

## Buon natale - buon anno!

24112



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

sito - Standort



#### Buone feste!

Advent, Weihnachten, Alljahrswoche, Silvester, Neujahr... die kommenden Tage und Wochen bieten unzählige Möglichkeiten um zu feiern, sich mit Familie und Freunden zu treffen und auszutauschen.

Ob zu einer grossen Feier oder auch "nur" zu einer geselligen Runde, alle Anlässe sind ein guter Grund zusammen einen schönen Tropfen zu geniessen.

Beginnen wir - wie der Weihnachtsschneemann im Bild - mit einem feinen prickelnden SPUMANTE BRUT von BOSSOTTI, eine wunderbare Alternative zu gängigen Schaumweinen. Dazu eine Bruschetta, Oliven, Gemüse-Sticks, Parmesan (mit oder ohne Balsamico) und der Apéro ist perfekt.

Für den weiteren Verlauf beeinflussen die Art des Anlasses, Menüauswahl, Anzahl der Gäste, Zeit und Ort was kredenzt werden soll.

Bei MonVino finden sie die passenden Weine für alle Gelegenheiten und jedes Budget um aus ihrem Anlass ein ganz spezielles Erlebnis zu machen!



Für ein festliches Menu eignen sich erfahrungsgemäss unsere grossen Namen am besten: AMARONE, BAROLO, BRUNELLO und CHIANTI erfüllen diese Aufgabe mit Bravour. Passend dazu sind natürlich auch unsere grossen Flaschen im Holzkistchen: eine Magnum CHIANTI GRAN SELEZIONE oder ein BRUNELLO DI MONTALCINO ist auch optisch ein Genuss für jede festliche Tafel.

Aber es darf durchaus etwas einfacher, aber deswegen nicht weniger geschmackvoll sein: BARBERA von BOSSOTTI, ROSSO DI MONTALCINO oder DUE GEMME von COLLOSORBO, VALPOLICELLA von CORTE ALEARDI und DOLCETTO von PIRA sind tolle Alternativen und perfekte Begleiter für jeden Anlass - und schonen dabei auch noch das Budget.

Besuchen Sie uns in der "Oele" - im Keller finden Sie alle erwähnten feinen Tropfen und dazu noch einige mehr.

Geniessen, diskutieren und degustieren Sie am grossen Tisch mit Freunden und Bekannten - am besten anlässlich unserer nächsten Degustation - wie immer mit einem Imbiss vom Grill oder aus der Marronipfanne.

Samstag 14. Dezember 2024 - von 11.30 bis 17.00

Samstag, 11. Januar 2025 - 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 Born	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 Calcinaia</b>				Barolo Marialunga	2013	0.75	43.30
Chianti Classico	2015	0.75	16.80	<b>Fenocchio</b>			
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
<b>VENETO</b>				Langhe Nebbiolo	2016	0.75	19.30
<b>Corte Aleardi</b>				<b>PIRA</b>			
Valpolicella Classico Superior	2017	0.75	13.00	Langhe Nebbiolo	2020	0.75	18.90
Valpolicella Ripasso Bure Alt	2016	0.75	19.90	Barolo Marencia	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 Trevisi	2017	0.75	15.30	Dolcetto d'Alba	2021	0.75	13.30

Preisliste 11.02.2023

