

PIRA zum Herbstbeginn

24101



**Im Keller des früheren Restaurants
"Zur Oele"
Kostenlose Weindegustation
12. Oktober 2024 ab 11:30 bis 17:00**

sito - Standort



Feine Nebbiolo-Gewächse für den Herbst

Im südlichen Piemont, in der Provinz Cuneo, liegen die Gemeinden ALBA, LA MORRA, MONFORTE, SERRALUNGA, und natürlich BARBARESCO und BAROLO. Die letzteren zwei finden sich auch wieder im Namen grosser NEBBIOLO-Weine.

In Serralunga zuhause ist auch die Familie PIRA, die Produzenten von "unseren" feinen Baroli: SERRALUNGA, MARENCA und VIGNARIONDA. Der Serralunga ist ein preiswerter Einstieg in die Barolo-Welt, mit dem Marencia erhalten Sie bereits einen grossen Barolo mit einem aussergewöhnlichen Preis/Leistungsverhältnis, und der Vignarionda ist das Spitzengewächs aus dieser Region. Die Nebbiolo-Traube ergibt langlebige Weine mit einer guten Lagerfähigkeit, die Ihnen noch jahrelang Freude bereiten werden - so sie nicht schon vorher getrunken werden...

Daneben keltert Tiziana und Gianpaolo auch einen vollmundigen einfachen Langhe Nebbiolo und ebenfalls einen sehr angenehmen Dolcetto. Alles ausgezeichnete Tropfen, die sehr gut zum nahenden Herbst passen. Oder einfach so zum Geniessen mit Familie und Freunden bei einem feinen Mahl.



Wer es etwas preiswerter mag, kann auf einen Langhe Nebbiolo zurückgreifen. Der "kleine Bruder" vom Barolo verspricht ebenfalls viel Genuss für Gaumen und Sinne, wenn auch wesentlich erschwinglicher.

Oder sie bevorzugen einen DOLCETTO. Der Name mag viele verunsichern, süsse Weine sind nicht jedermanns Sache. Aber Dolcetto ist eine eigene Traubensorte, trocken und ein guter roter Tropfen für alle Tage.

Über die Namensherkunft gibt es verschiedene Theorien: eine davon ist, dass die Traube, entgegen anderen Wein-Traubensorten, eher süss ist, fast wie eine Tafeltraube.

Wie immer Sie sich entscheiden, mit einer Flasche von PIRA wird auch der kleinste Anlass zum Ereignis!

Bei uns in der "Oele" können Sie unsere feinen PIRA-Weine geniessen - sowie auch alle anderen exquisiten Tropfen - mit einem Imbiss vom Grill. Unsere nächsten Degustations-Termine sind:

Samstag 12. Oktober 2024 - von 11.30 bis 17.00
Samstag, 9. November 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
Collosorbo				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	2021	0.75	13.80
Chianti Classico	2019	0.75	16.80	VSQ Spumante Brut		0.75	13.60
Chianti Classico Riserva Born	2017	0.75	25.80	Cascina Bruni			
Chianti Classico Gran Selezione	2015	0.75	42.40	Barbaresco Farnin	2013	0.75	38.20
IGT Julius	2018	0.75	26.20	Barolo Maria Lunga	2013	0.75	43.30
Villa Calcinaia				Fenocchio			
Chianti Classico	2015	0.75	16.80	Barbaresco	2014	0.75	32.70
Chianti Classico Riserva	2014	0.75	25.80	Barbaresco Staderer	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 Marencia	2018	0.75	50.40
Valpolicella Ripasso Bure Alb	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

