

# Meine Bestellung

Name und Vorname \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

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

Tel. Nr. / E-Mail \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_

Verkäufer \_\_\_\_\_

Artikel	Land	Inhalt	Jahrgang	6-er Karton CHF	Anzahl Kartons	Total CHF
<b>«Wyyssa»</b>						
Fendant AOC Rés. Administrateurs	CH	75 cl	2017	90		
Vully Schmutz	CH	70 cl	2017	95		
Piacere Cave Jolimont VOP	CH	75 cl	2016	95		
Yvorne Tradition	CH	70 cl	2017	120		
<b>«Roota»</b>						
Ancora Galotta & Merlot	CH	75 cl	2016	125		
Cornalin du Valais AOC Rés. Administrateurs	CH	50 cl	2017	95		
Les Jamelles Syrah	FR	75 cl	2014	80		
Primitivo di Manduria DOC Basta	IT	75 cl	2016	85		
Ripasso Valpolicella Villa Rocca	IT	75 cl	2015	115		
Rioja Marqués del Puerto Crianza DO	ES	50 cl	2014	70		
Rioja Marqués del Puerto Crianza DO	ES	75 cl	2014	90		
<b>«Feschtbier &amp; Mändis Zvieri-Wùrscht»</b>						
«As jüschts Feschtbier»				25		
«Mändis Zvieri-Wùrscht» pro Stück				9		
Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten					<b>Total CHF</b>	

## Weinaktion «Faanewyy 2019»

Die aktuelle Vereinsfahne der Pfarreimusk Wünnewil-Flamatt stammt aus dem Jahre 1988 und muss ersetzt werden.

Am Fronleichnam-Wochenende vom 20. bis 23. Juni 2019 findet in Wünnewil die Fahnenweihe statt. Nebst vielen Attraktionen wird auch eine Weinaktion durchgeführt.

**Wein** bedeutet Gemeinschaft, Verführung, Gaumenfreude und Emotionen.

Wir bieten Ihnen eine erlesene Auswahl an Spitzenweinen an, ein besonders gutes «Feschtbier» und die feine «Mändis Zvieri-Wùrscht».

Ihre Bestellung (nur Kartons) werden wir ohne Aufpreis zu Ihnen nach Hause liefern. Die Bezahlung erfolgt gegen Rechnung.

Zögern Sie nicht, den einen oder anderen Artikel zu kaufen. Sie helfen uns dabei, einen Teil der Kosten zu decken.

**Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!**

Ihre Pfarreimusk Wünnewil-Flamatt



## «Wyyssa»

### Fendant Réserve des Administrateurs

75 cl / Wallis / Schweiz

**Farbe:** Helles Goldgelb

**Bouquet:** Rund und saftig, elegant und fein

**Gaumen:** Leicht, trocken, fruchtig, leicht bitter

**Passt zu** Apéro, Fischgerichten, Käsespezialitäten und Vorspeisen

### Vully Schmutz weiss

70 cl / Waadt / Schweiz

**Farbe:** Hellgelb

**Bouquet:** Fein, elegant mit blumigen Aromen

**Gaumen:** Harmonisch und fruchtig

**Passt zu** Apéro, Fisch, etc.

### Piacere Cave de Jolimont weiss

75 cl / Waadt / Schweiz

**Farbe:** Goldgelb

**Bouquet:** Begleitet von einem Hauch Eiche, an Mokka erinnernd

**Gaumen:** Runder Auftakt mit leichter Süsse, langer Abgang

**Passt zu** Apéro und Tapas

### Yvorne Tradition

70 cl / Waadt / Schweiz

**Farbe:** Goldgelb

**Bouquet:** Fruchtig und blumig. Charakteristische mineralische Note.

**Gaumen:** Fruchtig mit herrlichen Aromen. Beim Abgang bestätigt sich die Eleganz mit einer subtilen Bitterkeit, die ihr Länge verleiht.

**Passt zu** Apéro, Fleisch, Käse, Fondue und Süsswasserfisch

## «Roota»

### Ancora Galotta & Merlot

75 cl / Waadt / Schweiz

**Farbe:** Tintig

**Bouquet:** Aromen von schwarzen Früchten (Kirsche, Brombeere) und Gewürzen (Nelken), holzige Note

**Gaumen:** Sanft, mit einem lieblichen Abgang

**Passt zu** Burger, Roastbeef, Entrecôte und Schokoladenkuchen

### Cornalin du Valais Réserve des Administrateurs

50 cl / Wallis / Schweiz

**Farbe:** Violette übergehendes Rubinrot

**Bouquet:** Nach reifen roten Früchten, leicht würzig

**Gaumen:** Holunder-Frucht und vollmundig

**Passt zu** rotem Fleisch, Grilladen und rezentem Käse

## «Roota»

### Syrah Pays d'Oc Les Jamelles

75 cl / Provence / Frankreich

**Farbe:** Schwarzrot mit leichten Violettreflexen

**Bouquet:** Duft nach Kirsche, Pflaume, Cassis und Dörrpflaume

**Gaumen:** Leicht süsslich, weich, harmonisch und fruchtig

**Passt zu** Vorspeisen-Trockenfleischplättli wie zu Kalb, Schwein, Wild und Geflügel, Gemüse- und Pilzgerichten, Rösti und Pasta

### Primitivo di Manduria DOC Basta

75 cl / Apulien / Italien

**Farbe:** Rubinrot

**Bouquet:** Holzige und balsamische Noten,

Aromen von reifen Waldbeeren, kandierten Kirschen und Nüssen

**Gaumen:** Weicher Auftakt durch gute Säure und von feinen Tanninen

**Passt zu** italienischer Küche, Wurstwaren und Käse

### Ripasso Valpolicella Villa Rocca

75 cl / Venetien / Italien

**Farbe:** Rubinrot

**Bouquet:** Elegante Aromen nach reifen Früchten

**Gaumen:** Geschmeidig, reich, schöner Abgang

**Passt zu** Teigwarengerichten, Fleisch, Pizza und Käse

### Rioja Marques del Puerto Crianza

50 cl & 75 cl / Rioja / Spanien

**Farbe:** Rubinrot mit einem Ockerton, brillant

**Bouquet:** Reife Früchte mit diskretem Holzton

**Gaumen:** Ausgewogen und körperreich

**Passt zu** allen Fleischsorten und Fisch

## «Feschtbier & Mändis Zvieri-Wùürscht»

### «As jùschts Feschtbier»

Ein typisches, bernsteinfarbiges Amberbier.

Das Bier zeichnet sich durch ein vollmundiges Malzaroma aus.

Ein Bier für Geniesser.

### «Mändis Zvieri-Wùürscht»

Ein lokaler Klassiker – diese «chùschtige» Trockenwurst ist der ideale Wein-Begleiter zum Apéro oder eben einfach so zum «Zvieri».