

Ein Glas für alle Tage - Piemonte

23101



Im Keller des früheren Restaurants "Zur Oele" Kostenlose Weindegustation 14. Oktober 2023 ab 11:30 bis 17:00

sito - Standort



Das Piemont gehört zu den Weinproduzenten in Norditalien schlechthin. Gewächse wie Nebbiolo, Barbera, Dolcetto und Arneis gehören zu den beliebtesten Sorten für die Kelterung der Trauben.

Ein Glas für alle Tage sollte auch erschwinglich sein und sicher weniger als CHF 20.- die Flasche kosten. Beim Nebbiolo ist das schon ein Grenzfall, aber die Investition lohnt sich. Wer hingegen einen BARBERA schätzt und sogar einen SUPERIORE vorzieht, macht eine gute Rechnung auch ohne BAROLO oder BARBARESCO.

Bei den WEISSEN, dem ROSATO und dem SPUMANTE gilt das ebenso. Während die ROTEN vorzugsweise mit Fleisch oder Käse genossen werden, kommen die HELLEN beim Apéro oder Gerichten mit Meeresfrüchten zum Zug. Zu einer Paella beispielsweise oder zum Fondue oder ohne Umstände zum Apéro.



Ein Glas für alle Tage kommt auch aus dem Piemont, aus der Gegend um Alba oder Asti. Von PIRA, BOSSOTTI oder FENOCCHIO. Bei den Roten ist die NEBBIOLO Traube Basis für den BAROLO und BARBARESCO. PIRA produziert auch einen DOLCETTO und einen einfachen Nebbiolo ohne Eichenfass.

Im nördlichen Piemont wird die BARBERA Traube im Holzfass zu einem SUPERIORE gekeltert. Dieser Tropfen von BOSSOTTI hat ein sehr gutes Preis-/Leistungsverhältnis und erfreut sich wachsender Beliebtheit.

Bei den Weissen brilliert der LANGHE ARNEIS und der TERRE ALFIERI ARNEIS oder der SPUMANTE, alle zum Apéro oder natürlich ins oder zum Fondue. Zwischen Barbera und Arneis existiert noch ein aussergewöhnlicher ROSATO aus 60% Nebbiolo und 40% Barbera Trauben, schöne Konkurrenz zum Oeil de Perdrix. Unbedingt probieren!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in der "Oele" an einem der nächsten Degustationstermine - aber Vorsicht, wir haben unsere Zeiten angepasst am Samstag erst ab 11.30, dafür bis 17.00 und im November erstmals abends unter der Woche:

Samstag, 14. Oktober 2023 - von 11.30 bis 17.00
Mittwoch 8. November 2023 - von 17.00 bis 21.30

Salute e saluti
Roger Kunz & Peter Freymond

[i nostri vini - unsere Weine](#)

| TOSCANA | | | | PIEMONTE | | | |
|--------------------------------|------|------|-------|--------------------------|------|-------|------------|
| | Jg. | Inh. | Preis | | Jg. | Inh. | Preis |
| Colosorbo | | | | Vincenzo Bossotti | | | |
| 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 |
| Ormanni | | | | Piemonte Rosato Rifletti | | | |
| Chianti Classico | 2019 | 0.75 | 16.80 | VSQ Spumante Brut | 2021 | 0.75 | 13.80 |
| Chianti Classico Riserva Borr | 2017 | 0.75 | 25.80 | | | | 0.75 13.60 |
| Chianti Classico Gran Selezio | 2015 | 0.75 | 42.40 | Cascina Bruni | | | |
| IGT Julius | 2018 | 0.75 | 26.20 | Barbaresco Fanin | 2013 | 0.75 | 38.20 |
| Villa Calcinaia | | | | Barolo Marialunga | | | |
| Chianti Classico | 2015 | 0.75 | 16.80 | 2013 | 0.75 | 43.30 | |
| Chianti Classico Riserva | 2014 | 0.75 | 25.80 | Fenocchio | | | |
| Gran Selezione "Fornace" | 2014 | 1.5 | 87.60 | Barbaresco | 2014 | 0.75 | 32.70 |
| VENETO | | | | Barbaresco Stardi | | | |
| Corte Alearli | | | | Langhe Nebbiolo | | | |
| Valpolicella Classico Superior | 2017 | 0.75 | 13.00 | 2020 | 0.75 | 18.90 | |
| Valpolicella Ripasso Bure Alb | 2016 | 0.75 | 19.90 | Barolo Mareca | 2018 | 0.75 | 50.40 |
| Amarone Classico | 2013 | 0.75 | 33.80 | Barolo Vignarionda | 2018 | 0.75 | 72.00 |
| Amarone Classico Riserva Bu | 2011 | 0.75 | 59.80 | Barolo Serralunga | 2018 | 0.75 | 31.40 |
| IGT La Grotta Bianco Trevene | 2017 | 0.75 | 15.30 | Dolcetto d'Alba | 2021 | 0.75 | 13.30 |

Presliste 11.02.2023

