

# Landi

Weinfestival 2022

# aktuell

## Beste Schweizer Weine



## Weindegustation

Am Samstag, 8. Oktober 2022 in Ihrer LANDI (Ab 16 Jahren)

**Dauertiefpreise**

# Wenn das Gute

Wenn möglich beziehen wir unseren Wein von den Weinbauern und Winzern aus den besten Weinregionen der Schweiz. Dadurch unterstützt die LANDI die regionale Weinkultur. Wir bei der LANDI legen Wert darauf, dass wir die Winzer vor Ort kennen, weil wir wissen wollen wo,

Selektion  
von besten  
Schweizer Weinen -  
**nur solange Vorrat**  
Seite 14



Waadt  
ab Seite 7



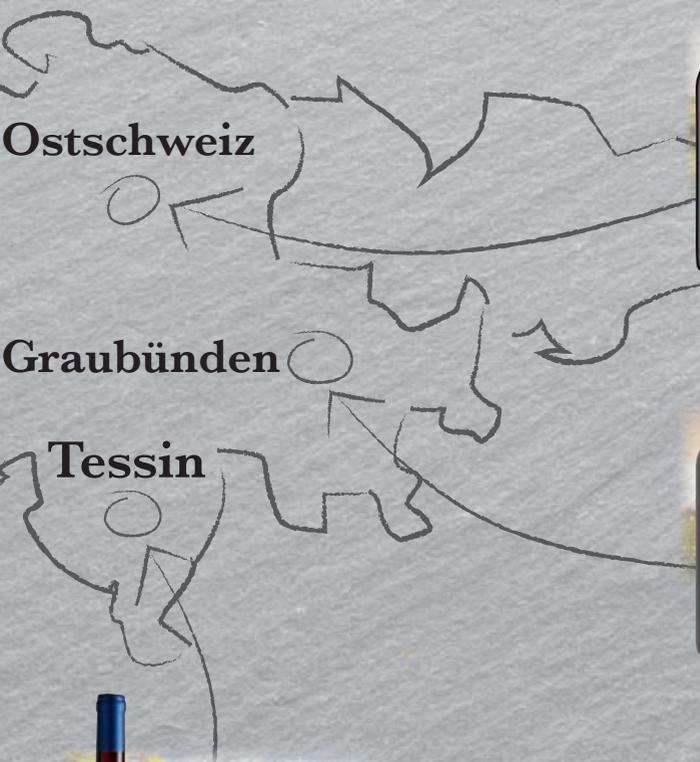
Wallis  
ab Seite 5

Waadt

Wallis

# so nah ist

von wem und unter welchen Bedingungen der Wein hergestellt wird, den wir dann mit gutem Gewissen an Sie weitergeben können. Tropfen für Tropfen Herzblut und Leidenschaft, Sonnenschein und gute Trauben: Denn den besten Wein macht immer noch die Natur!



Ostschweiz



Ostschweiz  
ab Seite 10

Graubünden



Quelle: Swisswine

Graubünden  
Seite 12

Tessin



Tessin  
Seite 12

Wallis	ab Seite 5
Waadt	ab Seite 7
Ostschweiz	ab Seite 10
Graubünden	Seite 12
Tessin	Seite 12
Natürlich vom Winzer	Seite 16

# 5.95



## Schweizer Wein des Monats

Er ist ein typischer Waadtländer: der Salvagnin. Verschiedene Rebsorten machen ihn zu einer besonderen Assemblage.

Seinen ausgeglichenen Körper gewinnt er vornehmlich aus den Rebsorten Gamay, Gamaret und Garanoir.

Der schöne Roséwein eignet sich vorzüglich als Aperitif oder zu Grilladen und entfaltet seinen vollen Geschmack zusammen mit Käse, rotem Fleisch und Geflügel. Seine einzigartige Assemblage macht diesen typischen Waadtländer Rotwein zu unserem Schweizer Wein des Monats.



### Salvagnin Lemanic 75 cl

13696

AOC Salvagnin, Schweiz

Gamay, Pinot Noir, Gamaret, Garanoir  
 Fröhlicher, fruchtiger Rotwein. Wirkt sanft und harmonisch.

rotes Fleisch, Grilladen, Geflügel

12 - 14 °C

3 Jahre

# 4.95



### Chasselas Lemanic 75 cl

13685

VdP Romandie, Schweiz

Chasselas

Hellgelbe Farbe. Delikater, fruchtiger Weisswein mit einer frischen Ananas-Note.

Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Käse

8 - 10 °C

3 Jahre



## Dauertiefpreise

# Drei Walliser mit ausserordentlichem Geschmack

Wallis

Waadt

Ostschweiz

Graubünden

Tessin

Weitere Schweizer Weine



**6.60**

**6.95**

**6.95**



**Fendant VS AOC 75 cl**

88157

 AOC Wallis, Schweiz

 Chasselas

 Trocken und fruchtbetont.  
Mit leichtem Feuersteingeschmack.

 Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte,  
Fondue und Raclette

 8 - 10 °C

 3 Jahre



**Dôle blanche VS AOC 75 cl**

88314

 AOC Wallis, Schweiz

 Pinot Noir

 Zartes Rosa, kräftiger und intensiver Wein  
mit Eigenständigkeit, Frucht und Finesse.

 Aperitif, Spargeln,  
helles Fleisch, Käse

 10 - 12 °C

 3 Jahre



**Dôle du Valais AOC 75 cl**

88456

 AOC Wallis, Schweiz

 Pinot Noir, Gamay

 Intensiv duftender, solider,  
runder und harmonischer Körper.

 Rind, Trockenfleisch,  
Käse, Wildgerichte

 12 - 15 °C

 3 Jahre

# Vier Walliser sorgen für aufregende Abwechslung



**9.<sup>50</sup>**



**Gamaret VS  
75 cl**

83859

AOC Wallis, Schweiz

Gamaret

Rubinroter und kräftiger Wein,  
nach dunklen Kirschen duftend.

Fleischgerichte, Grilladen,  
Pastagerichte, Lasagne, Käse

15 - 17 °C

3 - 6 Jahre

**10.<sup>50</sup>**



**Johannisberg VS  
AOC 75 cl**

19525

AOC Wallis, Schweiz

Sylvaner

Helle, gelbe Farbe. Kräftiger Körper  
mit Aromen von reifen Früchten und  
einem leichten Mandelduft.

Apertif, Fisch und Meeresfrüchte,  
Spargeln, Käse

8 - 10 °C

3 Jahre

**10.<sup>90</sup>**



**Humagne Rouge VS  
AOC 75 cl**

19542

AOC Wallis, Schweiz

Humagne Rouge

Rubinroter und kräftiger Wein.  
Duftet nach Waldbeeren und  
weichen Tanninen.

rotes Fleisch, Wildgerichte, Käse

14 - 16 °C

3 Jahre

**12.<sup>90</sup>**



**Petite Arvine VS  
75 cl**

19517

AOC Wallis, Schweiz

Petite Arvine

Fruchtig und trocken, mit Aromen  
nach Zitrus-Früchten. Salziges Finale.

Apertif, Fisch und Meeresfrüchte, Käse

8 - 10 °C

3 Jahre

**Dauertiefpreise**



**3.<sup>95</sup>**

**6.<sup>20</sup>**

**7.<sup>10</sup>**



**Fleurance Chasselas  
50 cl**

88145

 VdP Schweiz

 Chasselas

 Leicht, fruchtig,  
bekömmlich.

 Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte,  
Fondue und Raclette, Käse

 7 - 8 °C

 3 Jahre



**Féchy blanc AOC  
50 cl**

88025

 AOC La Côte, Schweiz

 Chasselas

 Spritzig,  
lieblich und leicht.

 Aperitif, Fisch und  
Meeresfrüchte

 8 °C

 1 - 2 Jahre



**Luins blanc AOC  
75 cl**

88031

 AOC La Côte, Schweiz

 Chasselas

 Helles Strohgelb. Leichter, angenehmer,  
frischer und spritziger Wein.

 Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte,  
Käse, Charcuterie

 7 - 8 °C

 2 Jahre

Wallis

Waadt

Ostschweiz

Graubünden

Tessin

Weitere  
Schweizer Weine

# Feine Weine aus dem Waadtland

## 7.95



### Villette blanc 75 cl

88085

Lavaux, Waadt

Chasselas

Feines Bouquet, harmonische Fruchtigkeit mit rundem Abgang.

Aperitif, helles Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Käse

8 - 10 °C

3 Jahre



## 9.95



### Epeses Lavaux sm 75 cl

85823

AOC Lavaux, Schweiz

Chasselas

Fruchtig und charaktervoll, feine Aromen von Steinobst und Blüten

Aperitif, Käse, Fondue und Raclette, kaltes Buffet, Fisch und Meeresfrüchte, Pasteten

7 - 9 °C

1 - 3 Jahre



## 8.95



### Lavaux AOC 75 cl sm

87230

AOC Lavaux, Schweiz

Chasselas

Ein leichter und bekömmlicher Chasselas mit angenehmem Schmelz und Cremigkeit aus dem schönen Lavaux. Blasses Gelb, fruchtig und blumig in der Nase, rassig im Finale.

Aperitif, Vorspeisen, Geflügel, Käse

8 - 10 °C

8 - 10 °C

1 - 2 Jahre



## 12.20



### Yvorne blanc AOC 75 cl

88113

AOC Chablais, Schweiz

Chasselas

In der Nase fruchtig und blumig. Leicht mineralisch mit schönem Quitten-Aroma. Am Gaumen präsentiert er sich sehr gehaltvoll und ausgewogen.

Aperitif, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte, Käse

8 - 12 °C

8 - 12 °C

3 Jahre



# 5.70



## Luins blanc AOC 50 cl

88033

AOC La Côte, Schweiz

Chasselas

Helles Gelb, leichter, angenehmer, frischer und spritziger Wein.

Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Käse, Charcuterie

7 - 8 °C

1 - 2 Jahre

# 6.70



## Mont sur Rolle AOC 75 cl

88044

AOC La Côte, Schweiz

Chasselas

Leicht, fruchtig und erfrischend.

Fisch und Meeresfrüchte, Käse, Charcuterie, Aperitif

7 - 8 °C

2 Jahre

# 4.70



## Salvagnin AOC 50 cl

88408

AOC Salvagnin, Schweiz

Pinot Noir, Gamay

Schmeckt rassig und fruchtig, duftet nach roten Beeren. Charaktervoller leichter Rotwein.

Charcuterie, Geflügel, Käse

13 - 15 °C

3 Jahre

# 8.50



## Aigle Chablais blanc 50 cl

10868

AOC Chablais, Schweiz

Chasselas

Frisch, fruchtig, harmonisch und spritzig.

Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel, Käse

8 - 10 °C

2 Jahre

Wallis

Waadt

Ostschweiz

Graubünden

Tessin

Weitere Schweizer Weine

# Ostschweizer Gold-Momente

Eine junge, unkomplizierte Weinlinie mit unterschiedlicher Charakteristik.

**11.50**



## Pinot Noir Goldbeere 75 cl

52887

 VdP Ostschweiz

 Pinot Noir

 Intensive Beerennoten und dezente Holzaromatik. Leicht süsslicher Auftakt, samtig, harmonisch mit mittlerem Körper und fruchtbetontem Abgang.

 Charcuterie, Grilladen, asiatische Gerichte, Wildgerichte

 14 - 16 °C

 4 Jahre

**12.20**



## Cuvée royale Goldbeere 75 cl

52889

 VdP Ostschweiz

 diverse rote Rebsorten

 Kräftiges Rubinrot. Vielschichtige Aromatik, geschmeidiger Körper mit fruchtigem Abgang auf dezente Holznoten.

 Curry Ananas mit Jasminreis, Wildgerichte, Grilladen

 14 - 16 °C

 5 Jahre

**9.95**



## Riesling-Silvaner Goldbeere 75 cl

52839

 VdP Ostschweiz

 Riesling Silvaner

 Blasses Gelb mit grünen Reflexen. Würzige Noten wie zarter Muskat, Aromen nach Zitrusfrüchten und Äpfeln. Frischer Auftakt, angenehmes Säurespiel, elegant, feinfruchtige Zitrusfrucht, eleganter Abgang

 Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, Suppen, Knoblauchbrot

 8 - 10 °C

 3 Jahre

**10.50**



## Cuvée d'Or Goldbeere 75 cl

69946

 VdP Ostschweiz

 Diverse rote und weisse Rebsorten

 In der Nase feine Aromen von weissen Blüten, Rosen, Aprikosen und Weissdorn. Fruchtbetonter Auftakt am Gaumen, rassiger, gut strukturierter Körper, erfrischende Säure, leicht süsslicher Abgang.

 Curry Ananas mit Jasminreis, Käsehörnli mit Apfelsmus, Pouletpfanne süss-sauer, Crêpes Suzette, Aperitif

 8 - 10 °C

 3 Jahre

**Dauertiefpreise**

# Hervorragende Weine aus Zürich und der Ostschweiz



**5.90**



**7.95**



**+**  
**Blauburgunder CH**  
**75 cl**

19569

VdP Schweiz

Pinot Noir

Aromen nach reifen Waldbeeren und Kirschen. Einladende Struktur mit Eleganz und Raffinesse.

Wildgerichte, Braten, Grilladen, Käse

14 - 16 °C

3 Jahre

**+**  
**Blauburgunder**  
**Schaff. AOC 75cl**  
35797

AOC Schaffhausen, Schweiz

Pinot Noir

Fruchtiger Blauburgunder mit harmonischem Körper und vollmundiger Art.

Fleisch, Geflügel, Aperitif

12 - 14 °C

4 Jahre

**7.50**



**8.10**



**+**  
**Zürcher Clevner**  
**75 cl**

88362

AOC Zürich, Schweiz

Pinot Noir

Weicher Auftakt mit fruchtigem, vollmundigem Mittelteil sowie weichem Abgang.

Fisch und Meeresfrüchte, Käse

14 - 16 °C

3 Jahre

**+**  
**Blauburgunder Hallau**  
**75cl**  
88390

AOC Schaffhausen, Schweiz

Pinot Noir

Kernig, fruchtig, erfrischend, leicht.

Charcuterie, Käse, Geflügel

13 - 15 °C

3 Jahre

Wallis

Waadt

Ostschweiz

Graubünden

Tessin

Weitere  
Schweizer Weine

# 19.<sup>95</sup>



## Pinot Noir Bothmargut 75 cl

52893

Graubünden, Schweiz

Pinot Noir

Dichtes Rubinrot. Vielschichtiges Bouquet nach roten Beeren, weiche Tannine, gehaltvoller Körper mit elegantem Abgang.

Lamm, Rind, Wildgerichte, Pilzgericht, Käse

15 - 17 °C

8 Jahre

# 22.<sup>50</sup>



## Pinot Noir Barrique 75 cl

52897

AOC Graubünden, Schweiz

Pinot Noir

Dichtes Rubinrot, Aromen von Eukalyptus, Gewürznelken, Pfeffer, Brombeeren und gedörrten Zwetschgen. Würzig-kraftiger Auftakt und lang anhaltender Abgang.

Lamm, Wildgerichte, Rind

16 - 18 °C

8 Jahre

# 16.<sup>50</sup>



## Pinot Noir AOC Jenins 75 cl

52899

AOC Graubünden, Schweiz

Pinot Noir

Mittleres Rubinrot, Aromen von Johannisbeeren, Waldbeeren und Dörrfrüchten. Vollmundig und kräftig.

Wildgerichte, Lamm, Risotto, Pilzgericht, Käse

14 - 16 °C

1 - 5 Jahre

# 12.<sup>50</sup>



## Merlot Ticino IGT 75 cl

72238

IGT Ticino, Schweiz

Merlot

Dunkelrote Farbe, harmonischer Geschmack und Aromen von Pflaumen und Kirschen.

Wildgerichte, Kalbfleisch, gebratenem Schweinefleisch

15 - 16 °C

3 Jahre

# Dauertiefpreise

# Vier Schweizer mit ausgeprägten Charakteren



**5.95 5.95 5.95 5.95**



## Ass. Cépages Duvallon 75cl

35703

VdP Romandie, Schweiz

Diverse rote Rebsorten

Assemblage mit einem angenehmen und fruchtigen Bouquet.

Braten, Grilladen, Charcuterie, Käse  
14 - 16 °C

3 Jahre



## Pinot Noir Duvallon 75 cl

88396

VdP Schweiz

Pinot Noir

Aromen nach reifen Waldbeeren. Elegant und harmonisch mit samtigem Abgang.

Grilladen, Rind, Käse

14 - 16 °C

3 Jahre



## Riesling S. Duvallon 75cl

88002

VdP Schweiz

Riesling Silvaner

Würzige Note mit zartem Muskat. Aroma nach Zitrusfrüchten und Äpfeln. Frisch im Auftakt mit angenehmen Säurespiel.

Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Suppen

8 - 10 °C

3 Jahre



## Rosé Duvallon 75 cl

88264

VdP Schweiz

Pinot Noir

Duftet nach Quitten, Erdbeeren und Himbeeren. Frischer Auftakt, fruchtiger und beeriger Mittelteil mit Rasse. Harmonisch mit samtigem Abgang.

Grilladen, Fisch und Meeresfrüchte, Käse, asiatische Gerichte, Aperitif  
14 - 16 °C

3 Jahre

Wallis

Waadt

Ostschweiz

Graubünden

Tessin

Weitere  
Schweizer Weine

# Selektion von besten Schweizer

**Top Angebot**  
**6.50**

nur solange Vorrat



## Gamaret Garanoir GE AOC 75cl

87008

Genf AOC Schweiz

Gamaret, Garanoir

Kräftiger, würziger und aromatischer Rotwein von den schönen Reblagen in Genf. Geschmeidiger und langer Abgang

Fleisch, Charcuterie, Grilladen, Pasta und Pizza, Käse

15 - 18 °C

2 - 3 Jahre



**Top Angebot**  
**8.95**

nur solange Vorrat



## Chasselas Ligerz AOC 75 cl

87124

AOC Bielersee. Schweiz

Chasselas

Schöner und fruchtiger Vertreter aus der Bielersee Region. Typischer Seewein, frisch, leicht und spritzig.

Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Käse

8 - 10 °C

2 - 3 Jahre



**Top Angebot**  
**7.95**

nur solange Vorrat



## Blanc de Noir CH VdP 75 cl

87002

VdP Schweiz

Merlot

Frischer, fruchtiger und leichter Weisswein von den schönen Reblagen der Schweiz. Angenehm und geschmeidig im Abgang.

Aperitif, Käse, helles Fleisch

8 - 10 °C

1 - 2 Jahre



**Top Angebot**  
**7.50**

nur solange Vorrat



## Ass. Cép. rouge Suisse VdP 75 cl

87959

Schweiz. Waadt

Diverse rote Rebsorten

Assemblage mit einem angenehmen fruchtigen Bouquet.

Braten, Grilladen, Charcuterie, Käse

14 - 16 °C

2 - 3 Jahre



nur solange Vorrat

**Top Angebot**  
**11.95**

nur solange Vorrat



## Heida 75 cl

61650

AOC Wallis, Schweiz

Savagnin blanc

Ausladend, nach gelben Früchten Pfirsich und Honig duftend. Vollmundig und körperreich mit facettenreichen und intensiven Aromen. Leicht lieblich, mit langem Finale.

Blätterteiggebäck, Pasta mit Rahmsauce, Pouletschnitzel  
8 - 10 °C

2 Jahre



**Top Angebot**  
**12.50**

nur solange Vorrat



## Amigne de Vétroz VS AOC 75 cl

86945

AOC Wallis, Schweiz

Amigne

Fruchtiger und charaktervoller Weisswein von den schönen Reblagen in Vétroz. Angenehm, geschmeidig und lang im Abgang.

Aperitif, Käse, helles Fleisch, Teigwaren  
8 - 12 °C

2 - 5 Jahre



**Top Angebot**  
**7.50**

nur solange Vorrat



## Pinot Noir Chamonon VS 75 cl

87010

AOC Wallis, Schweiz

Pinot Noir

Aromatischer und fruchtiger Pinot Noir von den schönen Reblagen in Chamonon. Eleganz und lang im Abgang

Fleisch, Charcuterie, Pasta und Pizza

16 - 18 °C

2 - 5 Jahre



**Top Angebot**  
**9.95**

nur solange Vorrat



## Escargot rouge 75 cl

87120

Waadt, Schweiz

Gamay, Pinot Noir, Gamaret, Garanoir

Köstlich fruchtig mit intensivem Duft nach kleinen roten Früchten.

Aperitif, Pasta und Pizza, Grilladen

16 - 17 °C

1 - 3 Jahre



Wallis

Waadt

Ostschweiz

Graubünden

Tessin

Weitere  
Schweizer Weine



## Exklusiv in Ihrer LANDI: Natürlich vom Winzer

In vielen Gebieten der Schweiz hat der Weinbau eine lange Tradition. Die entsprechenden LANDI Läden in Weinregionen kaufen einen Teil ihres Weinsortimentes direkt bei den örtlichen Winzern ein. Dieses Sortiment treffen die Kunden in den LANDI Läden unter der Marke «Natürlich vom Winzer» an. Einen schönen Schweizer Wein geniessen oder schenken, direkt vom Winzer aus der Region – das ist LANDI.



**Dauertiefpreise**

Ihr Produkt jetzt bequem  
online bestellen auf [landi.ch](http://landi.ch)

**Landi**