

Ein Schneemann kann nicht lange warten...

20021



Im Keller des früheren Restaurants "Zur Oele" Kostenlose Weindegustation 15. Februar 2020 ab 10:00 bis 16:00

sito - Standort



Zum Schneemann passt eine Flasche SPUMANTE brut so gut wie eine Flasche Champagner. Er hält den Inhalt ganz schön kühl, so wie das sein muss. Nur, dass ersterer praktisch ebenso gut schmeckt aber deutlich weniger kostet und die Nachwehen des Januarlochs besser zu überwinden hilft. So verkommt der Schneemann zum Botschafter einer guten Partie, die auch im Sommer noch Freude macht. Der Kühlschrank sollte aber dann maximal 5°C haben. Wer die schönen Tropfen gerne wärmer genießt, braucht dann ohnehin nicht lange zu warten



Mit dem SPUMANTE brut von Vincenzo Bossotti im hübschen Städtchen Cisterna im Piemont, lässt sich mindestens so gut anstossen wie mit einem (Noblesse oblige) Moët & Chandon oder Dom Pérignon. Der "Frizzante" wird vorwiegend aus der Arneis- und Chardonnay-Traube, "Méthode Charmat" produziert und kann auch bestens anstelle eines Prosecco aufgetischt werden. Die Freunde von MonVino sind voll des Lobes und schätzen das hervorragende Preis-/Leistungs-Verhältnis. So gelten auch der "Langhe Arneis" und der "Arneis Alfieri" mit 3,8 und 3,9 VIVINO-Punkten zu den besten Weissen aus der Region.



An der Degustation vom 15. Februar 2020 in Gossau präsentiert MonVino die schönen Kühlen von BOSSOTTI. Zu jedem Carton Arneis oder Spumante macht MonVino eine zusätzliche Flasche locker. Geschenk, um zuhause nochmals zu probieren.

Wir von der MonVino freuen uns auf euren Besuch, persönlich im Weinkeller Gossau oder virtuell auf [Facebook](#)

Salute & Saluti
Roger Kunz & Peter Freymond

[i nostri vini - unsere Weine](#)