



LA CUCINA

uscita

dicembre
1997



Die feinperlige
Überraschung
aus dem Piemont
75 cl 22,-



Gavi la Rocca
75 cl 19,-
2 Flaschen
39,- statt 38,-
max. 6 Flaschen pro
Kauf und solange Vorrat.

Mondaccione
75 cl 37,-
Eine Spezialität
aus der traditionellen,
nur gewachsenen Freisa-
Traube, im Barrique
ausgebaut.

SIE KOMME

Costone, 1995
Hier handelt es sich um einen Sauvignon blanc, eine Traubensorte, die ursprünglich im Bordeaux beheimatet war, an kalkhaltigen Lagen des Piemont jedoch ausgezeichnet gedeiht. Mit seiner saftigen Säure und den feinen Aromen nach Holunder und Cassis passt er ausgezeichnet zu Süß- und Meerwasserfisch. Mittlerer Körper und langer Abgang. Ideale Ausschanktemperatur: 8 bis 12°C. 19.50

Costebianche, 1995
Die weiße Chardonnay-Traube ist im Piemont ein "Neuling". Anbau wird sie in den Langhe erst seit rund 20 Jahren, dies aber mit Erfolg, wie der Costebianche beweist. Der Verzicht auf den Ausbau im Barrique verleiht ihm ein unverfälschtes Bouquet ohne die Röstaromen des Holzes. Frisch, fruchtig und mit einer wunderbaren Lychee-Note eignet er sich zu allen Antipasti. Ideale Ausschanktemperatur: 10 bis 12°C. 75 cl 21,-

Monterio, 1996
Ein Spitzenwein! Der weiße Monterio aus Chardonnay-Trauben wird im Fass vergoren, wo die Hefe zwei- bis dreimal täglich von Hand aufgemischt wird. Ein aufwendiges Verfahren, das einen ungewöhnlich kräftigen, reich facettierten Wein zur Folge hat. Der lange Abgang passt zu weissem Fleisch (Geflügel, Kalb). Hervorragend auch zu würzigem Käse! Ideale Ausschanktemperatur: 12 bis 14°C. 75 cl 52,-



Digestif

Moncalvina: Ein amberfarbener Grappa aus dem Trester von Moscato-Trauben. Fruchtig im Duft und Geschmack, gealtert im Barrique. 70 cl 119,-

Mondaccione: Ein charaktervoller, rauher Jahrganggrappa aus Freisa-Trester, der entweder hohes Lob oder entschiedene Ablehnung erntet. Für Kennerinnen und Kenner. 50 cl 114,-

Vom Trester des roten Barbera d'Asti Camp du Rouss. Der grosse Klare besticht durch feine, zarte Aromen. 70 cl 119,-

Ebenfalls im Barrique ausgebaut: Grappa Pomorosso aus dem Trester von Barbera d'Asti. Kräftig, aber rund und harmonisch in der Blume. 50 cl 114,-