

# Bossotti: Barbera, Arneis, Rosato e Spumante

23051



## Im Keller des früheren Restaurants "Zur Oele" Kostenlose Weindegustation 6. Mai 2023 ab 10:00 bis 16:00

sito - Standort



### Ein perfekter Apéro

Nördlich der Achse von Alessandria-Turin ist Barbera- und Arneis-Gebiet. Die roten Tropfen sind nicht so berühmt wie der Barolo und Barbaresco rund um Alba und Monforte. Aber sie bieten ebenfalls ein herrliches Erlebnis fürs Geld. Dem Feinschmecker ist das natürlich bekannt.

Darum sollten die Weissen Arneis, der Spumante und der Rosato zum Apéro nicht im Keller oder Kühlschrank fehlen. Im Sommer schön frisch serviert - ein Gedicht zur Vorspeise und Abrundung der Mahlzeit.

Der Barbera zu Pasta und Risotto, Brasato, oder Käse. Die "Hellen" einfach zum Geniessen für den Sommer.

Und nicht vergessen: von Bossotti liefern wir auch einen wunderschönen Rosato einen mit "Oeil de Perdrix" Qualität.



Bossotti hat nebst der hohen Qualität der Weinproduktion auch ein Faible für die Gestaltung der Etiketten. Die schönen Grafiken werten den Inhalt auf und verstärken so das Vergnügen.

Der Barbera mit den "goldenen Blättern", der Superiore, liegt zusätzlich noch 12 Monate im Holzfass und besticht durch sein ausgewogenes Geschmacksprofil mit einem Hauch vom typischen Barbera-Charakter.

Das vorzügliche Preis/Leistungs-Verhältnis der Bossotti-Weine ist auch interessant, wenn Gäste spontan zu Besuch kommen. Solange die Flaschen im Kühlschrank warten gelingt jederzeit die perfekte Überraschung.

Alle Bossotti-Weine sowie alle anderen feinen Tropfen aus unserem Sortiment sind bereit in der "Oele" zur Degustation - wie immer mit einer feinen Bratwurst der Metzgerei Lehmann in Grüningen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem Weinkeller!

Samstag 6. Mai 2023 - von 10.00 bis 16.00  
Samstag, 10. Juni 2023 - von 10.00 bis 16.00

Salute e saluti  
Roger Kunz & Peter Freymond

[i nostri vini - unsere Weine](#)

TOSCANA				PIEMONTE			
	Jg.	Inh.	Preis		Jg.	Inh.	Preis
<b>Collosorbo</b>				<b>Vincenzo Bossotti</b>			
Rosso di Montalcino	2021	0.75	16.90	Barbera d'Asti	2020	0.75	13.80
Brunello di Montalcino	2014	0.75	40.40	Barbera d'Asti Superiore	2021	0.75	16.90
Brunello di Montalcino Magr	2012	1.50	81.60	Langhe Arneis	2021	0.75	12.70
Due Gemme Toscano Rosso	2020	0.75	13.80	Arneis Terre Alfieri	2020	0.75	13.40
<b>Ormanni</b>				Piemonte Rosato Rifletti	2021	0.75	13.80
Chianti Classico	2019	0.75	16.80	VSQ Spumante Brut		0.75	13.60
Chianti Classico Riserva Borr	2017	0.75	25.80	<b>Cascina Bruni</b>			
Chianti Classico Gran Selezio	2015	0.75	42.40	Barbaresco Fanin	2013	0.75	38.20
IGT Julius	2018	0.75	26.20	Barolo Marialunga	2013	0.75	43.30
<b>Villa Calcinaia</b>				<b>Fenocchio</b>			
Chianti Classico	2015	0.75	16.80	Barbaresco	2014	0.75	32.70
Chianti Classico Riserva	2014	0.75	25.80	Barbaresco Standeri	2013	0.75	41.30
Gran Selezione "Fornace"	2014	1.5	87.60	Langhe Nebbiolo	2016	0.75	19.30
<b>VENETO</b>				<b>PIRA</b>			
<b>Corte Aleardi</b>				Langhe Nebbiolo	2020	0.75	18.90
Valpolicella Classico Superior	2017	0.75	13.00	Barolo Mareca	2018	0.75	50.40
Valpolicella Ripasso Bure Alto	2016	0.75	19.90	Barolo Vignarionda	2018	0.75	72.00
Amarone Classico	2013	0.75	33.80	Barolo Serralunga	2018	0.75	31.40
Amarone Classico Riserva Bu	2011	0.75	59.80	Dolcetto d'Alba	2021	0.75	13.30
IGT La Grotta Bianco Treveni	2017	0.75	15.30				

Preisliste 11.02.2023

monvino