

Es laden ein:



SCHLATTGUT
HERRLIBERG



Wolfberger

LePic
des Combettes

3. April 2020, 18.30 Apéro im Schlattgut, Herrliberg

WINE & DINE

Eine Weinreise ins Côtes du Rhône und ins Elsass.



Le Pic
des Combettes

Zusammen mit seinem Vater Jürg und als eine Art Vervollkommnung des beruflichen, ganz auf den Wein ausgerichteten Werdegangs, kaufte Matthias Tobler 1993 eine Parzelle Reben in Uchaux-les-Farjons im Rhôneal. Matthias Tobler hat in Wädenswil Oenologie studiert und leitet heute unser Weinimportunternehmen. Die überwucherten Weinberge waren mit wunderbaren, uralten Grenache-, Mourvèdre- und Syrahstöcke bepflanzt. In der ältesten Weinregion Frankreichs, nahe der legendären Appellation Châteauneuf-du-Pape, entstehen nuancenreiche Weine.



Wolfberger
FONDEL EN 1992
GRANDS VINS, CRÉMANTS
& EAUX-DE-VIE D'ALSACE

Die Kellerei darf auf eine über 100-jährige Geschichte voll abenteuerlichem Pioniergeist zurückblicken. Die Genossenschaft von Eguisheim ist vom Stolz und der Innovation seiner 450 Rebbauern getragen. Sie sind die Ambassadeur du terroir alsacien und stehen hinter der Marke Wolfberger. Der Name, so erzählt eine Geschichte, käme von den Wölfen, welche bis ins 19. Jahrhundert in den Vogesen gehaust haben. Ein findiger Winzer hätte einen Wolf abgerichtet, um die Trauben vor den gefräßigen Wildschweinen zu schützen. Diesem Weinbauer gaben die Leute den Namen *quot;Wolfberger quot;*, Was frei übersetzt Wolf Schäfer heisst. Die Weinproduzenten heute hüten die gute Qualität, für die sie bekannt sind. Wolfberger hat sich vor allem als Crémant-Produzent einen ausgezeichneten Namen gemacht. Frau Violaine Guinchard, Verkaufsleiterin wird Ihnen Ihre Weine präsentieren.

Liebe Wein- und Gourmetfreunde

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

Apéro
Flammkuchen mit Spargel

Knuspriger Schweinebauch
Nüsslisalat an Kartoffeldressing

Zander auf der Haut gebraten
Sauerkraut in der Frühlingsrolle
Paprikaschaum

Confierte Entenkkeule
Bärlauch-Spinatspätzle
Apfelconcassé

Tarte Tatin mit Vanilleeis
Elsässer Münsterkäse

Preis für Essen und alle Weine, Mineralwasser, Kaffee, Fr. 115.- pro Person

Wir freuen uns auf einen genussvollen Abend mit Ihnen!

Die Anzahl Plätze ist beschränkt, deshalb reservieren Sie am besten gleich heute noch, spätestens jedoch bis zum 27. März 2020 bei:

Ernst Freitag, Wein- und Getränkehandlung oder direkt bei Schlattgut.

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
M +41 79 295 90 22
T +41 44 915 01 68
F +41 44 915 08 65

info@schlattgut.ch
www.schlattgut.ch

De Fritig bringt's
au wänn mes holt!