

Che bello - REVELLO!

26071



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



1 Jahr Revello - die Erfolgsstory

Vor gut einem Jahr haben wir den Einstieg ins Revello-Abenteuer gefeiert - mit einer Doppel-Magnum Barolo Cerretta anlässlich unserer Degustation im Juni. Alle, die dabei waren, erinnern sich gerne an die tolle Flasche mit ihrem ausgezeichneten Inhalt...

Mittlerweile haben sich die Revello-Weine bestens in unser Sortiment "eingelebt" und sind auch bei Ihnen sehr gut angekommen. Nicht nur das tolle Logo mit dem orientalisch anmutenden "R" (was bei Roberto und mir natürlich besonders gut ankommt...), nein es sind natürlich die feinen Inhalte die restlos überzeugen. Die etwas leichteren BARBERA und DOLCETTO sind ideale Begleiter für alle Gelegenheiten. Dazu die hervorragenden Nebbiolo-Gewächse: LANGHE NEBBIOLO, der tolle BAROLO und der wunderbare Spitzenreiter BAROLO CERRETTA vervollständigen das Angebot, das für jeden Gaumen und Budget etwas bereithält.

Ein guter Grund auf 12 Monate toller Zusammenarbeit anzustossen und zu feiern – und auch Sie sollen davon profitieren. Bis Ende Juli 2026 gewähren wir auf alle Revello-Weine einen **Rabatt von 12%** auf ganze cartons (auch gemischt).

Profitieren und geniessen Sie gleichermassen!



Pollo alla cacciatora

Der letzte Newsletter war ausschliesslich unseren neuen Weinen gewidmet, diesen Monat nehmen wir unsere Rezept-Serie wieder auf. POLLO ALLA CACCIATORA ist das heimliche Nationalgericht Italiens. Woher es ursprünglich kommt, darüber sind sich die Schriftgelehrten nicht ganz einig. Einige verorten es in die Toscana, andererseits finden sich Hühner und Jäger in ganz Italien - Hauptsache es schmeckt!

Das Rezept ist einfach in der Zubereitung und kann auch gut variiert werden. Ein allgemeingültiges Originalrezept gibt es nicht, jede Familie hat so ihre eigenen Zutatenlisten und Geheimnisse.

Immer dazu gehören Poulet, im Ganzen, Schenkel oder Teile, Tomaten, Rüebli, Sellerie, Olivenöl und frische Kräuter. Je nach Region oder Familie sind noch Oliven oder Pilze dabei, zum Ablöschen werden Bouillon und/oder Wein - rot oder weiss - individuell verwendet, auch ein Spritzer Zitronensaft passt immer...

Fleisch anbraten, zur Seite stellen, die restlichen Zutaten zu einer Sauce verarbeiten und am Schluss die Hühnerteile wieder dazugeben, kurz aufwärmen und geniessen!

Unser Rezept stammt aus dem "Cucchiaio d'Argento", einem Standardwerk für die italienische Küche.

Wie immer liegt es für Sie bereit bei uns im "drüü". Kommen Sie zu einer der nächsten Degustationen und treffen Sie alte und neue Freunde und Bekannte. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Samstag, 11. Juli 2026 - von 11.30 bis 17.00
Samstag, 8. August 2026 - von 11.30 bis 17.00

Salute e saluti
Esther Kunz - Robert Hoke - Roger Kunz

[i nostri vini - unsere Weine](#)