

Live Cuvée mit "the nose" - Portugal zu Gast - Contador de jamones - Taylor's 1985 - Merlot+100% - Schiena - Corona-Wettbewerb - und noch viel mehr...

Am Fr. 26. Juni ist Portugal zu Gast – mit Jamón Ibérico, Juni-Sardinien, Pata Negra, Pastais de nata, Taylor's 1985 und noch mehr...

Der heutige Abend ist reserviert für **Freunde der authentischen Küche Iberiens und Lusitaniens**. Der Juni ist der Sardinien-Monat Portugals, der mit zahlreichen Festen und Huldigungen im ganzen Lande durchgeführt wird.

Spezial-Gast: Mit dabei und für einen kulinarisches Highlight ist an diesem Abend **James Thomas Cloppenburg**, selbst langjähriger passionierter Koch. Er gilt zudem als Foodhunter, mehr finden Sie unter **Essensaciones GmbH**, <https://www.facebook.com/essensaciones>.

Er wird Sie mit Passion durch den Abend begleiten - angefangen mit seiner Aufgabe als "Contador de jamones" - und Ihnen den Mund wässrig machen, wenn er den Schinken Schicht für Schicht auf dem Schinkenhalter abträgt... 100-200g - Sardinien werden Ihnen frisch grilliert serviert, als Hauptgang werden wir schöne Stücke Pata Negra auf den Teller legen. Den Abend ausklingen lassen wir mit einem Glas Taylor's Port 1985 aus meinem Privatkeller – nach dem Dessert, mit etwas feiner Schokolade dazu.

Kulinarisch begleitet werden Sie heute von den **mineralischen, sensationellen Weinen vom Weingut Schiena aus Apulien**. Schiena hat sich als neuer Star bei unseren Kunden in sehr kurzer Zeit in unserem Sortiment seinen Platz gesichert. Er gilt dank traditioneller Vinifikation (nicht kommerzieller Sirup!), in allen Bereichen Preis-/Leistungsmässig als Überraschungs-Produzent. Mehr News über die Weine werden demnächst veröffentlicht. Als **Highlight werde ich Ihnen am Freitag, 26. Juni eine "Live-Cuvee" à-la EDI THE NOSE (siehe sep. Artikel unten zu Schiena)** von seinen 3 Weissweinen machen – leider konnte die Cuvee wegen Corona nicht mehr gemacht werden und wurde deshalb separiert je Traubensorte einzeln auf die Flaschen gezogen.

Südländische Esskultur und südländische traditionelle Weine tragen einen gemeinsamen Nenner, Ihre Mineralität, die Stilistik, die Authentizität zum Boden, Klima, Herkunft. Apulien und Lissabon befinden sich in etwa auf gleicher Höhe des 40. Breitengrades. Wir verbinden heute Abend beide Regionen zu einem gemeinsamen, unvergesslichen Feuerwerk.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme – der Event beginnt wie immer um 19 Uhr. **Preis/P für 5-Gang-Menu inkl. Wein CHF 125.00/P**. Achtung, die Teilnehmerzahl ist sehr beschränkt. Wir empfehlen

rasche Reservation.

(Bei einer grösseren Anzahl Anmeldungen würden wir evtl. auf den Samstagabend erweitern.)

MERLOT-AKTION – JEDER GEWINNT! - 6 Fl. aus dem Friaul kaufen und Sie gewinnen weitere 6 Fl. aus der Toskana dazu! Aktion gültig bis 30. Juni!

Perfekte Sommerweine – bereichernde Grillabende – sie sind aktuell DIE Spassmacher an jedem Fest. EDI THE NOSE-Wein-Cuvees – immer ein sicherer Wert!

Bei einer Bestellung von

6 Flaschen Merlot DOC Friuli "Rosso de Isonzo - EDI THE NOSE" 10, La Bellanotte à CHF 32.00/Fl.

erhalten Sie zudem die soeben importierten

6 Flaschen Merlot "EDI THE NOSE" IGT 18, Castello di Starda à CHF 19.50/Fl. GRATIS DAZU!

Sie erhalten somit 12 Flaschen Merlot-Freude aus dem Friaul und der Toskana für den Gesamtbetrag von CHF 192.00 (6 x 32.00 für die Friuli-Weine = CHF 192.00 + 6 x 19.50 Toskana-Weine gratis dazu). Warenwert für alle 12 Fl. = CHF 309.00.

CORONA-Wettbewerb

Alle Gäste, welche sich auf unserer Gästeliste eintragen, werden Ende des Monats durch Zufallsprinzip bei einer Wettbewerbsziehung als glückliche/n Gewinner/in erkoren.

6 Flaschen Merlot 2010 von La Bellanotte gewonnen hat im Mai: Frau A. Wachter – Ihr Kommentar: «Wow! Das freut mich riesig! ? Vielen Dank! Und dann auch noch ein Merlot! Perfekt! Natürlich werde ich diesen Gewinn dankbar annehmen.» Wir gratulieren!

Was Sie diesen Monat gewinnen können, erfahren Sie bei uns bei Ihrem nächsten Besuch!

Schiena-Weine (diese Weine servieren wir am Portugal-Event) - AKTION GÜLTIG BIS 30. JUNI

Sind Sie neugierig und können es nicht mehr abwarten (oder Sie können am Event nicht teilnehmen?), diese herrlichen, mineralischen und authentischen Weine zu verkosten? Dann stellen Sie sich Ihren 6er-Degustationskarton aus folgendem Angebot selbst zusammen. **Sie erhalten 10% auf den Gesamt-Bestellwert!** *Jeder Wein kann auch in 6er-Kartons einzeln bestellt werden. Es het solangs het! Anmerkung: Die Weissweine mögen durchaus mit dem Potenzial von den über 20 Jahren in unserem Sortiment geschätzten, trockenen Weinrieder-Weinen aus dem Weinviertel mithalten. Die Live-Cuvée dürfte das Potential eines Grünen Veltliners "Vinotheksfüllung" von EDI THE NOSE sogar übertreffen.*

Meine Lieblinge aktuell: Der Malvasia-Bianca – eine neue Dimension Wein und eine Perfektion zu Fisch, Muscheln, Fruits de Mer, egal ob roh oder gebraten, wie ich es noch NIE! erlebt habe – im Herbst beim Besuch in Apulien habe ich tatsächlich eine NEUE DIMENSION erlebt!

Und der ANGIOINO! Ein Primitivo di Manduria!!! Ja, Sie lesen RICHTIG! Aber ein trinkbarer Primitivo, der den Namen verdient hat! Trocken, eine leichte moderne Note – weiss ich absolut zu schätzen, trotz meinem Purismus – und unendlich viel Trinkfreude – auch zu unseren Hauptgängen! Allein dies spricht schon Bände für sich. Langjährige Profis wie Sommeliers sind ebenfalls damit zu begeistern. Endlich wieder mal... waren ihre Worte! Sie finden beide Weine in nachfolgender Aufstellung. Kleiner Tipp für Klassiker – "Bordeaux-Stilistik" finden Sie im Salice Salentino (Kommentar von zig "Schweiz-Italienern" – waaaas? So etwas gibt's noch?)

LIVE-Cuvée selber machen! Ein Sommerhit für zu Hause mit Schiena-Weinen - Das Resultat Ihrer Gäste: BEGEISTERUNG PUR!

Ihre Einladung wird für Furore sorgen! Führen Sie eine Live Cuvée bei Ihren Gästen durch. Zuerst die Weine einzeln degustieren lassen, danach lassen Sie es krachen! Cuvée-Perfektion ist mein Leben! Fokussiert wird meine Tätigkeit durch erkennen von schlummernden Weinpotentialen im Weinkeller und diese miteinander zu verbinden. Das wissen Kunden und Freunde von mir besonders zu schätzen, vor allem wenn sie dies vor Ort persönlich erleben, egal ob die Abfüllung für mich oder für sie persönlich kreiert wird. Mehr dazu können Sie gerne bei einem Besuch im Erlebnisrestaurant La Bouteille von mir direkt erfahren.

Rezept (40:40:20) z.B. für einen Liter EDI THE NOSE-Live-Cuvée: 4dl Chardonnay - 4 dl Malvasia Bianco - 2 dl Fiano - und das Nasen- und Gaumenparadies liegt Ihnen zu Füßen! Erzählen Sie von Ihren Erlebnissen, ich bin gespannt!

Preise zum anbeissen...

Chardonnay "RUGIADA" IGP 19, Schiena	13.50
Malvasia Bianca "Alba Chiara" IGP 19, Schiena	16.50
Fiano Puglia "IL CASTELLANO" IGP 19, Schiena	15.50
Rosato Negroamaro "DAMA" IGT Salento 19, Schiena	15.50
Primitivo "I tre compari" IGP 17, Schiena	18.50
Negroamaro "Enneoro" IGP 16, Schiena	18.50
Primitivo di Manduria "IMPERO" IGP 18, Schiena	16.50
Primitivo di Manduria "ANGIOINO" IGP 18, Schiena (Flagship)	21.00
Salice Salentino "Messapico" IGP 16, Schiena	24.50

Ausliefer- oder Postpaket-Liefer-Service zu Selbstkosten. Gratis wenn abgeholt.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!