

Im Weinolymp: "BESTER DER BESTEN!" / La Bouteille exklusiv und sicher für sich mieten / Trüffel-Event / Gutscheine

Im Weinolymp: "BESTER DER BESTEN!"

Michael Thurner, ehem. Chef der Österreichischen Weinmarketing-Gesellschaft und nun Chef von DiePresse.com hat in diesem Jahr mit professionell tätigen Weinfachleuten in einem jährlich stattfindenden Degustations-Wettbewerb den "BESTEN der Kategorie" sowie den "BESTEN DER BESTEN" von über 300 eingereichten Weinen in der Kategorie "Österreichs beste P/L-Weine 2020" erkoren.

Kein Zweigelt, kein Blaufränkisch, nein der **MERLOT RESERVE 2018** aus dem Hause Münzenrieder hat die ganze Nation hinter sich gelassen und als Wein der 2. Kategorie (gebrauchte Fässer) **mit der Höchstnote von 16.4 Punkten als Sieger abgeschnitten**. Wir gratulieren!

Subskriptionsangebot: Rund ein halbes Palett oder rund 300 Fl. sind für die Schweiz reserviert. Dies ist wenig, wenn man bedenkt, dass bei der diesjährigen Sommeraktion von Münzenrieder 1400 Fl. bestellt wurden. FCFS.

MERLOT RESERVE Sel. EDI THE NOSE 2018 im EDI THE NOSE-Bordeauxglas (Abb. Münzenrieder Show-Room)

6er-Karton = CHF 99.00 (6 x 16.50) statt 117.00 (Fl. Norm-Preis = CHF 19.50). Wein ist einmalig und beschränkt verfügbar!

Ab ca. Ende November/Anfang Dezember werden die Weine importiert. Sie werden schriftlich benachrichtigt.

Ich lege Ihnen nahe, rasch zu reservieren!

Münzenrieder auf PLATZ 1! - diePresse.com/weingenuss

Ebenfalls zwei hervorragende Merlot - aus Italien:

Wenn schon - denn schon. Auch diese zwei Top-Merlot aus Italien möchte ich Ihnen zum geniessen ans Herz legen, ebenfalls mit der Handschrift von Edi the nose - einmal wie ein Bordeaux (La Bellanotte) und einmal rotbeerig-feingliedrig und charmant wie ein Merlot aus dem Süd-Tessin (Castello di Starda)!



- Merlot IGT "Malaspina - EDI THE NOSE" 2018, Castello di Starda - 6er-Karton für 99.00 (6x16.50) statt 117.00 (6x19.50)
- Merlot DOC Friuli "Casa de Isonzo - EDI THE NOSE" 2010, La Bellanotte - 6er-Karton für 150 (6x25.00) statt 192.00 (6x32.00)
- ... und der Herbst und die Trüffel, ein feiner Sugo, oder Pasta mit Pilzen oder ein Pecorino können kommen! Herrlich!

Aktion gültig bis Ende November!

La Bouteille - EXKLUSIV ALLEIN FÜR SICH - mieten!

Sicher geniessen im La Bouteille - ohne Ansteckungsgefahr vor Fremden! Ab sofort können Sie das **La Bouteille EXKLUSIV** für 2, 4, 6... oder mehr Personen (max. 16P) für sich **als geschlossene Gesellschaft** "reservieren/mieten/buchen". Mindestumsatz = CHF 500.00/Abend.

Vor Fremdkontakten geschützt, Stühle, Tische, Türfallen, Lichtschalter, alles wird täglich desinfiziert!

Sorglos Geniessen heisst das Motto bis Weihnachten! Nach BR-Bestimmungen und -Vorgaben! Di-Sa 18-23 Uhr!

Anfragen für ausserhalb unserer normalen Öffnungszeiten, für So, Mo und Reservationen über Mittag erfolgen nach sep. Absprache.

Wir wollen, dass Sie sich sich fühlen und freuen uns auf Ihre Reservation!

Ihr La Bouteille-Team

Genuss-Gutscheine in der Coronazeit, eine wertvolle Geste - verwöhnen Sie Ihre Top-Mitarbeiter oder Liebsten mit einer netten Aufmerksamkeit!

Gutscheine: Sie können selbst kein Firmenessen organisieren oder dürfen sich nicht privat treffen und möchten Ihren Mitarbeitern oder Freunden trotzdem eine Freude zum Jahresende machen? Bestellen Sie Genuss-Gutscheine für Ihre Liebsten - ein sicherer Wert! Sie werden mit Liebe und Passion und hohem kulinarischen Angebot verwöhnt! Die Gutscheine können für das gesamte Genuss- und Verkaufsangebot der In vino vita AG genutzt werden.

Wir danken für Ihr Vertrauen!

Auf Wunsch versenden wir Ihren Bekannten/Vertrauten Ihren Gutschein, Ihren Lieblingswein (eine oder mehrere Flaschen) zum Jahresende, zum Weihnachtsfest, zum Jubiläum. Auch Grossflaschenversand möglich! Bitte mailen Sie uns Ihre Idee oder rufen uns an! Wir bieten einen perfekten Service!

Trüffel-Event!

Der beliebteste Event des Jahres findet dieses Jahr an max. 3 Tagen statt: Am 20. November und am 27./28. November. Maximal werden 16-20P zugelassen (4 Tische, max. 4P pro Tisch, Familien bis max. 8P kann 1 x pro Abend vergeben werden). Es gelten die allg. Distanzregeln und Maskenpflicht bis Tisch.

Anmeldeschluss: 17.11. und 24.11. / **Start Event:** ab 18 Uhr.

Kosten: CHF 145.00/P (5-Gang-Menu+Weine) exkl. Trüffel (Trüffel werden empfohlen für 2 Gänge). **Weine** von EDI THE NOSE werden aus **Grossflaschen** ausgeschrieben.

Wie immer: Beim Trüffelmenu besteht kein Trüffel-Konsumationszwang. Wir empfehlen 2 x 5g für zwei Gänge (kg-Preis beim Trüffelkenner Stand 31.10.20 – ca. CHF 3500.00). Trüffel werden zum 1:1-Preis abgegeben – garantiert 100% Piemont-Trüffel!

Trüffelknollen (ca. 15 – 30g) können am Fr u. Sa zum SK-Preis in Kleinmengen bezogen werden! Melden Sie Ihren Bedarf an!

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung via Tel. oder E-Mail! Bald ist es soweit... Gönnen Sie sich einen speziellen Abend mit Ihren Freunden im La Bouteille.

Unser Wein-Sonderangebot bis Ende November: Zwei der beliebtesten EDI THE NOSE-Abfüllungen aus dem Hause La Fusina! HypNose 2016 CHF 32.00/FI. (statt 38.00) / KrachNose 2016 CHF 21.00/FI. (statt 25.50) / 6er-Kartons - ab jetzt bis in 5-8 Jahren mit perfektem Weingenuss!

Beispiel Trüffelmenu 2019

Amuse – Grissini und Bagna Cauda

Vorspeise 1 – Arancini mit Trüffelmayo von der Kalbshaxe

Vorspeise 2 – Steinpilze mit Aceto Balsamico, Pecorino und dünnen Rindsfiletscheiben, Weisses

Trüffel

Vorspeise 3 – Taglierini mit Eigelb und Trüffel

Vorspeise 4 – Gnocchi di Tartufo con Fonduta

Hauptgang – Brasato al Barolo, Spinat und Polenta, Weisser Trüffel

Dessert – Piemonteser Haselnusskuchen mit original Piemonteser Haselnüssen