

Im Juli...

22071



Im Keller des früheren Restaurants "Zur Oele" Kostenlose Weindegustation 9. Juli 2022 ab 10:00 bis 16:00

sito - Standort



Im Juli, im Juli, da brucht mer säte Pulli...

Die Geschmäcker sind verschieden

Diese alte Weisheit hat natürlich auch beim Wein ihre Gültigkeit. Sie bezieht sich nicht nur auf den Genuss, auch die Herstellung von Wein ist sehr verschieden. Während gewisse Regionen nur sortenreine Weine kelteren, werden andernorts vorzugsweise Assemblagen produziert. Davon aber mehr im nächsten Newsletter.

Ernte und Weiterverarbeitung werden je nach Gegend unterschiedlich gehandhabt. Nebst dem optimalen Zeitpunkt der Weinlese, der von Traubensorte zu Traubensorte verschieden ist - teilweise sogar auf den Rebberg bezogen - spielt auch die Temperatur eine Rolle. Bei einigen Winzern werden die Trauben am frühen Morgen geerntet, solange sie noch taurisch und kühl sind und sofort weiterverarbeitet, bevor das Thermometer ansteigt und die Aromastoffe sich verflüchtigen können.

Andernorts werden die Trauben vor der Kelterung zuerst angetrocknet, um so den Wasseranteil zu reduzieren und die Aromen zu intensivieren. Je nach Rebsorte und angestrebtem Wein dauert die Trocknung zwischen 3 Wochen und 4 Monaten. Diese Technik wird vor allem im Valpolicella-Gebiet angewendet.



Bei uns finden Sie exzellente Weine aus den unterschiedlichsten Gewächsen, Herstellungsverfahren und Regionen. Alle unsere Winzerfamilien geben Jahr für Jahr ihr Bestes, um Ihnen die schönsten Tropfen anzubieten.

Wie immer im Keller der alten Wirtschaft "Zur Oele" wird monatlich diskutiert, degustiert und gefachsimpelt - im Kreis von Kunden und Freunden.

Die feinen Tropfen werden begleitet von einer grillierten Bratwurst der Metzgerei Lehmann in Grüningen.

Das monatliche Ereignis wird immer auch unter www.monvino.ch publiziert.

Samstag 9. Juli 2022 - von 10.00 bis 16.00
Samstag, 13. August 2022 - von 10.00 bis 16.00

Salute & Saluti
Roger Kunz & Peter Freymond

[i nostri vini - unsere Weine](#)

| TOSCANA | | | | PIEMONTE | | | |
|-------------------------------------|------|------|-------|--------------------------|--------|------|-------|
| | Jg. | Inh. | Preis | | Jg. | Inh. | Preis |
| Colosorbo | | | | Vincenzo Bossotti | | | |
| Rosso di Montalcino | 2018 | 0.75 | 16.90 | Barbera d'Asti | 2019 | 0.75 | 13.80 |
| Brunello di Montalcino | 2014 | 0.75 | 40.40 | Barbera d'Asti Superiore | 2018 | 0.75 | 16.90 |
| Brunello di Montalcino Magnu | 2012 | 1.50 | 81.60 | Langhe Arneis | 2020 | 0.75 | 12.70 |
| Ormanni | | | | Arneis Terre Alfieri | 2020 | 0.75 | 13.40 |
| Chianti Classico | 2017 | 0.75 | 16.80 | Piemonte Rosato Rifletti | 2020 | 0.75 | 13.80 |
| Chianti Classico Riserva Borro c | 2016 | 0.75 | 25.10 | VSQ Spumante Brut | 2020 | 0.75 | 13.60 |
| Chianti Classico Gran Selezione | 2015 | 0.75 | 42.40 | | | | |
| IGT Julius | 2016 | 0.75 | 26.20 | Cascina Bruni | | | |
| Villa Calcinaia | | | | Barbaresco Fanin | 2013 | 0.75 | 38.20 |
| Chianti Classico | 2015 | 0.75 | 16.80 | Barolo Marialunga | 2013 | 0.75 | 43.30 |
| Chianti Classico Riserva | 2014 | 0.75 | 25.80 | Fenocchio | | | |
| Gran Selezione "Bastignano" | 2014 | 0.75 | 42.40 | Barbaresco | 2014 | 0.75 | 32.70 |
| Gran Selezione "Fornace" | 2014 | 1.50 | 87.60 | Barbaresco Stadereri | 2013 | 0.75 | 41.30 |
| VENETO | | | | Langhe Nebbiolo | 2016 | 0.75 | 19.30 |
| Corte Aleardi | | | | PIRA | | | |
| Valpolicella Classico Superiore | 2017 | 0.75 | 13.00 | Langhe Nebbiolo | 2020 | 0.75 | 18.90 |
| Valpolicella Ripasso Bure Alto | 2016 | 0.75 | 19.90 | Barolo Marenca | 2016 | 0.75 | 47.20 |
| Amarone Classico | 2012 | 0.75 | 32.70 | Barolo Vignarionda | 2016 | 0.75 | 69.80 |
| Amarone Riserva Bure Alto | 2011 | 0.75 | 59.80 | Barolo Serralunga | 2016 | 0.75 | 30.80 |
| IGT La Grotta Bianco Treveneti | 2017 | 0.75 | 15.30 | | | | |
| Lieferung 6er Kartons frei Haus | | | | Umsatzrabatt >CHF in % | 500.00 | 2 | |
| Rabatt Abholung Weinkeller Gossau % | 3 | | | 1'000.00 | 5 | | |