

DER RICHTIGE WEIN FÜRS FEST

Über Weine herrschen viele verschiedene Meinungen und Präferenzen, und über Geschmäcker lässt sich bekanntlich streiten. Umso wichtiger ist es, für einen Event einen Wein zu finden, den alle Gäste mögen. Eine kleine, aber feine Auswahl finden Sie hier, empfohlen von Pascal Rüegg, F&B Qualitätsmanager im Panorama Resort & Spa und zuständig für den Weineinkauf.



Pascal Rüegg, Gastgeber
und F&B-Qualitätsmanager



SCHAUMWEIN

Cuvée Prestige Franciacorta Brut DOCG, Ca' del Bosco:

Herkunft: Lombardei, Italien

Beschreibung: Was den Franzosen ihr Champagner, bedeutet den Italienern ihr Franciacorta. Dieser edle Franciacorta ist aus den Trauben Chardonnay, Pinot bianco und Pinot nero hergestellt und von der eleganten Aromatik und Feinheit der Perlage mit guten Champagnern vergleichbar.

Empfehlung: Zu gediegenen Apéritifs mit Häppchen aller Art.

Weitere Informationen: Caratello Weine,
www.caratello.ch

fein, elegant, spritzig, wiederum dezente Holznoten. Im Nachklang lang und fruchtig.

Empfehlung: Herrlicher Wein im Sommer zum Apéritif, zu Vorspeisen und Salaten

Weitere Informationen: Vinothek Brancaia,
www.vinothek-brancaia.ch

ROTWEINE

Brancaia TRE:

Herkunft: Toskana, Italien

Beschreibung: Cuvée aus Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon, 12 Monate im Holzfass ausgebaut. Fruchtiges Bouquet, geschmeidiger Gaumen mit herrlicher Extraktsüsse.

Empfehlung: Dieser sehr beliebte Rotwein passt hervorragend zu italienischen Gerichten wie Pasta und Risotto, zu Pilzspeisen und diversen Fleischarten.

Weitere Informationen: Vinothek Brancaia,
www.vinothek-brancaia.ch

WEISSWEINE

Rosenberger Sauvignon blanc:

Herkunft: Zürichsee, Schweiz

Beschreibung: Frischer Wein mit der leichten Note von Holunderblüten, schwarzen Johannisbeeren und Stachelbeeren.

Empfehlung: Idealer Wein für den Apéritif mit kleinen Häppchen sowie Vorspeisen mit Fisch oder Fischgerichten.

Weitere Informationen: Gebr. Kümmin Weinbau
und Weinhandel, www.kuemin-weine.ch

Marchese Antinori Chianti classico DOCG, Riserva

Herkunft: Toskana, Italien

Beschreibung: Intensives Rubinrot mit purpurroten Reflexen. In der Nase breitgefächerte Aromatik von Pflaumen-, Datteln- und Rosinen sowie feines Holznotenbouquet.

Empfehlung: Wunderbarer Begleiter zu Gerichten mit Teigwaren, Rinderfleisch, Lamm, Kaninchen, Wildschwein und Braten.

Weitere Informationen: Bindella Weine,
www.bindellaweine.ch

Chardonnay Le Perantonie:

Herkunft: Veneto, Italien

Beschreibung: Zartes Strohgelb; ausgesprochen fruchtig, Zitrus, Kernobst, Ananas und ein dezenter Hauch von Holz im Bouquet; am Gaumen

genießen