La Vinoteca
di COLBON

Herbst-AusLESE 2023

Südtiroler Wochen
SA I 28. OKTOBER &
SA I 04. NOVEMBER

Xmas-Showroom
NOVEMBER BIS
DEZEMBER 2023

Weinempfehlungen
KELLEREI BOZEN
KERNER PUNTSCHEIT

KELLEREI GIRLAN
WEISSBURGUNDER PLATT&RIEGL

KELLEREI SCHRECKBICHL
PINOT NERO ST. DANIEL

Weiße Trüffel aus Alba
SA I 09. DEZEMBER

Xmas-Party
SA I 23. DEZEMBER

WWW.LAVINOTECA.DE · WWW.CENTRO-WETZLAR.DE · 06441-46192

Herbst-AusLESE 2023

Südtiroler Wochen | 27.10. – 09.11.2023

„Von mediterraner Sonne verwöhnt, von alpiner Landschaft geprägt, von erfahrenen Winzern bereitet und von Weinkennern in der ganzen Welt geschätzt: Wein aus Südtirol".
IDM Südtirol

Zwei Wochen können Sie wieder die regionale Küche des Genusslands Südtirol in der Vinoteca auskosten. Während dieser Zeit stellen wir Ihnen u.a. ausgesuchte und neue Weine der Kellereien Bozen, Girlan und Schreckbichl vor. Dabei wird das Team der Vinoteca von einem Botschafter der Weinkellerei unterstützt.

Im Rahmen dieser Themenwochen laden wir Sie zu unseren Südtiroler Abenden ein.

Südtiroler Abende
SA | 28. OKTOBER
SA | 04. NOVEMBER

Nehmen Sie Platz und genießen Sie die köstlichen, unverfälschten Gerichte dieser Region.

Beginn: 19:30 Uhr
28.10. - 4-Gang-Menü: 98,00 €
04.11. - 4-Gang-Menü: 98,00 €
(inkl. Weinbegleitung)

Xmas-Showroom

Die Vinoteca öffnet für Sie wieder den Xmas-Showroom, um Ihnen eine Auswahl an Präsentkörben in verschiedenen Größen, gefüllt mit kulinarischen Produkten und regionalen Top-Weinen, vorzustellen.
Lassen Sie sich von uns beraten und wählen Sie entspannt im vorweihnachtlichen Ambiente ein besonderes Geschenk für Freunde und Geschäftspartner aus.

Auch für Ihre individuelle Weihnachtsfeier bieten wir in der Vinoteca den passenden Rahmen und beraten Sie individuell zu Ihrem persönlichen Event.

Weiße Trüffel aus Alba

SA | 09. DEZEMBER

Die Tage werden kürzer, die Weinlese ist vorüber und es ist die Zeit der weißen Trüffel, dem Diamant von Alba.

Eine exklusive Veranstaltung unter dem Motto „Weiße Trüffel aus Alba" wird am 09. Dezember in der Vinoteca stattfinden. Es erwartet Sie ein exklusives Trüffel-Menü, begleitet von einzigartigen Weinen aus dem Piemont.

Ein Genuss für Liebhaber von Trüffeln und gutem Wein!

Die Menüauszüge werden Ihnen im Vorfeld bekannt gegeben und stimmen Sie auf diese exklusive Veranstaltung ein.

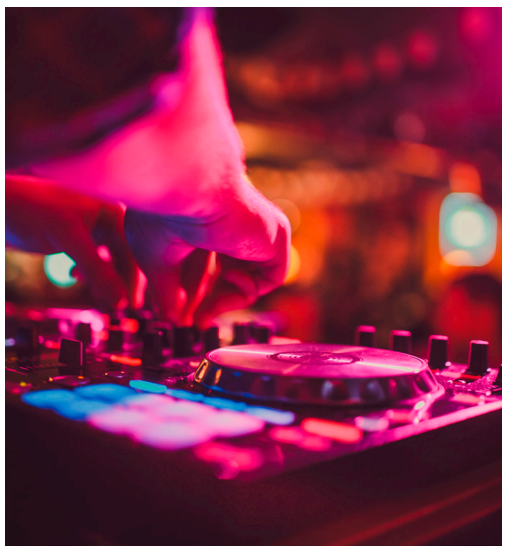
09. Dezember, Beginn: 19.30 Uhr
Menü inkl. Weinbegleitung:
Preis folgt im November

Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

Xmas-Party

SA | 23. DEZEMBER

Die Vinoteca und
DJ Ralf Richter laden Euch ein, mit leckeren Drinks und guter Musik noch einmal gemeinsam zum Jahresende richtig zu feiern!



Weinempfehlungen

KELLEREI BOZEN

KERNER PUNTSCHEIT

Der Kerner ist eine Kreuzung aus Trollinger und Riesling, die um 1930 in Weinsberg - Deutschland erstmals angepflanzt wurde. Die Rebe gedeiht am besten auf sehr leichten schottrigen und sandigen Böden in den höheren Lagen des mittleren Eisacktales, wo das Klima von vielen Sonnenstunden gekennzeichnet ist.

Mitnahmepreis/Fl. 13,90 €

LAGREIN - RISERVA PRESTIGE

Für den Lagrein Riserva Prestige-Line wird nur ausgewähltes Traubengut aus den besten Lagen mit geringem Ertrag im Weinberg verwendet. Der Wein präsentiert sich undurchdringlich granatrot, mit tollen Aromen in der Nase und einem langen, harmonischen Abgang am Gaumen.

Mitnahmepreis/Fl. 26,90 €

KELLEREI GIRLAN

Weissburgunder PLATT&RIEGL

Mit dem „Platt & Riegl" bietet die Kellerei Girlan den perfekten Weißwein für jeden Anlass! Sein schönes Hellgelb füllt das Glas und verbreitet fruchtige Aromen, die von mineralischen Noten begleitet werden. Im Geschmack offenbart der „Platt & Riegl" seinen delikaten, frischen und zugleich vollen Charakter, ehe er sich mit einem angenehm langanhaltenden Abgang verabschiedet.

Mitnahmepreis/Fl. 14,90 €

KELLEREI SCHRECKBICHL

Pinot Nero St. Daniel

Gewachsen in höher gelegenen kühlen Lagen, belohnt uns dieser Wein mit einem hochfeinen Aromenspiel von roten, reifen Früchten. Mitteltiefe, granatrote Farbe, ausgeprägtes und sortentypisches Aroma nach Kirschen, roten Beeren und Gewürzen, weicher ausgewogener mittelkräftiger Körper mit feinem Nachhall.

Mitnahmepreis/Fl. 18,90 €