

Wein-Wechselausstellung Italienische Weine – grenzenlose Italianità

Auf geht es in die vierte Runde der Wein-Wechselausstellung. Diese startet am 1. September 2010 in allen 27 Märkten und widmet sich Weinen aus Italien.

Italien, schon der Name alleine assoziiert viele Bilder. Gemütlich einen Espresso an der Bar trinken, die hausgemachte Pasta der Nonna geniessen, mit der Vespa durch enge Gassen fahren, sich durch Marktstände wühlen, Gelati essen oder auf der Piazza einen der unzähligen Weine, die das Land produziert, trinken.

Italien gehört zu den klassischen Weinländern. Namen wie Pinot Grigio, Chianti, Barolo, Primitivo oder Soave kennt fast jeder. Verschiedene klimatische Bedingungen der einzelnen Anbauggebiete, unterschiedliche und traditionelle Weinbereitungsverfahren sowie einige hundert verschiedene angebaute Traubensorten, rufen eine unglaubliche Vielzahl diverser Weinstile hervor.

Vom 1. September – 31. Oktober 2010 können sich die Kundinnen und Kunden der Prodega/Growa Cash+Carry in allen 27 Märkten den Herbst verschönern und an den wöchentlichen Degustationstagen eine Vielzahl erlesener Weine degustieren.

Wein-Wechselausstellung 2010 in allen Prodega/Growa Cash+Carry Märkten

• September bis Oktober *Italienische Weine*

Wöchentliche Degustationstage:

2./10./14./22./30. September 2010

8./12./20./28. Oktober 2010

20% Rabatt auf italienische Exklusivitäten an den Degustationstagen
(Aktionen ausgenommen)

- bis zu 20 Exklusivitäten pro Thema
- 30–60 Weine pro Thema
- über 800 unterschiedliche Weine im Standardsortiment



EXKLUSIVITÄT

Puntò Nero d'Avola Sicilia IGT Ottoventi



Sizilien



Nero d'Avola



Tiefes Rubinrot. Intensives Bouquet nach Waldfrüchten, Johannisbeeren und Brombeeren. Nuancen von Vanille mit dezenten Tabaknoten. Angenehme Tannine, frische und ausgeglichene Säure mit einem schönen langen Abgang.



Braten, Wildgerichten, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand, würzige Käsesorten.

75 cl **13³⁵**



EXKLUSIVITÄT

Amarone della Valpolicella Classico DOC Corte Brà Sartori



Venetien



Corvina,
Rondinella,
Molinara



Die langsame Trocknung der vollreif geernteten Trauben gibt diesem Cru eine ungeheure Kraft und Dichte sowie den aussergewöhnlichen Charakter mit wuchtiger Reife, Fruchtfülle und schöner Konzentration.



Rotem Fleisch, Wild, gut gelagertem Käse.

75 cl **32⁸⁰**



EXKLUSIVITÄT

Barolo DOCG Balbi Soprani



Piemont



Nebbiolo



Der Barolo wird 36 Monate in Eichenfässern gelagert. Verführerische Note nach weissen Trüffeln, Rosen und Lakritze. Samtig, komplex mit langem genussvollem Abgang.



Wildfleisch, Braten, Hartkäse.

75 cl **28⁹⁰**