GIESSEREI
GENUSS AUS EINEM GUSS

Prime Gemme **"Die GIESSEREI"** Prosecco Superiore DOCG — Veneto
Azienda Agricola Le Colture, Santo Stefano di Valdobbiadene

Er ist die klassische Ausführung des Valdobbiadene D.O.C.G. Schaumweins, und kombiniert das Aroma und den samtigen Geschmack mit der reinen Lebhaftigkeit des prickelnden Weines. Das brillante, strohfarbige Aussehen wird durch das Perlen belebt, er duftet fruchtig nach Birne und Apfel und geht leicht ins Blumige mit einem Hauch von Zitrusfrucht und einem frischen und gefühlvollem Aroma. Der Wein mundet weich, einhüllend und dank seines Säuregehaltes gleichzeitig trocken. Er ist der Aperitif par Excellance, ideal bei 8/10 °C zu Gemüsesuppen, Meeresfrüchten und Gerichten mit leichten Gemüseragout-Soßen. Die Weinlese erfolgt von Mitte September bis Mitte Oktober; die Weingewinnung erfolgt durch leichtes Pressen der Trauben, Fermentation des Mosts bei kontrollierter Temperatur; Schaumgewinnung, Neufermentierung in Edelstahlbehältern (Charmat-Methode) bei kontrollierter Temperatur.

75cl	CHF 19.00

Riesling Vom Gelben Fels **"Die GIESSEREI"** trocken 2009 — 100%Riesling — Pfalz
Weingut Weegmüller, Neustadt

Dieser Wein besticht durch eine lebendige und langanhaltende Frische. Im Duft erinnert er an Zitrusfrüchte und grünen Apfel. Mit seiner filigranen Art und schönen Mineralität ist er ein typischer Pfälzer. Der Wein passt wunderbar zu kräftigen regionalen Speisen.

75cl	CHF 25.00
150cl	CHF 52.00

Fundicion DO **"Die GIESSEREI"** 2008 — 100% Monastrell — Jumilla
Bodegas Juan Gil

Jugendliche Farbe. Anfänglich etwas verschlossen, nach Belüftung ein schönes und pures Bouquet zeigend: Dunkle Frucht, gewürzige Noten, erinnert auch an feine Kräuter. Füllig, satt und stofflig im Geschmack, aber sehr balanciert und fein strukturiert. Schöne aromatische Nachhaltigkeit, endet mit einer feinen Vanillenote vom Barriqueausbau. Am Anfang der Genussreife, wird sicher durch sachgerechte, kühle Lagerung noch etwas zulegen.

75cl	CHF 21.00
150cl	CHF 43.00

Olio extra vergine d'oliva **"Die GIESSEREI"** kalt gepresst — Abruzzen
Podere Corropoli-Famiglia Pesci, Corropoli

Dieses Olivenöl wird als intensiv, fruchtig und pikant beschrieben. Man darf nicht vergessen, dass Olivenöl extra vergine ein Fruchtsaft ist, der zwar gelagert werden kann, aber am besten schmeckt, wenn er möglichst frisch genossen wird. Nicht filtriert und mit Steinmühle gepresst.

100cl	CHF 24.00