

Die Weine 2009 der Bräntezunft Kappel

Rochefort AOC Chateau Allaman



2008

Chasselas

Ville de Lausanne
Schweiz

12% Alkohol

Helles Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase blumig mit Zitrus- und Apfelnoten sowie einem feinen Strohton. Im Mund mineralisch, rassig und feinnervig. Im Abgang kräftig und lang. Der ideale Begleiter zu unseren Schweizer Süsswasserfischen.

Vorspeisen, Fisch, Käse

Trinkreif; 2-3 Jahre lagerfähig

Servieren bei 8 - 12 Grad

14.00 CHF je Flasche



Zantho Burgenland



2007

Zweigelt

Weingut Zantho Burgenland
Osterreich

13,5% Alkohol

Tiefes Rot. Fruchtaromen nach Waldbeeren und Kirschen, ein Hauch Zimt. Am Gaumen unglaublich tiefe Frucht, gepaart mit einer feinen Würze. Der volle Körper wird von einer feinen Säure getragen, die in einem langen und eleganten Abgang endet. 89 Punkte von Robert M. Parker.

Passt zu jedem Essen, kann aber auch für sich allein getrunken werden

Trinkreif; 4-5 Jahre lagerfähig

Servieren bei 14 - 17 Grad

16.00 CHF je Flasche



Vinha da Palestra Douro DOC



2007

Touriga Franca, Tinta Roriz, Barroca

Encostas do Douro
Portugal

13% Alkohol

In der Farbe sattes Kirschrot mit feinem Wasserrand. Im Bouquet zeigen sich Aromen von Rosinen, Zwetschgenschalen und roten gekochten Früchten (Kirschen). Im Gaumen seidene Gerbstoffe und gut stützende Säure. Ein Wein mit eigenständigem Charakter.

Grilladen, Barbecue, klassische Menues; idealer Begleiter zu einem guten Essen

Trinkreif; 3-4 Jahre lagerfähig

Servieren bei 14 - 17 Grad

18.00 CHF je Flasche



Prosecco Extra Dry



2007

Prosecco

Montelliana Valdobbiadene

Italien

12% Alkohol

Im Glas blasses Hellgelb mit schöner Perlage. In der Nase Aromen von gelben Früchten wie Bergamotte und eine Zitrusnote. Im Gaumen frische Apfelsäure mit Frucht und Blütenaromen. Dieser Prosecco endet trocken und frisch und ist ein idealer Apérobegleiter.

Apéros, Vorspeisen, Parties

Trinkreif; 1-2 Jahre lagerfähig

Servieren bei 12 - 14 Grad

16.00 CHF je Flasche

