

## Schlecht für Corona, gut für's Konto

21031



### Im Keller des früheren Restaurants "Zur Oele" Kostenlose Weindegustation 13. März 2021 ab 10:00 bis 16:00

sito - Standort



#### Im Piemont wächst nicht nur die Nebbiolo Traube

Im nördlichen Piemont wird auch Barbera angebaut, Nebbiolo ausnahmsweise. Ein Barbera Classico muss mindestens 12, ein Superiore 12.5 Volumen-% Alkohol enthalten. Der Superiore braucht eine Reifezeit von 14 Monaten, davon wenigstens 6 Monate im Holzfass.

Vergleicht man die Werte mit Barolo bzw. Barbaresco wird klar, dass es sich um einen leichteren Rotwein handelt, der aber gerade im Frühjahr mit seinem eleganten Charakter bestens passt. Zum Beispiel zu Spargel. Der Superiore überzeugt gegenüber dem Classico mit seinem üppigeren Geschmacksvolumen. Der Grafiker hat die Rebe auf der Etikette des Superiore mit goldenen Blättchen dargestellt. So erkennt der Liebhaber den doch etwas voluminöseren Barbera d'Asti auf Anhieb.

Dass mit Corona vielleicht die Lust auf einen roten Tropfen etwas gedämpft wird, wird andererseits durch die Wirkung auf das Bankkonto ausgeglichen. Mit CHF 13.80 bzw. 16.90 ist der Barbera ein kostengünstiger und köstlicher Rotwein.

Was hindert uns noch, den ausgezeichneten Saft regelmässig zu geniessen? Mit 14% Volumen-% bei 10-12°C und 13% Rabatt, weil die Degustation in Gossau am 13 März stattfindet! Klar, oder?

TOSCANA				PIEMONTE			
	Jg.	Inh.	Preis		Jg.	Inh.	Preis
<b>Collosorbo</b>				<b>Vincenzo Bossotti</b>			
Rosso di Montalcino	2018	0.75	16.90	Barbera d'Asti	2018	0.75	13.80
Brunello di Montalcino	2014	0.75	40.40	Barbera d'Asti Superiore	2017	0.75	16.90
Brunello di Montalcino Magnu	2012	1.50	81.60	Langhe Arnes	2018	0.75	12.70
<b>Ormanni</b>				Arnes Terre Alfieri	2018	0.75	13.40
Chianti Classico	2017	0.75	16.80	Rosato Rifletti	0.75	13.80	
Chianti Classico Riserva Borro	2016	0.75	25.10	VSQ Spumante Brut	0.75	13.60	
Chianti Classico Gran Selezione	2015	0.75	42.40	<b>Cascina Bruni</b>			
IGT Julius	2016	0.75	26.20	Barbera d'Alba Otin Mare	2015	0.75	13.30
<b>Villa Calcinaia</b>				Barbera d'Alba Superiore	2015	0.75	20.10
Chianti Classico	2015	0.75	16.80	Barbaresco Fanni	2013	0.75	38.20
Chianti Classico Riserva	2014	0.75	25.80	Barolo Marialunga	2013	0.75	43.30
Chianti Classico Gran Sel Bastig	2014	0.75	42.40	<b>Fenocchio</b>			
Chianti Classico Gran Sel Forns	2014	1.50	87.60	Barbaresco	2014	0.75	32.70
<b>VENETO</b>				Barbaresco Stardi	2013	0.75	41.30
<b>Corte Aleardi</b>				Langhe Nebbiolo	2016	0.75	19.30
Valpolicella Classico Superiore	2016	0.75	12.60	<b>PIRA</b>			
Valpolicella Ripasso Bure Alto	2015	0.75	19.90	Langhe Nebbiolo	2016	0.75	18.50
Amarone Classico	2012	0.75	32.70	Barolo Mareca	2016	0.75	47.20
Amarone Classico Riserva Bure	2010	0.75	52.10	Barolo Vignarionda	2016	0.75	69.80
IGT La Grotta Bianco Trevenez	2017	0.75	15.30	Barolo Serralunga	2016	0.75	30.80
Lieferung 6er Kartons frei Haus				Umsatzrabatt >CHF in %	500.00	2	
Rabatt Abholung Weinkeller Gossau %	3			1'000.00	5		

Im Ristorante Garibaldi, in Cisterna können Weinliebhaber auch der feinen italienischen Küche fröhen. Inzwischen freuen wir uns auf das Wiedersehen oder das Kennenlernen bei uns in der "Oele". Bei mindestens einer Kalbsbratwurst mit Brot und Vino.

Corona-Schutzkonzept ist aktiv!

Salute & Saluti  
Roger Kunz & Peter Freymond

[I nostri vini - unsere Weine](#)