

EMMAIA BOLGHERI

2022/23



DIE GROSSFORMATE IM TREND



26.00

75cl



EMMAIA
TOSCANA
BIANCO
2019/2021

Vermentino

32.00

75cl



EMMAIA
BOLGHERI
ROSSO
2018/2019

Cab. Sauvignon,
Merlot

52.00

75cl



EMMAIA
BOLGHERI
SUPERIORE
2017

Cab. Franc,
Cab. Sauvignon,
Merlot,
Petit Verdon

EMMAIA BOLGHERI Preisliste 2022/23

EMMAIA TOSCANA BIANCO

100% Vermentino

Ein reiner Vermentino gibt Ihnen die leicht strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Im Duft intensive mit feinen Nuancen von weissem Pfirsich, Minze und Melone. Im Geschmack voll und gut strukturiert mit angenehmer erfrischender Säure im Abgang.

Jg. 19/21 75cl CHF 26.00

EMMAIA BOLGHERI ROSSO

60% Cabernet Sauvignon & 40% Merlot

Cabernet Sauvignon und Merlot geben die Rubinrote Farbe mit guter Intensität. In der Nase fein und intensive. Gut zum Ausdruck kommende Nuancen von Pflaume, Tabak und Vanille. Im Geschmack vollmundig und harmonisch, weich und gut strukturiert. Alle Trauben für den Emmaia werden von Hand gelesen, anschliessend leicht gequetscht und in temperaturgesteuertem Edelstahltank vergoren.

Der Wein wird während 12 Monaten in Barrique Fässern ausgebaut.

Jg. 18/19 75cl CHF 32.00
Jg. 18 150cl CHF 68.00
Jg. 17 300cl CHF 145.00
Jg. 16 600cl CHF 310.00
Jg. 16 900cl CHF 520.00

EMMAIA BOLGHERI SUPERIORE

Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Merlot & Petit Verdon

Eine Klasse für sich. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot geben diesem Wein ein sattes, dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase breit, im Gaumen Aromen von schwarzen Früchten, Brombeeren, Zwetschgen und Cassis. Süsser Tabak und harmonische Gewürznoten. Vollmundig und harmonisch, elegant und mit einem langen Finale. Auch dieser Wein wird gleich vergoren, und 18 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut.

Jg. 17 75cl CHF 52.00
Jg. 16 150cl CHF 110.00
Jg. 16 300cl CHF 245.00

GRAPPA DI EMMAIA, BERTA

Gewonnen mithilfe der Dampfdistillation in Kupferkesseln von ausgewähltem Trester der besten Trauben des Unternehmens und über 12 Monate in neuen Fässern aus französischer Eiche (Tronçais d'Allier), mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern, gereift. Die Reifung im Holz verleiht dem Grappa di Emmaia einen eleganten Duft und einen samtigen und nachhaltigen Geschmack, eine intensiv bernsteingelbe, sehr klare Farbe, Aromen und Emotionen, die nur grosse Weinbrände der Welt schenken können. Der Grappa wird in der renommierten piemonteser Brennerei der Familie Berta destilliert, ein Name, der seit über 60 Jahren Qualität garantiert.

50cl CHF 72.00

EMMAIA OLIVENOIL

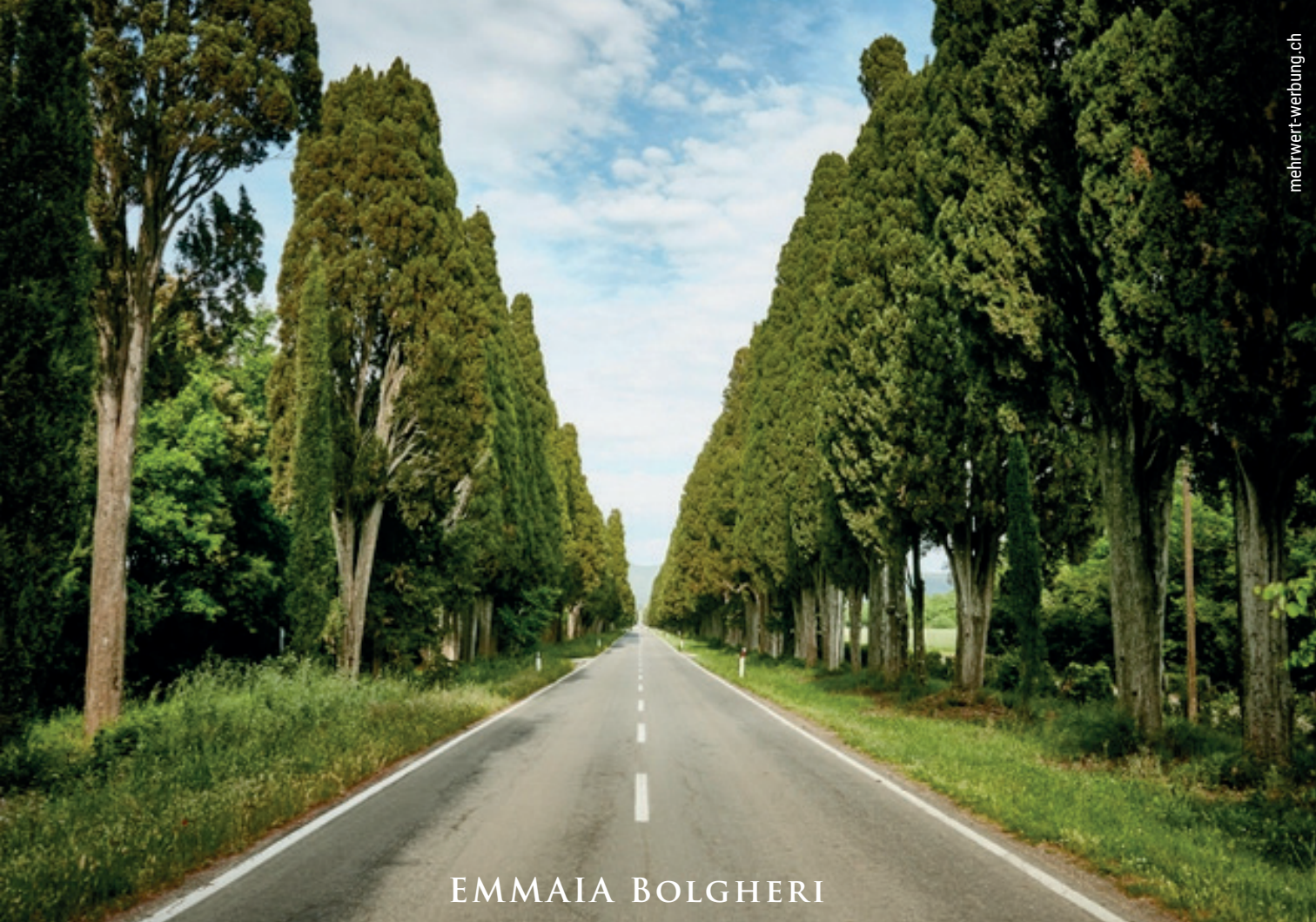
100% Italienisches natives Olivenoil Extra.

Das Oil ist echtes Natives Olivenoil Extra aus toskanischen Oliven. Es besteht aus einigen der traditionell in der Toskana angebauten Sorten. Die Oliven werden ausschliesslich in ihrem perfekten Reifegrad geerntet und in einem ununterbrochenen Zyklus gepresst.

50cl CHF 22.00

Vertrieb und Auskunft durch: Daniel Knobel · Tel. 079 430 79 34 · info@knobel-trading.ch
Knobel Trading GmbH · Burgweg 22 · 8852 Altendorf

Preise inkl. Mwst, Mengenrabatt ab 24 Flaschen.



EMMAIA BOLGHERI