24. 9. - Mediterrane Sonnen-Stimmung auf dem Teller und im Weinglas! - Bekanntgabe Trüffelevent... Spanien steht auf dem Weinkalender!... und mehr...

AKTUELL: Danke der Zertifizierungspflicht können wir ab Di, 14.9. "eine erhöhte Sicherheit vor Ansteckungen für Geimpfte durch Ungeimpfte gewährleisten" soweit dies bei Covid gemäss BR-Aussagen möglich ist, so dass eine Durchmischung mit Ungeimpften nicht stattfindet und ängstlichere und ältere Kunden, welche uns bewusst nicht besucht haben, nun wieder bei uns einkehren und in Ruhe geniessen können.

SEPTEMBER-EVENT

Der späte Sommer zieht uns von den Küsten bis ins Landesinnere der mediterranen Länder - wir bringen Ihnen die Geschmäcker der Riviera Liguriens, die Wärme und das Temperament der spanischen Küste oder die "Sonnen-Gerichte" mit ihrer Frische Griechenlands direkt auf den Teller und ins Weinglas.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig, damit wir Einkauf und Planung perfekt auf Sie abstimmen können. **Anmeldeschluss ist Di, 21. September.**

Herzlich willkommen bei Klaus "the taste & Edi the nose... und den mediterranen Nächten.

Der Event findet statt am 24. September um 19 Uhr. Preis/Person CHF 125.00 inkl. Wein.

Wir freuen uns über Ihre Anmeldung! Der Event-Abend wird unter den Vorgaben der Hygieneregeln des BR, resp. der aktuellen Covid-Situation stattfinden. Im Moment ist Zertifikationspflicht in Restaurants angesagt, damit fallen Abstandsregeln und das Tragen von Hygienemasken aus.

Was läuft aktuell im und ausserhalb des LB?

Im Verlauf des Oktobers werden die nächsten und aktuellen Weinjahrgänge von **Hannes Münzenrieder** importiert (meine **19er-Selektionen mit "Römerstein" Zweigelt, Limitierter Spezialabfüllung "EDEL-Zweigelt" NOSE-Selektion** (die besten 6 neuen Bordeaux-Barriques-Fässer ergeben diesen monumentalen Zweigelt - letzte Einzel-Selektion stammt aus 2011 mit

Nose Zweigelt Reserve, ein Jahrhundertwein, immer noch magisch!), **Mavie 2019** und **2Glas 2019! Der 2019er** dürfte **das beste Jahr für die 2Glas-Selektion** werden, fast wie ein grossartiger Bordeaux - aus 2 Fässern Merlot, 2 Fässern Cabernet Franc und nur einem Fass Zweigelt selektioniert. Ganz nebenbei erwähnt hat sich der **Merlot RISERVA 2018** seine Kundschaft klammheimlich erobert - meine erste importierte Palette von diesem Wein neigt sich leider bis auf 60-70 Fl. dem Ende zu. Wer noch profitieren will für 18.50 die Flasche, die verglichen wird mit Tessiner-Merlots im Preissegment bis CHF 35.00, kann sich bei rascher Bestellung ein paar der letzten Flaschen sichern.

Meine **"Trüffelnase"** war am diesjährigen **ÖWM-Meeting in Zürich** erfolgreich - als Erster entdeckt habe ich die **grandjosen und monumentalen Weissweine** vom **BIO-Weingut Liegenfeld** am Leithaberg - (noch) ein Noname hierzulande, aber unter Insidern und Journis in Ö einer der top Newcomer für Weissweine des Burgenlands - werde ich in Kleinmengen importieren und für Sie exklusiv in Kürze anbieten. *Diese Weine sind genau auf meiner Linie und entsprechen nicht dem internationalen Weinstil!* Im Dezember bin ich auf dem Weingut vor Ort um NOSE-Cuvees / NOSE-Projekte zu besprechen - Das EDI THE NOSE Universalglas ist zumindest schon auf dem Weingut angekommen. Eine weitere spannende Geschichte ist am erwachen. Zwei weitere Weingüter stehen aktuell unter meiner Prüfung.

Piemont - ein Besuch bei La Fusina ist vorgesehen. Wir hoffen, mit neuen Projekten unser Sortiment und Ihren Weinkeller bereichern zu können. Das Weingut ist im Umbruch des Generationenwechsels. Ebenso hoffen wir, den auf **Ende November (Fr, Sa 26./27.11.) angesetzten, beliebtesten Event des Jahres - den Trüffelevent** - zusammen mit der Familie Abbona gemeinsam gestalten zu können.

Valpolicella - auch diese liebe Familie steht seit langem auf meiner Pendenzenliste - Ende Oktober wissen wir mehr, was machbar ist. Der letzte cuvetierte Wein ist inzwischen LEGENDE, MIOCORE RISERVA 2017 - der beste Wein unseres Sortiment, sagen nicht nur Liebhaber von Amarone oder Amarone ähnlichen Weinen.

NEUES WINEBUSINESS! Ich wage erstmalig einen Abstecher nach SPANIEN!

Ja, wir sind nun auch in Spanien am recherchieren, zusammen mit einem **Food-Hunter, Koch, mit spanischen Wurzeln,** um dort Fuss zu fassen. Mitte Oktober bin ich 1 Woche zwischen Alicante und Ribera del Duero unterwegs und schaue mir Klein- und Grossbetriebe mit BIO, Biodynamischen und extrem natürlich produzierenden Weinbauern an. So muss es laufen, man soll nichts erzwingen, wenn man nicht bereit ist dafür.

Hola España, en breve estoy contingo...!

REVISAN