

Katalog Monterosso

Diesjährige internationale Auszeichnungen



Seit fünf Jahren unter den
meistprämiierten Olivenölen der Welt



monterossoistra.com



INHALTSVERZEICHNIS

Olivenöle	3
Wein	14
Edelbrände	21
Fruchtaufstriche	22
Geschenkprogramm	24-30

OLIVENÖLE

NEUES DESIGN
Erhältlich ab
Oktober

NEUES DESIGN
Erhältlich ab Oktober



* Möglichkeit zur Personalisierung der Geschenkverpackung.

*Die Mindestbestellmenge für den Logodruck beträgt 20 identische Geschenkboxen.

PREMIUM - Zum Vorbereiten und sanften Verfeinern von Gerichten

100% natives Olivenöl extra

Harmonisch, mittlere Intensität

Erhältlich in Schwarz und Blau, in 0,25-l- und 0,50-l-Flaschen.

Natives Olivenöl extra, aus Oliven von unserem eigenen Weingut. Die jungen, grünen Oliven wurden innerhalb weniger Stunden nach der Ernte kaltgepresst. Es hat einen sehr fruchtigen Geschmack und wird aus sechs Olivensorten hergestellt (Istrska Belica, Leccino, Pendolino, Maurino, Ascolana und Picholine).

Dieses Öl hat einen reichhaltigen, aber nicht übermäßig ausgeprägten Geschmack und eignet sich daher ideal für den täglichen Gebrauch und anspruchsvolle kulinarische Kreationen. Es ist vielseitig in der Küche einsetzbar, da es einen ausgewogenen Geschmack bietet, der die Gerichte nicht überdeckt, sondern sie gut ergänzt.

Es wird hauptsächlich verwendet für:

- Salate und kalte Gerichte – Ideal für frische Salate, Carpaccio, Mozzarella mit Tomaten und Bruschetta.
- Meeresfrüchte – Es passt gut zu Fisch, Schalentieren und anderen Meeresfrüchtespezialitäten, da es den natürlichen Geschmack der Zutaten hervorhebt.
- Fleischgerichte – Ideal für Geflügel, Kalbfleisch und leicht gebratenes rotes Fleisch.
- Gemüsebeilagen – Perfekt für gebratenes oder gekochtes Gemüse wie Spargel, Zucchini und Artischocken.
- Pasta und Risotto – Am Ende der Garzeit hinzufügen, um einen volleren und aromatischeren Geschmack zu erzielen.
- Backwaren und Desserts – Es wird in einigen Backwaren, wie zum Beispiel Olivenkuchen oder Keksen, verwendet, wo es Butter ersetzt.



GRAND SELECTION - Zum Verfeinern von Gerichten

100% natives Olivenöl extra

Harmonisch, intensiv

Erhältlich in verschiedenen Gebindegrößen, in 0,10-l-, 0,25-l- und 0,50-l-Flaschen.

Weltweit preisgekröntes, natives Olivenöl extra aus Oliven von unserem eigenen Weingut. Junge, grüne Oliven wurden innerhalb weniger Stunden nach der Ernte kaltgepresst. Zu den Sorten gehörten Istrska Belica und Leccino. Das Öl besticht durch die Vitalität junger Früchte, deren gepresste Essenz ein ganz besonderes Aroma entfaltet. Es hat einen ausgeprägten, würzigen und leicht bitteren Geschmack und eignet sich daher ideal für Gerichte, die eine kräftige Aromanote benötigen.

Fusionsvorschläge:

- Rotes Fleisch – Passt hervorragend zu Rindersteaks, Wild und Lamm, da es den reichhaltigen Geschmack des Fleisches hervorhebt.
- Kräftige Käsesorten – Ideal für gereifte Käsesorten wie Parmesan, Pecorino und Gorgonzola.
- Bohnen- und Linsengerichte – Verleiht Gerichten wie Bohnensuppe, Linseneintopf oder Hummus mehr Geschmackstiefe.
- Geröstetes Gemüse – Passt besonders gut zu Auberginen, Paprika, Spargel und Pilzen.
- Pasta und Risotto – Verfeinern Sie Ihre Pasta intensiv mit Trüffeln, Knoblauch, Parmesan oder Wildpilzen.
- Bruschetta und Brot – Am besten genießt man sie in ihrer reinsten Form – mit frisch gebackenem Brot und einer Salzblume.
- Herzhafte Eintöpfe – Eine hervorragende Wahl für reichhaltige Eintöpfe und Fleischragouts, da es einen tiefen und würzigen Charakter verleiht.
- Aufgrund seiner Intensität eignet sich dieses Öl am besten für Liebhaber kräftiger Aromen, die das Öl zu einem Schlüsselement eines Gerichts machen möchten.



GRAND SELECTION - Zum Verfeinern von Gerichten

100% natives Olivenöl extra

Harmonisch, intensiv

Verschiedene Designs

NEUES DESIGN
Erhältlich ab
Oktober

A

B

C

D

E

F

G



GROSSE AUSWAHL MIT ZITRONE

- Zum Vorbereiten und Fertigstellen von Gerichten

100 % natives Olivenöl extra mit Zusatz von Öl aus Bio-Zitronenschalen

Harmonischer, intensiver Zitronengeschmack

Erhältlich in 0,25-l- und 0,1-l-Flaschen.

Natives Olivenöl extra, aus Oliven vom eigenen Anbau. Die jungen, grünen Oliven wurden innerhalb weniger Stunden nach der Ernte kaltgepresst. Das Olivenöl ist mit Öl aus den Schalen von Bio-Zitronen angereichert.

Ein intensives, hochwertiges Olivenöl mit Zitronenaroma, das sich perfekt für Gerichte eignet, denen eine erfrischende Zitrusnote verliehen werden soll.

Seine Anwendungsgebiete sind sehr breit gefächert:

Meeresfrüchte – Perfekt für gegrillten Fisch, Schalentiere, Oktopus und Thunfisch- oder Lachscarpaccio.

- Salate – Passt hervorragend zu Rucola, Chicorée, Feta-Käse, Nüssen und Zitrusfrüchten.
- Gemüsebeilagen – Besonders gut geeignet für gebratenes oder gekochtes Gemüse wie Spargel, Zucchini, Karotten und Avocado.
- Geflügel – Eine ideale Beilage zu gebratener Hähnchenbrust, Pute oder Ente.
- Pasta und Risotto – Hervorragend als Topping für Garnelenpasta, Zitronenrisotto oder auch für ein einfaches Aglio e Olio mit einer zitronigen Note.
- Süßspeisen – Passt hervorragend zu frischem Obst (Erdbeeren, Orangen, Mangos), Joghurt, Eiscreme oder auch zu Zitronenkuchen und -törtchen.
- Bruschetta und Brot – Ein erfrischender Belag für geröstetes Brot mit Ricotta, Honig oder frischen Kräutern.

Dieses Öl verleiht Gerichten eine frische und belebende Note und bewahrt gleichzeitig die charakteristische reichhaltige Textur von hochwertigem Olivenöl.



GROSSE AUSWAHL MIT ORANGE – Zum Vorbereiten und Verfeinern von Gerichten

100 % natives Olivenöl extra mit Zusatz von Bio-Orangenschalenöl
Harmonischer, intensiver Orangengeschmack

Erhältlich in 0,25-l- und 0,1-l-Flaschen.

Natives Olivenöl extra, aus Oliven vom eigenen Anbau. Die jungen, grünen Oliven wurden innerhalb weniger Stunden nach der Ernte kaltgepresst. Das Olivenöl ist mit Öl aus den Schalen von Bio-Orangen angereichert.

Intensives, hochwertiges Olivenöl mit Orangenaroma ist ein äußerst aromatisches und vielseitiges Öl, das Gerichten eine leicht süß-zitronige Note verleiht.

Es passt hervorragend zu verschiedenen Gerichten:

- Meeresfrüchte – Perfekt für Lachs, Thunfisch, Garnelen und Schalentiere, da es die natürliche Süße der Meeresfrüchte hervorhebt.
- Salate – Es passt hervorragend zu Salaten mit frischen Zitrusfrüchten, Nüssen, Avocado, Rucola oder Weichkäse wie Burrata.
- Geflügel und rotes Fleisch – Eine hervorragende Beilage zu gebratenem Hähnchen, Ente oder auch zartem Kalbfleisch.
- Gemüsegerichte – Es passt besonders gut zu Karotten, Süßkartoffeln, Zucchini und Rote Bete.
- Pasta und Risotto – Eine wunderbare Ergänzung zu Garnelenrisotto oder Pasta mit Nüssen und Käse.
- Süße Speisen und Gebäck – Perfekt für Kekse, Kuchen (z. B. Schokoladenkuchen mit Olivenöl), Pfannkuchen oder sogar Eiscreme.
- Brot und Aufstriche – Hervorragend geeignet für Bruschetta mit Mascarpone, Honig oder Nüssen.

Dieses Öl verleiht Gerichten eine raffinierte, süß-zitronige Note und sorgt für Frische und einen einzigartigen Charakter.



GROSSE AUSWAHL MIT CHILI - Zum Vorbereiten und Verfeinern von Gerichten

100 % natives Olivenöl extra mit zugesetztem Pfefferölextrakt

Harmonisch, intensiv, würzig.

Erhältlich in 0,25-l- und 0,1-l-Flaschen.

Natives Olivenöl extra, aus Oliven vom eigenen Anbau. Die jungen, grünen Oliven wurden innerhalb weniger Stunden nach der Ernte kaltgepresst. Dem Olivenöl wird ein Paprikaextrakt zugesetzt.

Intensives, hochwertiges Olivenöl verleiht Gerichten eine leicht würzige Note und erzeugt in Kombination mit den raffinierten Aromen des Olivenöls ein reichhaltiges Aroma, das die Sinne weckt und den Stoffwechsel anregt.

Es passt hervorragend zu verschiedenen Gerichten:

- Geröstetes oder gegrilltes Gemüse (z. B. Paprika, Zucchini, Aubergine) – rundet das Gericht ab.
- Meeresfrüchte – über Oktopus, Garnelen oder Tintenfisch geträufelt.
- Pasta aglio e olio – mit Chiliöl wird sie zu einem ganz neuen Erlebnis.
- Pizza oder Focaccia – ein paar Tropfen zum Schluss verleihen dem Ganzen eine besondere Geschmacksnote.
- Bruschetta mit Tomaten – für einen Kontrast zwischen süßen Tomaten und würzigem Öl.
- Cremige Suppen (z. B. Kürbis- oder Karottensuppe) – Chiliöl für eine pikante Schärfe.
- Frisches Brot – als Dip, zusammen mit Salz oder Parmesan.

Dieses Öl weckt mit seiner würzigen Eleganz Aromen und verleiht jedem Gericht einen Hauch von Kühnheit und Raffinesse.



GRAND SELECTION PLATINUM - Zum Verfeinern von Gerichten

100% natives Olivenöl extra (EVOO)

Harmonisch, sehr intensiv

Erhältlich in 0,10-, 0,25- und 0,50-l-Flaschen.

Weltweit preisgekröntes EDOO aus Oliven, die an den besten Standorten unseres eigenen Anwesens geerntet werden. Junge, grüne Oliven wurden innerhalb weniger Stunden nach der Ernte kaltgepresst.

Grand Selection Platinum enthält in der abgefüllten Form mehr als 900 mg/kg Polyphenole bzw. natürliche Antioxidantien, was ein Vielfaches des Gehalts in herkömmlichen EDOOs entspricht.

EDOO, reich an Polyphenolen, wird aufgrund seiner Vorteile geschätzt, die auch wissenschaftlich belegt und von der Europäischen Union (EU) gemäß der EU-Verordnung 432/2012 anerkannt sind:

- **Es trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.**
- **Schützt die Blutfette vor oxidativem Stress.**
- **Es hilft, einen normalen Blutdruck aufrechtzuerhalten.**

Diese Aussagen basieren auf wissenschaftlichen Studien, die belegen, dass die Polyphenole in hochwertigem Olivenöl extra vergine (EDOO) zu einer besseren Gesundheit beitragen können, insbesondere im Rahmen einer ausgewogenen und gesunden Ernährung. Darüber hinaus zeichnet sich dieses Öl durch ein unverwechselbares, reichhaltiges und komplexes Aroma mit einer leichten Würze und Bitternote aus.

Das hochphenolische EDOO ist nicht nur eine kulinarische Bereicherung, sondern auch ein funktionelles Lebensmittel mit positiven Auswirkungen auf die Gesundheit. Es wird für Sportler, Senioren, Menschen mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen und alle, die ihre allgemeine Gesundheit verbessern möchten, empfohlen. Es kann in kalten Gerichten, Salaten, als Zutat in Gemüsesuppen oder sogar als natürliches Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden – ein Esslöffel auf nüchternen Magen kann dem Körper außergewöhnliche Vorteile bringen.



NEUES DESIGN
Erhältlich ab Oktober

GRAND SELECTION PLATINUM

Luxusbox – limitiert

100% natives Olivenöl extra (EVOO)
Harmonisch, sehr intensiv

6 × 0,5 l Flaschen in einer luxuriösen, handgefertigten Box.

Das preisgekrönte Olivenöl von EDOO wird aus Oliven hergestellt, die an den besten Standorten unseres eigenen Anwesens geerntet werden. Die jungen, grünen Oliven werden wenige Stunden nach der Ernte kaltgepresst. Grand Selection Platinum enthält in der Abfüllung mehr als 900 mg/kg Polyphenole, natürliche Antioxidantien, was um ein Vielfaches höher ist als in herkömmlichen EDOOs.

EDOO wird aufgrund seines hohen Polyphenolgehalts für seine Vorteile geschätzt, die wissenschaftlich belegt und von der Europäischen Union (EU) gemäß der EU-Verordnung 432/2012 anerkannt wurden:

- **Es trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.**
- **Schützt die Blutfette vor oxidativem Stress.**
- **Es hilft, einen normalen Blutdruck aufrechtzuerhalten.**
- Diese Aussagen basieren auf wissenschaftlichen Studien, die belegen, dass die Polyphenole in hochwertigem Olivenöl extra vergine (EDOO) zu einer besseren Gesundheit beitragen können, insbesondere im Rahmen einer ausgewogenen und gesunden Ernährung. Darüber hinaus zeichnet sich dieses Öl durch ein unverwechselbares, reichhaltiges und komplexes Aroma mit einer leichten Würze und Bitterkeit aus.

Das hochphenolische EDOO ist nicht nur eine kulinarische Bereicherung, sondern auch ein funktionelles Lebensmittel mit positiven Auswirkungen auf die Gesundheit. Es wird für Sportler, Senioren, Menschen mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen und alle, die ihre allgemeine Gesundheit verbessern möchten, empfohlen. Es kann in kalten Gerichten, Salaten, als Zutat in Gemüsesuppen und sogar als natürliches Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden – ein Esslöffel auf nüchternen Magen kann dem Körper außergewöhnliche Vorteile bringen.



CASA BLEND - Zur Zubereitung von Mahlzeiten

100% natives Olivenöl extra

Harmonisch, sanft

Erhältlich in 0,75- und 1-Liter-Flaschen.

Die jungen Oliven wurden innerhalb weniger Stunden nach der Ernte kaltgepresst.

Mildes, hochwertiges Olivenöl zeichnet sich durch einen delikaten, ausgewogenen Geschmack aus und eignet sich auch hervorragend zum Erhitzen, da es beim Kochen seine Stabilität beibehält.

Es wird hauptsächlich verwendet für:

- Salate und leichte Gerichte – Hervorragend geeignet zum Beispiel für junge, zarte Salate mit frischem Grünzeug.
- Gekochtes, gebackenes und geröstetes Gemüse – Geeignet zum Kochen und Backen, da der milde Geschmack die Zutaten nicht überdeckt und gleichzeitig gesunde Fette liefert.
- Kindergerichte - Aufgrund seines milden Geschmacks eignet es sich auch zur Zubereitung von Kindergerichten.
- Süßspeisen – Es kann in Gebäck und Kuchen verwendet werden, wo es Butter sanft ersetzt.
- Kalte Saucen und Aufstriche – Ideal für Mayonnaise, Hummus, Pesto und andere milde Dressings.
- Rösten – Ideal zum schonenden Rösten von Zutaten wie Zwiebeln, Knoblauch oder Gemüse, da es mäßige Hitze gut verträgt.

Da es hitzebeständig ist, eignet es sich auch zum milden Braten und Backen und ist somit in der Küche äußerst vielseitig einsetzbar.



CHEF-MISCHUNG - Zur Zubereitung von Speisen

100% natives Olivenöl extra

Harmonisch, sanft

Erhältlich in 5-Liter-Kanistern.

Die jungen Oliven wurden innerhalb weniger Stunden nach der Ernte kaltgepresst. Das Öl trägt zu einem volleren Geschmack der Speisen bei und eignet sich für die Zubereitung einer Vielzahl kalter Gerichte sowie aufgrund seiner Stabilität auch zum Erhitzen (Kochen, Backen) und für Salate.

Es wird hauptsächlich verwendet für:

- Salate und leichte Gerichte – Hervorragend geeignet zum Beispiel für junge, zarte Salate mit frischem Grünzeug.
- Gekochtes, gebackenes und geröstetes Gemüse – Geeignet zum Kochen und Backen, da der milde Geschmack die Zutaten nicht überdeckt und gleichzeitig gesunde Fette liefert.
- Kindergerichte - Aufgrund seines milden Geschmacks eignet es sich auch zur Zubereitung von Kindergerichten.
- Süßspeisen – Es kann in Gebäck und Kuchen verwendet werden, wo es Butter sanft ersetzt.
- Kalte Saucen und Aufstriche – Ideal für Mayonnaise, Hummus, Pesto und andere milde Dressings.
- Rösten – Ideal zum schonenden Rösten von Zutaten wie Zwiebeln, Knoblauch oder Gemüse, da es mäßige Hitze gut verträgt.

Da es hitzebeständig ist, eignet es sich auch zum milden Braten und Backen und ist somit in der Küche äußerst vielseitig einsetzbar.



WEINE



* Möglichkeit zur Personalisierung der Geschenkverpackung.

**Die Mindestbestellmenge für den Logodruck beträgt 20 identische Geschenkboxen.*

MONTECLASSICO BRUT NATUR

Erhältlich in 0,75- und 1,5-Liter-Flaschen.

Schaumwein aus Malvasia, nach der klassischen Methode hergestellt, Brut Nature Dosage Zéro. Strahlend goldene Farbe mit elegantem Grünstich, voller feiner, kristalliner Perlage. Monteclassico ist der eleganteste Wein des Weinguts Monte Rosso. Er verströmt ein reichhaltiges, fruchtiges Aroma, in dem sich Noten von zarter Orangen- und Limettenschale harmonisch mit Aromen von grünem Apfel und grüner Pflaume verbinden. Abgerundet wird dies durch den buttrigen Duft frisch gebackener Croissants. Der nach der klassischen Methode hergestellte Wein ist außergewöhnlich trocken, was ihm zusammen mit seinem harmonischen, mittleren Körper und der angenehmen Mineralität eine unvergleichliche Eleganz verleiht. Diese reichhaltige, aber dennoch ruhige Geschmackspalette wird harmonisch ergänzt durch Aromen von saftigem Weinbergpfirsich, trockenem Gras, Blüten und Gewürzen sowie einen langen, klaren Abgang.

Eine hervorragende Ergänzung zu:

- Austern,
- Fisch,
- Muscheln,
- Fischgerichte,
- Oktopus,
- Hummer,
- verschiedene Käsesorten.



MONTECLASSICO ROSÉ BRUT NATURE

Erhältlich in 0,75- und 1,5-Liter-Flaschen.

Der nach der klassischen Methode hergestellte Schaumwein Brut Nature Dosage Zéro wird aus Montepulciano-Trauben gewonnen. Er besticht durch seine leuchtend rosa Farbe und eine elegante, feine Perlage. Monteclassico Rosé ist der edelste Wein des Weinguts Monte Rosso. Sein reichhaltiges, fruchtiges Aroma wird harmonisch vom buttrigen Duft frisch gebackener Croissants ergänzt. Der Wein ist außergewöhnlich trocken, was ihm zusammen mit seinem harmonischen, mittleren Körper und seiner angenehmen Mineralität eine unvergleichliche Eleganz verleiht. Monteclassico Rosé eignet sich hervorragend als Aperitif und passt hervorragend zu einer Vielzahl von Gerichten.

Eine hervorragende Ergänzung zu:

- Austern, Sushi, Fisch,
- Muscheln,
- Risotto mit Meeresfrüchten,
- Pasta mit Meeresfrüchten.



MALVASIA

Erhältlich in 0,75-l-Flaschen.

Malvasia Monterosso verkörpert die Identität Istriens. Ihr Gesichtsausdruck ist echt, aufrichtig und freundlich. Es hat eine zarte Zitronenfarbe.

Cvetica bietet lebhaft, klare, jugendliche Aromen, die an Äpfel, Limetten und Aprikosen erinnern, mit einer wunderbar ausgeprägten Mineralität.

Trocken und lebendig im Mund, leicht im Körper mit einem ausgeprägten, intensiven Geschmack und einem angenehm harmonischen Abgang. Leicht zu trinken.

Es passt hervorragend zu den meisten Fischgerichten, wie zum Beispiel:

- Garnelen, Scampi gegrillt oder in einer Buzara
- Frische Austern oder Muscheln am Spieß
- Wolfsbarsch, Brasse, Seesunge – gebacken oder in Salzlake
- Fischcarpaccio oder Thunfischtartar

Malvasia betont die Zartheit des Fisches, überdeckt aber nicht dessen Geschmack und erfrischt gleichzeitig den Mund mit einer leichten Säure.

Ebenfalls gut begleitet von:

- Verschiedene Risotto- und Pastagerichte
- Junge, milde Käsesorten
- Schönes Meso
- Salate und kalte Vorspeisen



MALVASIA - SELECTION

Erhältlich in 1,5-Liter-Flaschen.



Gereifter Weißwein aus Malvasia. Zartes Goldgelb. Das Bouquet ist ruhig, dezent und vollmundig. Trotz der langen Reifezeit zeigt er einen schönen Primärcharakter, klare Sortenreinheit mit einem Hauch von Vanille. Reife Äpfel, Birnen und Aprikosen. Fein und harmonisch. Trocken am Gaumen, obwohl die Trauben aufgrund ihrer vollen Reife eine leichte Süße aufweisen, mit einer angenehmen Säure, die maßgeblich zur Harmonie dieses Weins beiträgt. Präziser, eleganter, gereifter Malvasia. Seine kräftige, ölige Textur sorgt für angenehme Wärme und Genuss auch an kühleren Tagen und Sommerabenden.

Hervorragende kulinarische Kompatibilität, eine sehr passende Beilage zu:

- Krabben
- Fisch
- Oktopus, andere Meeresfrüchte
- Pasta
- aromatische Risottos
- Gerichte mit kräftigeren Soßen
- intensivere Snacks.

NERONE / SELECTION

Erhältlich in 0,75-, 1,5-, 3- und 5-Liter-Flaschen.

Ein gereifter Rotwein aus Montepulciano. Der Wein besticht durch seine tiefviolette Farbe, sein edles Aroma und seinen harmonischen Geschmack. Nerone verströmt ein reichhaltiges Aroma mit ausgeprägten Noten von Kirschen und Beeren, dominiert von Himbeeren und wilden Brombeeren. Die fruchtigen Noten, untermalt von Lakritz, gehen subtil in den Duft dunkler Schokolade über, umhüllt von samtiger Vanille und edlem Zedernholz. Ein trockener Wein mit vollem, mittlerem Körper, moderaten Tanninen und der Weichheit des warmen, fruchtigen Beerengeschmacks mit einem Hauch von Kakaobohnen, der im Abgang in edle Sauerkirschen übergeht.

Der Wein passt hervorragend zu:

- gegrillter Fisch,
- gegrilltes Fleisch
- Steak,
- Spiel,
- gut gereiftes Rindfleisch
- Gerichte mit geräuchertem Fleisch,
- Rindfleisch,
- Reichhaltige Schokoladendesserts.



CESARE SELECTION

Erhältlich in 0,75-l- und 1,5-l-Flaschen.

Tribidrag (Zinfandel), Rebo, Montepulciano: „Lasst uns wagen, anders zu sein“ ist eines unserer Mottos. Anders zu sein ist einfach. Anders zu sein und gleichzeitig hohe Qualität zu beweisen, ist etwas ganz anderes. Cesare ist ein ausdrucksstarker Wein. Nerone hat seine Einzigartigkeit bereits unter Beweis gestellt, aber Cesare (Caesar) hat, wie der Name schon sagt, den Anspruch, noch einen Schritt weiter zu gehen. Der Cesare 2020 präsentiert sich in einem mittleren bis tiefen Rubinrot mit granatroten Reflexen. Trotz vierjähriger Reifezeit wirkt das Bouquet jugendlich. Es ist komplex und bietet mediterrane Gewürze, dunkle rote und schwarze Früchte, Kirschen, Sauerkirschen und Brombeeren. Lediglich dezente Rauch- und Röstnoten deuten auf die Reifung im Holzfass hin. Der Wein ist trocken und wirkt vollmundig, obwohl er „nur“ 13 % Alkohol verträgt. Tribidrag (Zinfandel) verleiht ihm Fülle, Rebo sorgt für Stabilität. Die Tannine sind sparsam und gut eingebunden. Er ist aufrecht, fest, mit samtiger Textur und zugleich schwebend. Am überzeugendsten ist er im Mittelteil (am Gaumen), wo er Charakter und Persistenz zeigt und voller Aromen mit viel Konzentration und Finesse ist. Ein rätselhafter, einzigartiger Wein, der sich schwer einordnen lässt. Er täuscht uns leicht und lässt uns glauben, er stamme nicht aus dem Mittelmeerraum. Ihn mit nur einem Schluck zu erfassen, ist schwierig. Cesare repräsentiert ein anderes, neues Paradigma des Mittelmeers. Für ausgewählte Momente. Mit sehr gutem Reifepotenzial.

Speisenbegleitung: Wild, Grillgerichte, Steak, geräucherte Fleischgerichte, Lamm, herzhafte Saucen, indische Küche.



EDELBRÄNDE

100% Fruchtdestillat

Premium-Edelbrand aus eigenen Früchten. In 0,50-l-Flaschen.

Es sind zwei Versionen verfügbar:

- Kirschedelbrand
- Walnussedelbrand

Kirschedelbrand

Natürlicher, trockener Kirschbrand, 100% Fruchtdestillat, 42% vol.

Wir verwenden ausschließlich unsere eigenen, sorgfältig ausgewählten, reifen, süßen Kirschen.

Die Destillation erfolgte langsam und bei niedriger Temperatur, was die Qualität des Brandys erstklassig macht und die Aromen sehr intensiv und raffiniert sind, mit einem langen Nachgeschmack und einer wärmenden Wirkung.

Es handelt sich um ein Premiumprodukt, das sowohl von Spirituosenliebhabern als auch von Kennern als solches anerkannt werden wird.

Edelbrand aus unseren eigenen Walnüssen mit einem extrem reichen Geschmack

Unser natürlicher Brandy wird ausschließlich aus unseren eigenen grünen Walnüssen hergestellt, die in 100%igem Fruchtdestillat mazeriert werden.

Das Aroma ist sehr intensiv, die Süße nur leicht und der Alkoholgehalt beträgt lediglich 25%.

Aufgrund der oben genannten Eigenschaften und des reichhaltigen Geschmacks,

Monterosso Walnussbrand, sehr gut geeignet als Aperitif oder Aperitif.

Es passt auch hervorragend zu reichhaltigen Desserts, insbesondere wenn diese Nüsse, Kaffee, Schokolade, Vanille oder Trockenfrüchte enthalten.

Der lange Nachgeschmack und die angenehmen Aromen bleiben noch lange nach dem Verzehr erhalten.

Es handelt sich um ein Premiumprodukt, das sowohl von Spirituosenliebhabern als auch von Kennern als solches anerkannt werden wird.



FRUCHTAUFSTRICHE

100% natürliche Fruchtaufstriche,
Mit hohem Fruchtanteil und dadurch intensivem,
authentischem Geschmack. Erhältlich in 390-g- oder
400-g-Gläsern. Sie eignen sich als Zutat für diverse
Gerichte, z. B. Aufschnitt, Desserts, Smoothies,
verschiedene Saucen und Cremes.

Folgende Geschmacksrichtungen sind erhältlich:

- Himbeeren
- Pfirsich
- Feige



FRUCHTAUFSTRICH - FEIGEN 400 g

100% natürlicher, feiner Fruchtaufstrich aus selbst angebauten Feigen.

Dieser äußerst feine und leicht süße Brotaufstrich bewahrt den authentischen Charakter frischer Feigen – keine harten Partikel, kein überschüssiger Zucker.

Mit nur einem Hauch von Vitamin C, minimalem Zucker und Pektin zur natürlichen Verdickung bleibt es jedes Jahr aufs Neue perfekt.

Es handelt sich nicht um eine klassische Brotmarmelade, sondern um eine raffinierte Gourmet-Zutat, die in vielen hervorragenden Kombinationen beeindruckt:

Es passt gut zu:

- reifer Käse (z. B. Parmesan, Pecorino, Schafskäse),
- Blauschimmelkäse (Gorgonzola, Roquefort),
- cremiger Käse (Brie, Camembert, Burrata),
- Schinken, Speck und Wildsalami,
- Foie gras oder Pastete,
- Walnussbrot, Grissini und Cracker mit Rosmarin,
- Gebackener Ziegenkäse mit Rucola und Walnüssen
- Geröstetes Toastbrot mit Burrata und einem Spritzer Balsamico-Essig.

Weinbegleitung:

Es passt hervorragend zu Brut Nature Schaumweinen, vollmundigen Malvasia oder Dessertweinen wie Portwein.



GESCHENKPROGRAMM

Individuelle Zusammenstellung von Ölen, Weinen, Brotaufstrichen, Spirituosen...



NEUES DESIGN
Erhältlich ab
Oktober

Einige Vorschläge – Preisklasse 1

Premium 0,25 l in einer Geschenkbox



Fruchtaufstrich 390 g in einer Geschenkbox



Malvasia in einer Geschenkbox



Klassischer Brut Nature Schaumwein



Grand Selection 0,1 l, verschiedene Geschmacksrichtungen, 1 Flasche



Einige Vorschläge – Preisklasse 2

Nerone Selection in
einer Geschenkbox

Premium 0,5 l in einer Geschenkbox



Zwei
Fruchtaufstriche, je
390 g



Casa Blend 0,75 l



Klassischer Sekt 0,75 l, Brut
Nature in einer Geschenkbox

Grand Selection 0,25 l in einer Geschenkbox



oder



Einige Vorschläge – Preisklasse 3

Grand Selection 0,5 l



Grand Selection
Platinum 0,25 l



Geschenckpackung 3 x



Casa Blend 1 l



Cesare Selection in
einer Geschenkbox



Grand Selection 0,25
Geschenckpackung und
Fruchtaufstrich



Einige Vorschläge – Preisklasse 4

100% Fruchtdestillat aus
Kirschen oder Walnüssen



Geschenkpaket



Magnum 1,5 l in einer
Geschenkkbox



Grand Selection 2 x 0,25 l,
verschiedene
Geschmacksrichtungen



Klassischer Sekt 1,5 l, Brut
Nature in einer Geschenkbox



Einige Vorschläge – Preisklasse 5

Geschenkpaket



Geschenkpaket



Geschenkpaket



Geschenkpaket



Grand Selection 3 x 0,25 l
reines Ali Z Okusi





Für Angebote, Beratung und Bestellungen
kontaktieren Sie bitte:

Silvia Just Pintar
+386 41 303 701
silvia.just@monterosso.si

Monterosso d.o.o.
Poljska pot 4
1000 Ljubljana, Slowenien

Die Produkte sind erhältlich, solange der Vorrat reicht.

MONTEROSSO, Handel und Dienstleistungen, d.o.o., Poljska pot 4, SI-1000 Ljubljana, eingetragen beim Bezirksgericht in Ljubljana,
Registrierungsnummer: 6898947000, Steuernummer: SI 38562723, Bank:
NLB d.d., IBAN: SI56 0292 4026 1799 696

DER GESUNDHEITSMINISTER WARNT: ÜBERMÄSSIGER ALKOHOLKONSUM IST GESUNDHEITSSCHÄDLICH!



FB: www.facebook.com/monterossoistra/
IG: www.instagram.com/monterossoistra/

