

Der Herbst ist Poesie pur. Das spiegelt sich auch in den Weinen wider.

••• Wir empfehlen: einen saftigen, leichten Blauburgunder aus der Schweiz, der die würzige Speise mit seinen beerigen Noten wunderbar untermalt. Auch ein leichterer Gamay passt zum Pilzragout.

Wild: Pinot Noir als Multitalent

Herbst ist auch Wildzeit. Ob Rehpf Pfeffer oder -schnittel, Hirsch- oder Wildschweinragout: Blauburgunder, also Pinot Noir, ist hier ein wahrer Alleskönner. Kaum ein anderer Wein vermag die Wildaromatik und oftmals süsslichen Ingredienzen und Beilagen so gut aufzunehmen wie die Burgundersorte. Am besten gelingt die Kombination, wenn der Pinot im Holzfass gelagert wurde und eine feine Barrique-Würze besitzt. Und zu kurz gebratenem Wild mit kräftigen Röstnoten? Da darf es gerne ein Syrah aus dem Wallis sein. Diese Traube gedeiht im grössten Weinbaukanton der Schweiz übrigens besonders gut und bringt Weine von grosser Kraft und Eleganz hervor. ●

Mehr Infos unter:

► www.mondovino.ch/wildsaison

Lindt
MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

AKTION

34%
18.95
statt 28.80

Multipack Lindt Tafeln Milch-Extra und Milch-Nuss,
12 x 100 g (100 g = 1.58)
Gültig von 24.10.2017 bis 28.10.2017