



# Liebe Kundin, lieber Kunde Herzlich willkommen liebe Weinfreunde

Wir freuen uns ganz besonders, Sie auch dieses Jahr zur traditionellen Frühlings-Weindegustation einzuladen. Viele Kunden schätzen die ländliche Umgebung für das Verköstigen edler Tropfen in unserem Haus besonders. Wir benützen die Gelegenheit, Ihnen für Ihre Kundentreue herzlich zu danken und nehmen uns wieder Zeit, auf Ihre Bedürfnisse einzugehen und Sie professionell zu beraten und zu bedienen.

Geniessen Sie diesmal speziell unsere auserlesenen Tessinerweine und Köstlichkeiten aus dem Piemont.

Unsere Degustationstage:  
Samstag, 18. April 2015, 11.00 - 18.00 Uhr  
Sonntag, 19. April 2015, 11.00 - 16.00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.  
Freundliche Grüsse  
Ursula und Ernst Freitag





## Chiodi Ascona



Gegründet im Jahre 1880, ist Chiodi Ascona heute – gemeinsam mit dem 2009 erworbenen Carlevaro Bellinzona – eines der 10 grössten Tessiner Unternehmen im Bereich der Wein- und Brantweinerzeugung. Zu der eigenen Produktion mit ca. 150 Tonnen Merlot-Trauben pro Jahr kommen der Import und Verkauf von schweizerischen, italienischen und französischen Produkten. Diese Unternehmung verdient dank ihren ausgezeichneten Produkten und angenehmer Zusammenarbeit eine gute Partnerschaft. Verteten wird das Weingut Chiodi Ascona durch Giovanni Antognini.

Wir präsentieren Ihnen den fein, blumig mit einem Anflug von exotischen Früchten **Bianco di Merlot Preludio**, den **Rosato di Merlot Rià dei monti** mit einem fruchtig Erdbeeren-Himbeer-Bouquet. Aber auch den rubinroten und fruchtigen **Chiodi d'oro** sowie den **Merlot Ultima goccia**, welcher einen ausgeglicheneren, eleganten und langen Abgang verspricht.



Chiodi Ascona

Tradizione e cultura del vino  
dal 1880





# Roberto Sarotto Neviglie, Piemont

Die Familie Sarotto ist seit über 200 Jahren im Weinbau tätig. Die Trauben werden auf einer Fläche von 50 ha Rebfläche zu hervorragenden Weinen ausgebaut. Schon früh spezialisierte sich das Unternehmen auf die Produktion von Dolcetto. 40% davon sind Rotweine. «Gute Weine wachsen im Weinberg und entwickeln sich im Keller weiter», lautet das Motto von Winzer Roberto Sarotto. Das Piemont ist ja eine Region mit sehr langer Weinbaugeschichte.

Der ausgewogene, jugendliche, mittelkräftige **«Rosae» Rosato Langhe DOP** passt ausgezeichnet zu gebratenen Pouletflügel, Fisch in Salzkruste und sommerlichen, leichten Speisen. Der Ausbau des satten, rubinroten **«Briccomacchia» Barbera d'Alba DOC** erfolgt in grossen Holzfässern mit anschliessender Reifung in der Flasche. Diesen Rotwein mit üppiger Vanillernote geniessen Sie zu klassischen Schmorgerichten, Kalbshaxen und sämigen Safranrisotto. Uns verbindet eine langjährige Freundschaft zur Familie Sarotto und wir freuen uns besonders, Roberto Sarotto als Gast in unserem Hause willkommen zu heissen.





### **Peter Häuselmanns Fischküche**

Geniessen Sie auch einen fein gebackenen Zürichsee-Fisch, heisse Würste und Pommes-Frites, zubereitet von unserem Fischkoch Peter Häuselmann.



### **Sonjas-Schlemmereien**

Erstmals freuen wir uns auf die Köstlichkeiten von Sonja Lüscher. Sie verkauft selbst hergestellte Butter zum Grillieren, Saucen zu Fleisch, Eingelegtes in Öl oder in Essig, diverse Konfitüren zu Käse, Fleisch und Desserts sowie weitere Qualitätsprodukte.



### **Musikalische Unterhaltung**

Samstag, 11.30 – 13.30 Uhr Blaskapelle Goldküste  
Sonntag, 11.00 – 14.00 Uhr Trio Sunnebärg



Machen Sie bei unserem Wettbewerb mit und gewinnen Sie, mit etwas Glück, ein elegant designtes **«Retro-Bicicletta» im Italienstyle.**



E. Freitag Wein- und Getränkehandel AG  
Biswind 53, 8704 Herrliberg  
Tel. 044 915 22 08  
[www.biswind.ch](http://www.biswind.ch)