



CÀ DEL PIEMONTE

# PREISLISTE NOVEMBER 2021

## ΠΡΕΙΣΛΙΣΤΕ ΝΟΛΕΜΒΕΡ 2021

---

### Agenda 2021/2022



#### LAGER-TREFF - Hofstrasse 5, 8181 Höri

18. Dezember 2021	11.00 – 14.00 Uhr
5. März 2022	11.00 – 14.00 Uhr

#### Frühjahrs-Degustation in der Cantina Steinmaur

Donnerstag	19. Mai 2022	17.30 – 21.00 Uhr
Freitag	20. Mai 2022	17.30 – 21.00 Uhr
Samstag	21. Mai 2022	15.30 – 19.30 Uhr

Ab 10 Personen sind individuelle Degustationen nach Absprache jederzeit möglich.

Herzlichst  
Alex & Marlies Utzinger

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

Tel. 044 862 70 50 | [info@piemont-weine.ch](mailto:info@piemont-weine.ch) | [www.piemont-weine.ch](http://www.piemont-weine.ch)

## Prosecco

Marsuret – Veneto		%	cl	Fr.	Fl.
Prosecco Treviso extra dry „L’Estro“	DOC	11.5	75	15.90	.....
Prosecco Treviso Brut „L’Ars“	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	.....

## Roséweine

Cantina di Soave – Rocca Sveva – Veneto		%	cl	Fr.	Fl.
Bardolino Chiaretto Classico	2020 DOC	12.5	75	13.90	.....
Marsuret – Veneto		%	cl	Fr.	Fl.
Spumante Rosato Cuvée Brut „Maria Rosé“		11.5	75	16.80	.....
Tenute Rubino – Puglia		%	cl	Fr.	Fl.
Brindisi Rosato „Saturninio“	2020 DOC	12.5	75	15.90	.....
Brindisi Rosato „Saturninio“	2020 DOC	12.5	375	8.90	.....



## Süssweine

Giulio Pastura		%	cl	Fr.	Fl.
Moscato d'Asti	2020 DOCG	5.5	75	16.90	.....
Moscato d'Asti „PassiOne“ Passito	2016	13.5	37.5	23.80	.....
Lodali		%	cl	Fr.	Fl.
Moscato d'Asti	2020 DOCG	5	75	17.90	.....
Olim Bauda		%	cl	Fr.	Fl.
Moscato d'Asti „Centive“	2020 DOCG	5	75	18.90	.....
Cantina di Soave – Rocca Sveva - Veneto		%	cl	Fr.	Fl.
Recioto di Soave Classico	2016 DOCG	12.5	50	21.80	.....

## Weissweine

Giovanni Almonde		%	cl	Fr.	Fl.
Roero Arneis „Bricco delle Ciliegie“	2020 DOCG	13.5	75	22.90	.....
Cordero di Montezemolo		%	cl	Fr.	Fl.
Arneis Langhe	2019 DOC	13.5	75	19.90	.....
Chardonnay Langhe „Elioro“	2017 DOC	13.5	75	42.90	.....
Giulio Pastura		%	cl	Fr.	Fl.
Arneis Roero	2020 DOCG	13	75	16.80	.....
Lodali		%	cl	Fr.	Fl.
Chardonnay Langhe „Lorens“	2019 DOC	13.5	75	35.00	.....
Langhe Favorita	2020 DOC	13	75	16.00	.....
Olim Bauda		%	cl	Fr.	Fl.
Gavi di Gavi	2020 DOCG	13.5	75	18.90	.....
Chardonnay „I Boschi“	2019 DOC	14	75	19.90	.....

# Weissweine

Tenute Rubino – Puglia		%	cl	Fr.	Fl.
Vermentino „Salende“	2020 IGT	13.0	75	14.80	.....
Vermentino „Salende“	2019 IGT	13.0	37.5	8.40	.....
Malvasia bianca „Giancola“	2019 IGT	13.5	75	18.90	.....
Cantina di Soave – Rocca Sveva – Veneto		%	cl	Fr.	Fl.
Soave Classico	2019 DOC	12.5	75	13.80	.....
Soave Classico	2018 DOC	12.5	37.5	7.30	.....
Pinot Grigio „Garda“	2019 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 BIO	2017 DOC	14.5	75	43.90	.....
Nebbiolo Langhe	2018 DOC	14	75	26.80	.....
Barolo „Monfalletto“ *	2016 DOCG	14.5	75	54.00	.....
Barolo „Monfalletto“ BIO *	2017 DOCG	14.5	75	55.00	.....
Barolo „Bricco Gattera“	2016 DOCG	14.5	75	69.90	.....
Barolo „Enrico VI“	2016 DOCG	14.5	75	84.00	.....
Cordero di Montezemolo Big Bottles		%	cl	Fr.	Fl.
Barbera d'Alba *	13/14 DOC	14.5	150	58.00	.....
Barbera d'Alba „Funtani“ superiore BIO *	2017 DOC	14.5	150	95.00	.....
Barolo „Monfalletto“ BIO *	2017 DOCG	14.5	150	115.00	.....
Barolo „Monfalletto“ BIO *	2017 DOCG	14.5	300	240.00	.....
Barolo „Monfalletto“ *	2007 DOCG	14.5	500	395.00	.....
Barolo „Monfalletto“ BIO *	2017 DOCG	14.5	500	420.00	.....
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

Giovanni Almondo		%	cl	Fr.	Fl.
Langhe Nebbiolo	2020 DOC	14	75	21.90	.....
Roero „Bric Valdiana“	2018 DOCG	14.5	75	32.90	.....
Edoardo Sobrino		%	cl	Fr.	Fl.
Barbera d'Alba „Carzello“	2014 DOC	14.5	150	49.00	.....
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	2019 DOC	14	75	16.90	.....
Barbera d'Alba	2017 DOC	14	150	35.00	.....
Barbaresco	2016 DOCG	14	75	34.80	.....
Barbaresco „Riserva“	2011 DOCG	14.5	75	39.90	.....

\* in Holzbox



# Rotweine

Lodali		%	cl	Fr.	Fl.
Barbera d'Alba „Sant'Ambrogio“	2020 DOC	14.5	75	16.90	.....
Barbera d'Alba „Lorens“	2018 DOC	15	75	29.90	.....
Barbera d'Alba „Lorens“	2018 DOC	15	150	65.00	.....
Barbaresco „Lorens“	2016 DOCG	15	75	49.00	.....
Barbaresco „Lorens“ *	2012 DOCG	15	150	98.00	.....
Barbaresco „Lorens“ *	2018 DOCG	15	150	105.00	.....
Barbaresco „Lorens“ *	2017 DOCG	15	300	210.00	.....
Barolo „Lorens“	2016 DOCG	15	75	54.00	.....
Barolo „Lorens“ *	2011 DOCG	15	150	105.00	.....
Barolo „Lorens“ *	'16/'17 DOCG	15	150	115.00	.....
Barolo „Lorens“ *	2011 DOCG	15	300	210.00	.....
Barolo „Lorens“ *	2016 DOCG	15	300	230.00	.....
Barolo „Lorens“ *	2015 DOCG	15	500	390.00	.....
Langhe Rosso Alchimia	2019 DOC	15	75	32.00	.....
Langhe Rosso Alchimia *	2011 DOC	14.5	150	65.00	.....
Olim Bauda		%	cl	Fr.	Fl.
Barbera d'Asti „La Villa“	2019 DOCG	14	75	17.40	.....
Barbera d'Asti „La Villa“	2019 DOCG	14	150	37.00	.....
Barbera d'Asti „Le Rocchette“ superiore	2017 DOCG	15.5	75	22.90	.....
Barbera d'Asti „Nizza“ superiore	2015 DOCG	15	150	64.00	.....
Nizza Riserva	2017 DOCG	15	75	34.00	.....
Nizza Riserva	2017 DOCG	15	150	70.00	.....
Nizza Riserva „Bauda“ *	2016 DOCG	15	75	46.00	.....

\* in Holzbox

# Rotweine

Tenute Rubino – Puglia		%	cl	Fr.	Fl.
Salento rosso „Oltremé“	2018 IGT	13.5	75	16.90	.....
Salento Primitivo „Punta Aquila“	2017 IGT	14	37.5	9.80	.....
Salento Primitivo „Punta Aquila“	2018 IGT	14	75	18.90	.....
Salento Primitivo „Punta Aquila“	‘16/‘17 IGT	14	150	39.00	.....
Salento rosso „Visellio“	2016 IGT	15.5	75	28.90	.....
Salento rosso „Torre Testa“	2016 IGT	15.5	75	36.90	.....
Salento rosso „Torre Testa“	2017 IGT	15	75	45.90	.....
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	.....
Ciriè Orcia Rosso	2016 DOC	14	75	21.90	.....
Tufarello Orcia	2012 DOC	14	75	23.80	.....
Tribolo Orcia Sangiovese	2012 DOC	14	75	28.90	.....
Albiano Toscana	2015 IGT	14.5	75	32.00	.....
Albiano Toscana *	2012 IGT	14.5	150	69.00	.....

\* in Holzbox





# 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	2018 DOC	14	75	17.80	.....
Valpolicella superiore	2016 DOC	13	375	8.90	.....
Valpolicella superiore	2017 DOC	13	75	17.90	.....
Valpolicella superiore *	2009 DOC	13	300	80.00	.....
Valpolicella superiore Ripasso	2016 DOC	14	75	21.80	.....
Amarone della Valpolicella Riserva	‘11/’13 DOCG	15	375	24.80	.....
Amarone della Valpolicella Riserva	2015 DOCG	15	75	49.90	.....
Amarone della Valpolicella Riserva Collez.*	2009 DOC	15	75	159.00	.....
Amarone della Valpolicella Riserva	‘11/’13 DOCG	15	150	109.00	.....
Amarone della Valpolicella *	2006 DOC	14.5	300	220.00	.....
Corte Moschina – Veneto		%	cl	Fr.	Fl.
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

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

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



# 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	69	.....
Amarone	71	45	70	67	.....
Moscato „Après“ (5 Jahre)	19	42	70	65	.....
Barolo 9 Jahre	20	50	70	89	.....
Barolo 12 Jahre	21	50	70	99	.....
Barolo 15 Jahre	22	50	70	115	.....
Barolo 20 Jahre	23	50	70	149	.....

# Edelgrappa

Paolo Marolo	Art.	%	cl	Fr.	Fl.
Arneis „DOTS“	60	42	50	80	.....
Barbaresco „Twist“	54	42	50	80	.....
Pelaverga	53	42	50	80	.....
Moscato Premium	60	40	50	80	.....
Barolo „Riccio“ / Barbaresco „Riccio“	62/63	42	50	80	.....
Barolo „Moon“	55	42	50	80	.....
„Dedicata al Padre“ barrique	49	45	70	108	.....
Barolo 5 Jahre „For Friends“	48	42	100	115	.....
Bracchetto	29	42	150	109	.....
Nebbiolo	31	42	150	109	.....
Moscato	30	42	150	109	.....
Moscato vend. tardiva XXXV Annivers. 2007	65	42	70	129	.....
Barolo Bussia XXXV Anniversario 2001	64	42	70	134	.....
Barolo Riserva 1992	74	50	70	210	.....
Barolo Riserva 1987	75	50	70	220	.....
Barolo „Cristallo alto“ / „Cristallo basso“	52/51	50	70	490	.....
Berta	Art.	%	cl	Fr.	Fl.
Paolo Berta	82	43	70	210	.....
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.
Aglione marinato in Olio	1	280	13.90	.....
Frutti di Caperi con Gambo	1	200	9.90	.....
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	.....
Oliven Taggiasca in Olio d'Oliva	1	130	9.50	.....

Tartuf Langhe	Stk.	cl/gr	Fr.	Stk.
Tagliolini all'Uovo	1 <i>tartufo</i>	250	9.90	.....
Tagliolini Barbaresco & Tartufo	1 <i>tartufo</i>	250	23.00	.....
Tagliatelle & Tartufo	1 <i>tartufo</i>	250	23.00	.....
Grissini con Tartufo	1 <i>tartufo</i>	120	7.90	.....
Miele con Tartufo bianco	1	40	13.60	.....
Tartufi dolci (bianchi / neri / misto)	1	250	15.50	.....

Tenuta Colombara	Stk.	cl/gr	Fr.	Stk.
Acquerello Risotto	1	500	9.50	.....
Acquerello Risotto 7 Jahre	1	500	15.90	.....

## Aceto Balsamico di Modena

Carandini	Stk.	cl/gr	Fr.	Stk.
Torre Blu IGP	1	50	10.80	.....
Torre Oro IGP	1	50	13.80	.....
Torre Bianco Condimento	1	50	10.80	.....
Emilio Oro IGP	1	25	19.80	.....
Giuseppe invecchiata IGP (3 Jahre+)	1	25	23.80	.....
Tradizionale extra vecchie DOP (25 Jahre+)	1	10	149.00	.....

# Olivenöl & Oliven

Tallone	Stk.	cl/gr	Fr.	Stk.
Olio extra vergine di oliva	1	50	18.00	.....
Olio extra vergine di oliva	1	75	27.00	.....
Olio extra vergine di oliva	1	100	35.00	.....
Olio extra vergine di oliva „Oro del Maro“	1	75	32.00	.....
Rubino	Stk.	cl/gr	Fr.	Stk.
Olio extra vergine di oliva	1	50	23.80	.....
Muraglia	Stk.	cl/gr	Fr.	Stk.
Olio extra vergine di oliva SARDINE	1	50	45.00	.....
Olio extra vergine di oliva OCTOPUS	1	50	45.00	.....
Olio extra vergine di oliva CACTUS	1	50	45.00	.....
Olio extra vergine di oliva SEPPIOLINO	1	50	45.00	.....
Olio extra vergine di oliva ARAGOSTA	1	50	45.00	.....
Olio extra vergine di oliva ARCOBALENO	1	50	41.50	.....
Olio extra vergine di oliva Lattina	1	25	10.00	.....
Olio extra vergine di oliva Lattina	1	100	39.00	.....
Piatto	1		25.00	.....
Piatto Olio&Pane	1		20.00	.....

*Olivenöl extra vergine aus Apulien*

*Keramik*



*Pop Art*



*Tisch und Küche*



## 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)

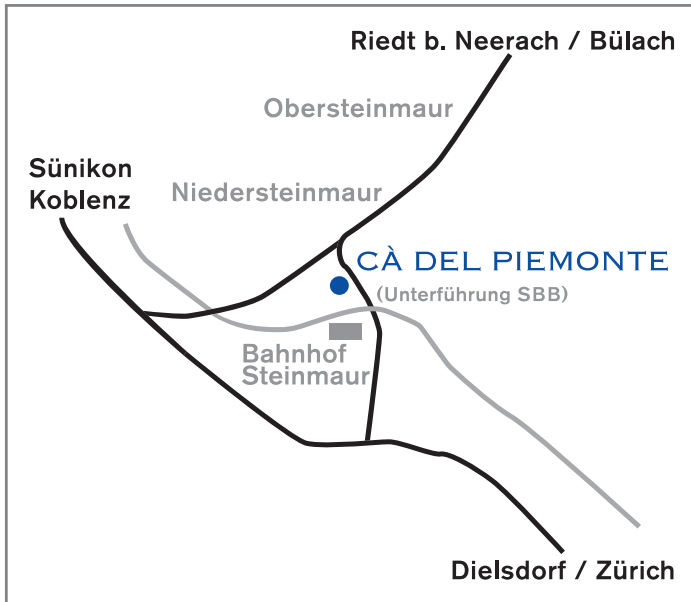
# Vielen Dank für Ihren Besuch

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