



Villa Caviciana - Lazio

Eine Perle am Lago di Bolsena

Als die Gründer der Villa Caviciana, Mocca und Fritz Metzeler, das erste Mal auf den Lago di Bolsena schauten, waren sie verzaubert und unwiderstehlich angezogen von der grandiosen Landschaft. Aus dieser Liebe auf den ersten Blick ist ein stattliches Landgut mit Weinbergen, Wäldern, Weiden und Tieren geworden.

Villa Caviciana steht für genussvolle italienische Lebensart. Aus den Olivenhainen in Grotte di Castro kommen ausgezeichnete Öle, in den ausgedehnten Eichen- und Kastanienwäldern leben Mangalitza-Wollschweine unter freiem Himmel, und auf den weitläufigen Wiesen grasen Zackelschafe. Der Besucher spürt die glückliche Symbiose zwischen Natur und Landwirtschaft.

Der biozertifizierte Betrieb produziert qualitativ hochwertige Weine, Olivenöl sowie Schinken und Salami vom Mangalitza Wollschwein.



Die Weine sind einmalig. Die Einzigartigkeit und Charakteristik der Weine von Villa Caviciana hat viele Ursachen. So erfolgen Anbau, Lese und Vinifikation anders als auf anderen italienische Landgüter. Der vulkanische Ursprung der Böden und die Verwendung der seltenen autochthonen Rebsorte Aleatico oder des Tannats, verleihen den Weinen eine besondere Ausdrucksstärke.

Die Persönlichkeit der Weine zeigt sich zudem in der Namensgebung: Sie tragen Namen, die sich auf berühmte literarische Figuren oder Dichter, Schriftsteller und Maler beziehen, für die Italien eine prägende Erfahrung war. „Filippo“ etwa – das Pseudonym Goethes auf seiner berühmten „Italienischen Reise“. Oder „Eleonora“ – Zeugnis der Liebe von Rainer Maria Rilke zu Eleonora Duse.

Der „Filippo“ und die „Eleonora“ sind übrigens zwei hervorragende Sommerweine, die sich perfekt zum Apéro, zu einem leichten Menü oder zu einer Grillparty eignen. Diese und weitere Caviciana-Weine zeigen wir anlässlich unserer Herbstdegustation am 6. und 7. September bei uns in der Vinothek.

Filippo 2016

IGT Lazio, Chardonnay und Sauvignon Blanc

Genussmensch? Glücksfinder? Das Glück des Geniebens findest du mit Sicherheit bei Filippo: Fruchtig, würzig, rund und saftig, mineralische Frische.

CHF 18.50 (750 ml)

Eleonora 2014

IGT Lazio, Sangiovese und Merlot

Eine Flasche Eleonora - und die Nacht ist verzaubert! Ein Wein für viele Gelegenheiten. Duftig, würzig, saftige Tiefe und gute Fülle. Toller Trinkfluss, ein Wein, den man immer wieder gerne öffnet.

750 ml CHF 18.90

UNSERE NÄCHSTEN ANLÄSSE



Tessiner Weine Degustation

Fr 21. Juni, 17:00 - 20:00 Uhr

Die Weinkellerei von Guido Brivio zählt zu den besten des Tessins. Wir stellen die interessante Palette der Brivio Weine vor. Freie Degustation. Eine Anmeldung ist nicht notwendig.



Seebueb Bier Degustation

Fr 23. Aug. 17:00 - 20:00 Uhr

Mit Ueli Merz, Brauerei Seebueb. CHF 10.00 für die Degustation von acht Bieren. Anschliessend Bier, Wein und Wurst vom Grill gegen Bezahlung. Beschränkte Platzzahl. Nur mit Reservation.



Herbst-Degustation mit Villa Caviciana

Fr 6. Sept. 17:00 - 20:00 Uhr
Sa 7. Sept. 14:00 - 18:00 Uhr

Das Weingut Villa Caviciana aus Lazio ist zu Gast in der Vinothek. Freie Degustation zahlreicher anderer Weine aus verschiedenen Ländern Europas. Eine Anmeldung ist nicht notwendig.

JEFIRA PREMIUM BIO-OLIVENÖL



Das JEFIRA Bio-Olivenöl gehört zu den am besten kontrollierten und analysierten Spitzenolivenölen des Mittelmeerraumes. Es entsteht im Süden des Peloponnes. Das Jefira Projekt wurde von Christina und Nikolas Kunz gegründet, um griechische Kleinbauern vom ökologischen Denken und Handeln zu überzeugen. Für das hochwertige, naturbelassene Olivenöl werden im Olivenhain weder Herbizide, Pestizide noch Kunstdünger eingesetzt. Die Verarbeitung mit minimalem Sauerstoffkontakt ist selbstverständlich. Das JEFIRA Olivenöl weist einen niedrigen Anteil freier Fettsäuren auf. Es zeigt eine aparte Schärfe, eine feine Bitternote und ist im Abgang rund und weich.

750 ml CHF 33.00 / 500 ml CHF 25.60 (Ernte November 2018)

BETRIEBSFERIEN



Die Vinothek ist an folgenden Daten geschlossen:

Freitag 12. Juli
bis
Sonntag 14. Juli

und

Donnerstag 1. August
bis
Donnerstag 8. August