



Wein-Degustation "DIE UNVERNÜNFTIGEN"

Completer – Barolo – Brunello – Sfursat – Amarone u.a.

- Completer-Vergleich Boner – Donatsch (2005 – 2008)
- Brunello im Vergleich mit aussergewöhnlichen Cabernet-Franc und Rufete (2005/2007 – 2013)
- Barolo im Vergleich mit Nebbiolo della Valtellina
- Königsvergleich von Sfursat und Amarone (2007 + 2010)
- zwei KönigsmacherInnen des Pinot Gantenbein und Knipser (evtl. weitere)

Soweit die engere Vor-Auswahl – kleine Änderungen und Ergänzungen sind noch möglich.

Ein guter Rat sagt, dass Weine zu mehr als 60.- im Einkauf, eine Marketing-Geschichte sind ... und man zahlt vor allem auch den Namen oder das "Styling".

Gibt es Ausnahmen?

Gibt es – auch wenn im obigen Rat viel Wahrheit enthalten ist.

Sind sie auch unvernünftig?

Auf den ersten Blick JA. Doch: Es sind Weine, die in kleinsten Schlücken genippt, mehr Genuss bereiten und lange hinterlassen, als die meisten Günstigeren (oft in grösseren Schlücken getrunken). So – mit viel Beachtung bewusst genossen – halbiert sich der unvernünftige Preis ohne dass sich der Genuss schmälert.

Samstag 13. April 2024 um 18 Uhr

Wein-Degustation im Pardiene 12 in Almens

Damit der Preis mit den UNVERNÜNFTIGEN nicht explodiert, wird das Nachtessen spartanisch einfach sein – doch mit genussvollen Produkten.

Nachtessen inkl. Caffè/Tee Fr. 25.-

plus degustierte Weine (zw. 100.- und 125.-) pro Person

Anmeldungen an chiara@solliwerk.ch

Ich freue mich sehr auf diesen Abend mit Euch. Was ich sonst selten ... und dann nur einen dieser Weine mit guten Freunden genieße, habe ich mir in dieser konzentrierten Vielfalt schon länger als Idee vorgestellt und davon geträumt ... nun ist es soweit.

Mit gwundrige Grüess,

Urs