Blumen, Feldthymian und 96 Punkte - Zweiter Teil

Mein neuer Sommer-Stern aus der Toskana!

Sommer-Aktion 1: Weisswein SERPILLO - *6er-Karton à 15.50/Fl. (93.00) statt 18.00/Fl. (108.00)*

Je 50% Viognier- und Savignon Blanc-Trauben. Im Stahltank vergoren. Mineralisch, zitrusbetont erfrischend und ***betörend mit Thymian- und Aprikosendüften sowie Cassis und Holunder.***

600 Fl. habe ich vom Edi the nose-Serpillo cuvetiert - 3600 ist die Gesamtproduktion. Ab 2 Kartons Lieferung frei Haus (Zürichsee-Region). Aktion gültig bis Ende Juli. Bestellen unter: info@edi-the-nose.com oder Tel. 044 926 40 00.

Castello di Starda in Gaiole im Chianti Classico, wunderschön auf rund 650müM gelegen. Traditioneller Produzent, traditioneller Önologe, Wein puristischer machen geht nicht!

VORSCHAU:

Im Herbst werden je 600 Fl. Edi the nose-Chianti Classico + Chianti Classico Riserva, Vinsanto, Grappa uam. importiert - freuen Sie sich auf diese naturbelassenen Schmuckstücke!

Herzlicher Agroturismus - Erholung pur, 120ha Wald und Land zum erforschen, schmackhafte und authentische Küche auf dem Weingut. 8 ha Wein - ein Familienbetrieb. So soll's auch sein!

Weingut SCHIENA

Naturnah und der Sensorik verpflichtet. Das Weingut Schiena aus Apulien schneidet nicht nur bei uns in der Bewertung sensationell ab - u.a. "Angioino" Primitivo di Manduria mit 96P LM.

Vor eineinhalb Jahren in Zürich entdeckt! Ein Volltreffer, wie sich bis heute zeigt. Endlich wieder ein Weingut aus dem Süden, das den langweiligen, modern vinifizierten und bekannten Marmeladenweinen Paroli bietet und naturnahe, saubere, mineralische, trockene Weine erzeugt. Zwar ist ihr Zugpferd, der Angioino durchwegs moderat modern mit balsamischen Hölzern versehen, und dennoch gleicht dieser Primitivo di Manduria keinem anderen Weinstil, wie sie so oft in dieser Region vorkommen.

Sommerangebot - Sommerfreude!

Auf dem Bild von links nach rechts (alle Weine sind in 6er-Kartons erhältlich):

Chardonnay 17 "RUGIADA" 13.50 statt 15.50 (vor 1 Monat, erster externer Wettbewerb - Platz 1 erobert)

Rose Negroamaro 17 "DAMA" 14.50 statt 16.50

Weissweinspezialität Fiano-Rebe 17 "IL CASTELLANO" 14.50 statt 16.50 (mein persönlicher Favorit, wie ein Wein wie ein Charmeur den Gaumen streicheln kann)

Negroamaro 16 "ENNEORO" 16.90 statt 19.90

Primitivo 16 "TRE COMPARI" 16.90 statt 19.90

Primitivo di Manduria "IMPERO" 23.00 statt 26.50 (Ein GROSSER im Burgunderglas, weich, elegant, Cranberries, dunkle Früchte, Zimtklänge - Wellness pur)

Salice Salentino "MESSAPiCO" 21.00 statt 24.50 (Bei ihm werden sogar Bordeauxkenner schwach - nicht vom Stallgeruch und dem Terroir, nein wegen seiner Stilistik!)

Selten habe ich so viele Weintypen von einem einzigen Weingut in mein Sortiment aufgenommen - und das noch aus voller Überzeugung. Jede einzelne Flasche ist Werbung für sich selbst. Einfach super toll - mit wenig bis moderatem Alkoholvolumen viel Wein gemacht. Das sind Weine von grossem Format (Weissweine und Rosé sind saftig, mineralisch, haben wenig Alkohol, sauber in der Frucht, die beiden "Normalos" "ENNEORO" und "TRE COMPARI" sind schon weit über dem Schnitt, was das P/L-Verhältnis angeht - ich kann nur sagen, es sind einfach grossartige Weine unter 20 Franken, und damit halten Sie in allen Belangen meinen Anforderungen für grosse Weine stand - Sortentypizität, Perfektion der Weinlese und Verarbeitung, am Gaumen Finesse, Grösse, Länge, auch nach 2 - 3 Tagen! IMPERO und MESSAPICO (ein

SALICE von einem anderen Stern) sind nicht nur grossartige Weine - sie bewegen! Die 15er waren letzten Herbst kurzerhand ausverkauft.

vom ANGIOINO gibt es noch 24 Fl. - 96 Punkte LM

32.00/Fl. - 72 Fl. hatten wir erhalten, total 3500 Fl. wurden

produziert.

Diese Weine müssen Sie einfach probieren. Ein Versuch sind sie allemal Wert.

Und im La Bouteille haben sie sich täglich im Einsatz bestätigt.

DEGU-Paket je 1 Fl. (=6 Fl. ohne Rosato) 105.80 statt CHF 122.80

AB 12 Fl. Gratislieferung rund um den Zürichsee.

Bestellung: info@edi-the-nose.com oder Tel. 044 926 40 00