

## Frauenweine - Männerweine...

24111



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

sito - Standort



#### Welcher Wein für wen?

Frauenweine? Männerweine? Gibt es die überhaupt? Eigentlich nicht, denn das wäre zu pauschal, die Geschmäcker sind viel zu verschieden!

Welches sind die Kriterien die man anwenden sollte? Der schwere, wuchtige für den Herrn, den eleganten, leichteren für die Dame? Oder umgekehrt? Und ist mit "schwer" eher mehr alkoholhaltig oder mehr tanninreich gemeint? Es kommt sehr darauf an wie man die Merkmale gewichtet.

Landläufig verallgemeinert mögen Frauen eher weniger alkoholhaltige Weine, die Männer eher kräftigere, alkoholhaltige Tropfen.

Das würde dann für einen Primitivo oder Amarone sprechen, das sind die schweren Weine für den Mann. Aber beide haben aufgrund ihrer Herkunft und Herstellung viel mehr Restsüsse als ein Nebbiolo-Gewächs oder Chianti Classico, also doch eher Frauenweine? Und so könnten wir noch beliebig lange weitermachen...

"Degustibus non est disputandum" lautet das Sprichwort. Aber wenn doch, dann am besten bei einem guten Glas Wein zu einem feinen Mahl.



Frauenweine und/oder Männerweine – wir finden diese Bezeichnungen eher klischeehaft und damit wenig aussagekräftig, aber sie halten sich trotzdem hartnäckig...

Stossen wir doch lieber - nach einem Apéro mit unserem SPUMANTE von BOSSOTTI - mit einem ARNEIS oder LA GROTTA an, und geniessen dann den BAROLO MARENCA oder einen CHIANTI GRAN SELEZIONE zur Bistecca Fiorentina oder einer Tagliata. Das tönt doch viel stärker nach einem tollen und gelungenen Anlass, zusammen mit Freunden, ob weiblich oder männlich.

Bei uns in der "Oele" finden Sie Vertreter aller Geschmacksrichtungen. Probieren und geniessen Sie was ihnen am besten schmeckt, anlässlich einer unserer nächsten Degustationen - wie immer mit einem Imbiss vom Grill.

Samstag, 9. November 2024 - von 11.30 bis 17.00  
Samstag 12. Dezember 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>Colosorbo</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>				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 Borr	2017	0.75	25.80	<b>Cascina Bruni</b>			
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
<b>Villa Calcinaia</b>				<b>Fenocchio</b>			
Chianti Classico	2015	0.75	16.80	Barbaresco	2014	0.75	32.70
Chianti Classico Riserva	2014	0.75	25.80	Barbaresco Sarder	2013	0.75	41.30
Gran Selezione "Fornace"	2014	1.5	87.60	Langhe Nebbiolo	2016	0.75	19.30
<b>VENETO</b>				<b>PIRA</b>			
<b>Corte Aleardi</b>				Langhe Nebbiolo	2020	0.75	18.90
Valpolicella Classico Superior	2017	0.75	13.00	Barolo Marenca	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 Trevene	2017	0.75	15.30				

Preisliste 11.02.2023

