

Name/Firma \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Strasse/Nr. \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

Lieferung via Post (avisieren nicht möglich)

Abholung    Avisieren  Ja     Nein (zutreffendes bitte ankreuzen)

Abholadresse	Öffnungszeiten	 <p><b>NEU:</b> CAVEAU <b>DIVINO</b> Der Weinladen in Winterthur</p>
Caveau DIVINO	Di / Mi / Fr 10 - 18.30 Uhr	
Schaffhauserstr. 6	Donnerstag 10 - 20.00 Uhr	
8400 Winterthur	Samstag 10 - 16.00 Uhr	
Tel. 058 433 73 40	Montag geschlossen	

## Lieferkonditionen

- Ab 24 Flaschen franko Haus via Post, darunter Fr. 20.- Lieferzuschlag
- Abholung = Nettopreis • Zahlung 30 Tage netto • [www.divino.ch](http://www.divino.ch)

Nicht frankieren  
Ne pas affranchir  
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta  
Envoi commercial-réponse

DIVINO  
Postfach  
8401 Winterthur

www.divino.ch

# newsletter

ANGEBOT  
NOVEMBER UND  
DEZEMBER 2011

Champagne Goutorbe	4
Weinreisen 2012	14



**DIVINO**  
SELEKTIONIERTE WEINE

Von DIVINO ausgewählte Produkte und Informationen rund um den Wein



## Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund

Die Festtage rücken näher – und mit ihnen die besten Gelegenheiten, erstklassige Schaumweine zu geniessen. In diesem DIVINO Newsletter offerieren wir Ihnen vier Prachtsexemplare zu Freundschaftspreisen: Zwei zauberhafte Champagner, einen wunderbar fruchtigen Cava aus Spanien und den unverwüstlichen, beliebten VOLGAZ! Perlwein der VOLG Weinkellereien.

Ehre, wem Ehre gebührt – unter den Rot- und Weissweinen für die Festtage, die wir Ihnen in dieser Ausgabe anbieten, befinden sich gleich vier Medaillengewinner: Der Hallau AOC Chardonnay Barrique aus der berühmten 44 Aren-Reblage «Braatelen» westlich der Bergkirche St. Moritz, der Malans Bothmargut AOC Pinot Noir von den Hängen des gleichnamigen Schlosses, der Zinio Reserva Rioja und der Barolo Con-

Thomas Wettach  
Geschäftsführer



Kurt Feser  
Leiter Weinkultur

trabasso von Bava. Bei unserem gesamten Festtagsangebot handelt es sich durchwegs um exzellente Tropfen zu reduzierten Preisen – es lohnt sich also, dieses genau zu studieren!

Auf unsere Weinreisen 2012 nach Kastilien-León, Trentino-Südtirol, Piemont, Schaffhauser Blauburgunderland und ins Bordelais freuen wir uns schon jetzt – sie werden wieder ein Höchstmass an Weinwissen, Gourmandise und Lebensfreude bieten. Wir empfehlen Ihnen, sich rechtzeitig anzumelden – die Platzzahl ist beschränkt.

Wir danken herzlich für Ihre Treue und wünschen Ihnen schöne und harmonische Festtage!





SCHWEIZ  
VOLGAZ! PERLWEIN  
VOLG WEINKELLEREIEN

75 cl • 8.5% Vol.

**10.50 STATT 13.70**

**Voll witzig, voll spritzig...**

Die von uns speziell selektionierten Riesling-Silvener Trauben werden zum Grundwein vinifiziert. Durch die zweite Gärung im Drucktank entsteht unser charmanter, fruchtiger Perlwein. Seine exotische Frucht, gepaart mit einer angenehmen Restsüsse, vermittelt ein prickelndes Hochgefühl. Das Etikett ist ein Werk des Winterthurer Zeichners Peter Gut.

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase florale Noten wie Holunder- und Lindenblüten, dezente Zitrusfrucht und zarter Muskatton. Weicher, langer Auftakt durch natürliche Restsüsse, erfrischendes Prickeln der Kohlensäure, harmonische Säure, eleganter Körper, nachhaltiger, aromatischer Abgang. Passt zu: Exotischen Vorspeisen, Brunch, gereiftem Hartkäse, als Aperitif. Geniessen bei: 6–8° C. Trinkreife: Am schönsten jung zu trinken, bis 1 Jahr.



SPANIEN  
CAVA PAUL CHENEAU  
BLANC DE BLANCS BRUT  
CIGRAVI

75 cl • 12% Vol.

**10.90 STATT 12.90**

**Wunderbar auch zum Lachsfrühstück**

Spanien ist nach Frankreich der weltweit zweitgrösste Schaumweinersteller. Rund 75% der Cava-Produktion entfallen dabei auf die Region Penedès die sich südwestlich von Barcelona befindet. Grundlage für viele Cavas sind die weissen Traubensorten Macabeo, Xarel-lo und Parellada. Analog der Champagnerproduktion erfolgt die zweite Gärung in der Flasche. Erst nach einer Reifezeit von 2 Jahren wird der Cava Paul Cheneau für den Verkauf freigegeben.

Fruchtiges, gut ausgeglichenes Aroma mit dezenten Noten von weissen Blüten und Pfirsich. Angenehm moussierend, feine Perlage. Ausgewogen und wohl-schmeckend im Abgang. Passt zu: Gambas mit Paprikasauce, Lachsfrühstück, als Aperitif. Geniessen bei: 8 – 10° C. Trinkreife: Jung trinken, bis 3 Jahre.



FRANKREICH  
CHAMPAGNE AOC  
GRAND RESERVE BRUT  
J. M. GREMILLET

75 cl • 12% Vol.

**24.50 STATT 28.70**

#### Halb Pinot Noir, halb Chardonnay

Die Trauben werden von Hand in kleine Kistchen gelesen. Nach dem Pressen erfolgt die Vergärung des Mostes zu Wein. Sie dauert je nach Temperatur zwischen 10 – 20 Tage. Im Frühling erfolgt dann die Zusammenstellung der separat gelagerten Grundweine zum endgültigen Champagner. Traubensorten: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay.

Blasses Gelb. Filigraner Auftakt mit nussigen Aromen und dezenter Zitrusaromatik. Weich im Gaumen mit erfrischender, feiner Perlage. Passt zu: Jakobsmuscheln, Steinbuttfilet mit Champagnersauce, Lachs, als Aperitif. Geniessen bei: 8 – 10° C. Trinkreife: Jetzt schön zu trinken, bis 3 Jahre. Champagner wird durch Lagerung nicht besser. Er ist trinkfertig, wenn er in den Verkauf gelangt.

Silber-  
medaille  
Mundus  
Vini



FRANKREICH  
CHAMPAGNE AOC  
MILLÉSIME 2003 BRUT  
HENRI GOUTORBE

75 cl • 12% Vol.

**32.50 STATT 35.90**

#### Rundum edel

In allen Weinbauländern der Welt wird schäumender Wein gemacht und als besonderes Getränk zu besonderen Anlässen getrunken. Dabei ist der Champagner unbestritten der Edelste. Jahrgangs-Champagner müssen mindestens 3 Jahre in der Flasche lagern, bevor sie in den Verkauf gelangen dürfen. Traubensorten: Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%.

Schöner Duft nach gepressten Zitrusfrüchten wie rosa Grapefruit und Blutorange. Dazu ein Anflug von Süsse und Aromen von getrockneten Früchten wie Feige, Pflaume aber auch Mandel-, Haselnuss und leichte Röstaromen. Begleitet werden sie von würzig feinen Komponenten wie Lakritze und wilden Veilchen. Passt zu: Entenfilet, Wildlachs, Tartar de loup, als Aperitif. Geniessen bei 8 – 10° C. Trinkreife: Jetzt schön zu trinken bis 2016.





SCHWEIZ  
EPESSES LAVAUX AOC  
LA BRAISE D'ENFER  
LES CAVES DU PETIT VERSAILLES

2010 • 70cl • 12.2% Vol.

**16.50 STATT 19.90**

### Himmliche Höllenglut

Die Waadtländer Weinbauregion Lavaux zwischen Lausanne und Montreux ist das Königreich der Chasselas-Traube. Die Rebstöcke wachsen auf kleinen, von hohen Mauern abgestützten Terrassen. Die Hänge sind so schroff und steil, dass die Trauben nur von Hand kultiviert und gelesen werden können. Der Epresses «La Braise d'Enfer» (Höllenglut) wird nach der Gärung für 2 bis 3 Monate in grossen Holzfässern gelagert und danach im Edelstahltank ausgebaut.

Helles Gelb. Reiffruchtige und florale Noten unterstützt von dezenter Würze. Am Gaumen sehr fein und elegant, gehaltvoller Körper mit intensivem Abgang. Passt zu: Fisch, Kalbfleisch, Pouletbrüste, Hartkäse, als Aperitif. Geniessen bei: 8 – 10° C. Trinkreife: Jung trinken, bei guter Lagerung bis 4 Jahre.



SCHWEIZ  
HALLAU AOC  
CHARDONNAY BARRIQUE  
VOLG WEINKELLEREIEN

2009 • 75 cl • 13% Vol.

**17.50 STATT 20.90**

### Original aus Hallau



Die Trauben des Hallau Chardonnay stammen aus den 44 Aren der Reblage «Braatelen», westlich der Bergkirche St. Moritz gelegen. Die Reben sind im Besitz der VOLG Weinkellereien. Nach der Gärung im Edelstahltank erfolgen der biologische Säureabbau und der weitere Ausbau dieser Spezialität in französischen Doppel-Barriques.

Intensives Bukett nach Citrus, reifen, kandierten Früchten wie Birne und Aprikose, Buttertoast, Karamell. Weicher Auftakt, saftige Struktur mit wuchtigem Körper, anhaltender, aromatischer Abgang mit Aprikose- und Mokkatönen. Passt zu: Geräuchertem Lachs, Salzwasserfischen, Krustentieren, Mistchratzerli, Schafs- und Ziegenkäse und rezentem Hartkäse. Geniessen bei: 8 – 10° C. Trinkreife: Jetzt schön zu trinken, bis 5 Jahre.



Silbermedaille  
Expovina  
Zürich





SCHWEIZ  
MALANS AOC  
COMPLETER  
VOLG WEINKELLEREIEN



2008 • 75cl • 14.5% Vol.

**20.50 STATT 25.00**

#### Liebhaberwein

Der Name Completer steht sicher im Zusammenhang mit der Komplet, dem Nachtgebet. Es ist davon auszugehen dass sich der Klerus des Churer Domkapitels nach einem langen Tag mit Brot und einigen Bechern Completer gestärkt hat. Hoher Oechsle- und Säuregehalt ergeben einen alkoholreichen, langlebigen Wein mit einem sehr speziellen Bouquet.

Intensiver Duft nach Muskat, Curry, Quitten, Kokos und Vanille. Gehaltvoller, weicher Auftakt, komplexer, kräftiger Körper mit präsender, gut integrierter Säure. Passt zu: Miesmuscheln, Hummer mit Safran, Morchelterrinen, Rauchlachs, Entenbrust, Ziegenkäse. Genossen bei: 10 – 12° C. Trinkreife: Jetzt bis 2015. Tipp: Dekantieren und Ausschank in grosse Gläser.



SCHWEIZ  
MALANS BOTHMARGUT AOC  
PINOT NOIR  
VOLG WEINKELLEREIEN

2010 • 75cl • 13% Vol.


**17.90 STATT 21.50**

#### Beste Herkunft – höchster Rebberg

Das majestätische Schloss Bothmar wurde ums Jahr 1500 erbaut und ist seit über 200 Jahren im Besitz der Familien von Salis. Hinter der Schlosshalde erhebt sich die Bothmarhalde, eine vorzügliche Lage. Sie umfasst heute rund 3,5 Hektaren und ist der höchstgelegene Rebberg in der Bündner Herrschaft. Die Trauben werden nach der Lese traditionell und temperaturkontrolliert an der Maise vergoren und im Edelstahltank ausgebaut.

Mittleres Rubinrot. In der Nase Noten von Weichselkirschen und roten Beeren. Sehr weicher, fruchtbetonter Auftakt mit würzigen Komponenten. Vollmundiger Mittelteil mit ausgewogener Struktur und Fülle. Eleganter Abgang. Passt zu: Wild, Schwein, Rinds- oder Kalbsbraten, Bündner Spezialitäten, rezentem Bergkäse. Genossen bei: 15 – 17° C. Trinkreife: Jetzt schön zu trinken, Potential bis 5 Jahre.





SCHWEIZ  
WINTERTHUR - RYCHENBERG AOC  
PINOT NOIR BARRIQUE  
VOLG WEINKELLEREIEN


2008 • 75 cl • 13.5% Vol.

**18.50 STATT 22.50**

**Das Gute liegt so nah...**

Die 44 Aren grosse Rebparzelle «Rychenberg» ist ein Teil der Reblage «Goldenberg». Die Reben befinden sich angrenzend zur Stadt und sind im Besitz der VOLG Weinkellereien. Bewirtschaftet werden sie vom Leiter der Rebstation Goldenberg, Jürg Schönenberger und seinem Team.

Dichtes Rubinrot. Aromen nach Gewürznelke, Pfeffer, Brombeeren und Dörrfrüchten. Kräftiger aber weicher Auftakt. Breiter und dichter Mittelteil mit gut eingebundenem Gerbstoff. Präzise Aromen nach Zimt und Brombeeren. Anhaltender und weicher Abgang. Passt zu: Lamm, Wild, Rindsbraten, Coq-au-vin, luftgetrocknetem Fleisch, Halbhart- und Rotschmierkäse. Geniessen bei: 16 – 18° C. Trinkreife: Jetzt schön zu trinken, bei guter Lagerung bis 6 Jahre.



SCHWEIZ  
LAUDATIO CUVÉE  
VOLG WEINKELLEREIEN

2010 • 75 cl • 12.5% Vol.

**22.50 STATT 27.50**

**Wunderschöne Cuvée aus unserem Keller**

Entstanden ist der Laudatio aufgrund eines internen Wettbewerbs in den VOLG Weinkellereien. Aufgabe für die Mitarbeiter war, aus verschiedenen Grundweinen von diversen Traubensorten eine Cuvée zu kreieren. An einer Blinddegustation wurde dann die Beste ermittelt und das Geheimnis der Zusammensetzung gelüftet.

Vielschichtiges Bouquet mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen, Zedernholz, Vanille und feiner Würze. Weicher, fruchtbetonter Auftakt am Gaumen, mittlere Tanninstruktur, harmonisch eingebundene Säure, eleganter, mittelgewichtiger Körper. Der lange Abgang ist geprägt von einer dezenten Barriquearomatik. Passt zu: Rehpfeffer mit Spätzli und Rotkraut, Lammsteaks mit Polenta, Schweinsfilet im Blätterteig, Roquefort Käse. Geniessen bei: 16 – 18° C. Trinkreife: Jetzt, mit Potential bis 7 Jahre.



SCHWEIZ  
 MERLOT TICINO ROSSO DOC  
 TERRENOBILI  
 TAMBORINI

2009 • 75cl • 13% Vol.

**12.90 STATT 14.80**

**Moderner Merlot aus den besten Lagen**

Schon seit 1968 leitet Claudio Tamborini das im Jahre 1944 gegründete Weinbau- und Weinhandelsunternehmen. Rund 32 Hektaren Rebfläche an den besten Lagen des Kantons Tessin stehen für die Eigenproduktion zur Verfügung. Bei der Weinbereitung, welche nach modernsten Gesichtspunkten durchgeführt wurde, lag der Schwerpunkt auf Leichtigkeit und Primäraromen und weniger auf Gerbstoffen und somit auf Langlebigkeit.

Mittleres Rubinrot mit violetten Reflexen. Ausgesprochen fruchtbetonte Nase mit Aromen von roten Beeren, Kirschen und Pflaumen. Am Gaumen präsentiert er sich rassig, elegant und weich. Sehr fruchtbetonter Abgang. Passt zu: Risotto mit Meeresfrüchten, Polenta mit Rindsgulasch, Pasta, Pizza, Gnocchi, Grilladen, Poulet, Magerkäse. Geniessen bei: 14 – 16° C. Trinkreife: Jung trinken, bis 4 Jahre.



ÖSTERREICH  
 ROTES VELTLINER  
 WAGRAMTERRASSEN  
 WEINGUT JOSEF FRITZ

2010 • 75cl • 13% Vol.

**13.20 STATT 16.70**

**Pikantes aus dem Donauland**

Entgegen seinem Namen ist der Rote Veltliner eine weisse Traubensorte. Im Donauland, im Weinbaugbiet Wagram, ist diese autochthone Rebsorte seit langer Zeit zu Hause. Auf Lössböden, die reich an Fossilien und Mineralien sind, finden die Reben ideale Voraussetzungen. Der Rote Veltliner kann seine Herkunft nicht leugnen. Typisch für diese Region überzeugt er durch eine pikante Nase, einem gehaltvollen Körper mit knackiger, gut eingebundener Säure und schöner Mineralität.

Sehr harmonischer Abgang mit würzigem Ausklang. Passt zu: Miesmuschelsuppe, Petersfisch mit Lorbeer und Zucchini, Bachforelle vom Grill, Käsegerichten, als Aperitif. Geniessen bei: 10–12° C. Trinkreife: Jetzt, bei guter Lagerung bis 5 Jahre.





SPANIEN  
TARRAGONA DO RESERVA  
PORPORES  
BODEGAS DE MULLER

2005 • 75cl • 14% Vol.

**21.90 STATT 27.50**

**Limitierte Produktion: 7940 Flaschen**

Die Weinbauregion Tarragona liegt in der gleichnamigen Provinz südwestlich von Barcelona. Die 1851 gegründete Bodega vinifiziert alle ihre Weine in der 1997 in Betrieb genommenen Bodega «Mas de Valls» in Reus. Der Ausbau der Traubensorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Tempranillo erfolgt in Barriques aus Frankreich, Ungarn und Rumänien. Jedes Jahr wird nur eine limitierte Anzahl von 7940 Flaschen Porpores produziert.

Vielschichtige Aromen von Cassis, Peperoni, Kakao, Kaffee und dezentem Vanille. Harmonischer Auftakt, eleganter Körper. Sehr finessenreich und ausgewogen am Gaumen, elegantes Finale. Passt zu: Paella, Kalbs-haxen an Rotweinsauce, Entenbrust mit Safranrisotto, Lammgigotsteak. Genossen bei: 16 – 18° C. Trinkreife: Jetzt bis 2014.



SPANIEN  
ZINIO RESERVA  
RIOJA DOCA  
BODEGAS PATROCINIO

2004 • 75cl • 14.5% Vol.

**21.50 STATT 26.90**

**Kleiner Ertrag, grosser Wein**

Der ZINIO Reserva wird aus den besten Trauben der Bodega vinifiziert. Die über 70-jährigen Reben befinden sich auf 620m Höhe im Rioja Alta Gebiet. Der Ertrag von diesen alten Rebstöcken ist sehr gering, dafür ist die Qualität umso höher.

Intensive Aromen von reifen Früchten, Thymian, Rosmarin und süssen Gewürzen. Kraftvoller Auftakt am Gaumen, eleganter Körper unterstützt von weichen Tanninen und dezenter Säure. Vielschichtige Gaumenaromen von schwarzen Beeren, Schokolade, Karamell, dezentem Vanille und Holz. Anhaltend im Abgang mit rundem Finish. Passt zu: Rindsfilet, Entrecote, Lammracks, Wildgerichten, Fleischpaella, Cordon Bleu, rezentem Käse. Genossen bei: 18 – 20° C. Trinkreife: Jetzt, mit Potential bis 15 Jahre.



Auszeichnung Robert Parker: 90 Punkte



ITALIEN  
**VALLE CUPA SALENTO  
 ROSSO IGT  
 CASA VINICOLA APOLLONIO**

2004 • 75cl • 14.5% Vol.

**14.50 STATT 18.40**

**Wuchtiger Italiener mit Potential**

Gelesen werden die sehr reifen Trauben ausschliesslich von Hand. Die Gärung erfolgt nach traditioneller Methode in grossen Eichenfässern und dauert rund 45 Tage. Anschliessend erfolgt der Ausbau für 24 Monate in französischen Barriques und danach wird der Wein noch 12 Monate in der Flasche gelagert, bevor er in den Verkauf gelangt. Traubensorten: 50% Negroamaro, 50% Primitivo.

Vielschichtiges Bouquet von sehr reifen Trauben, Rumtopf, Nelken und Lebkuchengewürz. Sehr weicher Auftakt, gehaltvoll, Aromen von reifen Früchten, gut eingebundene Säure, milde Tannine sowie dezente Röstaromen die vom Barriqueausbau stammen. Passt zu: Gefüllten Paprikaschoten, Wildgerichten, Lammkoteletts, Lasagne Bolognese, Kaninchenbraten. Geniessen bei: 18 – 20° C. Trinkreife: Jetzt, mit Potential bis 10 Jahre.

Silber-  
 medaille  
 Expovina  
 Zürich



ITALIEN  
**COPERTINO DOC  
 RISERVA DIVOTO  
 CASA VINICOLA APOLLONIO**

2003 • 75cl • 14% Vol.

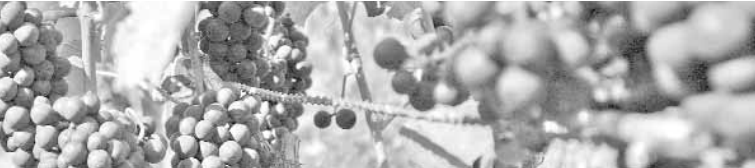
**22.50 STATT 28.30**

**Prädestiniert zum Kennenlernen**

Die milden Winter sowie sehr trockene Frühlinge und Sommer prägen den Charakter der Weine dieser Region. Nach einer langen Gärungsphase die bis zu 45 Tage dauern kann, wird der Wein in grossen slowenischen Eichenfässern ausgebaut. Anschliessend erfolgt die Reifung während 2 Jahren in französischen Barriques und danach noch mindestens 1 Jahr in der Flasche bevor er in den Verkauf gelangt. Traubensorten: 70% Negroamaro, 30% Montepulciano.

In der Nase zeigt er Noten von Blumen und diversen Beerenaromen. Der Gaumen ist geprägt von markanten Röstaromen und Vanille, begleitet von konzentrierten, reifen Früchten. Der Abgang ist lang und ausgeprägt. Passt zu: Rotem Fleisch, Grilladen, Lamm und Hartkäse. Geniessen bei: 18 – 20° C. Unbedingt dekantieren und in grossen Gläsern servieren. Trinkreife: Jetzt, mit Potential bis 2015.





ITALIEN  
BAROLO DOCG  
CONTRABASSO  
AZIENDA BAVA

2005 • 75cl • 13.5% Vol.  
**32.50 STATT 38.40**

**Schön tiefgründig**

Bei Bava ist man der Meinung, dass ein grosser Wein neben Bouquet, Farbe und Geschmack auch so etwas wie einen Klang ausstrahlt. Deshalb wurde für die Charakterisierung der einzelnen Weine jeweils ein bestimmtes Instrument gesucht. Der Barolo ist Reich und voller Persönlichkeit wie ein Kontrabass. So trägt er auch den Kontrabass auf seinem Etikett.

Granatrot. Feine, reiffruchtige Aromen von Lorbeer, Champignons, Würze, Erde und Holz. Harmonischer Auftakt am Gaumen, mittelgewichtiger Körper mit ausgeglichener Struktur, harmonischer Abgang. Passt zu: Rindsfilet, Braten, Wildgerichten, Brasato al Barolo mit Polenta, Spaghetti mit Meeresfrüchten, reifem Hartkäse. Genossen bei: 18 – 20° C. Trinkreife: Jetzt schön zu trinken, mit Potential bis 10 Jahre.

Silber-  
medaille  
Expovina  
Zürich



ITALIEN  
AMARONE DELLA  
VALPOLICELLA DOC CLASSICO  
CANTINA ZENI

2008 • 75cl • 15% Vol.  
**24.50 STATT 29.90**

**Aussergewöhnlich in jeder Beziehung**

Nach selektiver Handlese der besten Trauben werden diese während drei bis vier Monaten in kleinen Kistchen gelagert und angetrocknet. Danach werden die Trauben gepresst und es erfolgt eine traditionelle Maischegärung die rund 3 bis 4 Wochen dauert. Der weitere Ausbau des Weines erfolgt dann in grossen Eichenfässern bis zu 36 Monaten. Traubensorten: 60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara.

Intensives Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Feine, angenehme und delikate Aromen mit Noten von Bittermandeln. Kräftiger Auftakt am Gaumen, komplexer Körper mit vielschichtiger Aromatik. Lang anhaltender Abgang. Passt zu: Italienischen Spezialitäten, Wildgerichten, rezentem Käse. Genossen bei: 18 – 20° C. Trinkreife: Kann jung getrunken werden, mit Potential bis 7 Jahre.

Aus-  
zeichnung  
Gold  
Mundus  
Vini





ITALIEN  
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG  
DONNA OLGA  
TENUTA DONNA OLGA

2004 • 75cl • 13.5% Vol.

**34.50 STATT 40.90**

#### Grosser Italiener

Der Brunello di Montalcino ist einer der international gesuchtesten Rotweine Italiens. Er muss aus der Traubensorte Sangiovese grosso gekeltert werden. Ebenso wird eine Mindestlagerzeit von 2 Jahren in Eichenfässern und weitere 4 Monate in der Flasche vorgeschrieben, bevor er in den Handel kommt.

Mittleres Rubinrot. In der Nase ein intensives Bouquet nach reifen Kirschen, Pflaumen sowie dunklen Beeren. Am Gaumen dicht mit reifen, dichten Tanninen. Eleganter, gehaltvoller Körper mit einem Hauch von Lakritze- und Kaffeenoten. Intensiver, lang anhaltender Abgang. Passt zu: Lammrücken, Entrecote, Rehragout mit Polenta, Pilzrisotto, Rindsstroganoff mit Spätzli, rezentem Käse. Geniessen bei: 18 – 20° C. Trinkreife: Ab 5 Jahren, mit Potential bis 12 Jahre.



ITALIEN  
ROSSO DI TOSCANA IGT  
SANLEONE  
CASTELLO SONNINO

2005 • 75cl • 14% Vol.

**37.50 STATT 44.50**

#### Kräftig und gehaltvoll

Seit das Castello Sonnino 1987 in Besitz des Barons Alessandro de Renzis Sonnino überging, wird die Traubenlese ausschliesslich von Hand durchgeführt. Nach der alkoholischen Gärung werden die Traubensorten Merlot, Sangiovese und Petit Verdot in neuen französischen Barriques ausgebaut und anschliessend assembliert.

Aromen von schwarzer Schokolade, Tabak und dezentem Vanille. Kräftiger Auftakt im Gaumen, gehaltvoller Körper, die Tannine wirken noch etwas jugendlich. Im Abgang schwarze Beeren, vereint mit schönen Holznoten. Passt zu: Wildgerichten, Perlhuhn aus dem Ofen, Bistecca alla Fiorentina, zum Entspannen. Geniessen bei: 18 – 20° C. Vor dem servieren frühzeitig dekantieren und Ausschank in grosse Gläser. Trinkreife: Ab 5 Jahren, mit Potential bis 12 Jahre.





**DIVINO-PARTNER  
VERKAUFSSTELLEN**  
Hier finden Sie unsere  
Weine und Angebote:  
[www.divino.ch](http://www.divino.ch) >  
Rubrik «Partner»



FRANKREICH  
MARQUIS DE BELLEFONT  
ST. EMILION AOC  
CHÂTEAU BELLEFONT-BELCIER

2006 • 75 cl • 13.5% Vol.  
**23.90 STATT 29.90**

**Schöne Cuvée für schöne Stunden**

Die Trauben für den Zweitwein des renommierten Château Bellefont-Belcier stammen ebenfalls aus dem «Terroir» des Château, jedoch noch von jüngeren Rebstöcken. Die Cuvée beinhaltet die traditionellen Rebsorten der Region: Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, wobei der Merlot den grössten Anteil hat.

Dunkles Kirschrot. Aromen nach Gewürzen, Mocca, Leder, Cassis und reifen Früchten. Geschmeidiger, weicher Auftakt, schöne Tanninstruktur, intensive Gaumenfrucht. Aromatischer, lang anhaltender Abgang mit dezent integrierter Holznote. Passt zu: Entrecôte an Estragonsauce, gefülltem Schweinsfilet, Rehmedaillons mit Steinpilzen. Geniessen bei: 16 – 18° C. Trinkreife. Ab 3 Jahren, mit Potential bis 10 Jahre.



KALIFORNIEN  
SYMMETRY  
RODNEY STRONG WINERY

2007 • 75 cl • 15.1% Vol.  
**39.50 STATT 46.20**

**Weingenuß auf hohem Niveau**

Die Weinkellerei wurde im Jahre 1959 von Rodney Strong, einem der Pioniere der kalifornischen Weinkultur gegründet. Das Alexander Valley bietet mit seinem vulkanischen Boden ideale Voraussetzungen für die Traubensorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc. Für die Cuvée Symmetry werden zudem noch ein kleiner Anteil Malbec und Petit Verdot verwendet.

Opulentes Bouquet nach schwarzen Beeren, reifen Pflaumen, Cassis und dezenter Vanille. Intensiver Auftakt am Gaumen mit reicher Palette von verschiedenen Aromen wie Schokolade und Gewürzen. Gehaltvoller, geschmeidiger Körper mit sanften Tanninen. Im Abgang füllig, weich und anhaltend. Passt zu: Chili con Carne, Spareribs, Filetsteak, rezentem Käse. Geniessen bei: 18 – 20° C. Trinkreife: Jetzt schön zu trinken mit Potential bis 10 Jahre.





## VORSCHAU WEINREISEN 2012

### Italien

Südtirol – Trentino	30. Mai – 2. Juni	4 Tage
Piemont	11. – 15. September	5 Tage

### Spanien

Kastilien – León	12. – 16. Juni	5 Tage
------------------	----------------	--------

### Schweiz

«Blauburgunderland»	24./25. August	2 Tage
---------------------	----------------	--------

### Frankreich

Bordeaux	1. – 6. Oktober	6 Tage
----------	-----------------	--------

**Auskunft / Info:** DIVINO, Kurt Feser  
 Tel. 058 433 71 11 oder [kurt.feser@divino.ch](mailto:kurt.feser@divino.ch)  
 oder unter [www.divino.ch/Weinkultur/](http://www.divino.ch/Weinkultur/)  
 Weinreisen



**NEU**

## CAVEAU DIVINO

Willkommen im Caveau DIVINO! In unserem Weinladen finden Sie über 320 selektionierte Weine zu interessanten Konditionen. Unsere Weinfachleute beraten Sie gerne; jeweils von Donnerstag bis Samstag können Sie unsere aktuellen Angebote degustieren. Mehr Infos auf [www.divino.ch](http://www.divino.ch).



### Neue Abholadresse:

Caveau DIVINO  
 Schaffhauserstr. 6  
 8400 Winterthur  
 Tel. 058 433 73 40

### Öffnungszeiten

Di/Mi/Fr 10 – 18.30 Uhr  
 Donnerstag 10 – 20.00 Uhr  
 Samstag 10 – 16.00 Uhr  
 Montag geschlossen



## BESTELLUNG NEWSLETTER ANGEBOT NOVEMBER/DEZEMBER 2011

KARTE ABTRENNEN UND EINSENDEN

Art. Nr	Produkt	Produzent	Jahrgang	Normalpreis	Spezialpreis	Karton à	Anzahl Karton
572797	● Perlwein VOLGAZ!	VOLG Weinkellereien		<del>82.20</del>	63.00	6 x 75 cl	
579597	● Cava Paul Cheneau Blanc de Blancs Brut	Cigravi		<del>77.40</del>	65.40	6 x 75 cl	
570147	● Champagne AOC Grand Reserve Brut	J.M. Gremillet		<del>172.70</del>	147.00	6 x 75 cl	
575637	● Champagne AOC Millésime Brut	Henri Goutorbe	2003	<del>215.40</del>	195.00	6 x 75 cl	
524487	● Epesses Lauvaux AOC La Braise D'Enfer	Les Caves du Petit Versailles	2010	<del>119.40</del>	99.00	6 x 70 cl	
515147	● Hallau AOC Chardonnay Barrique	VOLG Weinkellereien	2009	<del>125.40</del>	105.00	6 x 75 cl	
515957	● Malans AOC Completer	VOLG Weinkellereien	2008	<del>150.00</del>	123.00	6 x 75 cl	
511357	■ Malans Bothmargut AOC Pinot Noir	VOLG Weinkellereien	2010	<del>129.00</del>	107.40	6 x 75 cl	
511857	■ Winterthur-Rychenberg AOC Pinot Noir Barrique	VOLG Weinkellereien	2008	<del>135.00</del>	111.00	6 x 75 cl	
512937	■ Laudatio Cuvée	VOLG Weinkellereien	2010	<del>165.00</del>	135.00	6 x 75 cl	
523287	■ Merlot Ticino Rosso DOC Terrenobili	Tamborini	2009	<del>88.80</del>	77.40	6 x 75 cl	
557117	■ Roter Veltliner Wagramterrassen	Weingut Josef Fritz	2010	<del>100.20</del>	79.20	6 x 75 cl	
554757	■ Tarragona DO Reserva Porpores	Bodegas De Muller	2005	<del>165.00</del>	131.40	6 x 75 cl	
556677	■ Zinio Reserva Rioja DOCA	Bodegas Patrocínio	2004	<del>161.40</del>	129.00	6 x 75 cl	
541687	■ Valle Cupa Salento Rosso IGT	Casa Vinicola Apollonio	2004	<del>110.40</del>	87.00	6 x 75 cl	
546547	■ Copertino DOC Riserva Divoto	Casa Vinicola Apollonio	2003	<del>169.80</del>	135.00	6 x 75 cl	
540427	■ Barolo DOCG Contrabasso	Azienda Bava	2005	<del>230.40</del>	195.00	6 x 75 cl	(Holzkiste)
547887	■ Amarone della Valpolicella DOC Classico	Cantina Zeni	2008	<del>179.40</del>	147.00	6 x 75 cl	
540477	■ Brunello di Montalcino DOCG	Tenuta Donna Olga	2004	<del>230.40</del>	207.00	6 x 75 cl	
546797	■ Rosso di Toscana IGT Sanleone	Castello Sonnino	2005	<del>267.00</del>	225.00	6 x 75 cl	
538827	■ Marquis de Bellefont St. Emilion AOC	Château Bellefont-Belcier	2006	<del>179.40</del>	143.40	6 x 75 cl	
566667	■ Symmetry	Rodney Strong Winery	2007	<del>277.20</del>	237.00	6 x 75 cl	

● Weisswein ■ Rotwein ◆ Roséwein

- Angebot gültig solange Vorrat, längstens jedoch bis 31. Dezember 2011
- Spezialpreis = Nettopreis, Jahrgangsänderung vorbehalten