# Villa Caviciana – Wahre Werte aus Lazio

Abseits vom grossen Massentourismus, in nahezu intakter Natur, liegt am Lago di Bolsena rund 90 km nördlich von Rom das Landgut Villa Caviciana. Fritz Metzeler kaufte in den 1990er Jahren das Gut als Rückzugsort. Nach und nach konnte er mehr Land, Olivenhaine, Rebland und Tiere erwerben. In biologischem Anbau bewirtschaftet er heute 140 Hektaren, davon 20 Hektaren Rebland.

Die Namen der Weine haben ihre Wurzeln bei deutschen Dichtern und Malern, die Italien bereisten und liebten.

## Filippo 2015

Trauben: Chardonnay und Sauvignon blanc

Zum Apéro, zu einem Meeresfrüchte Salat oder zu Lachshäppchen macht der Filippo mit seinem fruchtig-herben Aromenspiel und den leicht mineralischen Anflügen eine gute Figur. Der Duft von Mandarine, Mispeln und Minze wird von einer zarten Honignote untermalt.

## Tadzio 2015

Trauben: Aleatico

Die aromatische Rebsorte Aleatico entfaltet ihr überschwängliches, blumiges Bouquet mit Noten von Hyazinthe, Flieder und Rose. Der Tadzio ist nicht nur ein süffiger Apérowein, sondern auch ein standhafter Begleiter von grillierten Meeresfrüchten, Paella, Spargeln und asiatischer Küche.

## Anna 2016

Trauben: Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc

Der ideale Begleiter von herzhaften Spaghetti Napoli, zum Zvieriplättli oder zu Pizza. Frisch und fruchtig mit dezenter Würze, gefällt er mit seiner unbeschwerten Art. Anne ist für alle, die gerne leichte Weine mögen, schlicht liebenswert.

## Eleonora 2012

Trauben: Sangiovese, Merlot

Ein unkomplizierter, ehrlicher Wein, geprägt von würzigen Aromen von Zimt und Sternanis, begleitet von Granatapfel, Hagebutte und Aprikose. Ein schöner Begleiter von Pasta mit Gemüse und Tomaten, Wurstwaren, Antipasti und Saltimbocca.

## Letizia 2013

Trauben: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Ausbau: 16 Monate in Eichenbarriques

Aromen von Cassis, reifen Brombeeren, Lakritze und Paprika entfalten sich mit grosser Intensität. Der Ausbau in Eichenbarriques ist deutlich erkennbar. Rasse und Kraft mit Schmelz und sanfter Cremigkeit vereinen sich perfekt. Ein gelungener Partner für Fleisch- und Wildgerichten.

## Faustina 2011

Trauben: Sangiovese und Tannat
Ausbau: 18 Monate in Eichenbarriques

Die Vermählung von Sangiovese und Tannat ist ungewöhnlich. Das Resultat ist ein Kraftpaket voller Eleganz . Kraftvoll füllt er den Gaumen aus, wirkt stoffig, mit Aromen von Dörrbirne, Feigen, Lorbeer und Kakao. Passt zu rustikalen Schmorgerichten, dunklem Fleisch und Wild.

## Maddalena dolce 2009

Trauben: Aleatico
Ausbau: 16 Monate in Caratelli (kleine 70 Liter Eichenfässer)

Der aromatische Reichtum der Aleatico-Traube kommt in diesem herrlichen Süsswein voll zur Geltung. Dabei wirkt er elegant, nicht allzu schwer und mit seiner frischen Säure gar nicht klebrig. Der intensive Geschmack hält lange an und passt hervorragend zu trockenem Gebäck oder Glace.

## Olivenöl extra vergine biologico

Das biologische Olivenöl aus diversen Sorten kann vielseitig eingesetzt werden, sei es für Linsensalat mit Lachsstreifen, Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Grillgemüse oder ein Vitello Tonnato.

## Bestell-Liste Villa Caviciana **(biozertifiziert)**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Filippo (Chardonnay, Sauvignon blanc) | 2015 | 18.00 | Aktion **16.40** |
| Tadzio (Aleatico) | 2015 | 16.00 | Aktion **14.60** |
| Anna (Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc) | 2016 | 12.50 | Aktion **11.40** |
| Eleonora (Sangiovese, Merlot) | 2012 | 18.50 | Aktion **16.90** |
| 150cl. | 2012 | 40.80 | Aktion **37.00** |
| 300cl. | 2012 | 107.00 | Aktion **97.00** |
| 1200cl. | 2012 | 590.00 | Aktion **535.00** |
| Letizia (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot) | 2013 | 31.00 | Aktion **28.20** |
| Faustina (Sangiovese, Tannat) | 2011 | 39.00 | Aktion **35.50** |
| Maddalena (Aleatico) 50cl. | 2009 | 34.00 | Aktion **30.90** |
| Olivenöl extra vergine biologico 25cl. | | 12.50 | Aktion **11.40** |
| Probierkarton 7 x je 1 Flasche Weine und eine Flasche Olivenöl | | 181.50 | Aktion **165.30** |