

RIEGGERS WEINLESE

NEUHEITEN UND SONDERANGEBOTE

Ausgabe Januar 2019

Poggio le Volpi

Der Geschmack der Tradition

Alles begann 1920 in Monte Porzio Catone (IT), als Manilo Mergè sich vorwiegend dem Wein- und Olivenanbau widmete. Erst nachdem er sein Hab und Gut seinem Sohn Armando und seinem Enkel Felice übergab, verwirklichte sich Manilos Traum. Beide gründeten 76 Jahre später, 1996, die Poggio le Volpi.

Das Unternehmen bewirtschaftet heute an den Hängen von Monte Porzio Catone, zirka 20 Kilometer südwestlich von Rom, eine Fläche von 100 Hektaren Land und widmet sich ausschliesslich dem Weinanbau. Der Weinberg besteht vorwiegend aus lokalen und teils traditionellen Traubensorten.

Rieggers Neuheit

Die neu zu entdeckende Region Lazio, bekannt durch die Frascati-Weine, bietet viel Wein für wenig Geld.

Keine 20 Kilometer von Rom entfernt bietet die Umgebung nicht nur Amphitheater, sondern auch rare Rotweinspezialitäten sowie erfrischende Weissweine. Versuchen Sie unsere Neuzugänge und überzeugen Sie sich vom Wein, und einem top Einführungsangebot.



ROMA
Roma Doc

2017, 75 cl

CHF 11.90 STATT CHF 13.50

RIEGGER TIPP

Cari amici del vino

Der Roma bringt Ihnen in dieser kalten Jahreszeit ein Stück Wärme und Sonnenschein ins Glas zurück.

Ich empfehle Ihnen diesen Körperreichen Wein zu Stufato mit Marktgemüse sowie zu grilliertem Fleisch oder zu kalten italienischen Fleischplatten mit Parmigiano. Pasta Gerichte dürfen natürlich auch nicht fehlen, ganz nach dem Motto: Una sinfonia tra mangiare e bere.

Alla vostra salute
Michel Schefer
Key Account Manager



RIEGGER

NEUHEITEN AUS ITALIEN

Weitere Einführungsangebote von Poggio le Volpi

NEU!
RÜCKGABERECHT
AUF ALLE
NEUHEITEN*



19.80

BACCAROSSA 2016

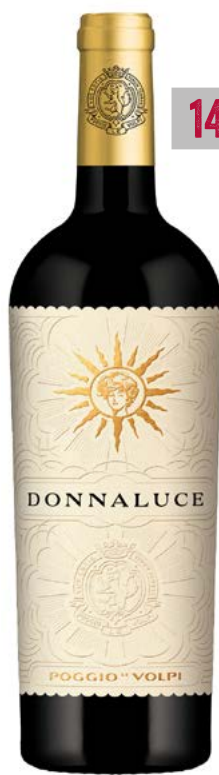
Traube: Nero Buono

Region: Lazio IGP Rosso

75 cl, CHF 19.80 statt 22.00

Intensiv in der Nase schmeckt er nach reifen Früchten und Kirschen mit mediterranem Holz, Kakaopulver als auch Nelken. Der Baccarossa ist geschmeidig und elegant im Mund, reife Tannine und gut ausbalanciert mit einem sehr lang anhaltenden Abgang. Die autochthone Rebsorte «Nero Buono», zu Deutsch «gute dunkle», trifft man nur im begrenzten Gebiet Latium.

Passend zu: Pasta, hellem und rotem Fleisch sowie gereiftem Käse



14.30

DONNALUCE 2017

Traube: Malvasia, Greco & Chardonnay

Region: Lazio IGP Bianco

75 cl, CHF 14.30 statt 15.90

Ein kraftvoller Weisswein der die Fruchtigkeit des Buketts mit Stachelbeeren, Aprikose, Pfirsich, Litschis, Manderine und Honig sowie Mandeln gekonnt aufhängt. Fruchtig-feinherb entfaltet er sich im Mundraum und aromatisch gleitet diese gefährlich trinkbare Versuchung mit einem langanhaltenden Finale über den Gaumen.

Passend zu: Apéro, Vorspeisen, Meeresfrüchten, orientalische Gerichte, Risotto



31.50

ROMA DOC E.L. 2015

Traube: Montepulciano, Syrah & Cesanese

Region: Lazio DOC

75 cl, CHF 31.50 statt 35.00

In kleiner Auflage produziert ist der Roma Doc Edizione Limitata der höchste Ausdruck von «Klasse»! Er verzaubert mit seiner duftigen Vielfalt roter und schwarzer Beerenfrüchte, vollreifen Kirschen sowie roten Blüten. Glatt, in perfekter Harmonie und mit galant integrierter Tanninstruktur zeigt der Roma sich am Gaumen. Der Höhepunkt, das endlose Finale.

Passend zu: Lamm, gereiftem Käse oder geräuchertem Schinken

RACLETTE

NICHT NUR KÄSE

RIGUGEGL & FIGUGEGL

«Raclette und Fondue isch guet und git e gueti Luune!» Wer mag die Schweizer Traditionsgerichte schon nicht? Aber Hand aufs Herz. Ohne den richtigen Wein macht es doch nur halb so viel Spass. Doch welcher Wein passt am besten? Wir halten es einfach und empfehlen zum Schweizer Essen auch Schweizer Weine – ganz nach dem Motto, verbinde Lokales mit Lokalem. Vorzugsweise Weine mit heimischen Traubensorten. Dazu gehört zum Beispiel der La Maya 2017 aus dem Wallis mit der Chasselas-Traube. Ebenso in der Schweiz weit verbreitet ist die Pinot-Noir-Traube, die eher in kühleren Gegenden ausgezeichnet wächst. Probieren Sie unseren Neuzugang und überzeugen Sie sich selbst.



**CHASSELAS
LA MAYA 2017**
Traube: Chasselas
Region: Valais AOC
Produzent: Cave
des Bernunes
75 cl, CHF 16.60

Der ideale Essens-
begleiter zu
Fondue, Raclette
und Tischgrill.



**NEU
BEI RIEGGER**

**PINOT NOIR
MALANS 2017**
Traube: Pinot Noir
Region: Graubünden AOC
Produzent: von Salis
75 cl, CHF 16.90

Der ideale Essens-
begleiter zu
Fondue, Raclette
und Tischgrill.

LETZTE FLASCHEN

AUSVERKAUFSPREISE BIS ZU 50 %

75cl Einzelflaschen und Restposten

Solange Vorrat!



**CABERNET SAUVIGNON
GEO 2012**
NAPA VALLEY
SILVERADO VINEYARDS
CHF 40.00 STATT 63.80



**RIO SOL TINTO
VINIBRASIL 2014**
VALE SÃO FRANCISCO
RIO SOL
CHF 4.50 STATT 9.00



**VALSERRANO RIOJA
BLANCO 2014**
RIOJA DOC
VALSERRANO
CHF 7.50 STATT 15.00



MONTROSOLI 2011
TOSKANA IGT
PININO
CHF 9.70 STATT 13.70



**MALBEC/CABERNET
SAUVIGNON**

Argentinien

Viñas Don Martin

2013, 75cl, CHF 5.45
statt 10.90
2014, 150cl, CHF 17.00
statt 34.00



**MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO 2013**
MONTEPULCIAONO
D'ABRUZZO DOC
A. ROCCA E FIGLI
CHF 4.60 STATT 9.20



**DONUM PREMIUM
ASSEMBLAGE 2008**
CHILE
DONUM MASSENEZ
CHF 12.25 STATT 24.50



CUVÉE SPÉCIAL 2013
ARGENTINIEN
VIÑAS DON MARTIN
CHF 9.95 STATT 19.90



**TEPPO BRANCO
VINHOS VERDE 2015**
PORTUGAL
NIEPOORT VINHOS
CHF 6.25 STATT 12.50

Alle Angebote sind nur direkt bei Weinkeller Riegger AG erhältlich. Gratislieferung ab CHF 300.– Bestellwert. Alle Preise exkl. MwSt. Angebote nicht kumulierbar mit weiteren Rabatten.
* Rückgaberecht auf Neuheiten innerhalb 2 Monaten nach Auslieferung.

RIEGGER

Bestellungen & Beratung

Öffnungszeiten Bestellbüro: Montag bis Freitag von 7.30 bis 12 Uhr und von 13 bis 17 Uhr
Telefon +41 (0)56 201 41 41, info@riegger.ch, www.riegger.ch