

## TAVOLATA - Sa, 28. Mai +++ Das kleine Weinwunder!

**TAVOLATA:** *Beginn 19 Uhr - 5-Gang Menu CHF 95.00/P: Patrick hat den italienischen Grossmüttern über die Schulter geschaut - von ihnen wurde er in die feine Handwerkskunst italienischer Kochtradition eingeweiht. MENU:* Antipasti/Bruschetti; Piemonteser Kalbstatar; Ravioli "Iberico"; Ossobuco Gremolata mit Risotto oder Polenta; Panna Cotta, Erdbeeren, Trüffelglacé. EDI THE NOSE-Weinlegenden aus der Toskana - spez. Le Montanine - werden u.a. aus Grossflaschen Glasweise dazu ausgeschrieben. Der Menupreis ist exkl. Getränke.

Wir freuen uns, wenn Sie mit dabei sind! Anmeldeschluss ist der 24. Mai!

Edi the nose & Patrick Borm

=====

## **Winzer-Neuentdeckung! Meine "Entdeckung des Jahrzehnts",**

~~ein Ausdruck, den ich extrem selten verwende. Die Entdeckung habe ich an der "Taste Spain 2022" im Kongresshaus in Zürich gemacht. Extreme Weine, extreme Winzerphilosophie. Inzwischen in Blinddegustationen bei Laien und Profis mehrfach bestätigt. Diese Trouvaillen sind es wert, entdeckt zu werden. JEDER Abend, jeder Anlass wird zu einem vollen Erfolg. Egal ob zu Grill, Fisch, Steaks, Käse, Tête-à-Tête. Überzeugen Sie sich selbst!~~

**Weingut MonJardin - Navarra, Nordspanien. Exklusiv für die Schweiz,** - folgende 5 Weine (in 6er-Kartons verpackt) biete ich zum Einführungspreis bis 31. Mai an!

Von links nach rechts - Detailinfos siehe folgend:



## **Chardonnay Barrica 20 CHF 17.00/Fl. - Einführungspreis**

**15.30/Fl.** - **Beschreibung:** Unser Chardonnay aus unserem Weinberg „Azqueta“ wird in neuen französischen Barriques langsam vergoren und 6 Monate auf der Hefe gereift. Goldene Farbe mit Aromen von Vanille, weisser Pfirsich und Zitrusfrüchten. Er hat eine unglaubliche tiefe Struktur, Mineralität und Würze, sowie herbe Zitrusaromen. Wirkt am Gaumen ausgewogen und langatmig, sehr elegant und frisch. **Preisrelation: Vergleichbar mit Weinen in Italien ab CHF 25-30, im Burgund ab CHF 50 Franken! Das muss man sich vor Augen führen... Erfrischend und preislich höchst attraktiv - schonen Sie Ihre Brieftasche!**

**Rebsorte:** 100 % Chardonnay - **Weinberg:** „Azqueta“ (650 m) - **Reifung:** 6 Monate Eiche - **Alkohol:** 13,5 % - **Edi the nose-Burgunderglas**

**Empfehlungen:** Gemüse, gegrillter Fisch oder schön gekocht mit Poularde, Fasan, Kalbfleisch, Pasta- und Pilzgerichte - einfach hervorragend, speziell für besondere Anlässe.

PRESSEMITTEILUNGEN und INTERNATIONALE AUSZEICHNUNGEN: GOLD 2020, Chardonnay du Monde - Gold 2018, Challenge International - GUIDE PENIN 2018 92 PTS

## **WELTKLASSE-Rosado de Lágrima 21, CHF 12.50 -**

**Einführungspreis CHF 11.25/Fl.** - **Beschreibung:** Trockener Rose, der nach *traditioneller Art in Navarra nach der Saigne-Methode* „De Lágrima“ hergestellt wird. **Nachts geerntet!** Zarte Aromen von Cranberrys, Brombeer- und Waldbeeren. Am Gaumen ist er frisch mit schöner Säure und unglaublicher Länge, Viskosität und Geschmackstiefe - viel länger als mancher Rotwein mit einer saftigen Fülle am Gaumen. Ein perfekter Rosé und einer meiner neuen Lieblinge!

**Rebsorte:** Hauptsächlich Garnacha (+ etwas Cabernet Sauvignon) - **Weinberg:** Campanaldia (450 m) - **Ausbau:** Stahltank - **Alkohol:** 13 % - **Edi the nose-Universal- oder Bordeauxglas.**

**Empfehlungen:** Tapas, Calamares, Pasta (z.B. Vongole), Risotto mit Meeresfrüchten oder mit Fisch, Kalbfleisch kalt oder warm in zahlreichen Kombinationen, Pulpo grilliert, Meeresfische grilliert, Salatbuffet mit Fleisch oder ohne... und und und. Mein Tipp: Ausprobieren und begeistern lassen!

PRESSEMITTEILUNGEN und INTERNATIONALE AUSZEICHNUNGEN: Goldmedaille 2021 Challenge International - Goldmedaille 2020 Mundus Vini

## **Wie ein 70-fränkiger Rhône-Wein - dieser Garnacha Barrica "La Cantera" Cepas Viejas 20, CHF 13.50 - Einführungspreis**

**CHF 12.15/Fl.** - Beschreibung: *Ein sensorischer Wahnsinn! Wahrscheinlich mein bestes P/L-Verhältnis zusammen mit dem Rosado de Lágrima im ganzen Sortiment!* Aus dem 70 Jahre alten Weinberg „La Cantera“ lesen wir exzellente Garnacha-Trauben im Spätsommer/Herbst, reif, delikat und mit hoher Konzentration. Während 6 Monaten in Barriques gereift, behält er seine Einzigartigkeit, zeigt Rubinrote Farbe, Aromen von würzigen Maulbeeren mit schwarzen Bitterschoko- und Kakao sowie Vieille Prune-Pflaumen, am Gaumen do, rotbeerige, reife und elegante Beerenfülle, dichte, weiche und komplexe burgundische Struktur, satte reife Tannine, Zwetschgenaromen im Abschluss. Komplex, im Abgang sehr lang, auf Aromen von reifen roten Beeren, sehr gut ausbalanciert. Ein Must-Have!

**Rebsorte:** 100 % Garnacha (70-jährige Reben!) - **Weinberg:** „La Cantera“ (70 Jahre, 500 Meter) - **Reifung:** 6 Monate Eichenfass - **Alkohol:** 13,5 % - **Edi the nose-Burgunderglas! Ein hohes Glas (wie z.B. die Bordeauxform) beschneidet diesen Wein in seiner ausladenden Wirkung und er wird nussig und kantig.**

**Empfehlungen:** Schöne Garnacha, die man zu Tapas und Hauptgerichten wie Pasta oder Gemüse wie Piquillo-Paprika genießen kann, Braten, Gigot, und was das Herz begehrt, wenn man den Wein im Mund hat... er wird sie weisen! Und Freude machen!

PRESSEMITTEILUNGEN und INTERNATIONALE AUSZEICHNUNGEN: Goldmedaille 2020 Challenge International

## **Ein Siegerwein! TEMPRANILLO Seleccion „Los Altos“**

**Crianza 2018, CHF 15.50 - Einführungspreis CHF 13.95/Fl. -**  
Beschreibung:

Selección von Tempranillo-Trauben aus unseren höchsten Weinbergen in den Ausläufern des Berges MonJardin. 12 Monate im Eichenfass gereift. Farbe Rubinrot. Balsamische Noten mit schwarzer Schokolade, schwarze Banane, Leder, Stall, frischer Tabak und Blaubeer-Wacholderduft. Es ist ein kraftvoller Wein, abgerundet am Gaumen mit feinen Tanninen und einem wunderschönen Potential für lange Lagerung von mind. 10 Jahren. Endet mit frischem Nachgeschmack. **Mein Tipp: Grossartiger Rotwein! Ein Wein, der 2 Ligen höher spielt, als es sein Preis vermuten lässt. Sparen Sie sich den Einkauf grosser Namenweine für 5 x teurere Preise und gehen Sie mit dem Rest des Geldes in die Ferien! Sie haben mehr davon, garantiert!**

**Traube:** 100% Tempranillo - **Weinberg:** Los Altos de Monjardin (31 Jahre, 675 Meter) - **Terroir:** Ton - **Reifung:** 12 Monate in Eiche - **Alkohol:** 14% - **Edi the nose-Bordeauxglas, in 5-8 Jahren könnte der Wein durchaus spannend im Edi the nose-Burgunderglas sein.**

**Empfehlungen:** Vollmundiger, kräftiger und robuster Rotwein, zu gepökeltem Fleisch, gegrilltem Fleisch und schweren Gerichten, Pata Negra. Toller Wein für Tapas, gehobene Küche und für Grossmutter- oder Mutterküche, da kommt alleweil die richtige Stimmung auf.

PRESSEMITTEILUNGEN und INTERNATIONALE AUSZEICHNUNGEN: 90 PTS GUIA PEÑIN  
- Goldmedaille Gilbert International

## **Rosado Brut Nature 2018, Seleccion Familiar!, CHF 27.50 -**

**Einführungspreis CHF 24.75/Fl.** - **Beschreibung:** Das Gebiet von Monjardín ist aufgrund seines kalten Klimas und seiner Höhenlage eine Grenzzone für den Anbau von Weinbergen. Das Ergebnis sind Weißweine von hoher Qualität mit außergewöhnlicher Säure, die für die Herstellung von Qualitätsschaumweinen unerlässlich sind. Unsere Brut Nature Weine sind frisch, zeigen Zitrusaromen mit floralen, blumig-rotbeerigen Noten, erscheinen am Gaumen extrem ausgewogen und finessenreich mit feiner Perlage und guter Intensität. Die Trauben sind handgelesen, sauber vinifiziert und demzufolge gut verträglich für Body & Geist!

**Traube:** Garnacha und Chardonnay - **Weinberg:** Azqueta: (Es ist ein Weinberg, der sich im Monjardín-Tal befindet und 1995 auf einer Höhe von 650 m gepflanzt wurde. Geerntet wird Anfang September, wenn die Schaumweinreife optimal ist) - **Herstellung und Reifung:** Méthode Traditionelle (wie Champagner eine Zweitgärung), die zweite Gärung erfolgt in der Flasche und die anschließende Reifung in der Flasche wird für 24 Monate durchführt. - **Edi the nose-Bordeauxglas! Grossartig im Ausdruck und Trunk, extrem ausbalancierter und langer, majestätischer Abgang!**

**Empfehlungen:** Brut Nature-Qualität, frisch und elegant, um z.B. eine Mahlzeit mit Meeresfrüchten sowie Paellas zu begleiten. Also sehr kräftige Gerichte, was bedeutet, dass Sie diesen Brut

ausnahmslos mit heimischen Frühlings- und Sommergerichten kalt und warm begleiten können. Setzen Sie ihn ein und gönnen Sie sich den besonderen Tag - er wird sicher ein amüsanter Begleiter sein und spannende Abwechslung bieten! **Mein Tipp: Geniessen Sie statt einem Laurent-Perrier Rosé in der 70-Franken-Kategorie für 3 x weniger diesen Rosado und Sie werden mehr als zufrieden sein (Unsere Gäste im La Bouteille haben dies inzwischen bestätigt).**

INTERNATIONALE AUSZEICHNUNGEN: Große Goldmedaille 2019, Concours Mondial Brüssel, Goldmedaille 2018, Bacchus Spanien

Ich freue mich sehr, Ihren Weinkeller mit diesen Wein-Diamanten bereichern zu dürfen! Alle Bestellungen werden gerne mündlich, via E-Mail oder telefonisch entgegengenommen.

Edi the nose