



POST VINUM



LIEBE ZUM HANDWERK
LÄSST KUNSTWERKE DES
GENUSSES ENTSTEHEN



MIT POST VINUM DIE SCHÄTZE DER EMILIA-ROMAGNA ENTDECKEN

Aus Liebe zum Wein, aus Freundschaft zur Region, aus Leidenschaft für den Genuss: Unter diesem Motto möchten wir Ihnen mit dem POST VINUM Sortiment die Weinschätze der Emilia-Romagna näherbringen.

Hinter POST VINUM steht die persönliche Geschichte von Frank Basta. Als Kind italienischer Einwanderer der ersten Generation wurde ihm Genussskultur in die Wiege gelegt. Mehr als 30 Jahre Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie stehen für seine Expertise. Dabei entstand ein langjähriger Austausch zwischen den Partnerregionen Hessen und der Emilia-Romagna, der persönliche Freundschaften mit Winzerfamilien, Enologen sowie der Präsidentschaft der Enoteca Regionale Emilia-Romagna hervorbrachte.

Für ihre kulinarischen Schätze wie dem Parmaschinken ist die Emilia-Romagna bereits schon lange weit über ihre Grenzen Italiens bekannt, doch auch der Weinbau hat hier seine Qualität, die es verdient, gewürdigt zu werden. Daraus entstand der Wunsch, die dem hiesigen Markt

noch gut verborgenen Schätze dieser Region vorzustellen und Wein- und Sektliebhaber an dem faszinierenden geschmacklichen Reichtum teilhaben zu lassen.

Bei POST VINUM können Sie sich auf einen sehr persönlichen Kontakt und engen Austausch verlassen. Unsere Winzer legen höchsten Wert auf Spitzenqualität und verbinden die Tradition mit modernsten Produktionsmethoden. In Sachen Nachhaltigkeit sind sie vielen anderen Betrieben um Welten voraus. So entstehen durch Liebe und Handwerk Kunstwerke des Genusses.

Folgen Sie uns auf der goldenen und rubinroten Route der Emilia-Romagna

Frank Basta

DER
SCHWARZE
SEKT

DS



DER SCHWARZE SEKT

WILD UND GEHEIMNISVOLL

Der bescheidene „Champagner“ der Emilia-Romagna, so beschrieb der Autor Mario Soldati in seinen Büchern »Vino al Vino« den unvergleichlichen Geschmack des spritzigen Schaumweins. Aus dieser Tradition mit antikem Ursprung ist ein Qualitätsschaumwein entstanden:

DER ERSTE VINO SPUMANTE NERO DI QUALITÀ.

Wild, geheimnisvoll und natürlich schwarz. Ein Sekt von dunkler Erscheinung und faszinierendem Aroma. Elegant und trocken.

Leicht, frisch und trinkfreudig passt er sich hervorragend an Speisen an und ist zu jeder Jahreszeit ein erfreulicher Begleiter — für ausgefallene Events ebenso wie für schöne Momente unter Freunden.

NACHHALTIGKEIT

Moderne Solar- und Mikrofiltrieranlagen ermöglichen diesen nachhaltigen Sekt, der frei von tierischen Produkten hergestellt wird.

FARBE

Verführerisch tiefdunkles schwarzes Rubin

GERUCH

Weich und angenehm fruchtig mit floraler Veilchennote

GESCHMACK

Im Geschmack ein Hauch von frisch gepflückten Waldbeeren und Anklängen von Sauerkirschen. Feine angenehme Perlage

SERVIERTEMPERATUR

6 - 8 °C

ALKOHOLGEHALT

11 %

INHALT

0,75L

LAGERFÄHIGKEIT

bis 1 Jahr





DER
WEISSE
SEKT



DER WEISSE SEKT

PIGNOLETTO, DER EINDRUCKSVOLLE

Die Emilia-Romagna vereint wie kaum eine andere Region eine Vielfalt kulinarischer Leckerbissen wie Parmesan, Balsamico oder Parmaschinken, gepaart mit außergewöhnlichen Rebsorten.

Als eine der eindrucksvollen Rebsorten betritt unser PIGNOLETTO als VINO SPUMANENTE BIANCO DI QUALITÀ das Genussparkett.

Der Weiße Sekt ist ein hochwertiger Brut aus der in Bologna heimischen Rebsorte Pignoletto, geerntet auf den Hügeln der „Colli Bolognesi“.

Seinen unverwechselbaren Charakter erhält er durch 180 Tage Lagerung auf der Feinhefe. Dieser edlen Versenkung verdankt er seine feine Perlage und besondere Qualität.

NACHHALTIGKEIT

Der Weiße Sekt ist ein mit 100 % Solarenergie hergestellter Qualitätsschaumwein erster Güte. Durch eine moderne Mikrofiltrieranlage ist er auch für Veganer geeignet.

FARBE

Strohgelb mit grünen Reflexen

GERUCH

Blumig, mineralisch mit dem Duft von saftig-reifen Honigmelonen

GESCHMACK

Im Geschmack ein Hauch von frischer Birne und einer frühlingshaften delikaten Pfirsichnote — Ideal als Aperitif.

SERVIERTEMPERATUR

6 - 8 °C

ALKOHOLGEHALT

12 %

INHALT

0,75L

LAGERFÄHIGKEIT

bis 1 Jahr



UNSER
HIGHLIGHT NUR
BIS 15.10.2021
ERHÄLTlich



LAMBRUSCO DI SORBARA DOP

EINE LEGENDE SCHÄTZEN LERNEN

Es gibt ihn, den Lambrusco in hoher Qualität, auch wenn er heute über die Grenzen Italiens hinaus noch rar ist. Wortwörtlich stand der Name „Labrusca“ für eine „wilde“ Rebstockfamilie. Seine Ursprünglichkeit hat er sich bis heute bewahrt, eine Zeitlang sogar mit eher zwielichtigem Ruf. Doch nun wird er unserem Anspruch mehr als gerecht.

Ein trockener Lambrusco DOP in richtiger Qualitätsstufe

macht einfach Spaß. Unser spritzig-perliger LAMBRUSCO DI SORBARA DOP als trockener Rosé, mit seiner roséroten Brillanz und seinem frohen Charakter, angenehm, aber nie zu „verbindlich“, ist sympathisch und verspricht Sommerlaune.

Schon die Römer schätzten den Sorbara als einen geselligen Wein. In der Literatur wird das Aroma mit dem Duft von Veilchen umschrieben.

BESONDERHEITEN

Hergestellt von der 1907 gegründeten Winzergenossenschaft Cantina Di Santa Croce. Diese Gemeinschaft steht für Tradition und ist ein Gütesiegel für Qualitätslambrusco DOP.

Santa Croce di Carpi gehört zur Provinz Modena, bekannt für den Aceto Balsamico di Modena, in der Region Emilia-Romagna in der Poebene. In Carpi und Modena hat es, an die von den Apennin herabfließenden Flüssen, nie an Wasser gefehlt. So wurde die Region mit üppiger Lebensqualität verwöhnt.

FARBE

Eine leuchtende, rosérote Farbe

GERUCH

Er duftet nach frühlinghaften Veilchennoten. Sein Bouquet ist erfrischend und delikates.

GESCHMACK

Ein trockener Geschmack nach frischen Himbeeren. Zart, angenehm säurebetont und zugleich aromatisch und weich auf dem Gaumen.

SERVIERTEMPERATUR:

6-8°

ALKOHOLGEHALT:

11%

Lagerfähigkeit: Spätsommer 2021





PETALI DI VIOLA · SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE DOC 2019

DAS RUBINROTE BLUT JUPITERS

Sangiovese ist ohne Zweifel die wichtigste Rebsorte Italiens, erstmals erwähnt im 16. Jahrhundert. Lange Zeit war unklar, ob diese Rebsorte der Toskana oder der Emilia-Romagna entstammt. Weltruhm erlangte der Sangiovese mit dem „Chianti Classico“. Unweit der Toskana wächst der einzigartige „Sangiovese di Romagna“, eine Rebsorte, die sich durchaus mit dem Sangiovese des Chianti Classico Gebiets messen lassen kann.

Der herrlich kräftige Sangiovese eignet sich hervorragend für einen geselligen Abend. Er präsentiert sich reich und elegant, voll und samtig. Darüber hinaus sind häufig würzige Aromen wie Schokolade charakteristisch für diesen Wein. Dieser Sangiovese ist ein lebhafter Rotwein, der Lebensfreude verspricht.

FARBE

Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen

GERUCH

Breites, intensives und anhaltendes Bouquet mit fruchtigen Aromen, gepaart mit dezentem Duft von Veilchen.

GESCHMACK

Über Kirschen und Brombeeren, bis hin zu Pflaumennoten. Mit dem Alter können weitere würzige Aromen wie Leder und Trüffel hinzu reifen.

HERSTELLUNG

Die sorgfältig ausgewählten Trauben werden 15 Tage auf der Maische belassen. Eine besondere Entfaltung

seines Aromas erfährt ein Teil dieses Sangiovese-Weins sechs bis acht Monate in französischen Eichenfässern. Abschließend findet er seine Vollendung vier bis fünf Monate in der Flasche.

SERVIERTEMPERATUR

18 °C

ALKOHOLGEHALT

13,5 %

INHALT

0,75L

LAGERFÄHIGKEIT

10 Jahre





FONDATORI GP - ALBANA DOCG 2019

EINES GOLDENEN KELCHES WÜRDIG

Die Albana-Traube aus Bertinoro ist die hochwertigste Weißweinsorte aus der Romagna. Auf ihr basiert der erste italienische Weißwein, der seit 1987 das Qualitätssiegel DOCG trägt – die höchste Anerkennung für einen italienischen Wein.

Der Legende nach soll Galla Placidia, Tochter des römischen Kaisers Theodosius, in der Romagna einen Wein in bescheidenem Terrakotta-Kelch gekostet und daraufhin gerufen haben: „Oh Wein, zum Trinken bist du einen goldenen Kelch wert!“. Aus diesem Spruch soll der Name der Stadt entstanden sein: ‚Berti In Oro‘. Was so viel heißt wie ‚dich aus Gold trinken‘.

FARBE

Golden präsentiert sich dieser weiße Albana durch eine späte Lese.

GERUCH

Sein Duft ist fruchtig-herzhaft: Ein Wein von eleganter und üppiger Geruchsintensität mit sanften, reifen und würzigen Noten.

GESCHMACK

Eine fesselnde Komplexität. Aprikosen und getrocknetes Obst. Körperreich sticht er durch seinen kräftigen und mineralischen Abdruck hervor. Im Glas eine verführerische Dichte.

HERSTELLUNG

Im Weinberg sorgsam ausgewählt und teilweise von Hand geerntete Trauben werden in kleinen Kisten

verladen und anschließend schonend in die Presse gelegt. Die Fermentation findet bei kontrollierter Temperatur statt. Die Reifezeit variiert zwischen 180 und 240 Tagen. Seine finale Geschmackstiefe erhält er abschließend innerhalb von vier bis fünf Monaten in der Flasche.

SERVIERTEMPERATUR

10 °C

ALKOHOLGEHALT

14 %

INHALT

0,75L

LAGERFÄHIGKEIT

10 Jahre





GIOCONDO – CABERNET SAUVIGNON - RUBICONE IGT 2020 - BIO

NATUR IN BIOQUALITÄT

Seit einem halben Jahrhundert ist der Weinbau die Leidenschaft der Familie Giovannini.

In dritter Generation führt nun Jacopo das Giovannini-Weingut, welches sein Großvater Garibaldi gründete. Das Handwerk hat sich weiterentwickelt, ihre Einstellung ist aber immer noch die gleiche, die Überzeugung, auf natürliche Art ausgezeichnete Bio-Weine

zu erschaffen. Ein Bio-Giovannini-Wein verbindet einen außergewöhnlichen Geschmack mit einer besonderen Qualität.

Das Ergebnis: noch bessere Weine, vor allem aber ein nicht standardisierter Geschmack.

BESONDERHEITEN

Seit über 10 Jahren werden ausschließlich eigene Hefen verwendet. Die Bio-Weine von Giovannini enthalten weniger als die Hälfte der gesetzlich vorgeschriebenen Sulfitwerte. Darüber hinaus werden biologische Mikroorganismen eingesetzt, die die Photosynthese der Blätter verbessern.

Die handverlesenen Trauben werden in der ersten Oktoberwoche geerntet und 30 Tage auf der Maische belassen. Seine Vollernte findet der „GIOCONDO“ sechs Monate in Steinbottichen, anschließend wird er für weitere acht Monate im Keller gelagert (nur ca. 4.000 Flaschen jährlich). Die Rebstöcke wurden vor 25 Jahren von Giogo, dem Vater von Jacobo, gepflanzt und seitdem handverlesen.

FARBE

Der Giocondo-Wein hat eine undurchdringliche rote Farbe.

GERUCH

Die Cabernet Sauvignon Trauben entwickeln fruchtige Noten, wie Kirsche, Brombeere oder Schwarzkirsche

GESCHMACK

Eine kräftige Note, im Nachgang Ansätze von Lakritz und Schokolade.

SERVIERTEMPERATUR

16° C

ALKOHOLGEHALT

14,5 %

INHALT

0,75L

LAGERFÄHIGKEIT

15 Jahre





OPS – CHARDONNAY - RUBICONE IGT 2019

ALE ICTA EST

Die Bio-Giovannini-Weine werden in dem Rubicone Weinanbaugebiet geerntet. Historisch war der Rubikon ein Grenzfluss zwischen der römischen Provinz Gallia Cisalpina und dem eigentlichen Italien.

Weltweite Berühmtheit erlangte diese Region wegen der Überquerung des gleichnamigen Fluss Rubikon durch Gaius Julius Caesar 49 v. Chr. Vor der Flussüberschreitung sprach Caesar: „ale icta est“, was so viel bedeutet wie „Die Würfel

sind gefallen“ und dadurch eine neue Ära für Rom einleitet.

Der Fluss Rubicone entspringt in den mittleren Höhen der Apenninen, fließt durch den südlichen Teil der Emilia-Romagna und mündet in der Adria. Wo der exakte historische Ort des antiken Rubicone war, ist nicht abschließend geklärt. Heutzutage zählt in der Provinz Bologna - Imola zu dem Rubicone-Gebiet, welches DOC/G und IGT- Weine hervorbringt.

BESONDERHEITEN

Seit über 10 Jahren werden ausschließlich eigene Hefen verwendet. Die Bio-Weine von Giovannini enthalten weniger als die Hälfte der gesetzlich vorgeschriebenen Sulfitwerte und sind sehr bekömmlich. Darüber hinaus werden biologische Mikroorganismen eingesetzt, die die Photosynthese der Blätter verbessern.

Die handverlesenen Trauben werden in der letzten Augustwoche geerntet und fünf Tage auf der Maische belassen. Seine Vollendung findet der „OPS“ acht Monate in Steinbottichen, anschließend wird er für weitere sechs Monate im Keller gelagert (nur ca. 3.500 Flaschen jährlich). Die Rebstöcke wurden vor 22 Jahren gepflanzt.

FARBE

Der Chardonnay Ops hat eine intensive gelb-orangene Farbe. Im Glas eine vielversprechende Dichte

GERUCH

Der Chardonnay Ops hat einen kräftigen Duft nach Bananen und Ananas

GESCHMACK

Ein wuchtiger Wein, im Geschmack kommen intensive Tropenfrüchte auf. Auf dem Gaumen entfaltet er einen sanften und mineralischen Geschmack.

SERVIERTEMPERATUR

12°

ALKOHOLGEHALT

14 %

INHALT

0,75L

LAGERFÄHIGKEIT

5 Jahre





SANGIOVESE MERLOT

EIN LEICHTER ROTWEIN

Ein junger Sangiovese, eher leicht als kräftig, mit feinen Tanninen. Die Sangiovese-Trauben verbinden sich mit den komplexeren Kräuternoten der Merlot-Trauben zu einem raffinierten und ausgewogenen Wein von ausgezeichneter Geruchsintensität. Leicht gekühlt ein Vergnügen.

FARBE

Helles Rubinrot

GERUCH

Blumiger Duft nach Veilchen und ein Hauch von Kirsche

GESCHMACK

Rote Beeren mit einem Hauch von Kräutern

REBSORTE

Sangiovese 85 %

Merlot 15 %

HERSTELLER

Tenuta Coccapane - Castel San Pietro Terme

ALKOHOLGEHALT

12 %

INHALT

0,75L



TREBBIANO CHARDONNAY

FRISCH UND MUNTER

Die Rebsorte Trebbiano, oft bekannt als Lugana, präsentiert sich hier als eine gelungene Komposition. Mit seiner Verbindung von Trebbiano- und Chardonnay-Trauben erhält dieser Wein eine frühlingshafte Frische. Die Lebendigkeit seines zarten Funkelns unterstreicht das Geschmackserlebnis. Sein elegantes, aromatisches Profil besticht mit einer ausgezeichneten Balance.

FARBE

Leuchtend hellgelb

GERUCH

Frühlingshafter Blütenduft

GESCHMACK

FrISChe Mandarine mit leichter Mandelnote

REBSORTE

Trebbiano 85 % - Chardonnay 15 %

HERSTELLER

Tenuta Coccapane

Castel San Pietro Terme

ALKOHOLGEHALT

12 %

INHALT

0,75L





EIN GEBIET, REICH AN
GESCHICHTE, KULTUR
UND KULINARISCHEN
GENÜSSEN, MIT ZWEI
SEELEN IN PERFEKTER
HARMONIE:

DIE EMILIA UND DIE
ROMAGNA.





BIO-ZERTIFIZIERUNG
DE-ÖKO-037

⋮ **POST VINUM**
⋮ Frank Basta

⋮ Hardenbergstraße 22
⋮ 60327 Frankfurt am Main

⋮ T. +49 (0)69 · 56 99 74 75
⋮ hello@postvinum.de

⋮ www.postvinum.de
⋮ www.derschwarzesekt.de