

VINOTHEK HIRSCHEN WILDHAUS

Rabatt von 20% auf folgende Weine

tobias Pinot Noir G3 AOC

Klassisch im besten Sinn, ist der Rotwein aus der wohl besten Traubensorte der gemässigten Zone, des Blauburgunders oder Pinot Noir. Hochreife Trauben aus naturnahem Weinanbau, sorgfältig gekeltert und im grossen Holzfass ausgebaut, lassen als Wein den ganzen Reichtum der Aromen erleben.

Er überzeugt mit seinem dunkel-burgunderrot, hat ein wunderbar typisches, sauberes Blauburgunderbouquet mit dunklen Himbeeranklängen und feinen Gewürzen. Ein Top-Wein mit ausgewogenen Gaumeneindrücken der Süsse, Säure und der perfekten Struktur. Die reifen, fruchtbetonten Aromen runden ihn ab.

Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

Das Weingut: Tobias Schmid gründete im Jahre 1866 den Familienbetrieb, der heute in der 5. Generation von Christoph Schmid geführt wird. Der Weinbau hat im St. Galler Rheintal eine uralte Tradition und reicht weit in die Römerzeit zurück. Bereits in der ältesten Bernecker Urkunde von 892 werden die Weinberge erwähnt. Burgen und Schlösser wurden in die Rebberge gebaut. Dazu zählt auch die Rosenberg, welche sich in deren Familienbesitz befindet und das Wahrzeichen derer Weine und dessen Weinguts ist. Die Trauben wachsen an sonnigen und steilen Rebbergen.

Normalpreis CHF 23.50

Einführungspreis bis zum 30. April 2017 nur CHF 18.50



Champagne Nicolas Feuillatte, Brut Réserve

Das Duftbouquet erinnert an Apfel, Birne und Pfirsich mit einem Touch von betörend würzigen Currynoten. Im Mund gefällt seine angenehme Perlage mit weicher Mousse, sein lang anhaltender Geschmack nach reifen Früchten und äusserst belebender Frische. Passend zu Apéro-Gebäck, Kuchen, Biskuits, Gebäck, Sushi, Fisch & Meeresfrüchte.

Ein Top-Champagner für jeden Anlass und jeden Geschmack. Ein Champagner, der die kleinen und grossen Augenblicke des Lebens verzaubert und mit ein wenig Luxus im Alltag Lebensfreude schenkt. Vor allem dann, wenn Champagner nicht erwartet wird.

Traubensorten: Pinot Meunier, Chardonnay & Pinot Noir

Normalpreis CHF 40.-

Einführungspreis bis zum 30. April 2017 nur CHF 32.-



Bestellungen via E-Mail oder Telefon mittels beigelegtem Bestellformular