

3 vom "drüü"

26031



**Im Lager an der Werkstrasse 3
8620 Wetzikon
Kostenlose Weindegustation
14. März 2026 von 1130 - 1700**



MonVino und die vielen 3

Wir sind im Monat März, dem dritten Monat des Jahres
Unser neues Lager ist in der Werkstrasse 3
Unser Lagerraum hat ebenfalls die Nummer 3
Wir verkaufen Wein aus 3 italienischen Regionen

...und wir sind zu dritt, die das Monvino-Geschäft führen

Passend dazu beschäftigen wir uns diesen Monat mit unserer dritten Weinregion, dem Valpolicella/Veneto.

Speziell in diesem Weinbaugebiet ist, dass hier praktisch keine sortenreine Weine produziert werden. Valpolicella, Ripasso, Amarone und Recioto sind alles Assemblagen aus Corvina (45-95%), Rondinone (5-30%) und max. 25% weitere Sorten die in der Provinz Verona zugelassen sind, meistens sind dies Cabernet Franc, Negrar, Croatina, Molinara und weitere.

Eine weitere Spezialität der Region ist, dass die Trauben nach der Lese angetrocknet werden - beim Amarone bis zu 4 Monaten, was entsprechend kräftige und voluminöse Weine ergibt.



Selbstverständlich gibt es auch eine Brasato-Variante aus dem Valpolicella-Gebiet, einfach mit Amarone statt Barolo. Aber das wäre zu eintönig geworden, darum präsentieren wir Ihnen heute eine wirklich venetische Spezialität: RISOTTO ALL' AMARONE!

Der dafür verwendete Reis ist "Vialone Nano", der in der Bassa Veronese angebaut wird und durch ein IGP-Siegel geschützt ist. Typischerweise wird der Reis mit Schalotten, Rindermark und Butter angeröstet und mit Amarone della Valpolicella abgelöscht. Zum Schluss wird der Risotto mit geriebenem Monte Veronese, einem Kuhmilchkäse aus der nördlichen Provinz von Verona, verfeinert - ein wahrhaft traumhafter Genuss!

Wir führen in unserem Sortiment gleich zwei Amarone die dafür sehr geeignet sind: der normale AMARONE in den Risotto und den AMARONE RISERVA zum Essen. Falls Ihnen der AMARONE zu kräftig sein sollte, passt auch unser VALPOLICELLA RIPASSO oder der einfachere VALPOLICELLA CLASSICO bestens dazu. Alle diese Weine - und noch viele andere dazu - gibt es zu degustieren in unserem Lager- und Verkaufsraum, Werkstrasse 3, in Wetzikon. Und wie immer auch die dazugehörigen Rezepte.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns im "drüü", zum Plaudern, Diskutieren und Degustieren am grossen Tisch!

Samstag, 14. März 2026 - von 11.30 bis 17.00
Samstag, 11. April 2026 - von 11.30 bis 17.00

Salute e saluti
Esther Kunz - Robert Hoke - Roger Kunz

[i nostri vini - unsere Weine](#)