

Estate!

25081



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



Estate - Sommer

Kennen Sie den Song "Estate" von Bruno Martino? Eine wunderbare musikalische Sommerballade - der Text ist leider nicht ganz so romantisch wie der Titel vermuten lässt. Darum hier der Link zu einer sehr schönen Instrumentalaufnahme: [ESTATE](#)

Dieses Jahr hat der Sommer ja bereits früh angefangen - zumindest temperaturmässig. Und jetzt sind wir mitten drin in der heissesten Zeit des Jahres.

Passend zur Jahreszeit haben wir auch unser Sortiment mit ein paar ausgezeichneten "Sommerweinen" ergänzt. Unser neuester Produzent CONTE COLLALTO bringt Ihnen die beiden Weissen MANZONI BIANCO und PINOT GRIGIO, dazu kommen die beiden Rosato, SOGNOROSSOROSA und die VIOLETTE, ein spannender Spumante.

Unsere bereits seit langem im Sortiment bestehenden hellen Tropfen von BOSSOTTI und CORTE ALEARDI sind natürlich nach wie vor verfügbar und warten auf Sie!

Und wenn der Sommer dann vorbei ist, passen sie immer noch perfekt zum Apéro, Fischgerichten, Toasts, Bruschette, Krustentieren, Zvieriplättli oder einfach beim gemütlichen Zusammsein oder um das Wochenende einzuläuten.



Vitello tonnato

Ein Sommerklassiker und vermutlich nicht nur für mich ein Lieblingessen. Eigentlich einfach in der Zubereitung, aber gut Ding will Weile haben... Das Kalbfleisch im üblichen Gemüsesud oder Sous-vide ziehen lassen bis es eine Kerntemperatur von ca. 58° erreicht hat. Über Nacht erkalten und ruhen lassen, damit es seine Form behält und schön rosa und samtweich bleibt. Am nächsten Tag in sehr dünne Scheiben schneiden und auf einem flachen Teller oder Platte anrichten.

Für die Thunfischsauce Thon in Olivenöl mit Sardellenfilets (da scheiden sich die Geister) Kapern, Mayonnaise, Zitronensaft, Pfeffer pürieren und zu einer sämigen Sauce verarbeiten. Manche geben noch etwas Weisswein dazu, ist aber wie die Sardellen nicht Pflicht...

Das Fleisch mit der Sauce nappieren und mit Kapern(äpfeln) dekorieren. Ein Hauch von Paprika gibt einen wunderbaren Farbtupfer ins Gesamtbild - guten Appetit!

Unser Rezept stammt vom Spitzenkoch Francesco de Bartolomeis, aus dem Hotel "Alpina Gstaad".

Es liegt natürlich wie immer für Sie bereit bei uns im "drüü". Anlässlich der nächsten Degustation können Sie eine Kopie mitnehmen, selbstverständlich sind auch alle bisherigen Rezepte vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch am grossen Tisch beim Degustieren, Fachsimpeln und Diskutieren mit alten und neuen Freunden und Bekannten.

Samstag, 8. August 2026 - von 11.30 bis 17.00
Samstag, 12. September 2026 - von 11.30 bis 17.00

Salute e saluti
Esther Kunz - Robert Hoke - Roger Kunz

[i nostri vini - unsere Weine](#)