

# WEINAUSWAHL JULI/AUGUST



## Endrizzi Dalis Vigneti delle Dolomiti IGT

Trentino, Italien

CHF 16.20

ab 6 Fl. 14.60

Chardonnay/Müller-Thurgau/Sauvignon blanc/Nosiola

In der Nase zeigen sich herrliche Noten von Holunderblüten, weissen Johannisbeeren, grünem Apfel, Akazienblüten, Zedernholz und Honig. Am Gaumen mit guter Struktur, schöner Frische und angenehmem, langem Nachgeschmack.



## Rutishauser Seelentröpfli Pinot Noir

Ostschweiz

CHF 12.90

ab 6 Fl. 11.60

Pinot Noir

Eine charmante Nase mit Fruchtnoten von Zwetschgen und dunklen Beeren wird durch eine kräutige Würze unterstützt. Ein ausgewogener, samtiger Körper mit einer schmeichelnden Süsse, welche in Harmonie mit einer leichten Cremigkeit ausgewogen endet.



## Manaresi Merlot Colli Bolognesi DOC

Emilia-Romagna, Italien

CHF 18.50

ab 6 Fl. 16.65

Merlot

Dieser reinsortige Merlot zeigt Aromen von kleinen, roten Beeren. Er ist lebhaft, elegant und hat Biss. Die Tannine sind kräftig und leicht süsslich. Die Balance zwischen Frische, Struktur und Fülle ist ideal.



## Loess Tempranillo Ribera del Duero DO

Ribera del Duero, Spanien

CHF 22.90

ab 6 Fl. 20.60

Tempranillo

Mittleres Rubinrot. Intensive, fruchtige Aromen mit leichten Vanillenoten, Kokos, Zimt und Kaffee. Am Gaumen frisch und aromatisch, mit leicht holzigen Tanninen, die dem Wein eine ausgezeichnete Stilistik verleihen.