

ReOpening La Bouteille - Winzerfamilie & Weinsubskription

Liebe Kunden und Freunde - der Schock und die Erlebnisse der vergangenen Wochen sitzen noch tief!

Wir hoffen, dass Sie die erste Phase der Corona-Zeit heil und gesund überstanden haben und wohlauf sind. Wir sind froh, diese 2-monatige Zwangspause - nach 23 Jahren Passion und Freude am wirken - endlich hinter uns lassen zu können. Gesund und mit viel Elan werden wir zur ("NEUEN") Normalität zurückfinden, soweit wir dies mit Hygiene- und Distanz-Auflagen und weiteren Vorschriften vom BAG erfüllen können (an die wir uns natürlich halten). Wir werden Sie wie bis anhin in unserer kleinen und speziellen Genuss-Oase mit täglich wechselnden Geschmacks- und Aromakombinationen sowie mehrdimensionalen Gaumen-Erlebnissen mit viel Passion und Freude überraschen, um Sie einen kleinen Moment aus dem Alltag reissen und in unsere Welt entführen zu können. **Gelebte Kultur gibt Halt! Emotionen binden die Gefühle an die Zeit!**

Wir freuen uns, Sie ab dem 12. Mai bei uns wieder begrüßen und verwöhnen zu dürfen! Bitte beachten Sie, dass unser La Bouteille **aktuell nicht mehr alle Tische zur Verfügung stellen kann** und auch die Anzahl Personen pro Tisch bis max. 4P eingeschränkt werden muss. Die Zahl der Reservationen werden auf max. 4 Tische/Abend begrenzt. Wir bedauern dies und danken Ihnen für eine zeitige Reservation und hoffen, alle Kunden fristgerecht bedienen zu können. Auf Anlässe und Gruppenreservierungen beschränken wir uns momentan auf 12 erwachsene Personen!!! Kinder sind dabei nicht berücksichtigt. Der Verband GastroSuisse wird nächste Woche klare Richtlinien vorgeben. Auf weitere Auflagen werden wir Sie gerne bei Ihrer nächsten **Reservation - telefonisch oder via E-Mail** - oder beim nächsten Besuch hinweisen. Wir werden alles daran setzen, dass Sie sich bei uns wohl und sicher fühlen können und danken Ihnen heute schon für Ihr Verständnis - gerne heissen wir Sie **ab 12. Mai im La Bouteille HERZLICH WILLKOMMEN!**

Familie Münzenrieder offeriert einmalige SONDERKONDITIONEN!

WINzer-Angebot gültig bis 15. Mai!



HAMMER-WEINE - HAMMER-PREISE!

Ein beispielloses und einmaliges Subskriptionsangebot folgt nun von der jungen und energiegeladenen Familie Münzenrieder aus Apetlon (Burgenland, A), deren Weinkeller und Projekte ich seit Jahren als externer, passionierter "Influencer" beeinflussen, mitgestalten und mich mit meinem Qualitätsmanagement der Weincuvee-Selektionen in Szene setzen kann. Beachtliche Erfolge, spez. im Bereich Zweigelt "Römerstein", "Mavie" und "2Glas", sind der Familie seit Jahren sicher. Internationale Auszeichnungen haben sie Anfang dieses Jahres an die Spitze Österreichs gehievt, besonders erwähnenswert die "Golden League"-Auszeichnung von der international immer stärker wahrgenommenen "Deutschen Weinmarketing-Gesellschaft" (Auszeichnung Münzenrieder: bester Winzer bis 40ha - gehört damit zu den führenden Winzern weltweit - gewann gleichzeitig den 1. Platz in D, P und Asien mit derselben Weinselektion).

Angebot Sommerweine, Preise exkl. MwSt. (6er-Kartons - die Weine werden in ca. 3 Wo importiert):

Die folgenden Weine wurden im Stahltank ausgebaut. Sie bildeten die letzten Jahre die Basis für meine Cuvees "Heideboden weiss", "N1 (NOSE RESERVE 2015/16) oder ab JG 2018 "Sauerstoff"! Nun können Sie einmalig die einzelnen Weine 100% rein und original beziehen!

Rosecco - 8.90 (LP 14.50) - der Roséfrizzante startete letztes Jahr durch und war sofort ausverkauft!

Grüner Veltliner 19 - 7.90 (LP 13.50) - würzig, Peperoni, Pfeffer, herbwürzige Frucht, mineralisch und spritzig - DER SOMMERWEIN (nicht nur für Freaks)

Sauvignon Blanc 19 - 7.90 (neu) - Cassis, Holunderblüten, Stachelbeeren (mineralisch schlank, fruchtig impulsiv und erfrischend - der Fischwein und Apéroklassiker!

Gelber Muskateller 19 - 7.90 (neu) - eisig kühl getrunken, erleben Sie das fluide Gaumen-Odeur "eines DOLCE & GABBANA (Parfum, I)" aus Österreich! Muskatfrische, exotische Früchte, gelbfruchtig, Zitrus, reife Ananas-Mango, weich und elegant, betörend aphrotisierend!

Chardonnay "Heideboden" - 7.90 (neu) - schmeichelnder weisser Pfirsich, elegant performt er sich am Gaumen und schliesst mit Eleganz und breitem (nicht ölig-fett!) Druck ab. Der "Monsieur" unter den Weissen!

Zweigelt "Neusiedlersee" - 8.90 (LP 14.50) - hochbetitelter und mit 91 Punkten bewerteter Kultwein mit der der Auszeichnung "fruchtigster DAC-Wein Österreichs!" (DAC=Klassifikations-Auszeichnung wie DOC, DOP in I)

Heideboden weiss 18 - 12.95 (LP 18.50) - Weisswein-Selektion aus Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner und Chardonnay, mit zusätzlichem Anteil Chardonnay, der im Tonneau (500l-Holzfass) ausgebaut wurde - für alle Grilladen mit Fisch, Truten-, Pouletfleisch oder andere Geflügelarten, sogar mit Kalbfleischgerichten immer ein Gewinn. Würzig-kräftig, langer Abgang!

"SAUERSTOFF" 19 - 19.90 (LP 27.50) - der beste Weisswein aus dem Hause Münzenrieder mit der Handschrift von EDI THE NOSE! (nicht auf dem Foto) - Kundenliebling und GROSSE KLASSE!

LP = Listenpreis Privatkunden EDI THE NOSE GmbH

Bitte bestellen Sie zeitnah, spätestens bis 15. Mai! Es wird nur ein Transport vor dem Sommer in die Schweiz organisiert. Wir - die Familie Münzenrieder und ich - freuen uns, Ihnen dieses Angebot

unterbreiten zu dürfen und freuen uns auf Ihre Bestellung via Tel. oder E-Mail. Johannes Münzenrieder wird uns voraussichtlich wieder im nächsten Jahr besuchen. Leider mussten wir den Termin für den diesjährigen, seit Jahren beliebten Österreich-Event, Ende April erstmals fallen lassen.

Nun beende ich diesen emotionalen Newsletter mit einem herzlichen "griass Di!" und freue mich auf ein gesundes Wiedersehen in Bälde.

Edi the nose