

Kennenlern-Angebot

# Wilde Herbst- klassiker

Draussen wird es kühler, die Abende werden kürzer und die Zeit für herbstliche Gerichte steht vor der Tür. Ob Wurzelgemüse, Kohl, Kürbis, Maroni, Pilze, Trüffel oder Wildfleisch. In den Schweizer Küchen wird wieder herzhaft gekocht und Suppen, Eintöpfe, Geschmortes oder ein edler Braten kommen auf dem Tisch. Die Zeit der leichten Sommerweine ist vorbei und die edlen Speisen werden optimal von gehaltvollen und würzigen Rotweinen begleitet. Das Siebe Dupf-Sommelier-Team hat speziell für Vinum-Leser eine kleine Auswahl an charaktervollen Rotweinen zusammengestellt die das Geniesserherz höher schlagen lassen. So gut schmeckt der Herbst!



**St. Auguste 2016**  
**Domaine de Triennes, Provence,**  
**Frankreich**

**22.20 Franken**  
*TS: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon*

Der St. Auguste stammt aus einem Joint Venture der beiden berühmten Burgunder Spitzendomenen Romanée Conti und Dujac in der Provence. Diese Cuvée reift für 12 Monate in alten Dujac-Fässern. Entstanden ist ein eleganter und harmonischer Speisebegleiter mit südlichem Charme.

**Bandol 2014**  
**Domaine du Gros Noré, Bandol,**  
**Frankreich**

**35.60 Franken**  
*TS: Mourvèdre, wenig Grenache und Cinsault*

Die Fachpresse ist sich einig: Dieser ungeschönte und unfiltrierte Bandol von Winzer Alain Pascal gehört beständig zu den grössten Weinen Südfrankreichs. Ein äusserst konzentrierter, fruchtiger, würziger und tiefgründiger Südfranzose mit einem grossartigen Lagerpotential.

**Nerio Riserva 2014**  
**Schola Sarmanti, Apulien, Italien**  
**19.10 Franken**

*TS: Negroamaro & Malvasia Nera*  
*Der WineSpectator schreibt:*  
 „Balanced and creamy, this medium-bodied red features light, fine-grained tannins and a pleasing range of mulled cherry, woody spice and rich, loamy earth notes“ und wählt den Nerio im 2015 unter die 100 besten Weine des Jahres. Ein betörender Rotwein von über 50 jährigen Reben.

**Arenario 2015**  
**Poggio Cagnano, Maremma-Toscana, Italien**  
**37.70 Franken**

*TS: 100% Cabernet Sauvignon*  
 In der kleinen Boutique-Winery Poggio Cagnano keltert der junge Winzer Alessandro Gobbetti Weine von erhabener Schönheit. Vom Arenario werden nur gerade 1500 Flaschen pro Jahr produziert. Ein perfekt balancierter „Supertuscan“ der den typisch kraftvollen Maremma-Stil mit einer erfrischenden Eleganz vereint.

**Dona Mafalda 2016**  
**Christie Wines, Douro, Portugal**  
**18.- Franken**

*TS: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão*  
 Stephen Christie beweist mit dem Dona Mafalda, dass er nicht nur hervorragende Portweine produziert. Sein Rezept: Uralte Reben, kleinste Erträge, ein moderater Holzausbau und eine lange Flaschenlagerung. Ein klassischer Dourowein mit einem Aromen-Potpourri von dunklen Früchten, süssen Gewürzen und samtigen Gerbstoffen.

**Blaufränkisch Goldberg 2015**  
**Weingut Ernst, Burgenland,**  
**Österreich**  
**29.70 Franken**

*TS: 100% Blaufränkisch*  
 Bernhard Ernst ist ohne Zweifel einer der Shooting-Stars unter den jungen Winzer im Burgenland. Sein Blaufränkisch von der Top-Lage Goldberg wurde vom Gault Millau mit 18.5/20 Punkten bewertet und begeistert mit viel Kraft, saftigem Gaumenfluss, animierender Säurestruktur und seidigen Tanninen.

Weitere Detail-Infos zu den Weinen finden Sie auf [www.siebe-dupf.ch](http://www.siebe-dupf.ch)

**Ich bestelle folgendes Kennenlern-Angebot:**

Anz. Karton  
 à 6 Flaschen

- \_\_\_\_\_ Degustations-Paket - Je eine Flasche der präsentierten Weine (6 Flaschen Total) **zum Spezialpreis von CHF 145.- statt 180.30**
- \_\_\_\_\_ 6 x 75cl St. Auguste 2016, Domaine de Triennes **zum Spezialpreis von CHF 120.- statt 151.20**
- \_\_\_\_\_ 6 x 75cl Bandol 2014, Domaine du Gros Noré **zum Spezialpreis von CHF 186.- statt 231.60**
- \_\_\_\_\_ 6 x 75cl Nerio Riserva 2014, Schola Sarmanti **zum Spezialpreis von CHF 107.- statt 132.60**
- \_\_\_\_\_ 6 x 75cl Arenario 2015, Poggio Cagnano **zum Spezialpreis von CHF 196.- statt 244.20**
- \_\_\_\_\_ 6 x 75cl Dona Mafalda 2016, Christie Wines **zum Spezialpreis von CHF 100.- statt 126.-**
- \_\_\_\_\_ 6 x 75cl Blaufränkisch Goldberg, Weingut Bernhard Ernst **zum Spezialpreis von CHF 157.- statt 196.20**

Bestellung senden an: Intervinum AG, Abo Bonus, Postfach 5961, 8050 Zürich, Fax 044 268 52 05, [info@vinum.ch](mailto:info@vinum.ch)

**Lieferadresse**

Name / Vorname: \_\_\_\_\_

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

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

Tel. \_\_\_\_\_

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

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

Sämtliche Preise sind inkl. MwSt. und beinhalten die Transportkosten von CHF 18.- pro Karton. Das Angebot ist gültig bis zum 30. Oktober 2019 oder solange Vorrat (Jahrgangsänderungen vorbehalten)  
 Lieferung und Rechnung durch Siebe Dupf Kellerei AG, Kasernenstrasse 25, 4410 Liestal, [www.siebe-dupf.ch](http://www.siebe-dupf.ch) | Intervinum AG, Abo Bonus, Postfach 5961, 8050 Zürich, [info@vinum.ch](mailto:info@vinum.ch), Tel 044 268 52 40, Fax 044 268 52 05