ein zartes Rosè besticht.

Im Bukett feine fruchtige Aromen von Waldbeeren. Die Perlage fein und lang anhaltend, harmonisch ausgewogen im Geschmack.

Als Aperitif oder zu leichten Fisch- und Fleisch-gerichten.

Serviertemperatur: 6 – 8 °C

Alkoholgehalt: 11,5 % Vol.

Zuckergehalt: 16 g/l

& De Faveri, Vidor

8803 **Prosecco D.O.C. Treviso Frizzante Nera Spago** **0,75 ltr.** **9,75 €**
(Literpreis 13,00 €)

Dieser Prosecco Frizzante stammt von Glera-Trauben aus den Weinbergen in Vidor und Crocetta del Montello.

Seine frische Spontaneität macht ihn zum idealen Aperitif.

Er passt gut zu allen Fischgerichten, zu Frischkäse und Käse mittlerer Reife und zu leichten ersten Gängen mit Gemüse.

Perlage: Fein und lang anhaltend.

Serviertemperatur: 6 – 8 °C

Alkoholgehalt: 11 % Vol.

Zuckergehalt: 9 g/l

Cantina Montelliana e dei Colli Asolani, Montebelluna

Im Herzen der Provinz Treviso zwischen den Flüssen Piave und Brenta erhebt sich eine Hügelkette, die von Nervesa della Battaglia bis Romano degli Ezzelini eine bezaubernde romantische Landschaft kreiert.

Aus diesem Gebiet, mit den relativ wasserarmen und doch kräftigen Böden, kommen die feinen Prosecco und Weißweine mit dem unverwechselbaren fruchtig-frischen Geschmack sowie die roten feinsamtigen Qualitätsweine.

1088 Prosecco DOC Treviso Extra Dry - JEROBOAM **3,00 ltr.** **49,95 €**
(Literpreis 16,65 €)

Prosecco Spumante aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren.

Von zarter, strohgelber Farbe mit grünlichem Schimmer und mit einem charakteristisch fruchtigen Bouquet, das an die Apfelsorte Golden Delicious erinnert, mit einer sanften Note von Banane und Pfirsich.

Würzig und leicht vollmundig im Geschmack.

Ideal als Aperitif und perfekt in Kombination mit Fisch und weißem Fleisch.

Serviertemperatur: 6 – 8 °C

Alkoholgehalt: 11 % Vol.

Zuckergehalt: 15 g/l

& Cantina Montelliana e dei Colli Asolani, Montebelluna

1080 weiß **Prosecco Frizzante D.O.C. Treviso (Schraubverschluss)** **0,75 ltr.** *(Literpreis 7,93 €)* **5,95 €**

Prosecco Frizzante mit natürlicher Gärung.

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, charakteristisch blumig, fruchtig und angenehmes Aroma.

Vollmundig und leicht süß mit harmonischem Geschmack.

Ideal als Aperitif oder zu leichten Speisen und Fischgerichten.

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Alkoholgehalt: 10,5 % Vol.

Zuckergehalt: 12 - 13 g/l

1027 rot **Marzemino I.G.T. Veneto Frizzante Spago** **0,75 ltr.** *(Literpreis 7,27€)* **5,45 €**

100 % Marzemino

Perlwein aus natürlicher Gärung.

Von intensiv roter Farbe mit violettem Schimmer.

Charakteristisches blumiges Bouquet, fruchtig und angenehm.

Im Geschmack süß und harmonisch.

Perfekter Begleiter zu allen Süßspeisen.

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Alkoholgehalt: 11,0 % Vol.

Zuckergehalt: 40 g/l

Cantina Montelliana e dei Colli Asolani, Montebelluna

1097 weiß **Pinot Grigio D.O.C. delle Venezie** **1,50 ltr.** **7,25 €**
(Literpreis 4,83 €)

Ein Wein mit strohgelber Farbe, kräftig intensivem Duft, der an Blumen erinnert.

Im Geschmack voll und trocken.

Ideal zu „Primi piatti“ (Vorspeisen) und gegrillten Gemüse- oder Fischgerichten.

Serviertemperatur: 10 – 12 °C

Alkoholgehalt: 12,0 % Vol.

1092 rot **Merlot I.G.T. Veneto** **1,50 ltr.** **6,25 €**
(Literpreis 4,17 €)

100 % Merlot

Geschmacks- und farbintensiv, kurz im Barrique ausgebaut, besticht er durch zarte Vanilletöne bei sehr lebendiger Frucht.

Fein zu allen würzigen Speisen.

Serviertemperatur: 16 – 18 °C

Alkoholgehalt: 12,0 % Vol.

Cantine Lenotti, Bardolino

Die Cantine Lenotti liegt am Ufer des Gardasees, im Herzen des Hügelgebiets von Bardolino, herrlich umgeben von Weinbergen und Olivenbäumen.

Dank dem wohltuenden milden Einfluss des Sees erfreut sich dieses Gebiet eines bevorzugten Klimas, was es besonders für den Weinanbau geeignet macht.

7701 **weiß** **Soave Classico D.O.C.** **0,75 ltr. Jahrg. 2024 / 2025** **6,30 €**
(Literpreis 8,40 €)

100 % Garganegatrauben
Trockener Weißwein, frisch, fruchtig und *aromatisch, perfekt zu leichten Gerichten. Klar leuchtendes Strohgelb mit bisweilen grünlichen Reflexen.*

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

7705 **weiß** **Custoza D.O.C.** **0,75 ltr. Jahrg. 2024 / 2025** **5,95 €**
(Literpreis 7,93 €)

Cuveé aus Trebbiano Toscano*, Tocai Friulano, Garganega, Malvasia und Cortese. Trockener, geschmeidiger, fruchtiger und leicht lieblicher Weißwein, mit einem Aroma, das angenehm nach reifen Früchten duftet, mit einem dezenten Muskatbukett.*

Alkoholgehalt: 12,0 % Vol.

7706 **weiß** **Pinot Grigio dell Venezie D.O.C.** **0,75 ltr. Jahrg. 2025** **6,60 €**
(Literpreis 8,80 €)

Das feine Bouquet duftet nach Birne und Apfel sowie einem Hauch Blütenwiese. Trocken, intensiv und harmonisch mit einer angenehm milden Säure.

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Cantine Lenotti, Bardolino

7703 **rot** **Bardolino Classico D.O.C.** **0,75 ltr. Jahrg. 2023** **5,95 €**
(Literpreis 7,93 €)

Cuveé aus Corvina (65%), Rondinella (25%) und andere Trauben (10%).
Angenehm trockener, frischer und harmonischer Rotwein.

Alkoholgehalt: 12,0 % Vol.

7708 **rot** **Rosso Veneto I.G.T. "ROSSO PASSO"** **0,75 ltr. Jahrg. 2023** **6,25 €**
(Literpreis 8,33 €)

Cuveé aus Merlot, Sangiovese und, je nach Jahrgang, auch Corvina-Trauben.
Fruchtiger, trockener Rotwein mit einer samtigen Struktur.
Intensives Bouquet nach Waldbeeren.

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

7709 **rot** **Rosso Veneto I.G.T. "CAPOMASTRO"** **0,75 ltr. Jahrg. 2024** **7,50 €**
(Literpreis 10,00 €)

Cuveé aus Corvina (50%) und Rebo (50%).
Fruchtiger, gut strukturierter Wein mit intensiver Farbe, trockenem Geschmack, körperreich und harmonisch, ohne Holzfassausbau.
Tiefes dunkelrot. Intensiver Duft von reifen, roten und saftigen Früchten.

AUCH GEKÜHLT ZU GENIEßEN

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

7704 **rot** **Valpolicella Classico D.O.C.** **0,75 ltr. Jahrg. 2021** **7,60 €**
(Literpreis 10,13 €)

Cuveé aus Corvina (60%), Rondinella (35%) und anderen roten Trauben (5%).
Trockener, körperreicher und samtiger Wein.
Kräftiges rubinrot mit granatroten Nuancen.
Blumig, frisch, intensiv und fruchtig im Bouquet.

Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.

Cantine Lenotti, Bardolino

7880 weiß **Lugana D.O.C. „DECUS“** **0,75 ltr. Jahrg. 2024 / 2025** **9,95 €**
(Literpreis 13,27 €)

100 % Trebbiano di Lugana

Selektion aus Trauben der besten Rebgärten.

Im Geschmack herrlich nach Aromen heller Früchte wie Apfel, Birne und Quitte.

In der Farbe, leicht strohgelb mit grünen Reflexen.

Passend als Aperitif oder zu Antipasti, Sushi, Fisch, Meeresfrüchten und Spargelgerichten.

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

7881 rosé **Bardolino Chiaretto Classico D.O.C. „DECUS“** **0,75 ltr. Jahrg. 2024 / 2025** **8,95 €**
(Literpreis 11,93 €)

Dieser Chiaretto wird nur in den besten Jahrgängen aus ausgewählten roten Trauben Corvina und Rondinella produziert.

Der kurze Schalenkontakt ermöglicht eine sehr helle Farbe und bringt seinen fruchtigen Geschmack zum Ausdruck.

Als frischer und lebhafter Wein, besonders gut als Aperitif eignet.

Serviertemperatur: 6 – 8 °C

Alkoholgehalt: 12,0 % Vol.

7886 rot **Ripasso Valpolicella Classico Superiore D.O.C. „DECUS”** **0,75 ltr. Jahrg. 2021** **16,95 €**
(Literpreis 22,60 €)

Aus den besten Trauben von Corvina, Corvinone und Rondinella.

Trockener, dunkler und körperreicher Rotwein.

Intensive Fruchtnoten von dunklen Beeren, Kaffee- und Schokoladennoten sowie Nelken und Vanille mit einem Hauch von edlen Holznoten.

Perfekt zu Braten, gegrilltem Fleisch, Wild und allen reifen Käsesorten.

Serviertemperatur: 18 – 19 °C

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Cantine Lenotti, Bardolino

7885 rot **Bardolino D.O.C.G Superiore Classico "Le Olle"** **0,75 ltr. Jahrg. 2023** *(Literpreis 14,60 €)* **10,95 €**

Aus einer limitierten Menge Corvina (65 %), Rondinella (25 %) und Cabernet Sauvignon (10 %).

Intensives Bouquet nach Aromen von dunklen, herrlich duftend nach reifen Früchten und edlen Gewürzen.

Körperreicher, intensiver Rotwein.

Hervorragend zu Braten, gegrilltem Fleisch und reifen Käsesorten.

Serviertemperatur: 18 °C

Alkoholgehalt: 14,0 % Vol.

GAMBERO ROSSO trebicchieri 2026
1 Glas „Gambero Rosso“

7888 rot **Veneto Rosso I.G.T. "Massimo"** **0,75 ltr. Jahrg. 2019** *(Literpreis 19,27 €)* **14,45 €**

Eine Auslese von Corvina-, Sangiovese- und anderen antiken und autochthonen Rebsorten, wie Perlara-, Rebo-, Dindarella- und Oseleta-Trauben, welche 40 – 50 Tage lang getrocknet werden.

Ausdrucksstark, elegant und intensiv, erinnert an den Duft von Vanille. Die Lagerung erfolgt im großen Holzfass.

Eignet sich zu Braten, dunklem Fleisch, Wild und reifem Käse.

Serviertemperatur: 18 °C

Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.

7811 rot **Amarone Classico D.O.C. “Di Carlo”** **0,75 ltr. Jahrg. 2011** *(Literpreis 49,27 €)* **36,95 €**

7813 rot **Amarone Classico D.O.C. “Di Carlo”** **0,75 ltr. Jahrg. 2013** *(Literpreis 46,60 €)* **34,95 €**

Nur zu top Jahrgängen wird dieser Amarone produziert. Das ist der Grund, warum auch nur eine limitierte Anzahl an Flaschen jährlich abgefüllt wird.

Nachdem die Trauben in Holzkisten getrocknet wurden, werden diese nach einem traditionellen Verfahren anschließend gekeltert.

Passt hervorragend zu rotem Fleisch und Wildgerichten oder zu reiferen Käsesorten.

Serviertemperatur: 18 – 19 °C

Alkohol: 15,5 % vol.

GAMBERO ROSSO
2 red glasses
Jahrgang 2011

Endrizzi, S. Michele all' Adige

San Michele all'Adige, die Heimat der Kellerei Endrizzi, liegt an der geschützten Alpensüdseite, dort, wo sich das mediterrane Klima mit dem kühlen Alpenklima der Dolomiten vereint.
Das Weingut Endrizzi umfasst 17 ha Rebfläche, die sich an den Hängen des Etschtals auf einer Höhe von 200 bis 400 m.ü.M. in Süd-Ost Ausrichtung erstreckt.

Die Weißweine werden schonend gekeltert und unter Temperaturkontrolle langsam vergoren, wodurch die typische Frische, Eleganz und Fruchtigkeit voll erhalten bleibt. Der alte Gewölbekeller verfügt über eine große Zahl von unterschiedlichen Holzfässern, die zur Reifung der Rotweine sowie zum biologischen Säureabbau eingesetzt werden.

6601 weiß **Pinot Grigio Trentino D.O.C.** **0,75 ltr. Jahrg. 2024 / 2025** **9,65 €**
(Literpreis 12,87 €)

100 % Pinot Grigio

Hellgelbe Farbe, zart angenehmer Duft, harmonisch im Geschmack. Ein Wein mit anspruchsvoller Struktur und Eleganz.

Vorzüglich zu Fisch, aber auch zu hellem Fleisch, Geflügel und milden Käsesorten.

Serviertemperatur: 4 °C

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

6602 weiß **Chardonnay Trentino D.O.C.** **0,75 ltr. Jahrg. 2024 / 2025** **9,65 €**
(Literpreis 12,87 €)

100 % Chardonnay

Strohgelbe Farbe mit goldgelben Reflexen.
Volles Bukett mit Anklängen an Bananen und Golden Delicious Äpfel. Harmonisch im Geschmack.

Ein Klassiker zu Fisch, leichten Vorspeisen und jung gereiftem Käse.

Serviertemperatur: 6 – 8 °C

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Endrizzi, S. Michele all' Adige

6604 rot **Teroldego Rotaliano D.O.C.** **0,75 ltr. Jahrg. 2020** **9,95 €**
(Literpreis 13,27 €)

100 % Teroldego

Intensiv rubinrote Farbe, angenehm fruchtiger Geschmack nach Himbeeren und Brombeeren. Weicher, geschmeidiger Körper.

Durch seinen leichten Tanningehalt ideal zu einer Vielzahl von gegrillten Speisen oder Geschmortem.

Serviertemperatur: 16 – 18 °C

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

6607 rot **Lagrein Trentino D.O.C.** **0,75 ltr. Jahrg. 2022** **9,95 €**
(Literpreis 13,27 €)

100 % Lagrein

Leuchtend rubinrote Farbe, elegantes, an Waldbeeren erinnerndes Bukett.

Harmonisch und fruchtig im Geschmack.

Ein Wein mit einem eigenständigen Charakter.

Ideal zu Speck und Schinken, perfekt zu rotem Fleisch, Geflügel und reifem Käse.

Serviertemperatur: 16 – 18 °C

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Endrizzi, S. Michele all' Adige

6611	**rot**	**Masetto Nero I.G.T.**	**0,75 ltr. Jahrg. 2022** *(Literpreis 19,00 €)*	**14,25 €**
			1,50 ltr. Jahrg. 2019 *(Literpreis 19,97 €)*	**29,95 €**
			3,00 ltr. Jahrg. 2019 *(Literpreis 35,00 €)*	**105,00 €**

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein und Teroldego

Rubinrote Farbe, mit lebhaften Reflexen. Komplexes und fruchtiges Bukett, das die feinen Holznoten elegant einbindet.

Feiner, ausgewogener und langanhaltender Geschmack, dichte Struktur.

Ein besonders weicher Wein, hervorragend zu dunklen Fleischgerichten und Käse.

Serviertemperatur: 18 – 20 °C

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

6690	**rot**	**Gran Masetto Nero I.G.T.**	**0,75 ltr. Jahrg. 2020** *(Literpreis 59,93 €)*	**44,95 €**
6691	**rot**	**Gran Masetto Nero I.G.T.**	**0,75 ltr. Jahrg. 2021** *(Literpreis 59,93 €)*	**44,95 €**

100 % Teroldego

Tiefe rubinrote Farbe.

Eine Explosion an fruchtigen Aromen, mit Anklängen an reife dunkle Beeren und im Bukett angenehmen Röstaromen.

Mineralische und würzige Noten mit Anklängen von Vanille.

Der hohe und doch sehr gut eingebundene Alkoholgehalt (15 %) unterstreicht die vollen Tannine und lässt ihn am Gaumen äußerst harmonisch wirken.

Herrlich lang und anhaltend im Abgang.

Ein idealer Begleiter zu Wild, dunklem Fleisch und reiferen Käsesorten.

Serviertemperatur: 18 °C

Alkoholgehalt: 15,5 % Vol.

Endrizzi, S. Michele all' Adige

6612 weiß **Chardonnay d`Italia I.G.T.** **1,00 ltr. Jahrg. 2025** **7,90 €**
(Schraubverschluss)

100 % Chardonnay

In der Farbe hellgelb mit grünen Reflexen, elegantes Bukett.

Im Geschmack trocken und fruchtig, herrlich nach Äpfeln duftend.

Ein frischer junger Wein mit feiner Raffinesse.

Alkoholgehalt: 12,0 % Vol.

6615 rot **Merlot d`Italia Vino de Italia** **1,00 ltr. Jahrg. 2024 / 2025** **7,90 €**
(Schraubverschluss)

100 % Merlot

Kirschrote intensive Farbe, saubere, typische Aromen, fruchtiger und harmonischer Geschmack.

Samtig im Abgang mit ausgewogenen Tanninen.

Alkoholgehalt: 12,0 % Vol.

Serpaia di Endrizzi, Maremma

Die Weinberge des Weingutes Endrizzi in der Toskana befinden sich in Magliano bei Grosseto in der berühmten und wunderschönen Maremma, wo die Hügel sanft zum Meer hin abfallen.

Sangiovese - Reben werden seit Jahrhunderten in Italien angebaut. Sie ist die wichtigste rote Rebsorte der Toskana und mit 11% der nationalen Anbaufläche auch die meist angebaute autochthone, rote Rebsorte Italiens.

6608 rot Dono I.G.T. 0,75 ltr. Jahrg. 2020 16,45 €
(Literpreis 21,93 €)

100 % Sangiovese

Der intensiv rubinrote Wein weist im vielschichtigen Bukett Aromen von Kirsche und Johannisbeeren auf sowie feine würzige Anklänge mit blumigen Nuancen.

Am Gaumen präsentiert er sich mit dichter Frucht und einer harmonisch eingebundenen Tanninstruktur, die eine angenehme Weichheit verleiht.

Ein Wein mit kraftvoller, dabei sehr eleganter Präsenz und lange anhaltendem Nachgeschmack.

Der Wein passt hervorragend zu Wildgerichten, gegrilltem Fleisch und gereiften Käsesorten.

Serviertemperatur: 18 °C

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Grimaldi, Diano d´Alba

In Diano d'Alba, im Zentrum der Zone der großen piemontesischen Weine liegt das Weingut „Groppune". Diesen Namen trägt die Azienda, da sie genau auf einem Hügel mit der Form eines Rückens liegt.

Seit drei Generationen werden die Weinberge von recht beeindruckender Größe von der Familie Grimaldi gepflegt. Aus dem qualitätsmäßig beachtenswerten Sortiment sind wir deshalb sehr stolz, Ihnen davon eine Auswahl dieses angesehenen Weingutes präsentieren zu können!

2096	**rot**	**Barolo D.O.C.G. "San Biagio"**	**0,75 ltr. Jahrg. 2006** *(Literpreis 30,60 €)*	**22,95 €**
2097	**rot**	**Barolo D.O.C.G. "San Biagio"**	**0,75 ltr. Jahrg. 2007** *(Literpreis 30,60 €)*	**22,95 €**
2015	**rot**	**Barolo D.O.C.G. "San Biagio"**	**0,75 ltr. Jahrg. 2015** *(Literpreis 33,27 €)*	**24,95 €**
2016	**rot**	**Barolo D.O.C.G. "San Biagio"**	**0,75 ltr. Jahrg. 2016** *(Literpreis 33,27 €)*	**24,95 €**

Ein Barolo der Spitzenklasse.

Die Nebbiolotrauben stammen aus der Lage „San Biagio" dem Gebiet von La Morra.

Nach einer natürlichen Reifung im Eichenfass und kleineren Barriquefass, zeigt sich der Wein weich und samtig, die Farbe ist granatrot mit herrlich orangefarbenen Schattierungen.

Im Geruch entwickelt er Nuancen von Veilchen, im Geschmack sehr aromatisch und angenehm.

Ein sehr langlebiger Wein, der noch viel Potential entwickelt.

Ideal zu geschmortem Rindfleisch, würzigem Käse und Wildgerichten.

Serviertemperatur: 17 – 18 °C

Alkoholgehalt: 14,5 % - 15,0 % Vol.

& Grimaldi, Diano d´Alba

2032 rot **Barbera d'Alba D.O.C.** **0,75 ltr. Jahrg. 2022** **7,95 €**
(Literpreis 10,60 €)

100 % Barbera

Duftet nach Kirschen, Zimt und einem Hauch Tabak. Am Gaumen große Finesse und harmonische Ausgewogenheit zwischen Säure und Alkohol.

Passt zu Pasta, Schmorbraten und Wildgerichten sowie mittelweichem Käse.

Serviertemperatur: 16 – 18 °C

Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.

2042 rot **Dolcetto d'Alba D.O.C.G.** **0,75 ltr. Jahrg. 2022** **7,95 €**
(Literpreis 10,60 €)

2043 rot **Dolcetto d'Alba D.O.C.G.** **0,75 ltr. Jahrg. 2023** **7,95 €**
(Literpreis 10,60 €)

100 % Dolcetto

Erstklassiger Dolcetto mit kräftigem Bouquet und ausgewogener Struktur.

Trocken und doch harmonisch und körperreich, mit großer Frische und Geschmack.

Intensives Rubinrot, das zu Purpur neigt.

Ein Wein, der Lust und Hunger auf die piemontesische Küche macht.

Empfehlenswert zu kräftig gebratenem oder gegrilltem Geflügel.

Serviertemperatur: 16 – 18 °C

Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.

Grimaldi, Diano d´Alba

2052 rot Nebbiolo d'Alba D.O.C.G. "Vigna Valmaggiore" **0,75 ltr. Jahrg. 2022 16,95 €**
(Literpreis 22,60 €)

100 % Nebbiolo

Ein Nebbiolo der Spitzenklasse.

Intensiv und zart nach Veilchen und Himbeere duftend, das sich zu einer würzigen Note entwickelt.

Intensives Rubinrot, mit leichten granatroten Reflexen.

Trocken, harmonisch und samtig mit guter Intensität. Eleganter Körper mit süßen und anhaltenden Tanninen.

Empfehlenswert zu hellen Fleisch, Braten, Grillfleisch, Fondue und besonders zu der piemontesische Küche.

Serviertemperatur: 16 – 18 °C

Alkoholgehalt: 14,0 % Vol.

Carpineto, Greve

Es war 1967, als Giovanni Carlo Sacchet und Antonio Mario Zaccheo das Weingut Carpineto mit dem Ziel gründeten, einen Chianti Classico von internationalem Niveau zu produzieren. Eine Revolution für diese Zeit. Die beiden Partner sahen ein enormes Potenzial in der Toskana, wo sie großartige Weine produzieren konnten, indem sie modernste Techniken anwendeten und die Qualitätsstandards der damaligen Zeit anhoben. Und sie haben es geschafft. Unter ihrer Leitung hat sich Carpineto zu einer international erfolgreichen Marke entwickelt.

5710 rot Chianti Classico D.O.C.G. 0,75 ltr. Jahrg. 2020 10,75 €
(Literpreis 14,33 €)

Sangiovese, Canaiolo und andere rotbeerige Sorten

Dieser Wein lagert 4 bis 6 Monate in Eichenfässern.

Rubinrote Farbe.

Im Geschmack ist er samtig, würzig, rund, mit gutem Körper und guter Struktur.

Im Abgang intensiv weinig, mit einem Hauch von Blumen, insbesondere von Veilchen.

Passt zu Gemischten Grillgerichten, rotem Fleisch und Wild.

Serviertemperatur: 18 - 20 °C

Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.

5727 rot Brunello di Montalcino D.O.C.G. 0,75 ltr. Jahrg. 2017 36,95 €
(Literpreis 49,27 €)

100 % Sangiovese

Dieser große Wein ist rubinrot mit schimmernden Granatnuancen.

Das Bouquet ist voll von Walbeerfrüchten und scharfen Düften von Lakritz und schwarzem Pfeffer.

Am Gaumen ist der Brunello di Montalcino DOCG samtig mit feinem Schmelz und gut integrierten Tanninen.

Der passende Begleiter zu Hauptspeisen mit rotem Fleisch und Wild.

Serviertemperatur: 18 - 20 °C

Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.

& Tenuta Friggiali, Montalcino

Die Kellerei „Tenuta Friggiali“ ist eine der renommiertesten Hersteller für den Brunello di Montalcino. Das Weingut liegt auf der südwestlichen Seite des Hügels von Montacino, mit Aussicht auf die historische Ortschaft Camigliano. Hier im Gebiet von Siena, inmitten der Mondlandschaft des Arbia-Tals und des dazu im Gegenteil so wilden und sonnigen Orcia-Tals, liegen die Weinberge des Brunello di Montalcino, einer der besten Weine auf der ganzen Welt.

1527 rot Brunello di Montalcino D.O.C.G. RISERVA 0,75 ltr. Jahrg. 2007 42,95 €
(Literpreis 57,27 €)

100 % Sangiovese

Nach einer 4-jährigen Lagerung in slowenischen Eichenholzfässern erhält der Wein seine vollkommene Reifung.

In der Farbe herrlich rubinrot, welche sich jedoch mit zunehmendem Alter in Granat- und Orangerot wandelt.

Ein üppiger, muskulöser Wein mit Brombeerduft und viel weichen und kräftigen Tanninen. Feine eingebundene Säure.

Serviertemperatur: 16 – 18 °C

Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.

Tenuta Casuccio Tarletti

2135 rot **Rosso Toscana I.G.T. "Ser Vauldo"** **0,75 ltr. Jahrg. 2015 15,95 €**
(Literpreis 21,27 €)

90 % Sangiovese, 10 % Canaiolo

Dieser Wein lagert 24 bis 30 Monate in Holzfässern.

Glänzende hellrote Farbe.

Sein vielfältiges Bukett betört die Nase mit Röst-aromen, Tabak- und balsamischen Noten.

Im Geschmack ist er weich und elegant, mit milden Tanninen.

Im Abgang wunderbar lang anhaltend.

Serviertemperatur: 20 °C

Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.

Luciano Contri, Brindisi/Salento

6826 rot **Primitivo di Manduria Riserva D.O.C. - limitiert -** **0,75 ltr. Jahrg. 2021 10,95 €**
(*Literpreis 14,60 €)*

Ein Riserva der besonderen Art - ein Charmeur der Sinne.

Im Geschmack vollmundig, mit leichten Tanninen und abgerundetem Körper, in der Farbe intensiv rubinrot.

Das komplexe Aroma erinnert an Waldfrüchte, mit einer unwiderstehlichen Schokoladennote.

Perfekter Begleiter zu Braten, gegrilltem Fleisch, Wild und allen reifen Käsesorten.

Serviertemperatur: 17 °C

Alkohol: 15,0 % Vol.

Endrizzi, S. Michele all' Adige

6681 **Grappa Chardonnay** **0,50 ltr.** **42 %** **25,95 €**
(Literpreis 51,90 €)

100 % Chardonnay

Klarer und kristalliner Grappa mit delikatem und langanhaltendem Bukett, welches an feine Früchte erinnert.

Gut strukturiert, trocken und sehr harmonisch im Geschmack und Abgang.

6680 **Grappa Teroldego** **0,70 ltr.** **40 %** **27,95 €**
(Literpreis 39,93 €)

100 % Teroldego

Grappa mit kristallklaren Reflexen, harmonisch, erinnert leicht an Brombeeren. Vollmundig im Geschmack.

Für den Erhalt der natürlichen Finesse wird der Teroldegotrester nach traditioneller Methode hierzu nur in kleinen Destillierkolben im Wasserbad destilliert.

Bertagnolli, Mezzocorona

5208 **Gran Grappino - Barrique** **0,70 ltr.** **42 %** **21,45 €**
(Literpreis 30,64 €)

Trester aus Chardonnay- und Teroldegotraube

Bernstein-honigfarben, 12 Monate Lagerung in Barriques aus französischer Eiche, weich und aromatisch im Geschmack.

5203 **Grappa Koralis K24 Riserva** **0,70 ltr.** **42 %** **29,95 €**
(Literpreis 42,79 €)

Trester aus Teroldego, Chardonnay und Gewürztraminer

Die Lagerung der „Koralis-Auslese“ erfolgt in kleinen „Barriques" (französische Eiche) mit einem Fassungsvermögen von nur 220 Litern.
Der Reifezeitraum beträgt mehr als 24 Monate.

5207 **140° ANNIVERSARIO Grappa Riserva** **0,70 ltr.** **40 %** **58,00 €**
(Literpreis 82,86 €)

Grappa Teroldego

Die Reifung erfolgt in drei unterschiedlichen Barriques aus französischer Eiche, welche speziell für das 140. Jubiläum von Bertagnolli im Jahr 2010 erstellt wurde.

Reifungen von 2, 3 und 5 Jahren erfolgen jeweils in kleinen Barriques, ebenfalls aus französischer Eiche, wie Allier und Limousine.

Bertagnolli, Mezzocorona

5210	**Liquore di Limoni**	**0,70 ltr.** *(Literpreis 24,21 €)*	**28 %**	**16,95 €**

Durch den Aufguss der Zitronenschalen erhält man diesen äußerst delikaten Likör, der sowohl in seinem Duft, als auch Geschmack die feinen Aromen zum Ausdruck bringt.

Um die Frische und den Wohlgeruch voll zu genießen, unbedingt kalt (10 – 14 °C) servieren.

Fattoria Estense, Modena

Der Aceto Balsamico di Modena "Fattoria Estense" wird aus ausgesuchten Essigmischungen im Herzen Modenas traditionell handwerklich hergestellt.

5925	**Alico Aceto Balsamico I.G.P. "Silver" „RISERVA"**	**0,25 ltr.** *(Literpreis 43,80 €)*	**10,95 €**

Ein äußerst angenehm dickflüssiger Balsamessig mit einem zarten Duft nach gekochtem Traubenmost. Sehr ausgewogenes süß-saures Aroma. Dichte: 1,25.

Schmeckt ausgezeichnet zu gebratenem Fleisch, Fisch und Reis.

5930	**Alico Aceto Balsamico I.G.P. "Gold" „GRAN RISERVA"**	**0,25 ltr.** *(Literpreis 83,80 €)*	**20,95 €**

Ein sehr körperreicher und samtiger Balsamessig mit intensivem Duft nach Holz und gekochtem Traubenmost. Dezent und angenehm süß-saurer Geschmack. Dichte: 1,34

Perfekt geeignet zum Würzen von Dressings, Käse und Desserts, sowie zu kurzgebratenem roten Fleisch.

Zutaten - konzentrierter Traubenmost, Weinessig, enthält Sulfite, 6 % Weinessigsäure

Bei allen Balsamico-Essige wurden weder Zuckerkulör noch Geschmackverstärker zugesetzt.

Für sämtliche Bestellungen gelten unsere nachstehenden

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB) – Stand Januar 2026

Vini d' Oro - Günther Reith, Fachhandel für Weine und Spirituosen

Hanslmairstr. 11, 85051 Ingolstadt

1. Liefer- und Zahlungsbedingungen
Unsere Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten ausschließlich. Von unseren Liefer- und Zahlungsbedingungen abweichende Bedingungen des Bestellers haben keine Gültigkeit. Abweichende Bedingungen des Auftragsgebers bedürfen der schriftlichen Zustimmung des Auftragsnehmers.

2. Angebot und Bestellung
2.1. Unser Angebot, die Preise und das Sortiment, verstehen sich freibleibend. Mit Erscheinen dieser Preisliste werden alle früheren Preislisten ungültig. Solange Vorrat reicht, wird der in der jeweils gültigen Preisliste angegebene Jahrgang ausgeliefert; ist dieser vergriffen, erfolgt die Auslieferung des nächstfolgenden Jahrganges zu den dafür geltenden Preisen.

2.2. Die Bestellung des Kunden ist verbindlich. Vini d`Oro ist berechtigt, die verbindliche Bestellung durch Übersendung einer Auftragsbestätigung oder Rechnung oder durch Auslieferung der Ware innerhalb von 5 Werktagen nach Eingang der Bestellung anzunehmen. Sämtliche Nebenabreden und Änderungen der Bestellung bedürfen der Textform.

3. Bestellung und Preise
Es werden die jeweils gültigen Preise, inklusive Mehrwertsteuer (MwSt.) zugrunde gelegt. Um Irrtümer zu vermeiden, empfehlen wir, sich bei der Benennung der Sorten und Jahrgangsbezeichnung genau nach unserer Preisliste zu richten und insbesondere die jeweilige Artikelnummer anzugeben. Alle Preise verstehen sich inklusive Glas und Karton.

4. Jugendschutz
Gemäß dem Jugendschutzgesetz geben wir keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren ab. Der Käufer bestätigt mit der Abgabe der Bestellung, dass er das erforderliche Lebensalter nach dem Jugendschutzgesetz aufweist. Wir behalten uns vor einen Altersnachweis anzufordern.

5. Lieferung und Warenverfügbarkeit
5.1. Der Versand unserer Produkte erfolgt nur an Kunden, die ihren Wohnort in Deutschland haben. Unser Warenangebot ist insoweit eingeschränkt. Bestellungen und Lieferungen außerhalb Deutschlands erfolgen nur nach vorheriger Absprache.

5.2. Sollten nicht alle bestellten Produkte vorrätig sein, ist der Verkäufer zu Teillieferungen auf seine Kosten berechtigt, soweit dies für den Kunden zumutbar ist.

5.3. Sollte das bestellte Produkt nicht verfügbar sein, da der Verkäufer seitens seines Lieferanten ohne eigenes Verschulden nicht beliefert wird, kann der Verkäufer vom Vertrag zurücktreten. In diesem Fall wird der Verkäufer den Kunden unverzüglich informieren und ihn ggf. die Lieferung eines vergleichbaren Produktes vorschlagen. Sollte kein vergleichbares Produkt verfügbar–sein oder der Kunde keine Lieferung eines vergleichbaren Produktes wünschen, wird der Verkäufer dem Kunden ggf. bereits erbrachte Gegenleistungen unverzüglich erstatten.

5.4. Soweit Vorkasse vereinbart ist, erfolgt die Lieferung nach Eingang des Rechnungsbetrages.

6. Abholung / Versand

- nach Terminvereinbarung Abholung ab Lager Ingolstadt möglich
- im Stadtbereich Ingolstadt ab 12 Flaschen – kostenfreie Lieferung
- Lieferungen innerhalb Deutschland per Paketdienst:
  bis 6 Flaschen 0,75 Liter – 8,50 €
  bis 12 Flaschen 0,75 Liter – 11,50 €
  kostenfreier Versand ab einem Bestellwert von 120,- Euro

7. Zahlung
Sofern nicht anders vereinbart, erfolgt die Zahlung sofort netto Kasse. Bei Erstaufträgen uns nicht bekannter Besteller behalten wir uns vor, die Ware gegebenenfalls nur gegen Vorauskasse zu liefern.

Ist die Bezahlung per Rechnung möglich, hat die Zahlung innerhalb von 10 Tagen zu erfolgen. Bei allen anderen Zahlweisen hat die Zahlung im Voraus ohne Abzug zu erfolgen. Die Bankverbindungsdaten für die Vorauszahlung erhält der Kunde gesondert mit der Rechnung per E-Mail.

Bei verspäteter Zahlung können Verzugszinsen in Höhe von 5 % über dem jeweiligen Basiszinssatz berechnet werden.

8. Eigentumsvorbehalt
Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung aller Forderungen aus diesem Vertrag Eigentum des Verkäufers.

9. Widerrufsrecht

Ist der Käufer „Verbraucher" (also eine natürliche Person, die die Bestellung zu einem Zweck abgibt, der weder ihrer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann), steht dem Käufer nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen ein Widerrufsrecht zu.

Macht der Verbraucher von seinem Widerrufsrecht Gebrauch, so hat er die anfallenden Kosten der Rücksendung zu tragen.

Im Übrigen gelten für das Widerrufsrecht die Regelungen, welche in der folgenden Widerrufsbelehrung im Einzelnen wiedergegeben sind.

9.1. **Widerrufsbelehrung**
9.1.1. **Widerrufsrecht**
Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen haben bzw. hat.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Vini d`Oro, Hanslmairstr. 11, 85051 Ingolstadt, info@vinidoro.de) mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür die auf unserer Webseite (www.vinidoro.de) hinterlegte Widerrufsvorlage verwenden, die jedoch nicht vorgeschrieben ist. Sie können die Widerrufsvorlage oder eine andere eindeutige Erklärung übermitteln. Machen Sie von dieser Möglichkeit Gebrauch, so werden wir Ihnen unverzüglich (z. B. per E-Mail) eine Bestätigung über den Eingang eines solchen Widerrufs übermitteln.

Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

9.1.2. **Folgen des Widerrufs**
Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist.

Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrages unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist.

10. Beanstandung, Gewährleistung und Haftung
Der Käufer hat die gelieferte Ware unverzüglich zu untersuchen und alle offensichtlichen Mängel, Mengendifferenzen, Falschlieferungen oder Bruch sofort bei Lieferung auf den entsprechenden Fracht- bzw. Begleitpapieren schriftlich festzuhalten. Reklamationen, die sich auf die Qualität beziehen, können nur dann berücksichtigt werden, wenn diese innerhalb von acht Tagen schriftlich nach Empfang der Ware geltend gemacht werden. Der Verkäufer übernimmt keine Haftung, wenn die Ware beim Käufer unsachgemäß gelagert wurde. Die natürliche Reifung eines Weines ist ein normaler Vorgang und kein Mangel.

11. Schadenersatz
Schadenersatzansprüche gegen uns, gleich aus welchem Rechtsgrund, sind nur möglich, wenn Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit vorliegt, oder wenn der Ware bestimmte Eigenschaften fehlen, die von uns ausdrücklich zugesichert wurden.

12. Datenschutz
Informationen über Art, Umfang, Ort und Zweck der Erhebung, Verarbeitung und Nutzung der erforderlichen personen-bezogenen Daten durch den Verkäufer finden sich in der Datenschutzerklärung auf unserer Webseite.
(https://www.vinidoro.de/datenschutz).

13. Duales System Deuschland
Wir sind Mitglied beim Dualen System Deutschland unter Kundennummer 5603486

15. Online-Streitbeilegung
Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS) bereit, die Sie unter: http://ec.europa.eu/consumers/odr zu finden.
Der Verkäufer ist zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle nicht verpflichtet und bietet die Teilnahme an einem solchen Verfahren auch nicht an.

15. Allgemeine Bestimmungen
Auf Verträge zwischen Vini d`Oro und den Kunden findet das Recht der Bundesrepublik Deutschland Anwendung. Sofern es sich beim Kunden um einen Unternehmer handelt, ist Gerichtsstand für Streitigkeiten aus Vertragsverhältnissen zwischen dem Kunden und Vini d´Oro der Firmensitz von Vini d`Oro.
Die Unwirksamkeit einer der vorangegangenen Bestimmungen berührt die übrigen Bestimmungen nicht. An die Stelle der unwirksamen tritt die sonst gültige gesetzliche Regelung.