

Unsere Partner informieren

Lust auf Abwechslung im Glas? Entdecken Sie die neuesten und spannendsten Weine der Guide-VINUM-Mitglieder.

Frisch

Lust auf Sommer im Glas? Mit diesem Weissen gelingt das gleich doppelt... Die **Cuvée Stefan'Sommer 2008**, vom Rheingauer Winzer Stefan Breuer aus Grau- und Weissburgunder sowie Rivaner gekeltert, duftet einladend nach Blüten und Mirabelen. Auf der Zunge entpuppt sich das Gewächs als saftiger, süss-saurer Verführer mit anregend frischem Finale.

Ein richtiger Gute-Laune-Wein!

CHF 15

Riesling & Co.

4944 Auswil
Tel. 062 965 43 65
www.rieslingco.ch



Wichtig

Da behauptete noch mal jemand, Schweizer Weine hätten nichts auf den Rippen. Der **Gamaret 2007 Prestige Barrique** aus der Staatskellerei Zürich bringt alles, was Rotweinliebhaber schätzen: Kraft, Extrakt, gesundes Tannin, frische Säure, Temperament und Lagerfähigkeit. Auch der Duft ist spannend, ein Mix aus dunklen Beeren und Unterholz sowie subtilen Röstaromen.

CHF 28

Mövenpick Wein AG

6300 Zug
Tel. 041 766 81 81
www.moevenpick-wein.com



Feurig

Sattes Dunkelrot, eine intensive Nase mit Aromen von Feigen und Kräutern, Waldhonig, schwarzen Beeren, Leder, Rinde und Malzbier. Schon genug gelesen? Es geht noch weiter: im Gaumen satt gebaut, homogen, herb-würzig und eine Spur animalisch, feurig, leicht trocken. Was so komplex daherkommt, ist ein Wein aus Sizilien, **Nero Cappuccio 1908** von Casa Vinicola Sicinaria, Jahrgang 2005.

CHF 32.50

TopVinum

9630 Wattwil
Tel. 071 993 90 40
www.topvinum.ch



Abgeklärt

Ein Wein, den man mit Musse geniessen sollte: Aus dem heissen Jahr 2003 stammend, ist er reif, vielschichtig und geheimnisvoll. Der **Vinho Regional Alentejano Herdade do Pinheiro Reserva** präsentiert Noten von Dörrpflaumen, Süssholz und duftendem Tabak, aber auch Frischfruchtiges; auf der Zunge zeigt er sich dicht, mit lakritzig-herbsüsem Extrakt und Tannin.

CHF 49.50

Lusa – Lusitaniens Weine

8125 Zollikerberg
Tel. 044 392 12 25
www.lusawein-import.ch



➔ Infos zum Guide VINUM

Angeschlossene Weinhändler und Produzenten profitieren von besonderen Serviceleistungen und werden regelmässig als Bezugsquellen genannt. Auskunft bei Antonio Metz. Tel. 044 268 52 23, antonio.metz@vinum.ch.