

Es laden ein

Die Anzahl Plätze ist beschränkt, deshalb reservieren Sie am besten gleich heute noch, spätestens jedoch bis zum 29. März 2019 bei Ernst Freitag, Wein- und Getränkehandlung.

Ernst Freitag
Wein- & Getränkehandlung AG
Biswindstrasse 53
8704 Herrliberg
+41 44 915 22 08

freitag@biswind.ch
www.biswind.ch

Schlattgut-Stübli
Familie Ledergerber
Schlattstrasse 67
8704 Herrliberg
+41 79 295 90 22

info@schlattgut.ch
www.schlattgut.ch

*De Fritig bringt's
au wänn mes holt!*



SCHLATTGUT
HERRLIBERG

12. April 2019
um 18.30 Uhr
im Schlattgut

Das Schlattgut - hoch über dem Alltag

Auf dem Schlattgut erwartet Sie ein besonderes Erlebnis. Der Bauernhof liegt etwas oberhalb von Herrliberg, umgeben von grünen Wiesen und mit einer atemberaubenden Aussicht: In der Ferne das Alpenpanorama und zu Füßen der Zürichsee. Das Schlattgut ist ein nachhaltig geführter, moderner Landwirtschaftsbetrieb und kombiniert den Direktvertrieb im eigenen Hofladen mit der Gastwirtschaft. Doch das Schlattgut bietet noch mehr, es ist ein Ort zum Verweilen, Geniessen und Auftanken mit Familie und Freunden.

Persönliche Einladung

WINE & DINE

mit

Grillette
Les horlogers du vin®

www.grillette.ch

Domäne
GRISONI

www.grisoni.ch



Matthias Tobler, Ing. Oenologe

Grillette & Grisoni, gemeinsam sind wir stark

Das Weingut der mutigen Entscheide gehört zu den 100 Besten nach **Gault&Millau**. Die **Grillette** entschied sich, als einer der ersten Betriebe der Schweiz, bereits 1964 Chardonnay zu kultivieren. Später folgten die aromareichen Rebsorten Sauvignon Blanc und Viognier. Vor über 10 Jahren hat sie begonnen, die Trauben jeder Parzelle getrennt zu keltern und auszubauen. Auch hier sind sie der Region vorausgegangen. Auf den Etiketten tauchen die Namen der Lagen, der Lieu-dits, auf. Die Weine widerspiegeln die vielen facettenreichen Böden wie zum Beispiel den berühmten gelben Kalkstein, die mergelhaltigen Möränen- oder die Molasseböden etc.- Das Burgund lässt grüssen.

Auch in puncto Biodynamie übernimmt die Grillette eine Vorreiterrolle. Schritt für Schritt, Parzelle für Parzelle, hat sich die Domaine dem biodynamischen Rebbau verschrieben. Es ist eine deutliche Botschaft hin zur Nachhaltigkeit als zukunftsweisendes Signal für die kommende Generation.

1937 gründete Louis **Grisoni** in Cressier das Rebgut. Die eigene Domaine zu besitzen und seinen Wein zu keltern, war immer sein Traum. Er stammte aus einer Winzerfamilie und brachte eine reiche Erfahrung im Rebbau mit. Seine Vorfahren folgten der Tradition und vertrauten die Ernte einem Einkellerer an. Jacques, sein Sohn, übernahm 1950 das Zepter vom Gründer. Schritt für Schritt erweiterte dieser das Geschäftsfeld. Der Erfolg von Grisoni liegt in der Verbundenheit mit der Landschaft.

Die Pinot Noir sind über die Kantonsgrenze hinaus bekannt. Sie gelten als sehr typisch und sortenklar. An der 19. Ausgabe der Mondial des Pinots wurde die Cuvée Saint-Louis mit Gold gekrönt. Christian Jeanneret, der Schwiegersohn von Jacques, führte mit seinem engagierten Team die Tradition der Domaine weiter. Seit dem 1. Juli 2017 gehen die Domaine Grillette und die Domaine Grisoni gemeinsame Wege. Zusammen bieten sie ein grosses Spektrum unterschiedlichster Weine an. Innovation trifft auf Tradition, denn gemeinsam sind sie stark.

Liebe Wein- und Gourmetfreunde

Authentisch und charaktervoll die Weine -
innovativ und fitnessreich das Menu.

Apéro

Tête de Moine-Apfelstücke und
Baumnuss-Pesto & Tomme-Birnenstücke an Balsamico Crème

Knusprige Saucisson Neuchâtelois auf Kartoffel-Apfel Rissolées

Gefüllte Pouletbrüstli im Speckmantel mit Peterli-Rahmsauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse

Käsebuffet

&

Vanillecrème mit Damassine-Kompott

Preis für Essen und alle Weine, Mineralwasser, Kaffee, Fr. 95.- pro Person

Wir freuen uns auf einen genussvollen Abend mit Ihnen!

