

# Frühlings-Weinaktion + Winzer-Event

Auch diese Weine sind nicht kommerziell vinifiziert und begeistern mit natürlicher Kraft und Eleganz!

## Neuentdeckung - Weingut SCHIENA aus Apulien + Tenuta Buon Tempo aus Montalcino

Unsere Neuentdeckung vom letzten Herbst wird auch von Weingurus in den aktuellen Weinmedien in Italien hoch gelobt. Wir bieten eine einmalige Aktion (in 6er-Kartons) an:

	Listenpreis	Aktionspreis
Primitivo "I tre compari" IGP 15, Schiena	19.90	15.90
Negroamaro "Enneoro" IGT 15, Schiena	19.90	15.90
Salice Salentino "Messapico" 13, Schiena	23.50	18.50

Ebenfalls hammermässig (vor allem die Riserva "Alta" 2010) begeistert das neue Weingut von einem Schweizer Unternehmer in Montalcino und belebt erfolgreich die Weinszene.

	Listenpreis	Aktionspreis
Rosso di Montalcino DOCG 14, Tenuta Buon Tempo	28.00	23.00
Brunello di Montalcino DOCG 11, Tenuta Buon Tempo	52.00	42.00
Brunello di Montalcino DOCG 10 RISERVA "Alta", Tenuta Buon Tempo	75.00	59.00

Alle Weine sind in 6er-Kartons abgepackt. Individuelle/individuelle Bestellungen sind möglich.

**Degustationspaket à je 1 Fl. = 170.00 statt 174.30 inkl. MwSt.**

Portogebühr extra. Konditionen gültig bis Ende April 2017.

**AUSGEBUCHT: Letzte Plätze sind nur noch für Samstag-Event** zu vergeben - im Rest. Sonnenberg -> gönnen Sie sich einen speziellen Moment! Anmeldung direkt erbeten an: Sonnenberg Restaurant, Hitzigweg 15 | 8032 Zürich | T 044 266 97 97 | [restaurant@sonnenberg-zh.ch](mailto:restaurant@sonnenberg-zh.ch) | [www.sonnenberg-zh.ch](http://www.sonnenberg-zh.ch)

## Wine & Dine mit Weinrieder und Münzenrieder

Lernen Sie österreichische Weine vom Weingut WEINRIEDER kennen, die mit Bestnoten ausgezeichnet sind, und lassen Sie Ihren Gaumen mit hochkarätigen Weinen vom Weingut MUENZENRIEDER verwöhnen. Geschmackvoll abgerundet wird die Degustation mit einem 5-Gang-Menu, das mit fünf ausgewählten Weinen zu einem Hochgenuss wird. Ausgetüfelt wurde das Menu von Markus G. Lindner in Begleitung des Sensorikers EDI «THE NOSE».



### Unser Angebot für Sie

Samstag, 22. April | Ab 17.30 Uhr informeller Austausch mit Winzer und Degustation  
Dinner 19.15 Uhr | Preis pro Person CHF 169.-  
5-Gang Menu | Amuse Bouche | passende Weinbegleitung | Mineralwasser und Kaffee

**La Bouteille-Event am So-Abend 23.4. ist ausgebucht - Degustation mit Winzergespräch von 14 - 18 Uhr ist öffentlich.**