



CÀ DEL PIEMONTE

PREISLISTE APRIL 2020

PREISLISTE APRIL 2020

Agenda 2020

1997
2017



LAGER-TREFF - Hofstrasse 5, 8181 Höri

25. Juli 2020

11.00 – 14.00 Uhr

Herbst-Degustation in der Cantina Steinmaur

Donnerstag 5. November 2020 17.30 – 21.00 Uhr

Freitag 6. November 2020 17.30 – 21.00 Uhr

Samstag 7. November 2020 15.30 – 19.30 Uhr

Piemont-Reise 2020

24. - 27. September 2020 – Anmeldung ab sofort möglich

Ab 10 Personen sind individuelle Degustationen nach Absprache jederzeit möglich.

Herzlichst
Alex & Marlies Utzinger

A. & M. Utzinger | Allmendstrasse 44 | Postfach 137 | 8180 Bülach

Tel. 044 862 70 50 | info@piemont-weine.ch | www.piemont-weine.ch

Prosecco

Marsuret – Veneto		%	cl	Fr.	Fl.
Prosecco Treviso extra dry	DOC	11.5	75	15.90
Prosecco Treviso Brut	DOC	11.5	75	15.90
Prosecco superiore extra dry „Il Soler“	DOCG	11.5	75	17.90
Prosecco superiore extra dry „Il Soler“	DOCG	11.5	150	38.00
Prosecco superiore Brut „San Boldo“	DOCG	11.5	75	17.90
Prosecco superiore dry di „Cartizze“	DOCG	11.5	75	28.90

Spumante

Cantina di Soave – Veneto		%	cl	Fr.	Fl.
Perlit Durello Brut „Maximilian I“	DOC	11.5	75	13.90

Roséweine

Marsuret – Veneto		%	cl	Fr.	Fl.
Spumante Rosato Cuvée „Maria Rosé“	DOC	11.5	75	16.80

Tenute Rubino – Puglia		%	cl	Fr.	Fl.
Brindisi Rosato „Saturninio“	2018 DOC	13	75	15.90

Weiterhin DER Trend im Süden



Süssweine

Giulio Pastura		%	cl	Fr.	Fl.
Moscato d'Asti	2019 DOCG	5.5	75	16.90
Moscato d'Asti „PassiOne“ Passito	2018	13.5	37.5	23.80
Lodali		%	cl	Fr.	Fl.
Passito di Moscato „Dolce Rita“	2012 DOCG	12	37.5	29.00
Passito di Nebbiolo „Sugné“	2012	17	50	29.00
Cantina di Soave – Rocca Sveva - Veneto		%	cl	Fr.	Fl.
Recioto di Soave Classico	2016 DOCG	12.5	50	21.80

Weissweine

Cordero di Montezemolo		%	cl	Fr.	Fl.
Arneis Langhe	2018 DOC	13.5	75	19.90
Chardonnay Langhe „Elioro“	2017 DOC	13.5	75	39.90
Almondo Giovanni		%	cl	Fr.	Fl.
Arneis „Bricco delle Ciliegie“	2018 DOCG	13	75	23.80
Giulio Pastura		%	cl	Fr.	Fl.
Arneis Roero	2018 DOCG	13	75	16.80
Lodali		%	cl	Fr.	Fl.
Chardonnay Langhe „Lorens“	2014 DOC	13.5	75	32.80
Olim Bauda		%	cl	Fr.	Fl.
Gavi di Gavi	2018 DOCG	12.5	75	18.90
Chardonnay „I Boschi“	2015 DOC	13.5	75	19.90

Weissweine

Tenute Rubino – Puglia		%	cl	Fr.	Fl.
Vermentino „Salende“	2016 IGT	13.0	75	14.50
Malvasia bianca „Giancola“	2016 DOC	13.5	75	16.90
Cantina di Soave – Rocca Sveva – Veneto		%	cl	Fr.	Fl.
Soave Classico	2018 DOC	12.5	75	13.80
Soave Classico	'17/'18 DOC	12.5	37.5	7.30
Pinot Grigio „Garda“	2018 DOC	12.5	75	14.90
Veronese „Chiaropuro“	2018 IGT	12.5	75	16.90

Rotweine

Cordero di Montezemolo		%	cl	Fr.	Fl.
Barbera d'Alba	2018 DOC	14.5	75	24.80
Barbera d'Alba „Funtani“ superiore	2016 DOC	14.5	75	41.90
Nebbiolo Langhe	2016 DOC	14	75	26.80
Barolo „Bricco Gattera“	2015 DOCG	14.5	75	69.90
Barolo „Enrico VI“	12/15 DOCG	14.5	75	79.00
Cordero di Montezemolo Big Bottles		%	cl	Fr.	Fl.
Barbera d'Alba *	13/14 DOC	14.5	150	58.00
Barbera d'Alba „Funtani“ superiore *	2012 DOC	15	150	95.00
Barbera d'Alba „Funtani“ superiore *	2010 DOC	15	500	320.00
Barolo „Monfalletto“ *	10/15 DOCG	13.5	150	125.00
Barolo „Monfalletto“ *	07/08 DOCG	14.5	500	395.00
Barolo „Monfalletto“ *	2004 DOCG	14.5	1200	1240.00
Barolo „Bricco Gattera“ *	2011 DOCG	15	150	155.00
Barolo „Enrico VI“ *	2009 DOCG	14.5	150	168.00
Barolo „Enrico VI“ *	2007 DOCG	14.5	500	560.00
Barolo „Enrico VI“ *	2004 DOCG	14.5	1200	1580.00
Barolo „Monfalletto“ „SET à 12 Fl.“	2007 DOCG	14.5	75	1650.00

* in Holzbox

Rotweine

Edoardo Sobrino		%	cl	Fr.	Fl.
Dolcetto di Diano d'Alba „Vigna Cristina“	2013 DOC	13	75	17.90
Barbera d'Alba „Carzello“	2014 DOC	14.5	75	24.90
Barbera d'Alba „Carzello“	2014 DOC	14.5	150	53.00
Barbera d'Alba „Nirane“	2013 DOC	14.5	75	29.90
Barbera d'Alba „Nirane“ *	2013 DOC	14.5	150	68.00
Barolo Monvigliero Pisapola	2014 DOCG	14.5	75	48.00
Barolo Monvigliero Pisapola *	2010 DOCG	15	300	190.00

Giulio Pastura		%	cl	Fr.	Fl.
Barbera d'Alba	2017 DOC	14	75	16.90
Barbera d'Alba	2017 DOC	14	150	32.00
Barbera d'Alba superiore „Fiore“	2013 DOC	14	75	19.90
Langhe Nebbiolo	2013 DOC	14	75	18.90
Barbaresco	2015 DOCG	14	75	34.80
Barbaresco „Riserva“	2011 DOCG	14.5	75	39.90

La Faletta		%	cl	Fr.	Fl.
Barbera del Monferrato „Braja“	2015 DOC	13.5	75	14.90

* in Holzbox



Rotweine

Lodali		%	cl	Fr.	Fl.
Nebbiolo d'Alba „Sant'Ambrogio“	2014 DOC	14	75	15.80
Barbera d'Alba „Lorens“	'16/'17 DOC	15	75	29.90
Barbera d'Alba „Lorens“ *	2011 DOC	15	150	64.00
Barbaresco „Lorens“	2016 DOCG	15	75	48.00
Barbaresco „Lorens“ *	2012 DOCG	15	150	98.00
Barbaresco „Lorens“ *	2016 DOCG	15	500	360.00
Barolo „Lorens“	2015 DOCG	15.5	75	49.90
Barolo „Lorens“ *	2011 DOCG	15	150	105.00
Barolo „Lorens“ *	2011 DOCG	15	300	210.00
Barolo „Lorens“ *	2015 DOCG	15	500	390.00
Alchimia (50% Nebbiolo/Petit Verdeaux)	2017 DOC	15	75	32.00
Alchimia (50% Nebbiolo/Petit Verdeaux) *	2011 DOC	14.5	150	65.00
Olim Bauda		%	cl	Fr.	Fl.
Barbera d'Asti „La Villa“	2018 DOCG	14	75	17.40
Barbera d'Asti „La Villa“	2018 DOCG	14	150	36.00
Barbera d'Asti „Le Rocchette“ superiore	2016 DOCG	15.5	75	22.90
Barbera d'Asti „Le Rocchette“ superiore	'14/'16 DOCG	14	150	49.90
Barbera d'Asti „Nizza“ superiore	2015 DOCG	15	150	64.00
Nizza Riserva	2016 DOCG	15	75	32.00
Nizza Riserva	2016 DOCG	15	150	68.00
Nizza Riserva „Bauda“ *	2015 DOCG	15	75	43.90

* in Holzbox



Rotweine

Tenute Rubino – Puglia		%	cl	Fr.	Fl.
Salento rosso „Oltremé“	2017 IGT	13	75	16.90
Salento Primitivo „Punta Aquila“	2016 IGT	14	75	18.90
Salento Primitivo „Punta Aquila“	2016 IGT	14	150	39.00
Salento Primitivo „Visellio“	2015 IGT	15.5	75	25.90
Salento rosso „Torre Testa“	2016 IGT	15.5	75	34.90
Salento rosso „Torre Testa“ *	2013 IGT	16	150	78.00
Podere Albiano – Toscana		%	cl	Fr.	Fl.
Citto Rosso di Toscana	2013 IGT	14	75	18.90
Cirì Orcia Rosso	2012 DOC	14	75	19.90
Tribolo Orcia Sangiovese	‘11/’12 DOC	14	75	27.90
Tribolo Orcia Sangiovese *	‘11/’12 DOC	14	150	53.00
Albiano Rosso di Toscana *	2012 IGT	14.5	150	67.00

* in Holzbox

Neue LED-Weingestelle
*Perfekt zur Lagerung
 und Präsentation!*

- massgeschneiderte Grössen und Formen
- transparentes Plexiglas
- LED-Beleuchtung



Rotweine

Bertani – Veneto		%	cl	Fr.	Fl.
Amarone della Valpolicella Classico	2006 DOC	15	75	99.80
Amarone della Valpolicella Classico *	2004 DOC	15	150	195.00
Bertani Raritäten (Einzelflaschen in Holzkisten)		%	cl	Fr.	Fl.
Amarone della Valpolicella Classico *	1967 DOC	15	75	450.00
Cantina di Soave - Rocca Sveva – Veneto		%	cl	Fr.	Fl.
Veronese „Nottefonda“	2016 IGT	13.5	75	17.80
Garda Cabernet Sauvignon	2016 DOC	14	75	17.80
Valpolicella superiore	2016 DOC	13	37.5	8.90
Valpolicella superiore	2016 DOC	13	75	17.90
Valpolicella superiore *	2009 DOC	13	300	80.00
Valpolicella superiore Ripasso	2014 DOC	14	75	21.80
Amarone della Valpolicella Riserva	2011 DOCG	15	37.5	24.80
Amarone della Valpolicella Riserva	2015 DOCG	15	75	49.90
Amarone della Valpolicella Riserva <small>Collezione</small>	2009 DOC	15	75	159.00
Amarone della Valpolicella Riserva	2011 DOCG	15	150	109.00
Amarone della Valpolicella *	2006 DOC	14.5	300	220.00
Corte Moschina – Veneto		%	cl	Fr.	Fl.
Terra Rubea Merlot	2017 IGT	13	75	14.80
Valpolicella	2016 DOC	13	75	18.80
Valpolicella superiore Ripasso	2015 DOC	14	75	22.90
Colle Alto Cabernet Sauvignon	2016 IGT	14.5	75	22.90

* in Holzbox

Edelgrappa

Paolo Marolo	Art.	%	cl	Fr.	Fl.
Barbera	3	40	70	49
Liquore „M I L L A“	18	35	70	50
Moscato	4	42	70	55
Dolcetto	1	44	70	55
Freisa	5	44	70	55
Brunello „Lisini“ (Montalcino)	6	44	70	56
Arneis	11	42	70	56
Pigato (Ligurien)	9	44	70	57
Gewürztraminer	32	42	70	59
Barolo „Bussia“	7	45	70	59
Pigato „Parodi“ (Az. Feipù)	13	44	70	59
Vermentino (Ligurien)	10	44	70	64
Bussianella (Aldo Conterno)	14	44	70	64
Verdicchio (Az. Bucci di Jesi)	15	42	70	64
Gavi dei Gavi (Az. La Scola)	17	47	70	64
Barbaresco	8	44	70	65
Dedicata al Padre	24	60	70	78
Barbera „Monriondo“	16	40	70	51
Barolo „San Bastian“ (Affinata)	72	42	70	59
Barolo (4 Jahre Eichenfass)	12	50	70	60
Amarone	71	45	70	62
Moscato „Après“ (5 Jahre)	19	42	70	59
Barolo 9 Jahre	20	50	70	79
Barolo 12 Jahre	21	50	70	90
Barolo 15 Jahre	22	50	70	96
Barolo 20 Jahre	23	50	70	130

Edelgrappa

Paolo Marolo	Art.	%	cl	Fr.	Fl.
Arneis „DOTS“	60	42	50	80
Barbaresco „Twist“	54	42	50	80
Pelaverga	53	42	50	80
Barolo „Riccio“ / Barbaresco „Riccio“	62/63	42	50	80
Barolo „Moon“	55	42	50	80
„Dedicata al Padre“ barrique	49	45	70	100
Barolo 5 Jahre „For Friends“	48	42	100	120
Bracchetto	29	42	150	120
Nebbiolo	31	42	150	120
Moscato	30	42	150	120
Moscato vend. tardiva XXXV Annivers. 2007	65	42	70	119
Barolo Bussia XXXV Anniversario 2001	64	42	70	134
Barolo „i migliori anni“ 2006	68	42	70	105
Barolo 10 Jahre (nummerierte Flaschen)	75	47	70	120
Barolo „Cristallo alto“ / „Cristallo basso“	52/51	50	70	490
Berta	Art.	%	cl	Fr.	Fl.
Casalotto Berta	83	43	70	115
Paolo Berta	82	43	70	190
Olim Bauda	Art.	%	cl	Fr.	Fl.
Grappa Moscato „Pian Centive“	92	40	50	49
Grappa Barbera „Le Rocchette“	93	40	50	49
Cantina di Soave – Veneto	Art.	%	cl	Fr.	Fl.
Grappa Amarone	81	42	50	36

** Spezialflaschen / Verpackung

Spezialitäten

Azienda Agricola Nocchie d'Elite	Stk.	cl/gr	Fr.	Stk.
Nocchie Piemonte IGP tostata	1	200	8.50
Cascina San Cassiano	Stk.	cl/gr	Fr.	Fl./Stk.
Aceto Balsamico di Modena IGP	1	50	11.80
Aglio marinato in Olio	1	280	13.90
Frutti di Caperi con Gambo	1	200	9.90
Paté di Olive Taggiasca	1	90	12.90
Peperoni di Cuneo in Olio d'Oliva	1	280	13.90
Pomodori secchi in Olio d'Oliva	1	280	15.90
Sugo di Pomodoro con Basilico	1	290	9.50

Spezialitäten

Tartuf Langhe	Stk.	cl/gr	Fr.	Stk.
Tagliolini all'Uovo	1	250	9.90
Tagliolini Barbaresco & Tartufo	1	<i>tartufo</i>	23.00
Tagliatelle & Tartufo	1	<i>tartufo</i>	23.00
Grissini con Tartufo	1	<i>tartufo</i>	7.90
Miele con Tartufo bianco	1	<i>tartufo</i>	13.60
Tartufi dolci (bianchi / neri / misto)	1	<i>tartufo</i>	15.50
Tenuta Colombara	Stk.	cl/gr	Fr.	Stk.
Acquerello Risotto	1	500	9.50
Acquerello Risotto 7 Jahre	1	500	15.90

Olivenoel & Oliven

Tallone	Stk.	cl/gr	Fr.	Fl./Stk.
Olio extra vergine di oliva	1	50	17.00
Olio extra vergine di oliva	1	75	25.00
Olio extra vergine di oliva	1	100	30.00
Olio extra vergine di oliva „Oro del Maro“	1	75	32.00
Oliven Taggiasca (in Olivenoel ohne Kernen)	1	170	9.00
Oliven Taggiasca (in Salzlake mit Kernen)	1	200	9.00
Créma di Pomodori secchi	1	180	7.80

Unsere Verkaufsbedingungen

Allgemeine Liefer- und Verkaufsbedingungen:

Diese Preisliste ersetzt alle früheren Ausgaben.

Preis-, Jahrgangs-, Sortimentsänderungen bleiben vorbehalten.

Unsere Preise sind Nettopreise inkl. MwSt, sie verstehen sich pro Flasche/Einheit.

Konditionen:

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der Weinhandlung Cà del Piemonte, A. & M. Utzinger, 8180 Bülach.

Zahlung: 10 Tage 2% Skonto/30 Tage rein netto ab Rechnungsdatum

Gratis-Lieferservice:

Mindestbestellmenge 12 Flaschen. In der Umgebung von Bülach (20 km Radius) ist die Lieferung innerhalb von 5 Tagen in unseren Preisen inbegriffen.

Für Bestellungen unter der Mindestbestellmenge verrechnen wir einen Lieferkostenanteil von CHF 10.00.

Lieferservice:

Ausserhalb unseres Rayons senden wir in der gesamten Schweiz zu Selbstkostenpreisen innerhalb von fünf Arbeitstagen zu Ihnen nach Hause.

Abholservice:

Keine Mindestbestellmenge.

Ein Tag nach Bestelleingang können die Artikel in Bülach abgeholt werden.

Beanstandungen:

Mängelrügen haben umgehend nach Lieferung der Ware zu erfolgen.

Kork-Geschmack:

Wir ersetzen den Wein, wenn die Flasche mindestens 2/3 voll und mit dem Originalkorken an uns retourniert wird. Allfällige Jahrgangsänderung vorbehalten.

Weine (Raritäten) mit Jahrgängen die über 10 Jahre alt sind, werden nicht umgetauscht.

Sämtliche Weine sind auch assortiert erhältlich.

Piemont- & Veneto-Reisen:

Wollen Sie mit der Familie, Freunden oder Geschäftspartnern das südliche Piemont erkunden oder die Amarone- und Prosecco-Region des Veneto? Wir von Cà del Piemonte organisieren Ihnen die perfekte Reise. Weinkellereien, Grappa-Degustation, Trüffelsuche etc., abseits der Touristenpfade.

Miete Gewölbekeller:

Unser 350-jähriger Gewölbekeller kann gemietet werden. Ideal bis zu 40 Personen.

Mit C.Ha.-Gourmet und unseren Weinen wird jeder Anlass zum kulinarischen Vergnügen.

Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte.

Rechnungsadresse



Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ:

Ort:

Telefon P.:

Mobil:

Lieferadresse

Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ:

Ort:

Newsletter

2- bis 3-mal jährlich versenden wir einen E-Mail-Newsletter mit nützlichen Infos. Tipps zu Wein, Essen, Übernachtungen und Reisen im traumhaften Piemont/Veneto sowie Ankündigungen von Produktneuheiten und Events.

Ich bin einverstanden und möchte den Newsletter erhalten.

E-Mail:

@

(Blockschrift)

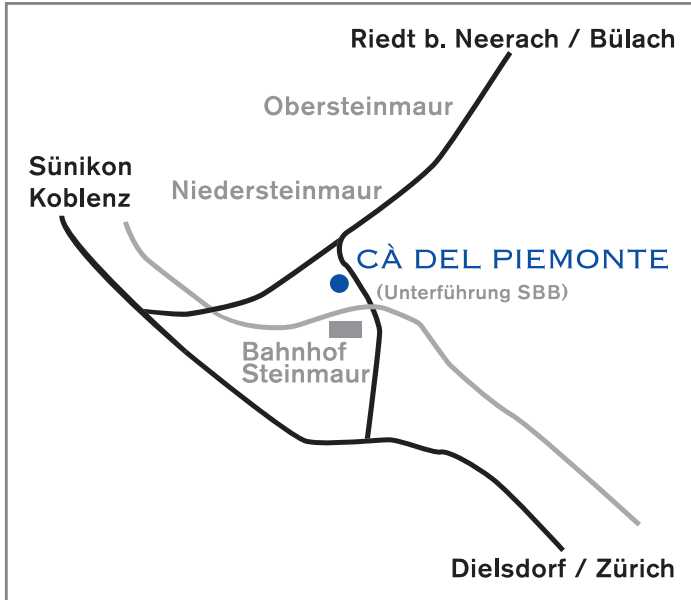
Vielen Dank für Ihren Besuch

Datum:

Unterschrift:

CANTINA

CANTINA



Degustationskeller: (offen nach Vereinbarung)

Burgweg 4b
8162 Steinmaur

3 Min. von der S-Bahn Station Steinmaur.

Lager + Degustationslokal

Lager + Degustationslokal

Abholung bestellter Weine: (auf Voranmeldung)

Hofstrasse 5
8181 Höri

Tel. 044 862 70 50

info@piemont-weine.ch www.piemont-weine.ch