

Wenn der Spargel wieder blüht

24041



Im Keller des früheren Restaurants "Zur Oele" Kostenlose Weindegustation 13. April 2024 ab 11:30 bis 17:00

sito - Standort



Eine Anleitung zum Schlemmen

So richtig "blüht" der Spargel ja nicht, aber wenn Mann (und Frau) genau hinschaut ist doch eine Art Blüte am höchsten Punkt erkennbar.

Am 24. Juni ist Ende der Spargelzeit. Aber jedes Jahr wird ab Monat März das aussergewöhnliche, essbare Gewächs mit Majonaisse, Hollandaise, Käse oder Rahm gefeiert und geschlemmt.

Aus gutem Grund, weil auch ein schöner Beinschinken oder ein Bündner Rohschinken herrlich dazu passt.

Oder als Süppchen serviert und mit Spargelsalat garniert, eine Vorspeise die den Appetit kräftig befeuert.



Da fehlt natürlich noch etwas: ein edler Vino von MonVino aus Italien. Zum Beispiel aus dem nördlichen Piemont, der Gegend um Asti.

Hier sind die schweren Roten eher in der Minderheit und der weisse ARNEIS ein Gedicht, um das edle Gemüse mit den erwähnten Zutaten zu begleiten. Zudem gibt es auch den SPUMANTE, ein weisser Schaumwein mit Pfiff. Oder einen ROSATO, beide von BOSSOTTI in Cisterna. Ebenso passsend ist ein feiner "La Grotta" aus dem Veneto von CORTE ALEARDI.

Damit ist die Auswahl des dazugehörigen Getränks schon definiert. Eine Alternative zu Champagner oder Sekt. Ein runde Sache in der Kombination mit der Spargel. Das gibt auch Stimmung unter Freunden.

Der Aufwand für die Zubereitung und die Warmhaltung der Speise ist relativ gering, der Genuss im Verhältnis grossartig. Bleibt, dass der Vino kühl gelagert im Schrank griffbereit sein sollte. Auch wenn ein "leichter" roter BARBERA von Bossotti kühl serviert ebenso gesund ist.

Geniessen Sie unsere "Spargel-Weine" bei uns in der "Oele", und natürlich auch unsere anderen feinen Tropfen mit einem Imbiss vom Grill, anlässlich einer der nächsten Degustations-Termine

Samstag, 13. April 2024 - von 11.30 bis 17.00

Samstag 11. Mai 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
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				Cascina Bruni			
Chianti Classico	2019	0.75	16.80	Piemonte Rosato Rifletti	2021	0.75	13.80
Chianti Classico Riserva Borri	2017	0.75	25.80	VSO Spumante Brut		0.75	13.60
Chianti Classico Gran Selezio	2015	0.75	42.40	Barolo Marialunga			
IGT Julius	2018	0.75	26.20	Barolo Fanin	2013	0.75	38.20
Villa Calcinala				Barolo Marialunga	2013	0.75	43.30
Chianti Classico	2015	0.75	16.80	Fenocchio			
Chianti Classico Riserva	2014	0.75	25.80	Barbaresco	2014	0.75	32.70
Gran Selezione "Fornace"	2014	1.5	87.60	Barbaresco Stardi	2013	0.75	41.30
VENETO				Langhe Nebbiolo	2016	0.75	19.30
Corte Aleardi				PIRA			
Valpolicella Classico Superior	2017	0.75	13.00	Langhe Nebbiolo	2020	0.75	18.90
Valpolicella Ripasso Bure Alti	2016	0.75	19.90	Barolo Marenca	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 Treveni	2017	0.75	15.30	Dolcetto d'Alba	2021	0.75	13.30

Preisliste 11.02.2023

