



## Château Les Valentines - Côtes de Provence

Unweit von Nizza und Saint-Tropez produzieren Gilles und Pascale Pons seit rund 20 Jahren frische, delikate Weine, die die sommerliche Leichtigkeit und die intensive Sinnlichkeit der Provence widerspiegeln.

Das Anwesen befindet sich oberhalb der weiten Mittelmeerbucht bei La Londe les Maures in der Appellation Côtes de Provence. Reben gibt es hier bereits seit mehr als einem Jahrhundert. Lange Zeit wurden die Trauben an die Kooperative verkauft. 1997 übernahmen Gilles und Pascale Pons die Weingärten und gründeten Château Les Valentines. Der Name der Domaine entstand aus einer Kombination der Vornamen der Kinder, Valentin und Clémentine.

Auf den kargen Schieferböden wachsen in Ecocert-zertifiziertem biologischem Anbau Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cabernet Sauvignon, Tibouren, Rolle, Clairette und Ugni Blanc. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 30 Jahre. Daraus entstehen Rosé-

Cuvées wie der elegante und mineralische Château Les Valentines und der Le Caprice de Clémentine, der fruchtige und delikate kleine Bruder. Die Familie Pons vinifiziert insgesamt 75% ihres Rebgrundes zu Roséweinen, 20% zu Rotwein und 5% zu Weisswein.

Wer im Weinberg steht, genießt eine traumhafte Aussicht auf das Mittelmeer und die vorgelagerte Insel Hyères. Die Reben stehen direkt am Fusse des Massif des Maures, nur wenige Kilometer von den Badestränden der Côte d'Azur entfernt. Es scheint, als würden Gilles und Pascale diese Sehnsuchtsstimmung im Glas einfangen. Ihre Weine sind die flüssige Essenz dieser Landschaft und

des mediterranen Klimas: Über 300 Sonnentage im Jahr, ein kühl wehender Mistral, die Südlage, das Mittelmeer, die Berge im Hintergrund und ein karger Schieferboden bilden ein einmaliges Terroir. Aufgrund dieser Bedingungen sind die Erträge zwar eher niedrig, die Qualität ist dafür umso höher. Und das spürt man. Santé!



### **Le Caprice de Clémentine 2018** AOC Côtes de Provence

Eleganter, trinkanimierender Rosé. Duft nach mediterranen Kräutern und Pfirsich. Fruchtig, delikates, frisch, saftig.  
750 ml CHF 18.80

### **Château Les Valentines 2018** AOC Côtes de Provence

Frischer, einladender Rosé. Aromen von weissem Pfirsich und Kirsche, Nuancen von getrockneten Kräutern. Lässt von der Provence träumen.  
750 ml CHF 23.50

## UNSERE NÄCHSTEN ANLÄSSE



### Das süffige Seebueeb Bier - Degustation in der Vinothek

Fr 23. Aug. 17:00 - 20:00 Uhr

Erst kurze Zeit auf dem Markt gewinnt die Hombrechtiker Brauerei am „Meiniger's International Craft Beer Award 2019“ zwei Goldmedaillen für das „Schumchröpli“, ein Pale Ale und das „Sturmfock“, ein Porter! Für einmal Bier statt Wein an der Degustation vom 23. August; mit Ueli Merz, dem Seebueeb-Captain. CHF 10.00 für die Degustation von acht Bieren. Anschliessend Bier, Wein und Wurst vom Grill gegen Bezahlung. Beschränkte Platzzahl. Jetzt reservieren!



### Herbst-Degustation mit Villa Caviciana und Neuheiten

Fr 6. Sept. 17:00 - 20:00 Uhr

Sa 7. Sept. 14:00 - 18:00 Uhr

Das Weingut Villa Caviciana aus Lazio ist zu Gast in der Vinothek. Ausserdem viele Angebotsneuheiten aus verschiedenen Ländern Europas. Freie Degustation. Eine Anmeldung ist nicht notwendig.

## KRESSIBUCHER - NATUR PUR



Die Familie Kressibucher ist auf dem Thurgauer Seerücken zuhause und produziert schmackhafte, kaltgepressten Delikatessöle, Balsamicos und andere naturbelassenen Gourmetprodukte. Wir freuen uns, die Genuss-Ecke der Vinothek ab sofort mit den feinen Kressibucher-Produkten bereichern zu können.

An unserer Herbst-Degustation vom Samstag 7. September werden wir nebst unseren Weinen die Kressibucher-Spezialitäten präsentieren.

## BETRIEBSFERIEN



### Die Vinothek ist an folgenden Daten geschlossen:

Freitag 12. Juli  
bis

Sonntag 14. Juli

und

Donnerstag 1. August  
bis

Donnerstag 8. August