



Degustation dieser Weine

Samstag, 4. Dezember 2010, 10.00 - 16.00 Uhr
in unserem Verkaufsladen in Zumikon

Ausgesuchte Weine
aus Frankreich
für Geniesser.





Liebe Weingeniesser

Wir freuen uns Ihnen Bekanntes und Unbekanntes aus drei Regionen Frankreichs vorzustellen. Sei es aus dem nahegelegenen Elsass mit seinen typischen Gewürztraminern, aus der Côtes du Rhône mit dem weltbekannten Châteauneuf-du-Pape oder aus der südlich von Bordeaux gelegenen Haute-Garonne – Sie finden eine schöne Auswahl die Sie begeistern wird. Machen Sie sich und Ihren Lieben eine Freude und profitieren Sie vom speziellen Angebot. Viel Freude bei der Auswahl wünscht Ihnen

Daniel Forrer, Geschäftsführer vina sa

Degustationsset für zu Hause zum Spezialpreis von CHF 79.–



- Château La Forêt, Entre-Deux-Mers 2009
- Riesling Médaille d'Or AC 2008, Willy Gisselbrecht
- Château Bellevue la Forêt, rosé AOC MC 2009, Château Bellevue la Forêt
- Sélection du Château Bellevue la Forêt AC MO 2006, Château Bellevue la Forêt
- Co Ho La Corbières AOC 2007, Maison rouge
- Crémant blanc brut Préstige d'Alsace AOC, Willy Gisselbrecht



Châteauneuf du Pape AOC 2005 Cor Hominis Laetificat Maison Rouge

534057

60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre.

Kräftiges Rubinrot. Reife Frucht, etwas süß. Die Fruchtaromen von Zwetschgen und Brombeeren sind schön in den noch grünen Tannin- und Holzaromen integriert. Im Gaumen bestätigen sich die üppigen Fruchtaromen. Den langen Abgang bestimmen die leichten Tannine.

Passt zu rotem Fleisch, Wild und Trockenfleisch.

75 cl **CHF 43.90**
statt 54.80 inkl. MwSt.



COHOLA Côtes du Rhône blanc AOC 2008 Maison Rouge

430078

95% Viognier, 5% Roussane.
Hellgelbe Farbe. Reife helle Frucht-
aromen von Himbeeren und Weichseln
in der Nase. Im Gaumen eine harmo-
nische Säure die die hellen Frucht-
aromen begleiten.

Passt zu Crevettencocktail, Mah-Meh,
Riz Casimir und Pouletsalat.

75 cl **CHF 11.90** statt 14.80

inkl. MwSt.



COHOLA Côtes du Rhône rouges AOC 2006 Maison Rouge

534053

40% Grenache, 60% Syrah.
Dunkles Rubinrot. In der Nase beherr-
schen die dunklen Frucht-
aromen von Cassis, Holunder, Waldbeeren die
Tannine. Starke Tannine sind noch
dominant über die dunklen Beer-
aromen im Gaumen.

Passt zu Braten, kräftigen Fleisch-
gerichten und Käse.

75 cl **CHF 11.60** statt 14.–

inkl. MwSt.

Maison Rouge – Côtes du Rhône

Die Weine sind die Früchte konsequenter
Arbeit, einer gepflegten Züchtung von Re-
ben und dem Respekt der Saisonalitäten.
Die Marke Cor Hominis Laetificat wurde
2001 mit je einem Côtes du Rhône, einem
Vacqueyras, einem Gigondas und einem
Châteauneuf du Pape lanciert. Diese Weine
sind heute etabliert und eine wahre Freude
für Geniesser.



Vacqueyras AOC 2007 Cor Hominis Laetificat Maison Rouge

534055

Grenache, Syrah, Mourvèdre.
Würzige Nase von Lavendel, Rosmarin
und Zimt. Die überreifen Zwetschgen-
und Holunderaromen sind dezent im
Hintergrund. Leichte eingebundene
Tannine harmonieren mit den Zwetschgen
und Holunderaromen im Abgang.
Passt zu Roastbeef mit Rosmarinkar-
toffeln und Rindsfilet.

75 cl **CHF 28.90** statt 35.90

inkl. MwSt.



COHOLA Corbière AOC 2007 Maison Rouge

534054

50% Carignan, 50% Roussane.
Intensives Rubinrot mit violetten
Schimmern. In der Nase kräftige No-
ten von dunklen Früchten, Cassis,
Zwetschgen und Waldbeeren. Wür-
zige Noten von Pfeffer und schwarzen
Olivens.

Passt zu kräftigen Fleischgerichten,
Grilladen und Käse.

75 cl **CHF 12.90** statt 16.–

inkl. MwSt.



Château Bellevue la Forêt rosé, AOC MC 2009 Château Bellevue la Forêt

534000

70% Négrette, 10% Syrah, 20% Gamay. In der Nase ausgeprägt fruchtige Noten von Kirschen und Mandeln. Im Gaumen Aromen von Kirschen, Eisbonbon und einem Hauch Paprika. Im Abgang eine leicht pfeffrige Note mit etwas Minze. Passt zum Apéritif, Lachs, Geflügel, Kalbfleisch und zu asiatischer Küche.

75 cl **CHF 10.80** statt 13.40

inkl. MwSt.



Optimum AOC 2006 Château Bellevue la Forêt

75 cl 534043 / 150 cl 534023

46% Syrah, 37% Négrette, 17% Cabernet Sauvignon. Komplexer Duft mit pfeffriger Note und Aromen von Nelken, schwarzen Früchten, Kakaobohnen. Im Gaumen kräftig mit langem Abgang. Passt zu Entrecôte, T-Bone Steak, Lammhuf und Käse.

75 cl **CHF 18.-** statt 22.50

150 cl **CHF 41.50** statt 51.40

inkl. MwSt.

Ch. Bellevue la Forêt – Haute-Garonne

Château Bellevue la Forêt ist seit 1974 eine auf 112 Hektaren aufgebaute Domaine – familiär von der Produktion bis zum Verkauf. Angebaut wird hauptsächlich die Rebsorte Négrette, typisch für die Weingüter von Fronton. Ergänzt durch den Anbau von Cabernet Franc, Syrah, Cabernet Sauvignon und Gamay sind die Grundlagen für spezielle Kreationen ideal.



Sélection du Ch. Bellevue la Forêt, AC MO 2006 Ch. Bellevue la Forêt

534038

45% Négrette, 10% Cabernet Sauvignon und 45% Syrah. Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensive Frucht von Cassis, Zimt und Pfeffer. Im Mund sehr gehaltvoller Auftakt. Im Abgang mild, elegant und sehr anhaltend. Passt zu kalten Platten, Terrinen, Pilzen, Geflügel, Grilladen und Käse.

75 cl **CHF 12.90** statt 15.90

inkl. MwSt.



Château La Forêt 2009 Entre-Deux-Mers

430079

100% Sauvignon blanc. Klare gelbe Farbe mit grünen Reflexen. Leichter Duft von Grapefruit und Litschi. Schmelziger vollmundiger Auftakt. Im Mund gut eingebundene Säuren. Im Abgang breit anhaltend mit einem mineralischen Geschmack. Passt zum Aperitif, Geflügel, Meeresfrüchten, Fisch und Käse.

75 cl **CHF 13.20** statt 16.50

inkl. MwSt.



Gewürztraminer Réserve Spéciale AC 2008 Willy Gisselbrecht

430049

100% Gewürztraminer. Kräftig in der Nase mit exotischen Fruchtnoten von Litchi, Mango, Pink Grapefruit und Quitte. Im Gaumen kräftig, mit vollen Fruchtaromen, schmeichelhaft mit dezenter Süsse. Passt zum Aperitif, zu Fois gras, gut gereiftem Käse, asiatischer Küche und Spargelgerichten.

75 cl **CHF 19.20** statt 24.–
inkl. MwSt.



Muscat AC 2008 Willy Gisselbrecht

430077

100% Muscat. Klares Grün-Gelb. In der Nase intensive und vielschichtige Aromen von Muskat und Akazien. Im Gaumen angenehmer Auftakt. Sehr schmelzig und intensiv, exzellentes Süsse-Säure-Spiel, ausgewogen und erfrischend, mit anhaltendem, intensivem Abgang. Passt zum Aperitif, zu Spargelgerichten und Käse.

75 cl **CHF 16.60** statt 20.70
inkl. MwSt.

Gisselbrecht – Elsass

Seit 1936 baute Willy Gisselbrecht die für das Elsass typischen Reben an. Seit 1950 sind die drei Kinder im Weinbau involviert. Heute bearbeitet die Familie in der 3. Generation 17 Hektaren in der schönen Gegend von Dambach-La-Ville zwischen Strassburg und Colmar.



Pinot Gris AC 2008 Willy Gisselbrecht

430087

100% Pinot gris. Klares Grün-Gelb. In der Nase intensive, reife und vielschichtige Fruchtaromen. Im Gaumen sehr angenehm und opulent, angenehme gut eingebundene Säure. Im Abgang vollmundig, reich und anhaltend. Passt zu Spargelgerichten, Fois gras oder Gugelhöpfl.

75 cl **CHF 14.80** statt 17.70
inkl. MwSt.



Riesling Médaille d'Or AC 2008 Willy Gisselbrecht

430088

100% Riesling. Ausgeprägte mineralische Note. In der Nase kräftige Aromen von grünem Apfel, Grapefruit, Cassis und Minze sowie Feuerstein. Im Gaumen rassig, mineralisch mit eleganten Abgang. Passt zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, Ziegenkäse, Spargeln und generell Elsassischer Küche.

75 cl **CHF 15.90** statt 19.80
inkl. MwSt.



Crémant blanc brut Prétige d'Alsace Willy Gisselbrecht

555036

95% Pinot blanc, 5% Pinot noir. Helles Gelb mit grünlichem Schimmer. In der Nase feine, elegante Frucht. Im Gaumen angenehme Perlage, dezente Fruchtaromen, rassig, erfrischend und prickelnd. Passt vor allem zum Aperitif und zu vielen anderen Gelegenheiten.

75 cl **CHF 16.80** statt 20.90
inkl. MwSt.



Auch die Brasserie Lipp bezieht ihren Wein bei der vina sa

In dieser einmaligen, französischen Atmosphäre können Sie über 50 Weine aus Frankreich von uns geniessen. Viele davon werden auch im Offenaus-schank angeboten. Gegen Vorweisen dieser Broschüre schenken wir Ihnen ausserdem eine Flasche Fleurie „Brasserie Lipp“ zum mit nach Hause nehmen!

Diese Angebot ist gültig bei einem Lunch oder Dinner ab zwei Personen bis zum 31. Januar 2011.



Champagne Deslier-Larbane brut

555001

Assemblage von Chardonnay und Pinot Meunier.

Ein trockener, rassiger Champagner mit einem aromatischen Körper. Er ist prickelnd und entfaltet im Gaumen reine, frisch-fruchtige Aromen mit einer lebendigen, erfrischenden Finesse. Passt vor allem zum Aperitif und vielen andere Gelegenheiten.

75 cl **CHF 25.90** statt 32.50

inkl. MwSt.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns in Zumikon:

vina sa, Schwättenmos 15, 8126 Zumikon
www.vina.ch

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag-Freitag 14.00 – 17.00 Uhr
und Samstag 10.00 – 13.00 Uhr

Oder Sie bestellen gemütlich von zu Hause aus per Mail: info@vina.ch oder Fax: 044 919 05 52

Ab einem netto Bestellwert von CHF 380.– ist die Lieferung frei Haus, für kleinere Bestellungen werden CHF 26.– verrechnet. Es werden nur Original Kartons geliefert. Ausnahme Degustationsangebot.

Die Aktionspreise sind gültig bis zum 26.12.2010