

Landi

www.landi.ch

Wein

Weinempfehlungen für Sie



Louis Schmid,
*Winzer mit Herzblut, empfiehlt zu rotem
Fleisch den Salvagnin Lemanic*



Dauertiefpreise

Ihre Weine bequem online bestellen auf landi.ch

Beste Weine für Sie ausgewählt

Damit wir Ihnen beste Weine zu Ihrem Menü empfehlen können, suchen wir in den verschiedenen Weinregionen der Schweiz nach ausgezeichneten Tropfen von Weinbauern und Winzern. Dadurch unterstützt die LANDI die regionale Weinkultur. Wir reisen für Sie aber auch durch die Weingebiete dieser Welt und suchen nach den besten

Weinen. Wir bei der LANDI legen Wert darauf, dass wir die Winzer vor Ort kennen. Wir wollen wissen, von wem und unter welchen Bedingungen der Wein hergestellt wird, den wir dann mit gutem Gewissen an Sie und Ihre Liebsten zum Geniessen weitergeben können.

Weine aus der Schweiz

Wallis
ab Seite 6



Waadt
ab Seite 10



Ostschweiz
ab Seite 14



Graubünden
Seite 16



Weitere Weine

Italien
ab Seite 19



Spanien
ab Seite 25



Frankreich
ab Seite 27



Rest der Welt
ab Seite 29



Weintipp vom Winzer
Coré Carlos
Seite 8



Weintipp vom Winzer
Louis Schmid
Seite 12



Weintipp der Winzer
Dubois
Seite 13



Weintipp vom Winzer
Michael Frauenfelder
Seite 14



Eine Hommage an die Lebensfreude

Geniessen Sie mit der Weinlinie KOUKOU das Gefühl der Freiheit. Ob bei einem geselligen Abend unter freiem Himmel, einem Essen zu zweit in einem behaglichen Nest oder einem Aperitif in der Leichtigkeit des Seins – diese fruchtigen und harmonischen Weine sind die perfekten Begleiter für pure Lebensfreude. Die KOUKOU-Linie ist in drei Assemblagen erhältlich - weiss, rosé und rot - und entführt Sie auf eine Reise zu den köstlichsten Horizonten der Schweizer Weinberge.

7.50

7.50

7.50



KOUKOU rouge 75 cl
87138

- VdP Romandie, Schweiz
- Diverse rote Rebsorten
- Bouquet von roten Beeren, vollmundig und harmonisch am Gaumen.
- Fleisch, Käse, Geflügel
- 14 - 16 °C
- 2-4 Jahre

KOUKOU rosé 75 cl
87133

- VdP Romandie, Schweiz
- Diverse rote Rebsorten
- Fein und fruchtbetont, mit angenehmer Frische am Gaumen.
- Aperitif, asiatische Gerichte, Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel
- 8-10 °C
- 2-3 Jahre

KOUKOU blanc 75 cl
87128

- VdP Romandie, Schweiz
- Diverse weisse Rebsorten
- Aromen von frischen Früchten. Lebhaft und leicht mit einem vollmundigen Abgang.
- Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Käse
- 8 - 10 °C
- 2-3 Jahre

Der ideale Begleiter zu währschaften Gerichten

Diese konzentrierte, fruchtbetonte Cuvée schmeichelt fruchtig und würzig am Gaumen. Dank seiner bemerkenswerten Ausgewogenheit und dem samtigen Abgang verleiht der Duvallon herzhaften Gerichten wie beispielsweise Äplermagronen einen Hauch Festlichkeit.



5.95

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

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

5.95

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

5.95

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



Schweiz

Italien

Spanien

Frankreich

Rest der Welt

Weinempfehlung von Joao Amaro

Diese Walliser Assemblage aus Pinot Noir und Gamay geniesst schweizweit grosse Bekanntheit.

Der würzige und reichhaltige Dôle passt mit seinem harmonischen Körper beispielsweise herrlich zum festlich zubereiteten Rindfleisch mit buntem Gemüse.



Joao Amaro
Wünzer aus Leidenschaft



6.95



Ergebnis: Gut
K-Tipp vom 12.02.2020

+ 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

6.95

+ 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



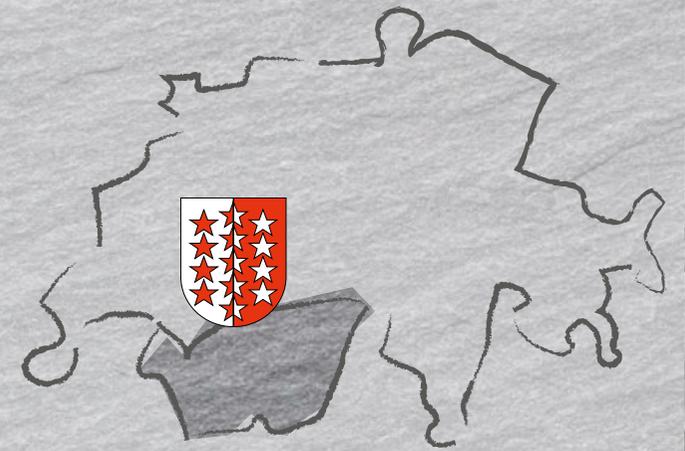
8.10

+ Oeil-de-Perdrix 75 cl
88306

- AOC Wallis, Schweiz
- Pinot Noir
- Feine, frische und blumige Nase. Harmonisch und delikat.
- Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, helles Fleisch, Spargeln, scharfe Gerichte, Salat
- 10 - 12 °C
- 3 Jahre



Edle Weine aus dem Wallis



8.95

+ Pinot Noir Salgesch 75 cl
30791

- AOC Wallis, Schweiz
- Pinot Noir
- Würzige und fruchtige Aromen prägen diesen eleganten und harmonischen Rotwein.
- Pasta und Pizza, Käse, rotes Fleisch
- 15 - 17 °C
- 3 Jahre



9.50

+ Ass. cép. rouge VS AOC 75 cl
89494

- AOC Wallis, Schweiz
- Diverse rote Rebsorten
- Rotwein mit einer schön reifen Nase, Aromen von roten Früchten, würzige Noten und einer schönen Intensität. Im Mund geschmeidig, ausgewogen und von einer schönen Länge.
- Pastagerichte, rotes Fleisch, Wildgerichte, Käse
- 15 - 17 °C
- 2 - 4 Jahre



9.95

+ Syrah VS AOC 75 cl
89488

- AOC Wallis, Schweiz
- Syrah
- Die würzige Rebsorte Syrah ergibt einen tiefroten Wein mit dichtem und fruchtigen Bouquet, pfefferigen Aromen und langem Finale.
- Braten, rotes Fleisch, Wildgerichte, würzige Gerichte, Pastagerichte, Käse
- 15 - 17 °C
- 2 - 5 Jahre



5.20

+ Dôle du Valais AOC 50 cl
88461

- AOC Wallis, Schweiz
- Pinot Noir, Gamay
- Schöne Farben, intensiv duftend, solider, runder und harmonischer Körper.
- Rind, Trockenfleisch, Wildgerichte, Käse
- 12 - 15 °C
- 3 Jahre



11.50

+ Fendant Chamoson 75 cl
52881

- AOC Wallis, Schweiz
- Chasselas
- Weicher Auftakt mit Lindenblütenaromen, schöner Mineralität und harmonischer Säure.
- Fondue und Raclette, Aperitif, Gemüse, Fisch und Meeresfrüchte
- 7 - 9 °C
- 3 Jahre



12.95

+ Dôle AOC Varen 75 cl
52901

- AOC Wallis, Schweiz
- Pinot Noir
- Aromen roter Beeren gepaart mit dezenter Würze. Erfrischend, mittlerer Körper mit weichen Tanninen.
- Fondue und Raclette, Geflügel, Grilladen, Antipasti
- 14 - 16 °C
- 4 Jahre



Schweiz

Italien

Spanien

Frankreich

Rest der Welt

Weinempfehlung von Coré Carlos

Die Rebsorte Sylvaner gehört zu den Top zwei der Walliser Weissweintruben. Ihre reine Herkunft verleiht dem Johannisberg eine harmonische Struktur und duftet nach Pfirsich, Apfel und Mandeln. Am besten genießt man ein Glas davon mit der persönlichen Lieblings-Fonduemischung.



Coré Carlos
Mit Herzblut Winzer



10.50

Johannisberg VS
AOC 75 cl
19525

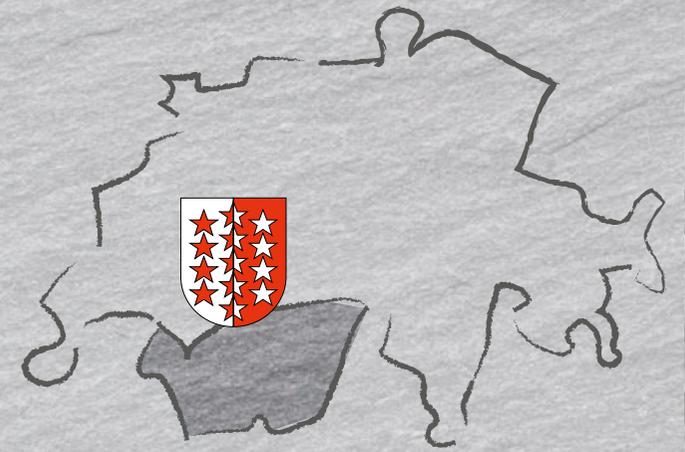
- 🇨🇭 AOC Wallis, Schweiz
- 🍇 Sylvaner
- 🍷 Helle, gelbe Farbe. Kräftiger Körper mit Aromen von reifen Früchten und einem leichten Mandelduft.
- 🍴 Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Spargeln, Käse
- 🌡️ 8 - 10 °C
- 📅 3 Jahre

Exzellente Weine der Réserve du Vigneron-Linie

9.50

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



10.90

Humagne Rouge VS AOC
75 cl
19542

- 🇨🇭 AOC Wallis, Schweiz
- 🍇 Humagne Rouge
- 🍷 Rubinroter und kräftiger Wein. Duffet nach Waldbeeren und weichen Tanninen.
- 🍴 Rotes Fleisch, Wildgerichte, Käse
- 🌡️ 15 - 17 °C
- 📅 3 Jahre



11.70

Cornalin du Valais
AOC 75 cl
19534

- 🇨🇭 AOC Wallis, Schweiz
- 🍇 Cornalin
- 🍷 Dunkles Kirschorot, kräftiger, würziger und komplexer Rotwein mit feinen Tanninen.
- 🍴 Rotes Fleisch, Wildgerichte, Käse
- 🌡️ 14 - 16 °C
- 📅 3 Jahre



10.50

Malvoisie VS
75 cl
19527

- 🇨🇭 AOC Wallis, Schweiz
- 🍇 Pinot Gris
- 🍷 Delikate und leicht würzige Aromen, mit leichter Restsüsse, an Honig und Melonen erinnernd.
- 🍴 Aperitif, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte, Spargeln, Käse
- 🌡️ 6 - 8 °C
- 📅 4 - 5 Jahre



12.90

Petite Arvine VS
75 cl
19517

- 🇨🇭 AOC Wallis, Schweiz
- 🍇 Petite Arvine
- 🍷 Fruchtig und trocken. Mit Aromen nach Zitrus-Früchten. Salziges Finale.
- 🍴 Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Käse
- 🌡️ 8 - 10 °C
- 📅 3 Jahre



Schweiz

Italien

Spanien

Frankreich

Rest der Welt

Fruchtiger Wein zu gebratenem Fisch

Mit einem feinen Bouquet, harmonischer Fruchtigkeit und einem runden Abgang gehört der Vilette Blanc zu den Musterbeispielen seiner Sorte. Beispielsweise zu gebratenem Fisch mit Kartoffeln und Gemüse gibt es kaum einen besseren Begleiter.



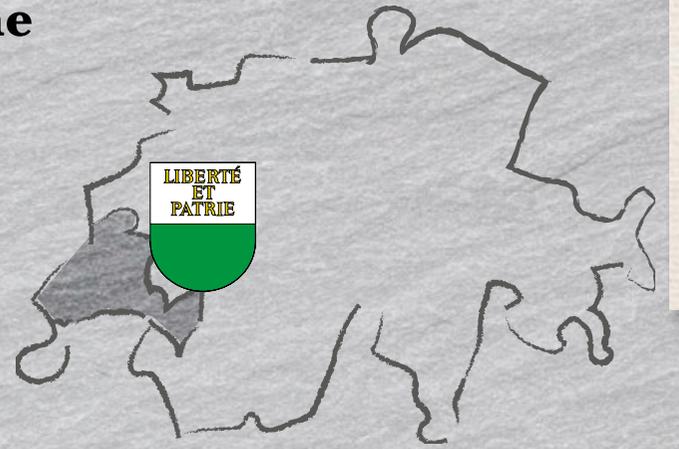
8.95



Vilette Lavaux AOC
75 cl sm
88085

- AOC Lavaux, Schweiz
- Chasselas
- Feines Bouquet, harmonische Fruchtigkeit mit rundem Abgang.
- Aperitif, weissem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Käse
- 8 - 10 °C
- 3 Jahre

Charaktervolle Weine aus dem Waadtland



Schweiz

3.95

Fleurance Chasselas
50 cl
88145

- VdP Schweiz
- Chasselas
- Leicht, fruchtig, bekömmlich.
- Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Fondue und Raclette, Käse
- 7 - 8 °C
- 3 Jahre



5.50

Mont sur Rolle AOC
50 cl
88046

- AOC La Côte, Schweiz
- Chasselas
- Leicht, fruchtig, erfrischend.
- Fisch und Meeresfrüchte, Käse, Charcuterie, Aperitif
- 7 - 8 °C
- 1 - 2 Jahre



6.20

Féchy blanc AOC
50 cl
88025

- AOC La Côte, Schweiz
- Chasselas
- Spritzig, lieblich und leicht.
- Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte
- 8 °C
- 1 - 2 Jahre



Italien

Spanien

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
- 1 - 2 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 Buffet, Fisch und Meeresfrüchte, Pasteten
- 7 - 9 °C
- 1 - 3 Jahre



11.50

Aigle blanc AOC
75 cl
02128

- AOC Chablais, Schweiz
- Chasselas
- Fruchtig und harmonisch mit einer spritzigen Leichtigkeit.
- Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel, Käse
- 8 - 10 °C
- 3 Jahre



12.20

Yvorne blanc AOC
75 cl
88113

- AOC Chablais, Schweiz
- Chasselas
- In der Nase fruchtig und blumig. Leicht mineralisch mit schönem Quitzen-Aroma. Am Gaumen präsentiert er sich sehr gehaltvoll und ausgewogen.
- Aperitif, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte, Käse
- 8 - 12 °C
- 3 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



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



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



Frankreich

Rest der Welt

Dauertiefpreise

Weinempfehlung von Louis Schmid

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 Rotwein eignet sich vorzüglich als Aperitif.



Louis Schmid
Winzer mit Herzblut



5.95

+
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

Weinempfehlung der Brüder Dubois

Dieser Chasselas aus dem Lavaux hat einen rassigen Körper, schmeckt im Gaumen fruchtig und erfrischend gefolgt von feinen, herbale Noten. Der St. Saphorin ist beispielsweise eine ausgezeichnete Wahl zum in Butter gebratenem Lachs.



Brüder Dubois
Winzer aus Leidenschaft



18.10

+
St. Saphorin AOC
P. Ver. 75 cl
52879

- Lavaux, Waadt AOC Lavaux, Schweiz
- Chasselas
- Fruchtbetont, subtile, leichte Würze. Am Gaumen fruchtig und erfrischend, feine herbale Noten.
- Aperitif, Grilladen, Fisch und Meeresfrüchte, Käse, Kalbfleisch
- 8 - 10 °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



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



7.10

+
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



7.95

+
Mont sur Rolle
Bio 75 cl
85820

- AOC La Côte, Schweiz
- Chasselas
- Typische Chasselas Fruchtnote mit passendem Säurespiel, spritziger, erfrischender Abgang - Leicht, fruchtig, erfrischend.
- Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Käse, Charcuterie
- 7 - 8 °C
- 1 - 2 Jahre



9.95

+
La Côte Clos des Verchères
75 cl
52877

- AOC La Côte, Schweiz
- Chasselas
- Zarte Blütenaromen mit fruchtigen und mineralischen Noten. Frisch, leicht und elegant.
- Aperitif, Käse, Fisch und Meeresfrüchte
- 7 - 10 °C
- 2 Jahre



Schweiz

Italien

Spanien

Frankreich

Rest der Welt

Weinempfehlung von Michael Frauenfelder

Dieser würzige Riesling-Silvaner, wohlbekannter Vertreter der schönen Ostschweiz, ist ein exzellenter Aperitifwein sowie idealer Begleiter zu Käsespeisen.



Michael Frauenfelder
Passionierter Winzer



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, eleganter Abgang.
- Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, Suppen, Knoblauchbrot
- 8 - 10 °C
- 3 Jahre

Exzellente Weine

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 Apfelmus, Pouletpfanne süss-sauer, Crêpes Suzette, Aperitif
- 8 - 10 °C
- 3 Jahre



11.50

Oeil de Perdrix Goldb. AOC
75 cl
80762

- AOC Wallis, Schweiz
- Pinot Noir
- Helles Kirschrosa. Duftet frisch nach Quitten und Himbeeren. Blumig im Auftakt mit einem fruchtigen Mittelteil.
- Grilladen, asiatische Gerichte, Antipasti, Aperitif
- 10 - 12 °C
- 2 Jahre



11.50

Federweiss Goldbeere
75 cl
90160

- Graubünden AOC Schweiz
- Pinot Noir
- Frischer Auftakt, angenehmes Säurespiel, feinfruchtigen Nuancen und mit geschmeidig elegantem Abgang.
- Aperitif, Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchte
- 8 - 10 °C
- 1 - 2 Jahre



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



Schweiz

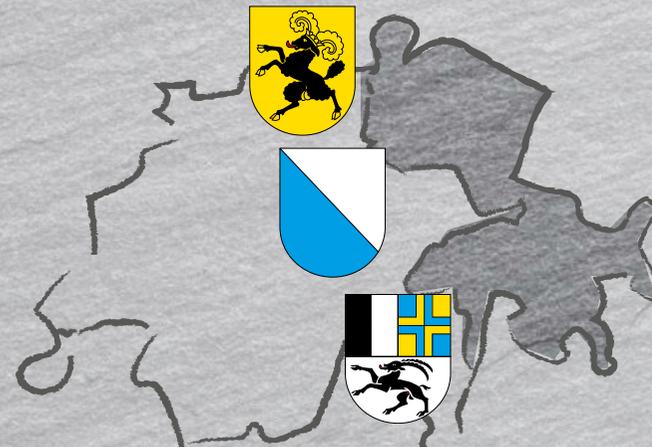
Italien

Spanien

Frankreich

Rest der Welt

Hervorragende Weine aus Zürich, der Ostschweiz und aus Graubünden



5.90

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

7.50

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

8.10

Blauburgunder Hallau 75 cl
88390



- AOC Schaffhausen, Schweiz
- Pinot Noir
- Kernig, fruchtig, erfrischend, leicht.
- Charcuterie, Käse, Geflügel
- 13 - 15 °C
- 3 Jahre

7.95

Blauburgunder Schaff. AOC 75 cl
35797



- AOC Schaffhausen, Schweiz
- Pinot Noir
- Fruchtiger Blauburgunder mit harmonischem Körper und vollmundiger Art.
- Fleisch, Geflügel, Aperitif
- 12 - 14 °C
- 4 Jahre

14.95

Pinot Noir AOC Hallau 75 cl
52895



- AOC Schaffhausen, Schweiz
- Pinot Noir
- Kräftiges Kirschlor. Intensiver Duft reifer Beeren, weich, ausladend, langer Abgang.
- Grilladen, Charcuterie
- 16 - 18 °C
- 7 Jahre

22.50

Pinot Noir Barrique 75 cl
52897



- AOC Graubünden, Schweiz
- Pinot Noir
- Dichtes Rubinrot, Aromen von Eukalyptus, Gewürznelken, Pfeffer, Brombeeren und gedörrten Zwetschgen. Würzig-kräftiger Auftakt und lang anhaltender Abgang.
- Lamm, Wildgerichte, Rind
- 16 - 18 °C
- 8 Jahre

Edle Tropfen aus der Schweiz



4.20

Fleurance Gamay 50 cl
88441



- VdP Schweiz
- Gamay
- Typischer und fruchtiger Gamay mit einem fruchtigen, erfrischenden und lebhaften Bouquet.
- Braten, Grilladen, Charcuterie, Käse
- 14 °C
- 3 Jahre

5.20

Fleurance Pinot Noir CH 50 cl
66471



- VdP Schweiz
- Pinot Noir
- Fruchtig, beerig, typisch, angenehm.
- Kaltes Buffet, traditionelle Gerichte, Pasta und Pizza
- 14 - 16 °C
- 1 - 2 Jahre

3.95

Cuvée Rouge Suisse 50 cl
88370



- VdP Schweiz
- Cuvée
- Feines, rassiges und fruchtiges Bouquet.
- Rotes Fleisch, Wildgerichte, Käse, Pasta und Pizza
- 15 - 18 °C
- 3 Jahre

3.95

Cuvée Rosé Suisse 50 cl
88267



- VdP Schweiz
- Pinot Noir
- Fein, rassig, fruchtig und elegant.
- Spargeln, asiatische Gerichte, Salat, Vorspeisen
- 9 - 13 °C
- 3 Jahre

4.50

Cuvée Blanc Suisse 50 cl
88010



- VdP Schweiz
- Diverse weisse Rebsorten
- Fein, rassig, fruchtig und elegant.
- Aperitif, helles Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Käse
- 9 - 13 °C
- 3 Jahre

4.50

Fleurance Riesling Silv. 50 cl
88008



- VdP Schweiz
- Riesling Silvaner
- Zartes Muskat, harmonisch, frisch und spritzig.
- Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte
- 8 - 10 °C
- 2 - 3 Jahre

5.40

Schafiser weiss 50 cl
88142



- AOC Bielersee, Schweiz
- Chasselas
- Angenehmer, leichter und spritziger Weisswein.
- Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Käse
- 7 - 8 °C
- 3 Jahre

8.20

Chardonnay Genève 75 cl
30045



- AOC Genf, Schweiz
- Chardonnay
- Leicht goldig-farben mit einem geschmeidigen und eleganten Charakter.
- Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel, Käse, rotes Fleisch
- 10 - 12 °C
- 3 - 4 Jahre

9.50

Schafiser weiss 75 cl
64440



- AOC Bielersee, Schweiz
- Chasselas
- Frische, feine Note von Zitrusfrüchten. Leicht und spritzig, angenehm im Geschmack.
- Aperitif, Käse, Fisch und Meeresfrüchte
- 7 - 9 °C
- 3 Jahre

10.20

Merlot Rosso Svizzera IGT 75 cl
28681



- IGT Schweiz
- Merlot
- Rubinrote Farbe, fruchtig, intensiv, ausgewogen, elegante Tannine, schöner Abgang.
- Fleisch, Gemüse, Pasta und Pizza, Käse
- 15 - 18 °C
- 1 - 3 Jahre

12.50

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

Schweiz

Italien

Spanien

Frankreich

Rest der Welt

Dauertiefpreise





Exklusiv in Ihrer LANDI: Natürlich vom Winzer

In vielen Gebieten der Schweiz hat der Weinbau eine lange Tradition. Deshalb kaufen die LANDI Läden einen Teil ihres Sortiments direkt bei den örtlichen Winzern ein. Dieses Sortiment finden die Kunden unter der Marke «Natürlich vom Winzer». Einen schönen Schweizer Wein direkt vom Winzer aus der Region geniessen oder verschenken – das ist LANDI.



Weinempfehlung zu Tatar

Die Rebsorten Corvina, Molinara und Rondinella verleihen diesem Amarone Noten von Mandeln und Gewürzen. Mit seinem prächtigen, ausgedehnten Finale verwandelt er beispielsweise ein frisches Tatar in ein Festtagsmenü.



23.50

**Amarone Valpolicella
DOCG Zeni 75 cl**
52915

- DOC Valpolicella, Italien
- Corvina, Molinara, Rondinella
- Intensives Rubinrot. Angenehme Aromen von Mandeln, gekochten Früchten und Gewürzen. Füllig und geschmeidig mit langem Finale.
- Pasta und Pizza, Antipasti, Fleisch
- 16 - 18 °C
- 7 Jahre

9.90

**Costalago Zeni Rosso
75 cl**
52911

- IGP Veronese, Italien
- Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina
- Schönes Rubinrot, feine Holz- und Beerenaromen. Im Gaumen weicher Auftakt, gehaltvoll, saftig und samtig im Abgang.
- Wildgerichte, Rind, Aperitif, Grilladen, Käse
- 16 - 17 °C
- 3 - 5 Jahre



13.95

**Ripasso Valpolicella
DOC Zeni 75 cl**
52913

- DOC Valpolicella, Italien
- Corvina, Molinara, Rondinella
- Intensives Rubinrot. Aromen von reifen Beeren. Weicher, fülliger Körper mit schönem Gleichgewicht.
- Grilladen, Pasta und Pizza, Käse
- 16 - 17 °C
- 5 - 7 Jahre



Schweiz



Italien

Spanien

Frankreich

Rest der Welt

Weintipp zum Festtagsbraten

Offerieren Sie Ihren Gästen zum Fest diesen köstlichen und beliebten Ripasso. Der runde Geschmack der Rebsorten Corvina und Rondinella sowie der Duft nach getrockneten Früchten und Gewürzen harmonieren prächtig zu einem zarten Schweinebraten.



8.20

Ripasso Salvaterra 75 cl
88792

- 🇮🇹 DOC Valpolicella, Italien
- 🍇 Corvina, Molinara, Rondinella
- 🍷 Intensives Bouquet mit weichem und aromatischem Geschmack.
- 🍴 Käse, Grilladen
- 🌡️ 15 - 17 °C
- 🕒 5 Jahre

6.95

Ripasso Salvaterra 50 cl
36832



- 🇮🇹 DOC Valpolicella, Italien
- 🍇 Corvina, Molinara, Rondinella
- 🍷 Intensives Bouquet mit weichem und aromatischem Geschmack.
- 🍴 Käse, Grilladen
- 🌡️ 15 - 17 °C
- 🕒 5 Jahre

12.30

Amarone Salvaterra 50 cl
36830



- 🇮🇹 DOCG Valpolicella, Italien
- 🍇 Corvina, Molinara, Rondinella
- 🍷 Starker Duft und Note von getrockneten Früchten und Gewürzen mit einem runden Geschmack.
- 🍴 Rotes Fleisch, Käse, Wildgerichte
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 🕒 6 Jahre

15.60

Amarone Salvaterra 75 cl
88791



- 🇮🇹 DOCG Valpolicella, Italien
- 🍇 Corvina, Molinara, Rondinella
- 🍷 Starker Duft und Note von getrockneten Früchten und Gewürzen mit einem runden Geschmack.
- 🍴 Rotes Fleisch, Käse, Wildgerichte
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 🕒 10 Jahre

Fabelhafte Weine aus Italien



5.50

Rosato di Puglia IGP 75 cl
63981

- 🇮🇹 IGP Puglia, Italien
- 🍇 diverse rote Rebsorten
- 🍷 Frisch, fruchtig, lieblich, mit einem runden und schönen Abgang.
- 🍴 Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, kaltes Buffet, Geflügel
- 🌡️ 8 - 12 °C
- 🕒 2 Jahre



5.20

Pinot bianco Rubicone IGT 75 cl
73746

- 🇮🇹 IGT Rubicone, Italien
- 🍇 Pinot blanc
- 🍷 Helles Strohgelb mit floralen Aromen von Jasmin und Orangenblüten, mit einem Hauch Zitrus und Pfirsich. Intensive Frische mit einem langen und eleganten Nachhall.
- 🍴 Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Käse
- 🌡️ 7 - 9 °C
- 🕒 3 Jahre



5.95

Moscato Moskatello 75 cl
52804

- 🇮🇹 VdT Italien
- 🍇 Muskateller
- 🍷 Intensiver Duft nach Wildblumen, weissem Steinobst und Zitruschale.
- 🍴 Dessert, Pastagerichte, Aperitif
- 🌡️ 4 - 8 °C
- 🕒 3 Jahre



14.95

Chardonnay Südtirol 75 cl
81851

- 🇮🇹 DOG Alto Adige, Italien
- 🍇 Chardonnay
- 🍷 Strohgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Intensiver Duft nach exotischen Früchten und reifen Äpfeln. Harmonisch frisch mit einem weichen Abgang.
- 🍴 Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, helles Fleisch, Risotto
- 🌡️ 10 - 12 °C
- 🕒 3 - 4 Jahre



4.20

Pinot Grigio Cesario 75 cl
06683

- 🇮🇹 IGP Sicilia, Italien
- 🍇 Pinot Gris
- 🍷 Schönes Gelb, weich und fruchtig, schöne Aromatik.
- 🍴 Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Spargeln, Käse
- 🌡️ 10 °C
- 🕒 1 - 2 Jahre



4.40

Nero d'Avola Sicilia 75 cl
10974

- 🇮🇹 DOC Sicilia, Italien
- 🍇 Nero D'Avola
- 🍷 Klarer, rubinroter Wein. Leicht würzig und fruchtig, feiner Geschmack und leicht tanninhaltig.
- 🍴 Rotes Fleisch, Wildgerichte, Käse, Pasta und Pizza
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 🕒 3 Jahre



4.60

Primitivo Puglia Cesario 75 cl
22227

- 🇮🇹 IGT Puglia, Italien
- 🍇 Primitivo
- 🍷 Rubinrote Farbe, volles und fruchtiges Bouquet. Feine Aromen und kraftvoller Geschmack.
- 🍴 Grilladen, Pasta und Pizza
- 🌡️ 14 - 16 °C
- 🕒 3 Jahre



5.80

Appassimento Puglia 75 cl
61581

- 🇮🇹 IGP Puglia, Italien
- 🍇 Primitivo
- 🍷 Intensive Aromen von dunklen, reifen Früchten und Gewürzen. Kräftig und würzig, weich, harmonisch und ausdrucksstark. Langer, seidiger und geschmeidiger Abgang.
- 🍴 Fleischgerichte, Käse, Wildgerichte, Pasta und Pizza
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 🕒 3 Jahre



6.95

Primitivo Manduria 75 cl
19819

- 🇮🇹 DOP Manduria, Italien
- 🍇 Primitivo
- 🍷 Intensive und fruchtige Aromen, würzig und rund, mit schönem Abgang.
- 🍴 Fleisch, Käse, Risotto, Pastagerichte, Polenta, Wurstwaren
- 🌡️ 15 - 18 °C
- 🕒 2 - 3 Jahre



13.50

Primitivo di Manduria DOP 75 cl
52925

- 🇮🇹 DOP Manduria, Italien
- 🍇 Primitivo
- 🍷 Eukalyptus, Pfeffer, Zedernholz, schwarze Beeren und Würze. Dicht und konzentriert, gehaltvoller Körper.
- 🍴 Wildgerichte, Grilladen, Lasagne, Pilzgericht
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 🕒 5 Jahre



Schweiz

Italien

Spanien

Frankreich

Rest der Welt

Dauertiefpreise



Weinempfehlung zum Pilzrisotto

Dieser raffinierte, tiefgründige Tropfen überzeugt dank seiner komplexen Aromatik und seinem intensiven Bouquet aus roten Früchten und Bitterschokolade. Dieser Rotwein zu einem Pilzrisotto verspricht eine gewinnbringende Kombination.



7.20



Barbera Piemonte 150+1 DOC 75cl
71679

- 🇮🇹 DOC Piemonte, Italien
- 🍇 Barbera, Nebbiolo
- 🍷 Intensive rubinrote Farbe. Blumige Düfte und Aromen von roten Früchten. Vollmundig und rund, mit einem weichen Nachgeschmack von Bitterschokolade.
- 🍽️ Käse, Wildgerichte, Pasta und Pizza
- 🌡️ 15 - 17 °C
- 🕒 3 - 4 Jahre

6.95

Rosso Terre di Toscana 75 cl
73752



- 🇮🇹 IGT Toscana, Italien
- 🍇 Sangiovese, Cabernet Franc, Merlot
- 🍷 Intensives Rot mit Noten von dunklen Beeren und Steinobst, mit einem Hauch von Lakritz. Langanhaltender Abgang.
- 🍽️ Fleischgerichte, Rind, reifen Hartkäse, Pasta und Pizza
- 🌡️ 15 - 16 °C
- 🕒 3 - 4 Jahre

7.95

Chianti Terra Grande 75 cl
73769



- 🇮🇹 DOCG Chianti, Italien
- 🍇 Sangiovese, Merlot
- 🍷 Intensives Rot, mit Noten von dunklen Beeren, frischen Pflaumen, Johannisbeeren und einem Hauch Lakritz. Der Abgang ist warm und anhaltend.
- 🍽️ Risotto, Pasta und Pizza, Grilladen, Fleischgerichte
- 🌡️ 17 - 19 °C
- 🕒 3 - 5 Jahre

6.80

Dimensione Bianco 75 cl
17730



- 🇮🇹 VdT Italien
- 🍇 Cuvée
- 🍷 Ein fülliger, lieblicher Wein mit leicht blumigem und fruchtigem Geschmack von Melonen und Datteln.
- 🍽️ Aperitif, asiatische Gerichte, Fisch und Meeresfrüchte
- 🌡️ 8 - 10 °C
- 🕒 3 Jahre

8.10

Borgo del Mandorlo Negro. 75 cl
65857



- 🇮🇹 IGT Puglia, Italien
- 🍇 Negroamaro, Malvasia Nera
- 🍷 Intensive violette Farbe. Voll und anhaltend in der Nase, voller Körper, weiche Tannine und ausgewogen am Gaumen.
- 🍽️ Charcuterie, Braten, Wildgerichte, Käse
- 🌡️ 18 - 20 °C
- 🕒 4 Jahre

10.50

Cannonau Sardegna Baiolu 75 cl
80436



- 🇮🇹 DOC Sardinien
- 🍇 Cannonau
- 🍷 Lebendiges Rubinrot. Intensive und elegante Düfte mit einem samtigen und harmonischen Abgang.
- 🍽️ Rotes Fleisch, Wildgerichte, Charcuterie, Käse, Risotto, Gemüse
- 🌡️ 15 - 18 °C
- 🕒 6 Jahre

3.70

Hauswein rot Nr. 2 1 l
61091



- 🇮🇹 VdT Italien
- 🍇 Diverse rote Rebsorten
- 🍷 Mittel-kraftiger Rotwein mit schönem Fruchtroma.
- 🍽️ Alltägliche Speisen, für Sangria und Mischgetränke
- 🌡️ 12 - 16 °C
- 🕒 3 Jahre

6.80

Dimensione Rosso 75 cl
17729



- 🇮🇹 IGT Puglia, Italien
- 🍇 Primitivo
- 🍷 Anklänge von dunklen Früchten, leicht würzige Noten, weich, samtige Tannine mit süsslichem Finale.
- 🍽️ Aperitif, Pasta und Pizza
- 🌡️ 14 - 16 °C
- 🕒 4 Jahre

9.95

Viaggio Toscana Rosso IGT 75 cl
74442



- 🇮🇹 IGT Toscana, Italien
- 🍇 Sangiovese, Merlot
- 🍷 Reifer, fruchtiger und zarter Geschmack nach Kirschen, mit einem eleganten Abgang.
- 🍽️ Pasta und Pizza, Reisgericht, Käse, Charcuterie, Grilladen
- 🌡️ 15 - 18 °C
- 🕒 2 Jahre

10.50

Salice Salentino Cl. 75cl
71674



- 🇮🇹 DOP Salice Salentino, Italien
- 🍇 Negroamaro, Malvasia Nera
- 🍷 Intensiv und würzig in der Nase, begleitet von einer dezenten Süsse. Typische Noten von Vanille, Pflaumen und Brombeeren sind zu spüren.
- 🍽️ Wildgerichte, Pasta und Pizza
- 🌡️ 15 - 16 °C
- 🕒 3 Jahre

2.90

Merlot del Veneto IGT 50 cl
24279



- 🇮🇹 IGT Veneto, Italien
- 🍇 Merlot
- 🍷 Fruchtiges Aroma gepaart mit einem trockenen und herben Geschmack.
- 🍽️ Käse, Pasta und Pizza, Charcuterie
- 🌡️ 14 - 16 °C
- 🕒 1 - 2 Jahre



13.50

Salento Rosso Imperativo 75 cl
69944



- 🇮🇹 IGT Salento, Italien
- 🍇 Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera
- 🍷 Rubinrote Farbe. Noten von reifen und getrockneten Früchten wie Pflaumen und Rosinen. Angenehme Aromen von Schokolade und Gewürzen.
- 🍽️ Gebratenem Fleisch, Wildgerichte, Käse, Teigwaren
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 🕒 4 Jahre

13.95

Retro Copertino DOC 75 cl
66439



- 🇮🇹 DOC Copertino, Italien
- 🍇 Negroamaro
- 🍷 Tiefrote Farbe. Noten von Beeren und Kirschen. Am Gaumen weich und rund mit samtigen Tanninen. Schön ausbalancierter Wein mit lang anhaltendem Abgang.
- 🍽️ Reifem Hartkäse, gebratenem Schweinefleisch, Rindersteaks, Wildgerichte, Pastagerichte
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 🕒 8 Jahre

4.80

Merlot del Veneto IGT 1 l
88839



- 🇮🇹 IGT Veneto, Italien
- 🍇 Merlot
- 🍷 Fruchtiges Aroma gepaart mit einem trockenen und herben Geschmack.
- 🍽️ Käse, Pasta und Pizza, Charcuterie
- 🌡️ 14 - 16 °C
- 🕒 1 - 2 Jahre

Schweiz

Italien

Spanien

Frankreich

Rest der Welt

Amore uno

Ein Wein voller Romantik

Dieser exklusive italienische Rotwein ist der perfekte Begleiter für jeden romantischen Abend. Er beeindruckt mit seinen köstlichen Noten von Schokolade, roten Beeren sowie einem Hauch Tabak und sorgt für Romantik pur. Dank seinem vollmundigen Körper mit harmonischer Balance passt er zu Wildgerichten genauso gut wie zu italienischer Lasagne.

7.20

Amore Uno 75 cl
55123

- 🇮🇹 IGT Puglia, Italien
- 🍇 Primitivo, Merlot, Cabernet Sauvignon
- 🍷 Intensiver Auftakt am Gaumen. Eleganter, vollmundiger Körper. Gut strukturierter Abgang mit schöner Länge.
- 🍴 Pasta und Pizza, Käse, Polenta, Wildgerichte
- 🌡️ 15 - 18 °C
- 📅 3 Jahre



Ausdrucksstarke Weine aus Spanien

4.95

Glassface DO Cast. y Leon 75 cl
53012

- 🇪🇸 VPT Castilla y León, Spanien
- 🍇 Tempranillo
- 🍷 Aromen von Kirschen, Erdbeeren und Johannisbeeren. Am Gaumen Cassis, Granatapfel und Toast-Aromen mit einem langen Abgang.
- 🍴 Tapas, Antipasti, Fleisch, Gemüse, Käse
- 🌡️ 10 - 14 °C
- 📅 2 - 4 Jahre



7.95

Barbian DO Toro 75 cl
53019

- 🇪🇸 DO Toro, Spanien
- 🍇 Tempranillo
- 🍷 Dunkelroter Wein mit violetten Reflexen. Aromen von roten und schwarzen Früchten mit einem leichten Vanilleton.
- 🍴 Antipasti, Fleisch, Käse, Grilladen, Gemüse
- 🌡️ 14 - 16 °C
- 📅 2 - 4 Jahre



91
GUIAPEÑÍN
PUNTOS

8.50

Cantello VdM Vino Tinto España 75 cl
68907

- 🇪🇸 VdM Spanien
- 🍇 Syrah, Tempranillo
- 🍷 Eleganter Körper mit gut integrierten Tanninen. Dichte Textur und fruchtbetonter Abgang.
- 🍴 Pasta und Pizza, Grilladen, Fleisch
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 📅 5 Jahre



10.50

Ribera del Duero DO 75 cl
52935

- 🇪🇸 DO Ribera del Duero, Spanien
- 🍇 Tempranillo
- 🍷 Intensives Kirschtrot. Noten von dunklen Beeren und reifen Pflaumen, mit dezenten Karamell- und Vanille Noten. Erfrischend und elegant mit feinen Tanninen.
- 🍴 Geflügel, helles Fleisch, Trockenfleisch
- 🌡️ 14 - 16 °C
- 📅 5 Jahre



14.50

Rioja Vina Albina Reserva 75cl
79112

- 🇪🇸 DOC Rioja, Spanien
- 🍇 Tempranillo, Graciano, Mazuelo
- 🍷 Schöne kirschröte Farbe. Spritzige Aromen von roten Früchten mit einer feinen Vanillenote und Anklängen nach Gewürzen.
- 🍴 Braten, Charcuterie, Grilladen, Käse, Lamm, helles Fleisch, rotes Fleisch
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 📅 3 - 5 Jahre



7.50

Mosaico Stairway DO Montsant 75 cl
59584

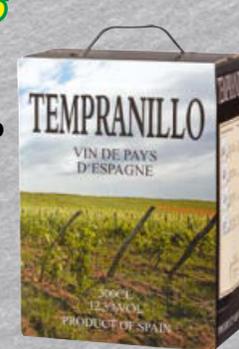
- 🇪🇸 DO Montsant, Spanien
- 🍇 Garnacha
- 🍷 Fester, strukturierter, ausgewogener und seidiger Wein. Würzig und komplex im Mund mit einer perfekten Balance von Aromen und Geschmack.
- 🍴 Fleisch, Wurstwaren, Pastagerichte, Grilladen, Tapas
- 🌡️ 14 - 16 °C
- 📅 3 Jahre



8.95

Tempranillo Bag-in-Box 3l
38306

- 🇪🇸 VdP Spanien
- 🍇 Tempranillo
- 🍷 Intensiver, gut strukturierter und charaktervoller Rotwein mit schönem Abgang.
- 🍴 Helles Fleisch, Grilladen, Wildgerichte, Käse, Pasta und Pizza
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 📅 3 Jahre



10.50

Viento Aliseo La Mancha 75 cl
52929

- 🇪🇸 DO La Mancha, Spanien
- 🍇 Cabernet Sauvignon
- 🍷 Ein überaus eleganter Cru mit Kirsch- und Veilchennoten, schöner Struktur und feinen Tanninen.
- 🍴 Trockenfleisch, Paella, Fleisch
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 📅 4 Jahre



Schweiz

Italien

Spanien

Frankreich

Rest der Welt

Weintipp zum Spanferkel

Dieser hochwertige rote Rioja aus der Rebsorte Tempranillo überzeugt durch einen harmonischen, samtigen und weichen Körper. Mit seinem intensiven Aroma ist er beispielsweise der perfekte Begleiter zum Spanferkel.



8.80

Rioja El Coto Crianza 75cl
27642

- 🇪🇸 DOC Rioja, Spanien
- 🍇 Tempranillo
- 🍷 Harmonisch, samtig und weich. Feines Aroma mit Gewürz- und Toastnoten. Mit Anklängen von Vanille und Eiche.
- 🍴 Braten, Charcuterie, Grilladen, Käse, Lamm, helles Fleisch, rotes Fleisch, Wildgerichte
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 🕒 3 - 5 Jahre

7.20

Rioja El Coto Crianza 50 cl
32556



- 🇪🇸 DOC Rioja, Spanien
- 🍇 Tempranillo
- 🍷 Harmonisch, samtig und weich. Feines Aroma mit Gewürz- und Toastnoten. Mit Anklängen von Vanille und Eiche.
- 🍴 Braten, Charcuterie, Grilladen, Käse, Lamm, helles Fleisch, rotes Fleisch, Wildgerichte
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 🕒 3 - 5 Jahre

7.20

Rioja El Coto Blanco 75 cl
32558



- 🇪🇸 DOC Rioja, Spanien
- 🍇 Viura
- 🍷 Blass, klar, mit grünen Nuancen und intensivem Aroma. Ausgewogen, körperreich und frisch.
- 🍴 Fisch und Meeresfrüchte, Salat, Aperitif, Gemüse, Spargeln
- 🌡️ 7 - 8 °C
- 🕒 3 Jahre

Fabelhafte Weine aus Frankreich

9.95

Domaine Moulin Saint-Jean 75 cl
75700



- 🇫🇷 IGP Pay d'Oc, Frankreich
- 🍇 Syrah, Marselan
- 🍷 Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen und Aromen von Erdbeeren und Garrigue-Gewürzen.
- 🍴 Charcuterie, Teigwaren, Wildgerichte, Grilladen, rotes Fleisch
- 🌡️ 15 - 18 °C
- 🕒 3 Jahre

4.95

La Maison du Sud 75 cl
63571



- 🇫🇷 IGP Pay d'Oc, Frankreich
- 🍇 Cabernet Sauvignon, Syrah
- 🍷 Verführerische Nase nach Cassis und schwarzen Früchten. Gehaltvoller Körper mit intensiven Aromen.
- 🍴 Wildgerichte, Grilladen, Pasta und Pizza, Käse
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 🕒 4 Jahre

7.95

Barville Côtes du Rhône 75 cl
80434



- 🇫🇷 AOC Côtes du Rhône, Frankreich
- 🍇 Grenache, Shiraz
- 🍷 Dunkles Rubinrot mit hellen Rändern. Mit Aromen von kleinen Steinfrüchten und würzigen Anklängen von Pfeffer und Thymian.
- 🍴 Pilzgericht, Dessert, Kalbfleisch, Rindersteaks
- 🌡️ 15 - 17 °C
- 🕒 5 Jahre

14.95

Château De Barre 75 cl
74768



- 🇫🇷 AOC Bordeaux, Frankreich
- 🍇 Merlot, Cabernet Franc
- 🍷 Aromen von Pflaumen und Gewürzen. Am Gaumen geschmeidig und rund mit langem Abgang.
- 🍴 Grilladen, Charcuterie, Käse, Risotto, Teigwaren
- 🌡️ 15 - 17 °C
- 🕒 5 Jahre

4.95

Muscat VdP 50 cl
88175



- 🇫🇷 IGP Côtes Catalanes, Frankreich
- 🍇 Muskateller
- 🍷 Ananas und Zitronenmarmelade, in der Nase Zitrone, frischer, süsslicher Auftakt und langanhaltender Abgang.
- 🍴 Helles Fleisch, Dessert
- 🌡️ 8 - 10 °C
- 🕒 5 Jahre

5.50

J.P. Chenet Cabernet-Syrah 75 cl
88723



- 🇫🇷 IGP Pay d'Oc, Frankreich
- 🍇 Cabernet Sauvignon, Syrah
- 🍷 Dunkles, tiefes Rubinrot mit einem intensiven Bouquet aus Kirschen und Johannisbeeren. Schön ausgewogen und gut strukturiert.
- 🍴 Braten, Wildgerichte, Antipasti, Käse
- 🌡️ 16 °C
- 🕒 3 Jahre

17.95

Cabernet Sauvignon 5 l
88713



- 🇫🇷 IGP Pay d'Oc, Frankreich
- 🍇 Cabernet Sauvignon
- 🍷 Angenehm fruchtig, harmonisch mit schöner Säure. Schöne Struktur und fruchtiger Abgang.
- 🍴 Braten, Rind, Lamm, Käse
- 🌡️ 12 - 14 °C
- 🕒 1 - 2 Jahre

Schweiz

Italien



Spanien



Frankreich

Rest der Welt

Weinempfehlung zum Wild-Menü

Verbringen Sie mit Ihren Liebsten und einem Glas Rosière Syrah ein Fest in Harmonie. Dieser liebeliche Wein mit seinen weichen Aromen und wenig Tanninen rundet ein würziges Wildgericht perfekt ab.



4.95

Rosière Syrah 75 cl
88610

- IGP Pay d'Oc
- Syrah
- Halbtrocken, sehr ausgeglichen und harmonisch, wenige Tannine.
- Wildgerichte, Fleischgerichte, Käse, kaltes Buffet
- 16 - 18 °C
- 3 Jahre

4.95

Rosière Chardonnay 75 cl
88177



- Wein Frankreich
- Chardonnay
- Duftige Blütennoten in der Nase, im Gaumen füllig, weich und rund, aromatisch und langanhaltend.
- Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte
- 10 - 12 °C
- 3 Jahre

4.95

Rosière Rosé 75 cl
88337



- Wein Frankreich
- Carignan, Grenache, Cinsault
- Frisch und fruchtig im Gaumen, mit kräftiger Struktur und angenehmer Restsüsse.
- Aperitif, Salat, Fisch und Meeresfrüchte
- 12 - 14 °C
- 3 Jahre

Charaktervolle Weine

4.20

Grüner Veltliner 75 cl
88170

- Österreichischer Qualitätswein
- Grüner Veltliner
- Gelbgrüne Farbe, reiche und kräftige Struktur, langes und nachhaltiges Finale.
- Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel, Käse
- 10 - 12 °C
- 1 - 2 Jahre



4.20

Zweigelt 75 cl
88490

- Österreichischer Qualitätswein
- Zweigelt
- Am Gaumen dunkelbeerige Frucht mit weichen Tanninen unterlegt.
- Rind, Wildgerichte, Käse, Gemüse, Pasta und Pizza
- 16 - 17 °C
- 2 - 3 Jahre



5.20

Stone Cruz Chardonnay 75 cl
88194

- Table Wine, California
- Chardonnay
- Eleganter Weisswein mit intensivem Geschmack. Komplexer Körper mit guter Struktur und feinem Abgang.
- Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel, Käse
- 10 - 12 °C
- 2 - 3 Jahre



5.20

Stone Cruz White Zinfandel 75 cl
88351

- Table Wine, California
- Primitivo
- Frisch, beerig und leicht süss präsentiert sich dieser Zinfandel.
- Aperitif, asiatische Gerichte, Charcuterie
- 9 - 10 °C
- 3 Jahre



10.50

Gran Reserva Malbec 75 cl
08029

- Vino Argentinien
- Malbec
- Dichter, üppiger Wein mit Aromen von Kirschen und Brombeeren, würzig und elegant zugleich.
- Grilladen, rotes Fleisch, Käse
- 16 - 18 °C
- 4 - 5 Jahre



5.20

Stone Cruz Cabernet 75 cl
88893

- Table Wine, California
- Cabernet Sauvignon
- Samtig und gut strukturiert, mit elegantem Abgang.
- Rotes Fleisch, Wildgerichte, Käse, Pasta und Pizza
- 16 - 18 °C
- 3 - 4 Jahre



5.20

Stone Cruz Zinfandel 75cl
88906

- Table Wine, California
- Zinfandel
- Vollmundig im Geschmack, fruchtige Noten mit langem Abgang.
- Rotes Fleisch, Wildgerichte, Käse, Pasta und Pizza
- 16 - 18 °C
- 4 - 5 Jahre



3.70

Hauswein weiss Nr. 1 1 l
52800

- WO Südafrika
- Cuvée
- Volles Fruchtaroma. Die perfekt eingebundene Säure sorgt für animierende Frische und einen langen Nachhall.
- Aperitif, Käse, helles Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte
- 8 - 10 °C
- 2 Jahre



Schweiz

Italien

Spanien



Frankreich

Rest der Welt

Weinempfehlung zu Pasta

Dieser rote Wein schmeichelt dem Gaumen mit seinen fruchtigen Noten von Pflaumen, Feigen und Kirschen. Der einzigartige Duft der Rebsorten Touriga Franca, Tinta Roriz und Syrah harmonisiert beispielsweise besonders gut mit einem klassischen Teller Spaghetti Bolognese.



6.50

 **Bonavita Red**
75 cl
36442

-  Vinho Regional Lisboa, Portugal
-  Touriga Franca, Syrah, Tinta Roriz
-  Noten von Pflaumen, Feigen und Kirschen. Mit einem schönen langen Abgang.
-  Käse, Pasta und Pizza, Grilladen
-  17 °C
-  5 Jahre

Weinempfehlung zu einem Soufflé

Noten von exotischen Früchten sowie eine sehr intensive Aromatik verleihen diesem Balance das gewisse Etwas. Die facettenreiche Struktur der Muscat d'Alexandrie Traube passt ausgezeichnet zu einem herzhaften Schokoladen-Soufflé.



4.20

 **Balance Muscat**
75 cl
88235

-  WO Western Cape Südafrika
-  Muscat d'Alexandrie
-  Intensive Aromatik von exotischen Früchten. Gute Struktur mit langem Abgang und leichter Restsüsse.
-  Asiatische Gerichte, Aperitif
-  10 - 12 °C
-  2 Jahre

Schweiz

Italien

Spanien

Frankreich

Rest der Welt

5.95

 **LAB Moscato**
75 cl
21518

-  Vinho Regional Lisboa, Portugal
-  Moscato
-  Intensiver Duft und ein Bouquet von Zitrone, Litschi und blumigen Aromen. Im Abgang lang und nachhaltig.
-  Aperitif, Dessert, Salat, Fisch und Meeresfrüchte, Pasta und Pizza
-  6 - 8 °C
-  2 Jahre



6.95

 **Porta 6 IG Lisboa**
75 cl
59511

-  VR Lisboa, Portugal
-  Castelao, Tinta Roriz, Touriga Nacional
-  Aromen von roten Früchten und leichten Noten von Blumen und Haselnüssen. Wunderbar ausbalancierte Assemblage aus drei edlen Rebsorten.
-  Grilladen, Antipasti, rotes Fleisch, Wildgerichte
-  16 - 16 °C
-  3 Jahre



9.50

 **Bojador Alentejo**
75 cl
52937

-  Vinho Regional Alentejano, Portugal
-  Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira
-  Noten von Johannisbeeren, Zwetschgen und Kräutern. Im Gaumen sehr gut strukturiert, saftig und erfrischend.
-  Käse, Aperitif, Braten, Pasta und Pizza, Wildgerichte
-  14 - 16 °C
-  2 - 3 Jahre



4.20

 **Balance Che. blanc**
75 cl
88236

-  WO Western Cape Südafrika
-  Chenin Blanc
-  Noten von reifen, exotischen Früchten, Mittlerer Körper, gute Säurestruktur.
-  Fisch und Meeresfrüchte, asiatische Gerichte, Salat, Aperitif
-  10 - 12 °C
-  3 Jahre



4.20

 **Balance Shiraz Rosé**
75 cl
88355

-  WO Western Cape Südafrika
-  Shiraz
-  Fruchtig, erfrischend, Aromen von roten Beeren, langer Abgang.
-  Salat, Pasta und Pizza, Fisch und Meeresfrüchte
-  10 - 12 °C
-  3 Jahre



4.20

 **Balance Shiraz Merlot**
75 cl
88945

-  WO Western Cape Südafrika
-  Merlot, Shiraz
-  Ausgeprägter Frucht, Gewürze und Aromatik. Ausgewogene Tanninstruktur mit langem Abgang.
-  Fisch und Meeresfrüchte, Rind, Aperitif
-  16 - 17 °C
-  3 Jahre



Dauertiefpreise

6.20

Moscato Spumante Toso 75 cl
01344



- Italien
- Muskateller
- Strohgelbe Farbe mit süsser, fruchtiger und spritziger Aromatik.
- Dessert
- 8 °C
- 2 Jahre

je 4.50

Bar Royal 75 cl
88954 Litchi 4.50
16134 Hügo 4.50



- Frankreich
- Aperitif, Salat, Dessert
- 8 - 12 °C
- 2 Jahre

8.90

Ramseier Sélection 75 cl
87675



- Schweiz
- Vielfältige Aromen, feiner Spritzigkeit.
- Aperitif
- 5 - 10 °C
- 2 Jahre

ab 4.75

Rimuss Alkoholfrei.
88980 Party 70 cl 4.75
88988 Litchi Perl 75 cl 5.75
12507 Secco 75 cl 7.90



- Schweiz
- Aperitif
- 6 - 8 °C

8.30

Prosecco Spumante 75 cl
88965



- Veneto, Italien
- Glera
- Fruchtig, nach herbstlichen Äpfeln duftend, mit feinen Honignoten. Leichter und erfrischender Körper.
- Aperitif, Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchte
- 5 - 9 °C
- 2 Jahre

5.50

Jaume Serra Brut 75 cl
47616



- Spanien
- Xarelo, Parellada, Macabeo
- Frische Grany Smith-Noten mit wunderbaren warmen Zitrus-Anklängen, Walnuss- und Mandelaromen. Am Gaumen weich und frisch mit einem langen Abgang.
- Aperitif, Vorspeisen
- 4 - 6 °C
- 2 Jahre

11.95

Schaumwein Volgaz 75 cl
63381



- Schweiz
- Diverse weisse Rebsorten
- Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Feingliedrige Perlage. In der Nase florale Noten von Holunder- und Lindenblüten, dezente Zitrusfrucht.
- Speckzopf, Aperitif, Mandelkuchen, Zitronensorbet, Früchtespiess, Erdbeer-Crêpes, reifen Hartkäse
- 8 - 10 °C
- 2 Jahre

4.95

Holunderblütenwein 50 cl
88397



- Schweiz
- Diverse weisse Rebsorten
- Rund, harmonisch, fruchtig, leicht.
- Aperitif, Dessert
- 5 - 7 °C
- 2 Jahre

11.95

Moscato d'Asti Bava DOCG 75 cl
52907



- Piemont, Italien
- Moscato
- Strohgelb, facettenreiche Aromen von Akazien, Salbei, Pfirsich und Ananas. Extravagant, spritzig, leicht und frisch.
- Aperitif, Dessert
- 8 - 10 °C
- 2 Jahre

8.95

Clairette de Die AOC 75 cl
88971



- Frankreich
- Muskateller, Clairette blanche
- Sehr fruchtig und fein im Abgang. Intensiver und blumiger Duft mit feinen Muskat-Aromen. Erfrischend und leicht süsslich.
- Aperitif, Dessert, Vorspeisen
- 5 - 6 °C
- 1 - 2 Jahre

11.95

Mauler Cordon Or Dry 75 cl
02782



- Neuenburg, Schweiz
- Cuvée
- Hellgoldene Farbe, intensives Bouquet mit fruchtigen Aromen von Zitronen, Aprikosen und grünem Apfel.
- Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Käse, Dessert
- 6 - 8 °C
- 2 Jahre

4.95

Wein Red Berry 50 cl
74137



- Schweiz
- Diverse weisse Rebsorten
- Fruchtig und erfrischendes weinhaltes Getränk.
- Aperitif, Dessert
- 7 °C
- 2 Jahre

Ergebnis: Gut
Schweizer Familie vom 14.10.21



Dauertiefpreise

Ihre Weine bequem online bestellen auf landi.ch

