

Weinkultur seit 1922  
**vennerhus**  
**weine**

*Herzlich Willkommen*

zur Adventsdegustation  
im Vennerhus Grosshöchstetten



Schaumwein		Traubensorten	Jahrgang	CHF
<b>Champagne</b>				
— 75 cl	<b>Champagne Cazals</b> Gr. Cru, Bl. de Bl. Brut Cazals, Champagne AOC	Chardonnay		<b>40.50</b> <del>45.00</del>
<b>Weissweine</b>				
<b>Schweiz</b>				
— 75 cl	<b>Chasselas</b> Schlössli Ruff, Bielersee AOC	Chasselas	2023	<b>14.85</b> <del>16.50</del>
— 75 cl	<b>Riesling-Sylvaner</b> Georg Schlegel, Bündner Herrschaft AOC	Riesling-Sylvaner	2023	<b>21.60</b> <del>24.00</del>
— 75 cl	<b>Sauvignon Blanc</b> Brunner, Schweiz VdP	Sauvignon Blanc	2023	<b>18.90</b> <del>21.00</del>
<b>Italien</b>				
— 75 cl	<b>Miano</b> Castellucci Miano, Sizilien DOC	Catarratto	2020	<b>14.85</b> <del>16.50</del>
<b>Deutschland</b>				
— 75 cl	<b>Wicker Nonnberg</b> GG Vier Morgen Weingut Flick, Rheingau ObA	Riesling	2020	<b>36.00</b> <del>40.00</del>
<b>Frankreich</b>				
— 75 cl	<b>Châteauneuf-du-Pape</b> Blanc Domaine Mont-Olivet, CdP AOC, CdRhône	Clairette, Rousanne, Bourboulenc, Grenache Blanc	2022	<b>41.40</b> <del>46.00</del>
<b>Rotweine</b>				
<b>Schweiz</b>				
— 75 cl	<b>Jeninser Pinot Noir</b> Georg Schlegel, Bündner Herrschaft AOC	Pinot Noir	2023	<b>22.95</b> <del>25.50</del>
— 75 cl	<b>Der Besondere</b> Nadine Saxer, Zürich VdP	Gamaret, Pinot Noir	2022	<b>18.35</b> <del>20.40</del>
— 75 cl	<b>L'Esprit de Genève</b> Domaine des Graves, Genf AOC	Gamaret, Gamay, Galotta	2020	<b>22.05</b> <del>24.50</del>
— 75 cl	<b>Cabernet Franc</b> Frédéric Dumoulin, Wallis AOC	Cabernet Franc	2021	<b>22.50</b> <del>25.00</del>
— 75 cl	<b>Syrah</b> Nicolas Zufferey, Wallis AOC	Syrah	2022	<b>22.50</b> <del>25.00</del>
— 75 cl	<b>Corifeo</b> Theilervini SA, Tessin DOC	Merlot	2019	<b>35.90</b> <del>39.90</del>

<b>Rotweine</b>		<b>Traubensorten</b>	<b>Jahr- gang</b>	<b>CHF</b>
<b>Frankreich</b>				
— 75 cl	<b>Rochegrand</b> Domaine Nicolas Badel, Côtes du Rhône IGP	Syrah	2020	<b>22.50</b> <del>25.00</del>
— 75 cl	<b>Saint-Joseph</b> , Les Mourrays Domaine Nicolas Badel, Saint-Joseph AOC	Syrah	2018	<b>30.60</b> <del>34.00</del>
— 75 cl	<b>Les Combettes</b> Anne Gros & J.-P. Tollot, Côtes du Brian IGP	Marselan	2021	<b>21.45</b> <del>23.80</del>
— 75 cl	<b>Château Domeyne</b> , Cru Bourgeois Château Domeyne, St. Estèphe AOC	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	2014	<b>23.85</b> <del>26.50</del>
— 75 cl	<b>Volnay</b> , Les Caillerets 1er Cru Henri Boillot, Côte de Beaune AOC	Pinot Noir	2016	<b>104.40</b> <del>116.00</del>
<b>Italien</b>				
— 75 cl	<b>Nero d'Avola</b> Castellucci Miano, Sizilien DOC	Nero d'Avola	2020	<b>15.15</b> <del>16.80</del>
— 75 cl	<b>Masino</b> Fattorie Greco, Kalabrien IGP	Nero di Calabria	2018	<b>18.90</b> <del>21.00</del>
— 75 cl	<b>S. Ioseph</b> Le Corti dei Farfensi, Marken DOP	Montepulciano, Sangiovese	2019	<b>21.60</b> <del>24.00</del>
— 75 cl	<b>Il Putto</b> Az. Vitivinicola Delsignore, Gattinara DOCG	Nebbiolo	2017	<b>31.50</b> <del>35.00</del>
— 75 cl	<b>Titolo</b> Aglianico del Vulture Elena Fucci, Basilikata DOC	Aglianico	2014	<b>34.65</b> <del>38.50</del>
<b>Spanien</b>				
— 75 cl	<b>Luna Beberide</b> Finca Luna Beberide, Bierzo DO	Mencía	2020	<b>15.30</b> <del>17.00</del>
— 75 cl	<b>Semele</b> , Crianza Bodegas Montebaco, Ribera del Duero DO	Tinta Fino, Merlot	2021	<b>16.65</b> <del>18.50</del>
— 75 cl	<b>Graciano</b> Bodegas Tobía, Rioja DOca	Graciano	2016	<b>16.65</b> <del>18.50</del>
— 75 cl	<b>Nita*</b> Meritxell Palleja, Priorat DOca	Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah	2021	<b>18.00</b> <del>22.50</del>
<b>Portugal</b>				
— 75 cl	<b>Chão da Quinta, Field Blend</b> Chão de São Francisco, Dão DOC	Jean, Tinta Roriz, Touriga Nacional	2018	<b>19.80</b> <del>22.00</del>
<b>Österreich</b>				
— 150 cl	<b>Gabarinza</b> Weingut Heinrich, Burgenland QuW	Zweigelt, Blaufrän- kisch, Merlot	2008	<b>106.20</b> <del>118.00</del>

\* Spezialrabatt Monats-Hit Dezember 2024

Jahrgangs- und Preisänderungen vorbehalten.

*Follow us*

Teilen Sie Ihre Weinerlebnisse mit uns



### Konditionen

Die Preise verstehen sich rein netto, inkl. 8.1 % MWST bei Abholung in Grosshöchstetten. Lieferungen ab einem Bestellwert von CHF 150.00 sind gratis, darunter berechnen wir eine Lieferpauschale von CHF 15.00. Der Rabatt von 10 % gilt ausschliesslich vor Ort an den beiden Degustationstagen und ist nicht kumulierbar mit anderen Rabatten.

Ich nehme die Weine mit.  Ich wünsche eine Lieferung.  Bitte vorher avisieren.

Vor- & Nachname

Strasse

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

Datum & Unterschrift