



Monatsweine im Januar

von der Kooperative La Bodega de Pinoso aus Alicante

Im Jahr 1932 gegründet für die Bauernbetriebe in der Region, ist die Bodega de Pinoso heute eine der wichtigsten Kooperativen in der Provinz Alicante. Für die Betreiber der Kooperative kam Qualität immer vor Quantität. Anfang des 21. Jahrhunderts wurde die Entscheidung getroffen mit eigener Marke selbst mit dem Verkauf von Flaschenwein zu beginnen und konsequent auf ökologischen Landbau zu setzen.



Vermador blanco DO Alicante 2016/17

Airen, Macabeo. Helles Gelb, blumig- fruchtiges Bouquet, welches an Zitrusfrüchte erinnert. Erscheint leicht mit frischer Säure und wunderbarer Gaumenaromatik.

Passt zu weissem Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse und Omelettes. Ist an kalten Tagen auch eine wunderbare Grundlage für Glühwein.

Trinkreif, 2 Jahre lagerbar
Alkoholgehalt: 12%
Servieren bei einer Temperatur von 6-8°
Vegan, Bio-Zertifizierung: ECOCERT

15% Rabatt

CHF 8.10 statt 9.50



Vermador tinto DO Alicante 2016/17

Monastrell, Syrah. Vier Monate im Fass ausgebaut. Dunkles, klares Rubinrot. Aromatik von Kirschen und Waldfrüchten, im Gaumen warm und dicht.

Passt zu Tapas, gegrilltem Fisch, Paella. Ist an kalten Tagen auch eine wunderbare Grundlage für Glühwein.

Trinkreif, 3 Jahre lagerbar
Alkoholgehalt: 13,5 %
Servieren bei einer Temperatur von 15- 17°
Vegan, Bio-Zertifizierung: ECOCERT

15% Rabatt

CHF 9.30 statt 10.90

