



DEGUSTATION - COLTIVIAMO SOGNI

Freitag 29. April 2022, 16 - 20 Uhr

Marco Triacca präsentiert seine Weine aus dem Veltlin
und Delikatessen aus dem Valposchiavo von Nicolò Paganini.

Weitere Weine stehen zur freien Degustation bereit.
Eine Anmeldung ist nicht notwendig.

Reduzierte Preise, gültig ausschliesslich für Einkäufe anlässlich
der Degustation vom 29. April 2022

TISCH NR. 1 / WEISS- UND ROSEWEIN, DIVERSE LÄNDER

Nr.	WEISSWEIN	Inhalt	CHF inkl. MWST	Anz. Flaschen
01	2018 Grauburgunder Gutswein QWt Kaiserstuhl, Peter Wagner	750 ml	16.00 17.90	
02	2020 Grüner Veltliner DAC Kamptal, Schlosskellerei Gobelsburg	750 ml	16.90 statt 18.50	
03	2019 Con Vento IGT Toscana, Tenuta del GTerriccio Trauben: Sauvignon Blanc und Viognier	750 ml	22.00 statt 23.50	
04	2019 Karthäuserhof Schieferkristall QmP Mosel-Saar-Ruwer, Karthäuserhof	750 ml	25.50 statt 28.00	
05	2018 Château Mongiron Prior AOC Bordeaux, Château Mongiron Sauvignon Blanc, Sémillon 89+ Parker Punkte	750 ml	29.50 statt 32.00	

Nr.	ROSEWEIN	Inhalt	CHF inkl. MWST	Anz. Flaschen
06	2018 Tadzio IGT Lazio Rosato, Villa Caviciana	750 ml	15.90 17.00	
07	2020 Ribas Rosado VdT Illes Balears, Bodegas Ribas Trauben: Mantonegro und Gargolassa	750 ml	21.60 statt 24.5valenti 0	
08	2021 Château Les Valentines Rosé AOC Côtes de Provence Trauben: Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvèdre 90 Parker Punkte	750 ml	21.60 statt 24.50	

TISCH NR. 2 / LA PERLA DI MARCO TRIACCA - VALTELLINA

Der Weinbaubetrieb La Perla von Marco Triacca befindet sich an den den berühmten Weinbergterrassen des Veltlins. Die Rebfläche von rund 3,5 Hektaren ist mit Nebbiolo und Pignola valtelligese bestockt. Marco Triacca zu seiner Philosophie: „Wir kultivieren Träume - Wir wissen nicht, was die Weinlese hervorbringt, aber wir wissen, mit wie viel Hingabe wir unseren Weinberg gepflegt haben, wie viele Stunden und Tage mühseliger Arbeit wir ihm gewidmet haben. Aber all dies ist nicht umsonst, denn wir glauben fest daran, dass der Weinberg uns die Leidenschaft, die wir ihm geschenkt haben, zurückgibt“.

Marco Triacca stellt seine Weine am Samstag 12. März persönlich vor. Ausserdem zeigt er die Gourmetprodukte seines Schwagers Nicolò Paganini, der im Valposchiavo mit seiner Firma „Piccoli Frutti Valposchiavo“ Gemüse und Früchte anbaut und verarbeitet.

Nr.	VALTELLINA LA PERLA DI MARCO TRIACCA	Inhalt	CHF	Anz. Flaschen
09	2018 La Perla Extra Brut Alpi Retiche IGT, Spumate Metodo Classico	750 ml	21.50 statt 24.00	
10	2015 La Mossa DOCG Valtellina Superiore	750 ml	18.50 statt 21.00	
11	2014 Riserva Elisa DOCG Valtellina Superiore	750 ml	24.50 statt 28.00	
12	2014 Quattro Soli Sforzato di Valtellina DOCG	750 ml	39.90 statt 46.00	

TISCH NR. 3 / ROTWEINE, DIVERSE LÄNDER

Nr.	ROTWEIN	Inhalt	CHF inkl. MWST	Anz. Flaschen
13	2019 Malbec Petitou AOC Cahors	750 ml	16.70 18.50	
14	Crazy Hatter Dão Red Wine DOC Dão, Niepoort	750 ml	15.80 statt 16.90	
15	2017 Cuvée Bertrand QWt Niederösterreich, Schlosskelleeri Gobelsburg Trauben: Pinot Noir, St. Laurent, Zweigelt Magnum Jahrgang 2016 Doppelmagnum Jahrgang 2016 in 1-er Holzkiste	750 ml 1500 ml 3000 ml	22.50 statt 24.50 49.50 statt 54.00 168.00 statt 179.00	
16	2019 Noi DOC Colli di Rimini, San Patrignano Trauben: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	750 ml	18.50 statt 19.90	
17	2019 Lagrein Sepp DOC Alto Adige, Nicolussi-Leck	750 ml	27.60 statt 29.80	
18	2018 Ribas Negre VdT Illes Balears, Bodegas Ribas	750 ml	23.00 statt 25.00	
19	2019 Viñas de Gain tinto Vineyard Selection, Álava, Bodegas y Viñedos Artadi Trauben: Tempranillo 92 Parker Punkte	750 ml	27.60 statt 29.90	



Informationen/Konditionen

Die reduzierten Preise sind gültig für Einkäufe während der Degustation, am 29. April 2022.

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, bei Abholung in der Vinothek. Bei Hauslieferung werden unter CHF 100.00 Bestellwert die Lieferkosten belastet.

Die Weine sind innert einer Woche abholbereit. Im Ausnahmefall kann es länger dauern. Sie werden avisiert, sobald die Weine abholbereit sind.

Name/Vorname _____

Strasse _____

PLZ / Ort _____

Telefon tagsüber _____

E-Mail _____

Bemerkungen
