



Beaujolais - Laurent Perrachon

Das Beaujolais hat einen zweifelhaften Ruf. Der billige Beaujolais nouveau, der jeweils im November nach der Ernte in den Handel kommt, hat innerhalb weniger Jahre für ein angeschlagenes Image gesorgt. Es ist höchste Zeit, um mit den Vorurteilen aufzuräumen!

Nicht alles ist perfekt im 15'000 Hektaren grossen Beaujolais. Die Granitböden und der Gamay, mit der fast die ganze Rebfläche bepflanzt ist, bilden jedoch eine ideale Voraussetzung, um aussagekräftige Weine zu keltern. Die besten Beaujolais, die „Cru du Beaujolais“ stammen aus den zehn Spitzenlagen Brouilly, Côte de Brouilly, Regnié, Chiroubles, Morgon, Fleurie, Moulin-à-Vent, Chénas, Julié纳斯 und Saint-Amour.

Einer der Winzer, der es bestens versteht, das Potenzial des Anbaugesbietes optimal zu nutzen, ist Laurent Perrachon. Er führt den Familienbetrieb in der fünften Generation. Unterstützt wird er von seinen Söhnen Maxime und Adrien, die in seine Fussstapfen getreten sind. Auf 26 Hektaren produziert Laurent Per-

rachon sechs verschiedene Cru du Beaujolais. Der Anbau erfolgt naturnah, sämtliche Trauben werden von Hand gelesen. Der Traubenmost bleibt 12 bis 18 Tage auf der Maische, um aromatische, farbkraftige und tanninreiche Weine zu gewinnen. Nachstehend stellen wir zwei Weine von Laurent Perrachon vor, die mit ihrer Unterschiedlichkeit den Facettenreichtum und das Qualitätspotenzial das Beaujolais zeigen.

Fleurie Vieilles Vignes 2017 AOC, Laurent Perrachon et Fils

Charmanter Wein; blumig, fruchtig, elegant und finessenreich. Gewachsen auf Grantböden in der berühmten Lage La Madone. Er duftet nach Veilchen, Pfingstrosen und Kirschen. Am Gaumen verführerisch und elegant, mit milden Gerbstoffen und frischer Säure. Ein beschwingter Wein mit herrlichem Trinkfluss. Passt leicht gekühlt perfekt zu einem Gigot à la beaujolaise, zu Geflügel oder hellem Fleisch.

750 ml CHF 18.50

Julié纳斯 Vignes Centenaires 2016 AOC, Laurent Perrachon et Fils

Komplexer, konzentrierter Wein; ausgeprägte Noten von reifen Früchten wie Cassis, Brombeeren, Zwetschen und Feigen bilden zusammen mit den Röstaromen vom Holzausbau einen breiten Aromenfächer. Am Gaumen angenehme Tannine und saftige Säure, kraftvolle Struktur, langer, geschmacksintensiver Abgang. Perfekt zu einem Coq au vin mit Speckwürfeln und Champignons. Gutes Alterungspotential.

750 ml CHF 24.00

UNSERE NÄCHSTEN ANLÄSSE



Wein & Tapas

Donnerstags 17.00 - 20.00 h

jede Woche, bis 3. Mai

in der Vinothek

Weine im Offenausschank, feine

Tapas, gemütliche Ambiente.

Keine Anmeldung notwendig.



Wein & Pizza

Fr 25. Mai 19.00- 22.00 h

in der Vinothek

Pizzas vom Ristorante Schönau,

frisch angeliefert, Weine im Offen-

ausschank, portemonnaie-freundli-

che Preise. Reservation unerlässlich.



Degustation Sommerweine

Fr. 1. Juni 17.00- 20.00 h

Sa 2. Juni 14.00 - 18.00 h

in der Vinothek

Trinkige Sommerweine zum freien

Degustieren. Keine Anmeldung not-

wendig.

GEPLANTE WEINREISEN FÜR DAS JAHR 2019

Die Weinreisen für das Jahr 2018 sind ausgebucht. Wir sind an der Planung der folgenden Weinreisen für das Jahr 2019. Unverbindliche Vorreservierungen können ab sofort gemacht werden.



Porto und Douro - Sa 27. April - Di 30. April 2019

Stadtführung mit Flussfahrt im eindrucklichen Porto. Besuch einer Portweinkellerei. Fahrt ins malerische Douro-Tal. Übernachtung auf der idyllisch gelegenen Quina de la Rosa. Interessante Kellerei- und Weinbergbesichtigungen, Degustationen und feines Essen. Flug nach Porto ab/bis Zürich. Preis voraussichtlich ca. CHF 1'700.00 pro Person, inkl. Flug, (fast) alles inbegriffen.



Castilla y León, So 15. - Mi 18. September 2019

Besuch der historischen Universitätsstadt Segovia mit Stadtführung. Reise durch die bekannten Weinanbauggebiete Rueda, Toro und Cigales. Besichtigung und Degustationen auf bekannten Weingütern und kulinarische Highlights. Flug nach Madrid ab/bis Zürich. Preis voraussichtlich ca. CHF 1'700.00 pro Person, inkl. Flug, (fast) alles inbegriffen.