

MonVino Venatio

18101

Lateinisch: Wild = venatio, gleichlautend mit Wildschwein, Rehrücken, Hirsch- und Gempfeffer, weniger vielleicht Murmeltier, aber sicher mit Zutaten wie Rotkraut, auch Spätzle oder Apfel mit Preiselbeeren. Aber sicher auch in Begleitung eines guten Tropfens aus der Toscana oder dem Piemont.

Während wir in der letzten MonVino Post den geschmeidigen Barolo "Marialunga" und den Barbaresco "Fanin" der Azienda Cascina Bruni in Serralunga zu Meeressfrüchten und speziell bei Damenbeteiligung gerühmt hatten, sind die Akzente beim Wild neu zu setzen: auch aus Serralunga kommen die Baroli von PIRA. Mächtig und tiefgründig, intensiv fruchtig ist selbst der Nebbiolo aus dem Stahlfass.

Eine Kategorie für sich der Barolo "Serralunga", der "Marenca" und der "Vignarionda". Immer auch eine Frage des Anspruchs und der Grösse der Brieftasche.

Ab und zu lohnt sich jedenfalls ein Griff etwas tiefer, das Wohlgefühl ist eben nachhaltiger



Wie gesagt, es geht zum Wild auch bestens mit einem Chianti Classico Riserva oder Gran Selezione aus der Toscana bis hin zum opulenten Brunello. Natürlich eine Geschmacksache, aber selbst bei persönlichen Vorbehalten nach dem zweiten Schluck völlig überzeugend.

Garantiert beim Sortiment von MonVino, wenn man sich an Villa Calcinaia, Ormanni und Collosorbo hält.

**Degustation mit Castagnata
Am Samstag, 13. Oktober 2018
kann von 10:00 bis 16:00 probiert,
geschmaust
und bestellt werden**

[sito - Standort](#)

Liebe Leute

liebe Marianne, Rosmarie, Marlen, Elsbeth,
Gisela, Hedi, Anita, Nelly, Mariuccia, Helen,
Martina, Franziska, Ella, Angela, Vreni,
Doris, Myrtha, Erika, Daniela, Esther,
Claudia, Barbara, Sybille & Andrea

lieber Hans, Christian, Silvio, Fritz, Hugo,
Karl, Adrian, Ruedi, Sepp, Edi, Bruno, Erich,
Fredy, Mike, Armin, Stefan, Felix, Harry, Roli,
Walti, Titus, Silvano, Raffi, Andreas, Philip,
Werni, André, René, Dieter & Herrmann



Willkommen im Club - Benvenuti nel Club

Anlässlich der letzten beiden Degustationen haben wir schöne Schweine- und Kalbsbraten im Kugelgrill serviert. Dazu Ratatouille oder Kartoffelsalat gereicht und es uns gut gehen lassen. Im Oktober machen wir's etwas einfacher, es bleibt dann mehr Zeit für einen Schwatz und natürlich zur Degustation.

[i nostri vini - unsere Weine](#)

Nicht vergessen!

Es geht gegen das Jahresende. Weihnachtsgeschenke an Freunde, Mitarbeiter oder Kunden in Form einer schönen Flasche in der Holzbox oder sonst hübsch verpackt machen meistens Freude.

Der Genuss der edlen Tropfen weckt auch nach Jahren gute Erinnerungen...



Wir freuen uns auf den nächsten Event und die Begegnungen am grossen Tisch!

Salute
Roger Kunz & Peter Freymond