

CUISINIERAS WEINKARTE 2020

WEISSWEIN

SCHWEIZ

Weisser Lenz 42.00
(bio / vegan)
Weingut Lenz
*Solaris, Johanniter,
Sauvignier gris,
Cabernet Jura,
Pinot noir*

Vier Sorten bilden das überzeugende Quartett der jüngsten Abfüllung. Die drei weissen Sorten teilen sich 60 Prozent der Cuvée. Nach einer rund zweiwöchigen Vergärung werden die Grundweine während vier Monaten im Stahltank ausgebaut und vor der Abfüllung assembliert. Dank dem Verzicht auf den biologischen Säureabbau verfügt der Wein über eine frisch wirkende Säure, die gut mit einer Prise Restzucker harmoniert. Das Süsse-Säure-Spiel ist Teil des attraktiven, fruchtbetonten Weincharakters.
Cuisinieras Empfehlung: Apéro, Tapas, weisses Geflügel, Gemüsedips und Gemüsequiche, junger Weichschimmelkäse, Schweizer Küche, Cuisinieras Schweizer- oder Weltreise-Buffer

ITALIEN

Serpillo Bianco IGT 40.00
**Selektion Edi the
Nose**
Toscana
*Vigonier, Sauvignon
Blanc*

Je 50% Viognier- und Sauvignon Blanc-Trauben. Im Stahltank vergoren. Mineralisch, zitrusbetont erfrischend und betörend mit Thymian- und Aprikosendüften sowie Cassis und Holunder.
Cuisinieras Empfehlung: Apéro, Antipasti, mediterrane Küche, Cuisinieras Weltreise-Buffer

Erbàceo 40.00
(bio / vegan)
Puglia / Colli della
Murgia
Greco, Fiano minutolo

Duftig und zugleich würzig, erinnert an Wiesenblumen, Honigmelone und rauchigen Boden. Im Mund wirkt der Erbàceo füllig, saftig und kraftvoll, schmeckt nach Grapefruit, Papaya und Granny Smith. Raffiniert abgeschmeckt mit einer sehr feinen mineralisch rauchigen Note.
Cuisinieras Empfehlung: Antipasti, Meerfisch, Gemüsestrudel, mediterrane Küche, Cuisinieras Weltreise-Buffer

SPANIEN

NAIA DO 38.00
Rueda / Naia La Seca
Verdejo

Herber und doch heiterer Kerl. Frische und herbe Noten, Limette, Gras, Heu, sehr saftig. Am Gaumen saftige Frucht, sehr charmant und mit seinem leicht herben Charakter und der feinen, bis in den Abgang präsenten Säure eine herrliche erfrischende Unterhaltung.
Cuisinieras Empfehlung: Der spezielle Weisse für Apéro und Tapas, Cuisinieras Weltreise-Buffer

Gran Caus Rosé DO 45.00
Can Ràfols dels Caus
Merlot (Rosé)

Marilyn Monroe. Verführerische süsse, dralle Frucht, cremig, Erdbeeren, Sahne, dabei auch sehr kess, frische ätherische Noten, Minze, Kalkstein. Am Gaumen unwiderstehliche Verführung, sehr sexy, frische ätherische Noten und mineralisches Kribbeln bis zum Schluss. Schöner Körper und Haltung, reife Tannine.
Cuisinieras Empfehlung: Ein verführerischer Apéro-Wein, ebenso toll zu Indischen Gerichten, oder auch als Alternative zur Thai-Küche, Cuisinieras Thai-Buffer oder Indian Night

ROTWEIN

SCHWEIZ

Roter Lenz (bio / vegan) Weingut Lenz <i>Cabertin, Caberent Jura, Pinot noir, Léon Millot</i>	Von Cabernet Jura geprägt, eine Sorte, die einen zauberhaften Rosendurft verströmt. Zur Erhöhung der Vielschichtigkeit wurden in den passenden Mengen Pinot noir und Léon Millot beigemischt, beide Sorten reiften in gebrauchten Barriques, was zusätzliche Würzigkeit und eine Prise Vanille ins Spiel bringt. Die Cuvée charakterisiert Feuchtigkeit, Zwetschgengeschmack allem voran, Frische und gut eingebundenes Tannen - ein saftiger Spasswein. Cuisinieras Empfehlung: Rindfleisch- oder Lammgerichte, würzige Gerichte, Schweizer Küche, Cuisinieras Schweizer- oder Weltreise-Buffer	42.00
---	--	-------

ÖSTERREICH

Petit Cuvée, EDI THE NOSE Münzenrieder <i>Pinot Noir, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon</i>	Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir. Präsentiert opulente und klare, pflaumig-blaubeerige Eindrücke mit charmant rotbeerigem Hintergrund und würzigen Anklängen. Wirkt verspielt und lädt zum trinken ein. Am Gaumen weiche und elegante Struktur, fein verwobenes Fruchtspiel. Im Abgang harmonisch, rund und stofflig. Dieser Wein besticht durch seine Natürlichkeit. Cuisinieras Empfehlung: asiatische, indische und vegetarische Gerichte, Fisch und weisses Fleisch wie Huhn oder Kalb, Cuisinieras Weltreise-Buffer	38.00
--	---	-------

ITALIEN

Tre Compari Primitivo Salento IGT Castello di Strada, Apulien <i>Primitivo</i>	Glänzendes Rubinrot mit lilafarbenen Funken. In der Nase komplexes, feines Bouquet mit Noten von Kirsche und kleinen roten Beeren. Im Gaumen ein weicher, umhüllender Geschmack mit anhaltendem Abgang. Cuisinieras Empfehlung: mediterrane Küche, rotes Fleisch Braten, edles Geflügel, Käse, Cuisinieras Weltreise-Buffer	40.00
--	---	-------

FRANKREICH

Haute Côt(e) de Fruit A.O.P. Mas del Périé <i>Malbec</i>	Junger Freak. Stallig, wilde, animalische Noten, ganz viel Leben, das von der strahlenden roten Frucht zusammengehalten bald so selbstverständlich scheint wie der Nachbar – und so sonderbar. Am Gaumen kaum zu bändigen, tanzende, leuchtende süsse und aromatische auch helle rote Frucht gepaart mit lebendiger Frische, wirkt sehr jung und ausgelassen und doch ganz bei sich, viel sanfte Würze, Tee, weiche Tannine, jugendlich sanft. Auf eine ganz liebevolle Art ausgeflippt! Wunderbar saftiger, frischer und ungezählter Malbec. Cuisinieras Empfehlung: Thai-Küche, pikante Burger, gut gewürztes rotes Fleisch, Cuisinieras Thai-Buffer	40.00
---	--	-------