

Passende Weine zu den 1000fach zelebrierten Fondue Chinoise.

Helles und dunkles Fleisch, Reis, Kartoffeln oder Pommes Frites als Beilagen, die Saucen meistens auf Mayonaisebasis – verfeinert mit Gewürzen, Kräutern, Meerrettich, Knoblauch, Zitrusaft oder Fruchtstückchen – da ist es nicht ganz einfach den „richtigen“ Wein zu wählen:

Zelebrieren Sie mit dem Fondue Chinoise ein mehrgängiges Menu!

Beginnen Sie mit hellem Fleisch und den leichten Saucen, mit Reis als Beilage. Servieren Sie dazu einen sortenreinen **Tocai Friulano**. Wer mag kann sehr gut einen (eher seltenen) **Rosé Château de la Rivière** aus dem Bordeaux kredenzen – ein überraschender Wein.

2. Akt: Zum dunklen Fleisch die reicheren Saucen mit Pommes Frites – da passt der kräftige Rote **Château de la Rivière** mit feiner Gewürznote und schönen Tanninen bestens.



Tocai Friulano DOC Collio Ronco Bianchis 2008 Conte Loredan-Gasparini

100% Tocai. Hellgelbe Farbe. Die Traubensorte Tocai Friulano präsentiert sich mit einem wundervollen fruchtigen Körper mit nuancen von Salbei begleitet von einer mineralischen Note, typisch für das Friaul.

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



Château de la Rivière rosé 2009, Côte Fronsac AOC

Aus den Traubensorten Merlot und Cabernet Sauvignon entsteht dieser leichte und doch Körperreiche rosé mit feinen Aprikosennuancen und zarter, frischer Frucht. Harmonisch und ausgewogen ist er ein schöner Begleiter.

75 cl **CHF 17.80**
inkl. MwSt.



Château de la Rivière MC 2005, Côte Fronsac AOC

Dunkle, fast schwarz glänzende Farbe. Elegante Rauch- und Holzaromen, Lakritze, Gewürze (Pfeffer, Muskat) sowie ganz feine Leder- und balsamische Noten. Im Mund finden wir einen Wein reich an kräftigem Tannin. Er zeigt sich ausgewogen mit einer guten Struktur.

75 cl **CHF 28.50**
inkl. MwSt.

Ein Tipp: die Gläser sollten nicht zu Nahe beim Rechaud stehen, da der Wein sonst schnell zu warm wird. Man kann auch nur immer wenig einschenken oder den Wein leicht gekühlt servieren.