

FEINWEINSEINNACHTSKALENDER –

vom 1. bis zum 24. Dezember jeden Tag ein Wein zu einem Festtagsrabatt von 20%! Unser Geschenk für SIE!

1

★ Monte Tondo: „Amarone della Valpolicella Superiore“ (2012) **31.20 statt 39.-**

Nein, keine Alkbombe mit Gonfi-Geschmack, sondern ein subtiler, lange anhaltender und sehr differenzierter Top-Amarone (92 Parker-Punkte, 91 Veronelli)

2

★ Weltner: „Sylvaner Küchenmeister VDP Erste Lage“ (2015) **19.20 statt 24.-**

Dieser Wein ist – auf den zweiten Blick – betörend. Er ist kein Blender, kein opulentes Weinerzeugnis, sondern ein mineralisch-kräuterwürziger, gelbfruchtiger Finessenwein.

3

★ Domaine Eblin-Fuchs (Elsass): „Crémant d’Alsace Brut“ (Rosé) **16 statt 20.-**

ein eleganter Rosé-Champagner von sehr guter Qualität für Menschen, die Abwechslung und Farbe mögen. Sehr gut zu Lachs & Kaviar! (DEMETER & BIO)

4

★ Seehof: „Scheurebe Auslese Westhofener Morstein“ (2015) **20.40 statt 26.-**

Suchtgefahr! 8.5 % Alkohol, toller Säurebogen, unglaublich erfrischend, nix klebrig, toll!

5

★ Lackner-Tinnacher: „Morillon Ried Flamborg“ (2015) **28.80 statt 36.-**

Auch dieser Wein aus den Händen der jungen Starwinzerin Katharina Tinnacher gehört zum Allerbesten, was man auf dem Weltmarkt der Weine in dieser Preisklasse kaufen kann. Morillon ist die steirische Bezeichnung für Chardonnay. Hervorragend zu Fischgerichten.

6

★ Domaine La Bouissière: „Vacqueyras Vieilles Vignes“ (2013) 19.20 statt 24.-

Ein dunkelbeeriger, würziger, gehaltvoller und schön gereifter Rotwein aus der Provence. Ein Schnäppchen!

7

★ Weltner: „Sauvignon Blanc VDP Erste Lage“ (2015) 20.80 statt 26.-

Wenn Sie Sauvignon Blanc mögen, also frische, fruchtige und expressive Weissweine, die zu Gemüsedips, Seafood oder geräucherter Forelle passen, dann sind Sie hier goldrichtig!

8

★ Petroio: „Chianti Riserva“ (2011) 23.20 statt 29.-

Ein umwerfend guter Chianti, 3 Jahre im Fass ausgebaut, total rund, weich, elegant und trotzdem Charakter.

9

★ Wagentristl: „Chardonnay Leithaberg“ (2015) 16.80 statt 21.-

Ein sehr eleganter, feinfruchtiger und mineralischer Chardonnay, der nur wenig Holzkontakt hatte. Everybody's darling und unschlagbar im Preis.

10

★ Griesbauerhof: „Lagrein Riserva“ (2012) 20 statt 25.-

Ein schwarzbeeriger, duftender und kräftiger Rotwein aus bester Lage, einem Südhang Bozens.

11

★ Steinmetz: „Riesling Piesporter Grafenberg - GG“ (2016) 20.80 statt 26.-

Ein preiswertes Grosses Gewächs, d.h., ein Top-Riesling, der ein wirklicher Allrounder ist, den man also zu vielen Vorspeisen einsetzen kann, da er aromatisch sehr breitgefächert ist und diverse Geschmacksrichtungen ideal unterstützt.

12

★ La Fralluca: „Toscana Cabernet Franc“ (2014) 25.60 statt 32.-

Wohl einer der tiefgründigsten und vielschichtigsten Cabernet Franc-Weine auf diesem Planeten.

13

★ Dankbarkeit: „TBA Schrammel“ (2007) (0.375 l) 31.20 statt 39.-

Eine Trockenbeerenauslese zu einem unglaublich guten Preis! Da kostet jeder gleichwertige Sauternes das Doppelte und Dreifache!

14

★ Casa Castillo: „Las Gravas“ (2012) 28 statt 35.-

Einer der besten spanischen Rotweine unter 50.- meint Robert Parker. Wir schliessen uns an. Diese Cuvée aus Syrah, Monastrell und Garnacha ist unglaublich charakterstark und ausdrucksvoll. 94 Parker- und 95-Penin-Punkte!

15

★ Frey: „Spätburgunder Alte Reben“ (2015) 14.40 statt 18.-

Einer unserer beliebtesten Pinot Noirs; feinfruchtig, elegant, im Barrique ausgebaut. Super-Preis!

16

★ Monte Tondo: „Spumante Recioto di Soave“ (2012) (0.75 l) 16 statt 20.-

Ein süsser Jahrgangs-Schaumwein zu einem sensationellen Preis! Dessertwein einmal komplett anders ...

17

★ Lindenhof: „Frühburgunder Rosenberg“ (2014) 20 statt 25.-

Ein schwarzbeeriger, nach arabischen Gewürzen duftender, gehaltvoller wie säurearmer Burgunder. Eine Entdeckung!

18

★ Gies-Düppel: „Grauburgunder Mandelberg 1. Lage“ (2015) 16.80 statt 21.-

Sie mögen schlichte, vollmundige, säurearme Weissweine, die Allroundercharakter haben, dann empfehle ich Ihnen diesen wunderschönen wie preiswerten Grauburgunder aus 1. Lage.

19

- ★ Sven Nieger: „Riesling Underdog“ (2015) 20 statt 25.-

ein frischer, Herz und Geist belebender Riesling, der dank seiner mineralischen Würze sehr gut zu Fisch-Häppchen, Wasabi-Nüssen usw. passt

20

- ★ Frey: „Auxerrois“ (2016) 11.20 statt 14.-

Auxerrois kennen Sie nicht? Dann lassen Sie sich überraschen und überraschen Sie Ihre Gäste, denn dieser Wein ist nicht nur bei vielen unserer Kunden beliebt. Sparfüchse finden hier einen Wein in einem sehr guten Preis-Genuss-Verhältnis!

21

- ★ La Fralluca: „Syrah ‚Pitis‘“ (2012) 23.20 statt 29.-

Ein einzigartiger Syrah, sehr geschmeidig, ausgewogen, fruchtig wie würzig zugleich und herrlich zu Fleischgerichten, vor allem zu Geschmortem!

22

- ★ Russo e Longo: „Jachello“ (2014) 25.60 statt 32.-

Ein runder, weicher, harmonischer und gehaltvoller Rotwein aus Kalabrien. Einer unserer TopSeller!

23

- ★ Seehof: „Riesling Westhofener Morstein Grand Cru“ (2015) 20 statt 25.-

Grossartiger Jahrgang, grossartiger Riesling, der sehr mineralisch, steinig, zitrusfruchtig und kräuterwürzig ist: herrlich zu würzigen Suppen, Dips, Asian-Food.

24

- ★ Fritsch: „Grüner Veltliner Schlossberg 1. Lage“ (2015) 22.40 statt 28.-

Dieser Grüne Veltliner gehört zu den Top-10-Weiss-Weinen Österreichs: 95 Falstaff-Punkte, 95 A la carte-Punkte, 18 Punkte Gault Millau: exzellent zu würzigen oder süsssauren Gerichten. Hervorragend zu Tafelspitz, Fondue Chinoise und Wiener Schnitzel (oder anderen panierten Gerichten).