

WINE GALLERY

SPECIAL WINTER 2020/2021



Liebe Weinfreundinnen, liebe Weinfreunde

Es freut uns, Euch auf das Jahresende nochmals unsere TOP TEN aus 2020 mit Rabatt anbieten zu können. Ebenfalls findet Ihr in unserer WINE GALLERY noch «letzte Flaschen» zu tollen Nettopreisen. First come, first served.

Für das Weihnachtsfest bieten wir Euch Neuheiten wie auch Klassiker an. Nebst Lachs, Trüffel, Trüffelbutter, Pasta und Sugo bieten wir erstmals einen Geschenk-Service an.

Nach der erfolgreichen COLOMBO NIGHT kündigen wir die **CLOS D'AGON NIGHT @ MUNOTBLICK** an. Exklusives Menü mit reifen CLOS D'AGON Jahrgängen aus Grossflaschen. Jetzt bereits Plätze sichern!

Wir wünschen Euch allen genussvolle Momente!

Lukullische Grüsse aus Schaffhausen!

Rebekka Gnädinger & Peter Düggelein

Die **COLOMBO** Weine des aktuellen Jahrgangs 2020 aus Neuseeland und Australien sind wiederum herrlich frisch, klar und äusserst präzise. Das Ergebnis der von Hand hergestellten Kleinstmengen: Elegante und ausdrucksstarke Weine! Die erste COLOMBO NIGHT am 31. Oktober 2020 im Restaurant Munotblick war ein voller Erfolg. Gerne bieten wir Euch nochmals ein Trio zu Sonderkonditionen an. Oder für die Entdecker unter Euch: Zwei zeitlich limitierte Degustations-Boxen.



COLOMBO Shiraz, Barossa Valley, Australien, Jahrgang 2018. Satt und ausgedehnte Aromen am gesamten Gaumen. Dörrpflaumen, Schwarzbeeren, Schokoladenote. Komplex und mit toller Struktur. Üppige Fülle, anhaltender Abgang. Produktion: 3'000 Flaschen.

Bestellung ab 6 Fl. _____ **Special CHF 31.50** (anstatt CHF 35.00)

Bestellung ab 12 Fl. _____ **Special CHF 30.00** (anstatt CHF 35.00)



COLOMBO Sauvignon Blanc, Martinborough, Neuseeland, Jahrgang 2020. Junges, frisches, lebendiges und fruchtiges Bouquet. Aromen von Quitte und grünem Apfel. Produktion: 3'500 Flaschen.

Bestellung ab 6 Fl. _____ **Special CHF 22.50** (anstatt CHF 25.00)

Bestellung ab 12 Fl. _____ **Special CHF 20.00** (anstatt CHF 25.00)



COLOMBO Chardonnay, Martinborough, Jahrgang 2019. Aromen von roten Äpfeln und Birnen, weissfleischigem Steinobst und Zitrusfrüchten. Komplex mit einer mineralischen Note. Cameron Douglas 93-94/100 Punkte.

Bestellung ab 6 Fl. _____ **Special CHF 31.50** (anstatt CHF 35.00)

Bestellung ab 12 Fl. _____ **Special CHF 30.00** (anstatt CHF 35.00)



COLOMBO 6er-Tasting Box DOWN UNDER.



- 2 x COLOMBO, Sauvignon Blanc, Neuseeland, CHF 25.00
- 2 x COLOMBO, Chardonnay, Neuseeland, CHF 35.00
- 2 x COLOMBO, Winemaker, Shiraz, Barossa Valley, Australien, CHF 35.00

Mit Entdeckungs-Rabatt, **Nettopreis CHF 162.00** (Wert Total CHF 190.00)

Bestellung 6er Tasting Box No. 1 _____ (max. 3 Boxen pro Bestellung)

COLOMBO 6er-Tasting Box DOWN UNDER.



- 1 x COLOMBO, Sauvignon Blanc, Neuseeland, CHF 25.00
- 1 x COLOMBO, Chardonnay, Neuseeland, CHF 35.00
- 1 x COLOMBO, Winemaker, Sauvignon Blanc, Adelaide Hills, Australien, CHF 26.00
- 1 x COLOMBO, Winemaker, Pinot Gris, Adelaide Hills, Australien, CHF 28.00
- 1 x COLOMBO, Winemaker, Rosé Pinot Noir, Adelaide Hills, Australien, CHF 26.00
- 1 x COLOMBO, Winemaker, Shiraz, Barossa Valley, Australien, CHF 35.00

Mit Entdeckungs-Rabatt, **Nettopreis CHF 158.00** (Wert Total CHF 175.00)

Bestellung 6er Tasting Box No. 2 _____ (max. 1 Box pro Bestellung)

WINE GALLERY HIGHSELLER 2020



Prosecco, Borgo Molino, Extra Dry, DOC. Hergestellt aus einer exklusiven Auslese von Glera-Trauben, Hellgelb in der Farbe, reif und intensiv im Bouquet.

Bestellung ab 6 Flaschen _____ **Special CHF 13.50** (anstatt CHF 15.00)



Prosecco, Borgo Molino, Motivo Pink Rosé, DOC. Leuchtende, hellrosa Farbe, fein, perlend und lang anhaltend. Trauben: Glera (Prosecco), Pinot Noir.

Bestellung ab 6 Flaschen _____ **Special CHF 13.50** (anstatt CHF 15.00)



Champagner Barnaut, Grande Réserve brut, grand cru, Bouzy, 66% Pinot Noir, 33% Chardonnay. Geniessen zum Aperitif, Lachs, Meeresfrüchte, Sushi und Sashimi. Oder einfach zum Feiern. Trinktemperatur: 8-10°.

Bestellung ab 6 Flaschen _____ **Special CHF 36.00** (anstatt CHF 39.00)



RIPASSO Valpolicella Classico, PEGRANDI, DOC, Jahrgang 2017. Dunkles Rubinrot. In der Nase besticht er durch rote Früchte. Im Gaumen Kirsche, Muskat, gute Fülle und schön ausbalanciert. Im Gaumen feine Tannine und Struktur. Der Abgang ist langanhaltend. Passt zu Wildgerichten und Käse! 12 Monate in Barriques. 14,5% Vol.

Bestellung Anzahl Flaschen _____ **Special CHF 20.00** (anstatt CHF 22.00)



ELENA LA LUNA, Barbera d'Alba, DOC, Jg. 2017. Düfte von Vanille, Schokolade und Nougat, Fruchtnoten nach Waldbeeren und schwarze, reife Kirschen. Am Gaumen opulent, dicht, perfekt balanciert und komplex. 12 Monate in Barriques. 15% Vol.

Bestellung ab 6 Flaschen _____ **Special CHF 22.50** (anstatt CHF 25.00)



DUE, Veneto rosso, IGT, Gianni Tessari, Jg. 2017. Der Name "Due" steht für die beiden Traubensorten Merlot und Cabernet Franc, die zwei Jahre Ausbau und für die zwei Gärungsprozesse. Sprich, 1/3 der Trauben werden angetrocknet und in einer 2. Gärung mit dem restlichen Saft zusammengefügt. Granatrot; feine Fruchtaromen und Kirschen. Am Gaumen floral, viel Waldbeeren und weiche Tannine. 12 Monate Holzfass. Jahresproduktion: 30'000 Flaschen. 13% Vol.

Bestellung ab 6 Flaschen _____ **Special CHF 16.00** (anstatt CHF 18.00)



Angheli Sicilia, DOC, Donnafugata. Jahrgang 2016. Cabernet Sauvignon, Merlot. 12 Monate in neuen Barriquefässern ausgebaut. Fruchtbetont und charaktervoll. Sauerkirschen, Brombeeren und Waldfrüchten. Im Hintergrund Kakao, Lakritz und Kardamom. Am Gaumen samtweiche Fülle und langer Abgang. 14 Vol. %.

Bestellung ab 6 Flaschen _____ **Special CHF 22.50** (anstatt CHF 25.00)



CLOS D'AGON, Valmaña, DO Catalunya, Jahrgang 2018. 50% Merlot, 35% Cabernet Franc, 15% Syrah. Bereits jetzt sehr harmonisch, elegant, rund und ausgewogen. Schöne Frucht, Heidelbeeren, Brombeeren. Schwarze Schokolade und etwas Vanille. Makellos ausgereifte Tannine. Die Reben sind im Durchschnitt 25 Jahre alt. Handgelesene Ernte. 18 Monate Ausbau in französischen Barriques. 40% neu, 60% zweite Belegung. Produktion: 4'450 Flaschen, 375 Magnum.

Bestellung ab 6 Flaschen _____ **Special CHF 24.00** (anstatt CHF 27.00)



CLOS D'AGON, Tinto, DO Catalunya, Jahrgang 2017. 56% Cabernet Franc, 28% Syrah, 14% Petit Verdot, 2% Cabernet Sauvignon. Intensive Aromatik, dunkle Farbe. Dunkle Beeren, schwarze Kirschen und etwas Pflaume. Saftige Frucht am Gaumen mit kräftigem Körper. Handgelesene Ernte. Meisterliche Qualität. 18 Monate Ausbau in französischen Barriques. 40% neu, 60% zweite Belegung. Produktion: 14'150 Flaschen, 1'000 Magnum, 50 Doppelmagnum. Grossflaschen auf Anfrage.

Bestellung ab 6 Flaschen _____ **Special CHF 39.00** (anstatt CHF 45.00)



QUINTESSENCE, Château Pesquié. 80% Syrah, 20% Grenache. Der QUINTESSENCE vereint grosse Winzerkunst mit einem hervorragendem Preis-Qualitäts-Niveau! Kein Wunder, dass sich dieser bereits Wein 95+/100 Punkte holte. Jahrgang 2017.

Bestellung ab 6 Flaschen _____ **Special CHF 22.00** (anstatt CHF 24.00)



ROHSTOFF, CUVÉE 50% Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Sankt Laurent, 10% Merlot. Handlese und Ausbau im Edelstahltank und Barrique. Jahrgang 2017. Lagerpotential 2025. In der Nase Beeren, Kirschen, Pflaumenkompott und Cassis. Saftig, fruchtig und rund. Elegant und nicht zu schwer. Drehverschluss. 14% Vol.

Bestellung ab 6 Flaschen _____ **Special CHF 18.00** (anstatt CHF 20.00)



UNPLUGGED, ZWIEGELT 100% Zweigelt. 25 Jahre alte Reben, roter Schotterboden. Ausbau im Barrique. Jahrgang 2018. Lagerpotential 2030. In der Nase Schwarze Kirschen und Holunder. Am Gaumen elegant, intensive Kirschfrucht und zarte Brombeerennoten. Gehalt- und druckvoll. 14% Vol. Falstaff 93/100.

Bestellung ab 6 Flaschen _____ **Special CHF 21.50** (anstatt CHF 24.00)

WINE GALLERY DELIKATESSEN



WINE GALLERY Geschenk Service in Original Wein-Holzboxen. Inhalt und Produkte nach Wahl. Gebrauchte Weinkiste mit praktischen Griffhöhlen für die Verwendung als Serviertablett. Holzboxe gebraucht, bearbeitet durch das Holzwerk/Schreinerei ALTRA, geschützte Werkstatt in Schaffhausen.

Zusammenstellung nach Wunsch, _____ **ab CHF 75.00**



Rauchlachs, Rückenfilet Mittelstück ROYAL. Nachhaltig produzierter Rauchlachs aus dem Hause RAGETH Comestibles. Orkney & Shetland Island. In der hauseigenen Lachsmanufaktur in Landquart veredelt. Filet, 400 gr. Auslieferung rechtzeitig auf die Festtage! Auf Wunsch in der schwarzen Geschenkpackung!

Bestellung Rauchlachs à 400 gr. _____ **Special CHF 59.00 (inkl. Geschenkpackung)**

Bestellung Rauchlachs à 400 gr. _____ **Special CHF 54.00 (ohne Geschenkpackung)**



Trüffelbutter RAGETH. Herrliche, geschäumte Butter (CH) mit Weissm Trüffel (Tuber Magnatum Pico), Meersalz, Pfeffer und etwas italienisches Trüffelöl. Produktion: CH. Tiefkühlprodukt, ein Jahr haltbar. 200gr. Auslieferung rechtzeitig auf die Festtage!

Bestellung Trüffelbutter Box à 200gr. _____ **Special CHF 39.00**



Pasta MARTELLI, Diverse Sorten, 1'000 gr.

Penne, 1'000 gr. _____ **Special CHF 12.00**

Spaghetti, 1'000 gr. _____ **Special CHF 12.00**

Spaghettini, 1'000 gr. _____ **Special CHF 12.00**

Maccheroni, 1'000 gr. _____ **Special CHF 12.00**

Riso Acquarello, bester Carnaroli Reis aus dem Piemont, 1kg, _____ Special CHF 16.00



Marcozzi, ein Familienbetrieb, mit Traditionsprodukten aus Campofilone (Region Marken), sind beste Eierteigwaren, IGP Produktion, BIO und von höchster Qualität.

Fettuccine, Marcozzi di Campofilone, 250 gr. _____ Special CHF 5.50

Tagliatelle, Marcozzi di Campofilone, 250 gr. _____ Special CHF 5.50

Pappardelle, Marcozzi di Campofilone, 250 gr. _____ Special CHF 5.50

Gigli, Eierteigwaren, Marcozzi di Campofilone, 250 gr. _____ Special CHF 5.50



Nonna Francesca, Sugo all'Arrabbiata, 340 gr., nicht zu scharf, _____ Special CHF 5.50

Nonna Francesca, Passata di Pomodoro, 690 gr. _____ Special CHF 4.50

Olio extra vergine di Olive «Milleanni». Donnafugata. 50 cl. Faszinierendes Bouquet mit einer fruchtigen Note mittlerer Intensität. Im Geschmack weich und anhaltend. Noten von Trockenobst. Aus folgenden Oliven: Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola, Picicuddara.

Bestellung Anzahl Flaschen _____ **Special CHF 25.00**



Trüffel direkt aus Italien von unserem Tartufo. Je nach Verfügbarkeit und Wochenpreise. Bestellung am Montag, Auslieferung am Donnerstag. Ruft uns bei Interesse einfach an.

TUBER UNCINATUM CHATIN, Herbsttrüffel, schwarz (lieferbar bis 15. Dezember 2020).



TUBER MAGNATUM PICO, Apennin Trüffel, weiss.



EVENT «CLOS D'AGON NIGHT» im MUNOTBLICK

Gourmet-Menü, zubereitet von Daniel Riedener und seinem Team, inkl. einer exklusiven Weinbegleitung. Wir öffnen reife Jahrgänge und rare Grossflaschen CLOS D'AGON: Blanco (2016), Valmaña (2013), Tinto (2005, 2008, 2010 und 2012) sowie Selección Especial (2012 und 2013).

Datum: Samstag, 20. März 2021, ab 18.30 Uhr.

Preis pro Person: CHF 150.00 inkl. Champagner, Weinbegleitung CLOS D'AGON, Dessertwein

Location: Restaurant Munotblick, Zürcherstrasse 7,
8245 Feuerthalen www.munotblick.ch

Reservation: INFO@MUNOTBLICK.CH oder 052 503 81 40
Limitierte Platzzahl. Reservation erforderlich.

Menü unter: www.winegallery.ch/CLOSDAGON@MUNOTBLICK (ab Februar 2021)

MUNOTBLICK
RESTAURANT

LUMA[®]
DELIKATESSEN

Jabriel-Flas[®]
UNGLAUBLICHER WEINGENUSS



FANTI, Grappa di Brunello, 100% Sangiovese, Tenuta Fanti. 70cl. Fruchtig, weich und elegant.
Bestellung Anzahl Flaschen _____ **Special CHF 40.00** (anstatt CHF 45.00)



Huckleberry GIN Anzahl Flaschen _____ **Special CHF 45.00** (anstatt CHF 49.00)



Huckleberry GIN Likör Anzahl Flaschen _____ **Special CHF 35.00** (anstatt CHF 39.00)



Zwickel Organic Beer, CHLAEGGI BRAUEREI, Rolf Gnädinger, Hallau. Edles, naturtrübes Bier, 4,8% Vol., 32cl., Zutaten: Wasser, Malz, Hopfen, Hefe. Menge limitiert. Haltbar bis April 2021.

Bestellung Six Pack _____ **Special CHF 20.00 / 6 Flaschen**



Chläggi Weisse, Hefeweizen, CHLAEGGI BRAUEREI, Rolf Gnädinger, Hallau. Edles, naturtrübes Bier, 4,8% Vol., 32cl., Zutaten: Wasser, Hefe, Hopfen, Gersten- und Weizenmalz aus biologischem Anbau. Menge limitiert. Haltbar bis April 2021.

Bestellung Six Pack _____ **Special CHF 20.00 / 6 Flaschen**

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7,7% MWST. Konditionen und Sonderpreise im Special sind nicht mit anderen Vergünstigungen oder Rabatten kumulierbar. Alle Weine frei Haus, ganze Schweiz, bei einer Bestellung ab 12 Flaschen und/oder CHF 250.00. Preise gültig bis 31. Januar 2021 oder solange Vorrat. Druckfehler, Irrtümer, Änderungen, Preisadjustierungen und Zwischenverkauf vorbehalten. Aufgrund der zum Teil limitierten Mengen sind nicht sämtliche Produkte im Online Shop verfügbar.

Anfragen / Bemerkungen / Anregungen /

E-Mail Adresse für Newsletter / Mobile Nummer

Vorname / Name / Adresse

Unterschrift