

# Die Natur erwacht und wir bringen die Lebensgeister auf den Tisch!

## WEINAKTION! X

Diese Weine sind nicht kommerziell vinifiziert und begeistern mit natürlicher Kraft und Eleganz!	Listenpreis	Aktionspreis
Chardonnay "La Valletta" DOC 12, Dante Rivetti	28.50	21.00
Chianti DOCG 09, Tenuta Il Corno	12.50	7.50
Merlot Riserva Cuvee Edi the nose "Roja de Isonzo" 08, Friaul, La Bellanotte	38.00	10.00
Merlot "Riserva Roja de Isonzo" 07, Friaul, La Bellanotte	22.50	9.00
Cabernet Franc IGT Venezia Giulia 08, La Bellanotte	16.50	8.50
Rosso di Montalcino DOCG 14, Tenuta Buon Tempo	28.00	22.00
Brunello di Montalcino DOCG 11, Tenuta Buon Tempo	52.00	37.00
Rosso „Martha - EDI THE NOSE" Barrique IGT 07, Le Montanine	95.00	55.00
Barolo "Bergera Pezzole" DOCG 06, Le Strette	37.50	21.00
NOSE RESERVE – "Amarone" aus dem Burgenland - EDI THE NOSE 08, Münzenrieder	48.00	32.00
Langhe Rosso DOC "KrachNose - EDI THE NOSE" 07, La Fusina	24.50	18.50
Amarone "EDI THE NOSE" DOC 08, Corte San Benedetto	42.00	32.00

**Alle Weine sind in 6er-Kartons abgepackt. Vielen Dank für Ihren Weineinkauf bei uns! Aktion gültig bis Ende April.**

## WINZER – EVENT: Münzenrieder + Weinrieder zu Besuch! – So, 22. April X

### Das Restaurant La Bouteille mit EDI THE NOSE und Klaus the taste lädt zu Schmankerln und Wein

Ab 14 Uhr Degustation, informeller Austausch mit beiden Winzern im lockeren Ambiente. Abendprogramm ab 18 Uhr mit 5-Gang Menu, perfekt abgestimmte Weinbegleitung aus Grossflaschen oder mit Raritäten und reifen Jahrgängen. Degustation von den besten Burgenländer Rotweinen aus dem Hause Münzenrieder von 2006 – 2015 und aus dem Hause Weinrieder von 1999 – 2015. U.a. frische Rotwein-Fassabfüllungen, neue Edi the nose-Cuvees, Reserven, topbewertete 15er Rieslinge sowie stimmungsvolle Frühlings-Weissweine u. Spitzen-Dessertweine u.a. Eisweine und Trockenbeerenauslesen.

Bringen Sie Ihre Freunde mit und geniessen Sie einen vinologisch + kulinarisch einzigartigen Nachmittag/Abend mit typischen Ö-Weinen und Schmankerln - wenn's sonnig ist auch draussen.

Ab 18.00 Uhr, geführter Abend samt Weinbegleitung und Ausführungen der Produzenten. **Preis/P 95.00** inkl.

Degu, Winzermenu. Um Voranmeldung wird gebeten unter 044 926 40 00 oder info@edi-the-nose.com.

**(Für diesen beliebten Event empfehlen wir eine rasche Anmeldung.)**

\*\*\*\*\*

Wir freuen uns über Ihre Teilnahme an einem unserer Events und begrüssen Sie zum genussvollen

Frühlingserwachen! **Achtung: Das La Bouteille heisst Sie auch an Ostern willkommen (Fr, Sa).**

Ihr La Bouteille-Team



## "F I S C H E T E" - Fr, 13. April, 19.00 Uhr X

Wir beenden die kalte Jahreszeit mit Gaumenfreuden in gebeizter, geräucherter, pochierter, confierter, roher und gebratener Form – aus heimischen Seen und Flüssen von bester Qualität!. Das Menu wird von mineralischen + frischfruchtigen Frühlingsweinen begleitet. **Preis/P 85.00** (Menu+Wein). Um Voranmeldung bis 10. April wird gebeten unter 044 926 40 00 oder info@edi-the-nose.com.

## UND... April – Bonus X

Im April erhalten Sie ab einer Konsumation eines **3-Gang-Menüs mind. 25%** auf unsere Privatkunden-Weinpreise, PL liegt auf.

## UND... Frühlingsboten X

Event Mai - Frühlingserwachen! **Spargel, Bärlauch und Erdbeeren.** Wir heissen die Frühlingsboten ab Mai bei uns willkommen! Mehr dazu in Kürze...

## UND... Saftige Leckereien X

Event Juni – Es warten saftige und leckere Jungtierkeulen, Schlegel etc. von **Gitzi, Lamm & Co.** auf Sie. Wir werden sie **zu Fassmustern** aus der Toskana sowie Jungweinen aus dem Burgenland reichen. Mehr dazu in Kürze...