

## Brunello und Schneeglöcklein

24031



### Im Keller des früheren Restaurants "Zur Oele" Kostenlose Weindegustation 9. März 2024 ab 11:30 bis 17:00

sito - Standort



Der Frühling ist im Anzug. Da passt der BRUNELLO von COLLOSORBO schlecht zu den Schneeglöcklein.

Aber die Perspektive ist hervorragend, weil der schöne Tropfen problemlos auch noch ein halbes Jahr und länger im Keller lagern kann. Mit seinen 14.5 Volumenprozent Alkohol wird der Vino bestens konserviert. Und: im Herbst dieses Jahres kann der Kenner immer noch vom guten Preis-Leistungsverhältnis profitieren.

Die Reise nach Montalcino ist verhältnismässig lang, sodass sich der Import erst bei grösseren Quantitäten lohnt. Wer den Traubensaft in guter Gesellschaft geniessen will, kann dies ausgiebig auch mit einer Magnum-Flasche mit 1.5 Liter Inhalt organisieren.

Wer den Hauch eines Brunello verspüren und weniger aufwenden will, ist auch mit einem ROSSO di MONTALCINO gut bedient.

Der Rosso wird wie der Brunello aus dem SANGIOVESE-KLON, einer Traubensorte aus der auch der CHIANTI gekellert wird gewonnen. Er schmeckt ähnlich intensiv wie der Brunello, einfach milder.

Noch besser zum Frühling passt die Assemblage "DUE GEMME" aus der gleichen Traube mit einem MERLOT Anteil. Das geht mit dieser Mischung auch besser zur Geldbörse. Der Genuss ist garantiert. Die Merlot-Note überrascht und macht den Saft besonders geschmackvoll. Der Preis ist wie gesagt moderat.



Interessant ist auch die Führung der Unternehmung: Mutter Giovanna mit Ihren zwei Töchtern Lucia und Laura schmeissen den Laden etwa 12km ausserhalb Montalcino erfolgreich.

Die Strasse dahin ist nicht asphaltiert, eine Staubwolke begleitet den Besucher. Wer glaubt er hätte die Fattoria verpasst, wird mit etwas Geduld schlussendlich mit einer aussergewöhnlichen Perspektive belohnt: ein einsames Gehöft mitten in der südlichen Landschaft Montalcinos überrascht den Weinliebhaber. Im Keller fast antike Strukturen, ein Ambiente aus alten Zeiten. Aber daneben moderne Infrastrukturen, äusserlich ein Bauernhof.

Tauchen Sie ein in einen Hauch von Toscana bei uns in der "Oele", degustieren und geniessen Sie diese Kostlichkeiten an einer der nächsten Open-House Daten...

Samstag 9. März 2024 - von 11.30 bis 17.00  
Samstag, 13. April 2024 - von 11.30 bis 17.00

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>				<b>Piemonte Rosato Rifletti</b>			
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	<b>Cascina Bruni</b>			
IGT Julius	2018	0.75	26.20	Barbaresco Fanin	2013	0.75	38.20
<b>Villa Calcinala</b>				Barolo MariaLunga			
Chianti Classico	2015	0.75	16.80	2013	0.75	43.30	
Chianti Classico Riserva	2014	0.75	25.80	<b>Fenocchio</b>			
Gran Selezione "Fornace"	2014	1.5	87.60	Barbaresco	2014	0.75	32.70
<b>VENETO</b>				Barbaresco Staderi			
<b>Corte Aleardi</b>				Langhe Nebbiolo			
Valpolicella Classico Superio	2017	0.75	13.00	2016	0.75	19.30	
Valpolicella Ripasso Bure Alb	2016	0.75	19.90	<b>PIRA</b>			
Amarone Classico	2013	0.75	33.80	Langhe Nebbiolo	2020	0.75	18.90
Amarone Classico Riserva Bu	2011	0.75	59.80	Barolo Mareca	2018	0.75	50.40
IGT La Grotta Bianco Treveni	2017	0.75	15.30	Barolo Vignarionda	2018	0.75	72.00
				Barolo Serralunga	2018	0.75	31.40
				Dolcetto d'Alba	2021	0.75	13.30

Preisliste 11.02.2023

