Schweizer Lachs, Filet Wellington, "NOSE"-Schokolade, Trüffelglace, "+50%"-Weinaktion, Entenleberterrine...

Bald ist Weihnachten! Ein - hoffentlich für alle - fröhliches Fest steht bevor! In diesem Newsletter empfehle ich Ihnen feierliche Tipps und Aktionen, mit einmaligen oder nur bedingt und begrenzt erhältlichen Leckereien als Geschenk- oder Überraschungs-Empfehlung für die kommenden Feiertage. Ist Ihr besonderes Weihnachtsgeschenk dabei? Nebst einer "+50%"-Weinaktion erhalten Liebhaber edler Gourmet-Artikel die Gelegenheit, einmalige Trouvaillen für den gedeckten Tisch zu erwerben.

NUR AUF VORBESTELLUNG! Möchten Sie Ihre Freunde im privaten Rahmen zu Hause an Weihnachten verwöhnen? Für eine limitierte Anzahl von **10-15 Einheiten** wird dies in diesem Jahr möglich sein! ***First come - first serve***! Bestellungen werden **bis spätestens Sa, 18. Dezember angenommen**! Die Artikel können bis Weihnachten abgeholt oder ausgeliefert werden (Lieferung Region Stäfa gratis bis ca. 10km Umkreis, darüber hinaus CHF 50.00/Adresse - Lieferung erfolgt bis 23.12.). **Die Artikel können bis spätestens 24.12. 14.00 Uhr im La Bouteille abgeholt werden!**

Erstes Beispiel: Mit unserem **Lachsfilet von "SWISS ALPINE LACHS"** geniessen Sie Lachs in Reinkultur. Geschmack und Aroma sind authentisch, die Produktion erfolgt regional und nachhaltig im Gotthardgebiet. Der Schweizer Lachs begeisterte im Dezember unsere Kunden. Eleganz, die zarte Konsistenz, eine auffallende Frische - und das Gefühl, "NATUR PUR" im Gaumen zu haben wird Sie begeistern. Der Graved Lachs wird von uns frisch mariniert! Preis = **CHF 7.50/100g (Lachs ist mariniert, aber nicht vorgeschnitten wie im Abbild gezeigt, eine Seite wiegt ca. 300g).**

Als perfekt Passende Weinempfehlung aus unserer neuen **Kollektion von Michael Liegenfeld** - er trägt aktuell den Titel als "bester Weissweinproduzent Burgenlands" - empfehle ich den aussergewöhnlichen und **sehr geschmack- und druckvollen, langatmigen Weissburgunder Leithaberg DAC (siehe Aktion unten)!**

Zweites Beispiel: Filet Wellington! Unser Fleischangebot für den Weihnachtstisch ist ein Klassiker und muss nur noch in den Ofen geschoben werden... Rezept wird abgegeben! **CHF 11.00/100g - p/P wird mit 250-300g gerechnet (Filet, Teig, Pilzfarce etc.).**

Weinempfehlung: (nur in der Schweiz erhältlich!) ist eine **Spezial-NOSE-Reserve-Abfüllung, genannt Edel-Zweigelt,** die es vielleicht einmal in **10 Jahren** gibt, weil alle Bedingungen optimal waren. Die Qualität ist besonders und überdurchschnittlich. Dieser Zweigelt wurde aus nur vier Barrique-Fass-Anteilen cuvetiert! Typisch für diesen Wein: Ein sanfter Körper - in der Stilistik einem Barbera-Weinstil ähnlich, am Gaumen pure Eleganz und eine traumhaft-dicht und verspielt wirkende Kirschen- und Blaubeeraromatik! Perfekt im Nose-Burgunderglas. Im falschen Glas "ein herber, kratzender Böser" mit Ecken und Kanten!

Für Kenner mit noch ambitionierteren Ansprüchen empfehle ich die neue, kompromisslos elegante

und dicht verwobene **19er NOSE 2Glas-Abfüllung** (mein Bester! und Vorzeigewein vom Weingut), ein wahrer Champion im 19! Verblüffend ist das einhellige Echo, selbst gestandene Degustatoren und Weinkenner lassen sich zu euphorischen Aussagen beflügeln und jüngst zollte ein **Ornellaia-Kenner** ungewohnten Respekt und überragende Anerkennungsworte über die aussergewöhnliche Qualität und den "erschwinglichen Preis" dieses seidenen Monuments. Ich bin sehr stolz und auch der Meinung, dass wir mit dem neuen Paradepferd aus der Nose Ideen-Kiste ein gewichtiges Wörtchen in der gehobenen Liga mitreden werden.

Weitere Meldung: Die **Donnerskirchen-Müller-Thurgau-Abfüllung** versetzt unsere Kunden in **besondere Schwingungen**, wer hätte das im 2021 gedacht... Absolut phänomenal - ein purer Aufsteller! Müssen Sie probiert haben... z.B. als Apéro zu Weihnachten oder Sylvester? Dieser Aufsteiger - richtig sexy, fruchtig - einfach betörend!

Auf den Fotos unten präsentiere ich Ihnen unsere NEUEN im Sortiment! **Münzi** mit den 19ern Zweigelt "Römerstein" und Edel-Zweigelt, Mavie + 2Glas - **Michi Liegenfeld** mit "spot-on" Müller-Thurgau, dem aussergewöhnlichen Weissburgunder Leithaberg DAC, dem Sauvignon Blanc und den 3 neuen Grünen Veltlinern, ausgehend vom süffigen und mit Bergamotten-Zitrusfrische betonten "Bergweingarten" bis zum krönenden Meister-GV mit der Bezeichnung "HIMMELREICH" (nur 60 Fl.!).

<u>Winter-Lager-Ausverkauf mit "+50%"-Aktion!</u>

Wählen Sie Ihren eigenen feinen Tropfen zum Weihnachtsschmaus aus - 7,5 dl oder 1.5L Magnum - sie gehören auch diese Weihnachten auf den gedeckten, feierlichen Tisch. Wir möchten Sie mit dem folgenden Angebot erfreuen (siehe vollständigen Link der Preisliste unten).

<u>Variante a)</u> Sie bestellen entweder mit -10% Preis-Rabatt auf den angegebenen Privatkundenpreis oder

<u>Variante b)</u> Sie erhalten **+50% Natural-Rabatt** auf die bestellte Einkaufsmenge!

Auch die EDI THE NOSE-Gläser profitieren davon.

<u>Beispiel:</u>

- Bei ***<u>Variante a)</u>*** werden Ihnen 10% Rabatt auf Ihren Einkauf gewährt, also z.B. statt 12 x 15.00 = 180.00 CHF bezahlen Sie total CHF 162.00
- Bei ***<u>Variante b)</u>*** werden Ihnen **50% des bestellten Weines gratis** dazu mitgeliefert, z.B. 12 x 15.00 = 180.00 CHF, + 6 Fl. desselben Weines gratis dazu = Total 18 Fl. für CHF 180.00. Es gelten unsere allg. AGB's.

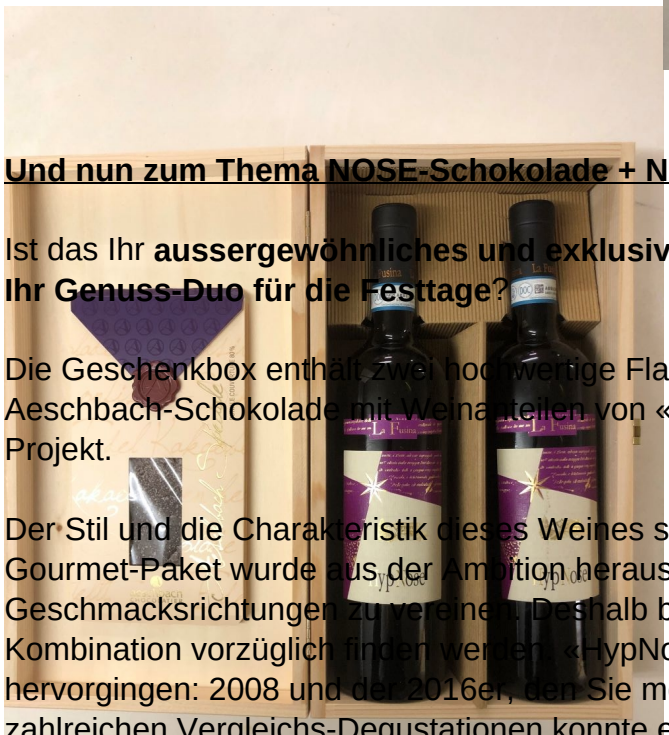
Gerne erwarten wir Ihre Bestellung via E-Mail oder Tel. Bitte geben Sie an, welche Variante Sie bevorzugen.

<u>Bei uns kaufen und geniessen Sie keine Punkte, sondern sie erhalten bewährte, natürlich produzierte und sehr reine und klare Weine mit Kraft und Dimension!</u>

Unsere eigenen Weincuvées, EDI THE NOSE-Projekte und Weintrouvaillen unbekannter Weinproduzenten zeichnen sich vorwiegend durch Natürlichkeit, Verträglichkeit, Komplexität und vollen Genuss aus.

AKTIONS-Wein-Preisliste - Aktion gültig bis 23.12.21

height="1300px" width="100%"]



<u>Und nun zum Thema NOSE-Schokolade + NOSE-Wein!</u>

Ist das Ihr **aussergewöhnliches und exklusives** Geschenk für den exklusiven Geniesser? Oder **Ihr Genuss-Duo für die Festtage**?

Die Geschenkbox enthält zwei hochwertige Flaschen «HypNose» 2016 und eine einzigartige Aeschbach-Schokolade mit Weinanteilen von «HypNose» 2016 – ein exklusives NOSE-Aeschbach-Projekt.

Der Stil und die Charakteristik dieses Weines sind einzigartig und unverfälscht puristisch. Dieses Gourmet-Paket wurde aus der Ambition heraus geschaffen, unterschiedliche Geschmacksrichtungen zu vereinen. Deshalb bin ich davon überzeugt, dass auch Sie diese Kombination vorzüglich finden werden. «HypNose» ist eine Abfüllung, aus dem nur zwei Jahrgänge hervorgingen: 2008 und der 2016er, den Sie möglicherweise bald in Ihren Händen halten. In zahlreichen Vergleichs-Degustationen konnte er sich behaupten und er wurde sogar als «der Sassicaia aus dem Piemont» gerühmt. "HypNose" erreicht sein Optimum nach ein paar Stunden dekantieren, seine beste Performance erhält er aus dem NOSE Bordeauxglas.

Zur NOSE-Aeschbach-Wein-Schokolade. Die Kombination Wein und Schokolade ist nicht neu,

Wein auf diese Art in die Schokolade eingearbeitet, schon. Als Basis dient reine schwarze Schokolade, die mittels Weinbeigabe erweitert und im Geschmacksprofil harmonisiert wird!

Exklusiv für diese Ausgabe und in einem neuen Produktionsverfahren wurde eine 80% Zartbitterschokolade mit Anteilen des «HypNose»-Weins geschaffen. Der Wein wurde hierfür reduziert und in 10% Konzentrationsanteilen über ein Flocken-Verfahren in die Schokoladenmasse eingearbeitet. Diese Komposition erreicht die bestmögliche sensorische Wirkung und ist den herkömmlichen Wein- und Schokoladenkombinationen bei weitem überlegen. Zum Jahresende erhalten Sie von mir ein Feuerwerk der Sensorik – das ich Ihnen als fantastisches, genussvolles Gaumenerlebnis mit einer Kleinstauflage offerieren möchte.

15 X exklusive Weinboxen mit Holzkisten aus geschützter Produktion - Preis/Box = CHF 165.00.

Nächste Geschenk-Idee!

Das perfekte Weihnachtsgeschenk für den MANN! - stellt ruhig und macht zufrieden!

Trüffel-Glacé (Périgord-Trüffel), hausproduziert! Abgefüllt im 2.5kg-Kübel! Kübel à CHF 95.00. Bestellungen werden bis 18.12. angenommen!

ODER: Für das exklusive Tischgedeck (auf Anfrage): Gerne können Sie **ein Glas Entenleber in limitierter Anzahl** auf Vorbestellung bei uns erwerben - kleineres Glas mit ca. 150g = CHF 55.00, grösseres Glas mit ca. 250g = CHF 75.00 - wie immer frisch produziert.

Das La Bouteille-Team freut sich auf Sie und wünscht Ihnen viel Spass bei Ihrer Geschenk-Wahl! Danke, wenn Sie uns Ihr Vertrauen schenken!