

Weindegustation



Moscato Passito, La Bella Estate, Piemonte DOC 2006

Farbe: Helles Goldgelb
Nase: Aromen von Honig und reifen Melonen
Gaumen: Opulent, Noten von Vanille und Honig, langer Abgang
Bezugsquelle: Stefan Hofer Weine, 044 280 22 88, www.hoferweine.ch
Preis: CHF 14.-/37 cl



Moscato d'Asti DOC 2008, Borgo Moncalvo

Farbe: Blasses Gelb
Nase: Angenehme Frische, Aromen von reifen Früchten
Gaumen: Wenig Alkohol, leicht mit betonter Süsse. Ein unkomplizierter Apéro-Wein.
Bezugsquelle: Valvino GmbH, 056 491 16 86, www.valvino.ch
Preis: CHF 15.50/75 cl



Villa Molino Recioto della Valpolicella DOC

Farbe: Tiefes Rot
Nase: Aromen von schwarzer Schokolade und reifem Obst
Gaumen: Wunderbare Frucht, ausgewogene Säure, voll und geschmeidig
Bezugsquelle: Rütishauser Weinkellerei AG, 071 686 88 88, www.rutishauser.com
Preis: CHF 29.80/50 cl



Moscato d'Asti DOCG, La Trava 2008

Farbe: Strohgelt
Nase: Betontes Quitten-Aroma
Gaumen: Quitten, fein strukturierter Körper
Bezugsquelle: Landolt Weine AG, 044 283 26 26, www.landolt-weine.ch
Preis: CHF 16.-/75 cl (12er Kartons)



Tre Filer 2004

Farbe: Sattes Goldgelb
Nase: Angenehm, feine Aromen nach Aprikose und Honig
Gaumen: Ölig, feine Fruchtaromen, Aprikose, schön eingebundene Säure, langer Abgang, eine wirklich schöne Rarität
Bezugsquelle: Gastro Vin AG, 044 802 71 72, www.gastrovin.ch
Preis: CHF 31.50/50 cl



Gemüsebouillon Nature

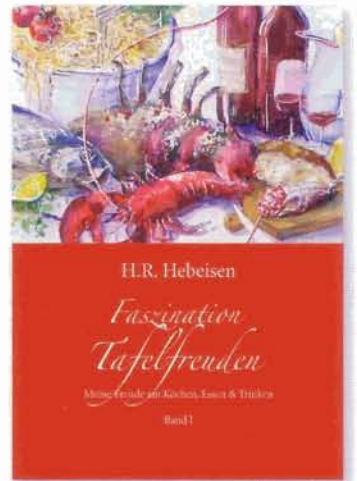
Die neue, fettarme Gemüsebouillon Nature von Nestlé Professional eignet sich ideal als Basis für Suppen, aber auch um Gerichte abzuschmecken und zu würzen. Nestlé Professional verzichtet auf Geschmacksverstärker und den Zusatzstoff Glutamat.

www.nestleprofessional.com/switzerland

Faszination Tafelfreuden

Das zweite Buch des Fliegenfischers Hans-Ruedi Hebeisen «Faszination Tafelfreuden» ist ein wahrer Genuss, sowohl für die Herzen der Köche als auch für das Auge. Vierzig wunderbare – zum Teil doppelseitige – Aquarelle der Künstlerin Edith Kramer aus München schmücken dieses Kunstwerk. Auf 256 Seiten beschreibt Hebeisen alles Nötige, Wissenswerte, aber auch Hilfreiche rund um Küche und Keller. «Faszination Tafelfreuden» ist wohl das beste Kochbuch, das ein Hobbykoch je verfasst hat.

Buch: **Faszination Tafelfreuden**, Autor: **Hans-Ruedi Hebeisen**, Umfang: **256 Seiten**, Verlag: **HRH Fishing Hebeisen**, Preis: **CHF 69.80**, Bezugsquelle: www.hebeisen.ch



Macarons und Petit fours

Macarons leicht gemacht. Der neue GU-Küchenratgeber «Macarons und Petit fours» erklärt wie. Mit anschaulichen Bildern, Tipps & Tricks und Schritt-für-Schritt-Anleitungen erleichtert dieses Buch allen Hobbykonditoren, die Lust auf Selbstgemachtes haben, das Leben rund um die Küche.

Buch: **Macarons und Petit fours**
 Autoren: **Adelheid Schmidt-Thomè und Cornelia Kläeger**
 Umfang: **64 Seiten, 38 Rezepte**
 Verlag: **Gräfe und Unzer Küchen Ratgeber**
 ISBN: **978-3-8338-1824-0**
 Preis: **CHF 14.50**
 Bezugsquelle: **im Buchhandel oder unter www.gu.de**