Villa Emo Capodilista ‹La Montecchia›, 1568 erbaut.

Sancerre.

Château de Montfaucon.

Attraktive Klassiker

Château de Montfaucon, ‹La Côte› (rot, Frankreich) 2021 Côtes-du-Rhône, biologischer Anbau

Fr. 14.90
(statt Fr. 16.50)

50% Grenache, 20% Syrah, 15% Carignan, 10% Cinsault, 5% Counoise

Ein bei unserer Kundschaft sehr geschätzter Klassiker ist der ‹La Côte› von Château de Montfaucon. Dieser Wein ist ein **universell einsetzbarer Speisenbegleiter,** der mit seiner Leichtigkeit und Trinkfreudigkeit wunderbar mit einer herzhaften, naturbelassenen Küche harmoniert. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2029.

Château de Montfaucon, ‹Baron Louis›, Lirac a.c. (rot) 2021

Fr. 22.90
(statt Fr. 26.—)

60% Grenache, 15% Syrah, 15% Cinsault, 5% Carignan, 5% Mourvèdre

Biologischer Anbau

Der ‹Baron Louis› ist das Flaggschiff von Montfaucon. Er stammt aus dem Lirac, das gegenüber Châteauneuf-du-Pape liegt und nahezu identische klimatische und geologische Anbaubedingungen aufweist. Der 2021er ist zugänglicher als der immer noch ein wenig verschlossene 2020er. Kraftvoll und doch bemerkenswert elegant am Gaumen, besitzt er Raffinesse und feine Fruchtaromen. Bereits ein Hochgenuss, haltbar bis mindestens 2030.

Villa Capodilista (rot, Italien) 2021 Conte Emo Capodilista, Colli Euganei DOC, IP-Anbau

Fr. 26.90
(statt Fr. 30.—)

60% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 7% Raboso

Diese Region begann vor über **150 Jahren als erste in Italien mit dem Anbau der Bordelaiser Rebsorten.** Der Capodilista ist die elegante, geschmeidige **Alternative zu einem Bordeauxblend aus Bolgheri.** Eben erst ist unsere Nachbestellung des 2021ers eingetroffen. Wer Bordeauxrebsorten liebt und eine fruchtbetonte Variante, jedoch mit Tiefgang und Komplexität kennenlernen möchte, sollte diesen Wein definitiv probieren. Haltbar: Bis Ende 2029.

Sancerre, Domaine Fouassier, Loire (weiss, trocken) 2023 Spezialfüllung Selection Schwander, Demeter

Fr. 22.90
(statt Fr. 25.90)

100% Sauvignon Blanc

Die Familie Fouassier besitzt in Sancerre die **älteste und grösste Domaine** mit den besten Reblagen, die sie seit 2007 biodynamisch bewirtschaftet. Unsere Spezialfüllung zeigt eine klassische, distinguierte Fruchtigkeit, sanfte Frische und eine überaus reizvolle, aromatische Vielfalt. Ein stimmiger Begleiter zu Fisch, Huhn und leichteren Käsen. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.