

Bossotti im Hochsommer

24091



Im Keller des früheren Restaurants "Zur Oele" Kostenlose Weindegustation 14. September 2024 ab 11:30 bis 17:00

sito - Standort



Ein Glas von Bossotti im Hochsommer

Im Piemont, nördlich der Achse Alessandria-Turin liegt die Gemeinde CISTERNA, Heimat des Winzers BOSSOTTI.

Das ist die Gegend in der vorwiegend die leichteren Trauben-Gewächse kultiviert werden. Im Gegensatz zum südlichen Gebiet, da wo der Barolo aus der NEBBIOLO Traube gekeltert wird, sind der BARBERA und der ARNEIS, aber auch der SPUMANTE und der ROSATO angesagt.

Das sind leichtere Sommerweine die in dieser Jahreszeit auf den Tisch passen. Der Barbera zum Bauernschübli und Trockenfleisch, der Arneis zum Fisch und Spumante oder Rosato zum Apéro.

Oder nach Lust und Laune, auch zu persönlich bevorzugten Speisen. Oder einfach so, kühl serviert.



Eine runde Sache, weil fast zu jeder Mahlzeit die richtige Flasche aufgetischt werden kann. Der diskrete Barbera statt eines Barolo, der Arneis als Alternative zu CHASSELAS. Und der Spumante und Rosato anstelle von PROSECCO oder CHAMPAGNER, beziehungsweise OEIL DE PERDRIX. Zum Anstossen und zu attraktiven Kosten, bei gleichwertigem Genuss.

Das sollten sich die Liebhaber der Italiener nicht entgehen lassen und vom aktuellen Angebot profitieren. Wir liefern die Cartons zu 6 Flaschen franko Haustür.

mit 10% Rabatt auf den Listpreisen, ab 3 Cartons sogar 20%

Das Angebot ist gültig bis Ende September 2014.

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

Samstag, 14. September 2024 - von 11.30 bis 17.00

Samstag 12. Oktober 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
Ormani				Piemonte Rosato Riffetti	2021	0.75	13.80
Chianti Classico	2019	0.75	16.80	VSO Spumante Brut		0.75	13.60
Chianti Classico Riserva Borni	2017	0.75	25.80	Cascina Bruni			
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
Villa Calcinala				Fenocchio			
Chianti Classico	2015	0.75	16.80	Barbaresco	2014	0.75	32.70
Chianti Classico Riserva	2014	0.75	25.80	Barbaresco Sardi	2013	0.75	41.30
Gran Selezione "Fornace"	2014	1.5	87.60	Langhe Nebbiolo	2016	0.75	19.30
VENETO				PIRA			
Corte Aleardi				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 Alti	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 Treventi	2017	0.75	15.30				

Preisliste 11.02.2023

