

10 Top-Seller mit 20-33% Rabatt!

Nr.	Art.Nr	Bezeichnung	Jg.	Preis/Fl.	Netto	Anz.Fl.
1	3720	Prosecco de Faveri Nera Spumante brut di Valdobbiadene DOC Schaumwein weiss	2015	15.80	12.60	
2	4924	Château de Perroy Blanc AOC Grand Cru, Cuvée Prestige	2015	13.80	11.00	
3	7678	Re Manfredi Bianco (Gewürztraminer/RieslingxSilvaner), IGT Italia	2014	13.80	11.00	
4	4582	Re Manfredi Rosso Aglianico del Vulture DOC Basilicata	2012 /13	18.50	14.80	
5	8018	Avignonesi Rosso Cantaloro Toscana IGT	2013	15.80	12.60	
6	3070	Valpolicella Ripasso Classico Vigneti di Torbe DOC Domini Veneti	2013	16.50	13.20	
7	10225	Sor Ugo Aia Vecchia Bolgheri Rosso DOC Superiore Toscana (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)	2012	35.00	23.45	
8	231	Bellmunt DOQ Mas d'en Gil Priorato	2012	18.50	14.80	
9	8266	Abadía Retuerta Selección Especial (94 Punkte WineSpectator - Platz 15 der 100 besten Weine der Welt)	2011	23.50	18.75	
10	670	Calzadilla Classic (91 Parker-Punkte) Bodega Uribes Madero	2009	26.00	19.50	

Bestellen Sie hier weitere Weine mit 10% Rabatt / Bemerkungen						Anz.Fl.

Ihre Angaben	
Vorname, Name	
Strasse, Ort	
Lieferdatum	<input type="checkbox"/> Vor Lieferung anrufen
Abholdatum	<input type="checkbox"/> Tel. / <input type="checkbox"/> Mail wenn bereit zur Abholung
Abgeholt im	<input type="checkbox"/> Hauptgeschäft oder in Filiale <input type="checkbox"/> Arena <input type="checkbox"/> Berikon <input type="checkbox"/> Hünenberg See
Telefon	Mobile
Unterschrift	E-Mail

SCHÜWO Trink-Kultur
Einkaufszentrum ARENA
Bahnhofstrasse 7
5610 Wohlen
Tel. 056 610 03 83
Fax 056 622 00 79
www.schuewo.ch
info@schuewo.ch

Weindegustation

Samstag, 21. Mai 2016, 10:00 – 17:00 Uhr

Einkaufszentrum ARENA, Bahnhofstrasse 7, 5610 Wohlen

10 Top-Seller
mit
20-33% Rabatt

**Prosecco de Faveri
Nera Spumante brut
di Valdobbiadene DOC, 2015**
Italien

Im Bouquet eine intensive Fruchtaromatik. Die lebhaft Fruchtsäure in Kombination mit einer feinen Perlage hinterlässt im Gaumen jenes einmalige Prickeln, das einen erstklassigen Prosecco auszeichnet.

Passt zu: Apéro-Häppchen,
Hors d'oeuvre,
Fisch, Gemüserisotto

12.60

statt 15.80 pro Flasche



SCHÜWO Weinschule 2016

(jeweils 19 - 22 Uhr)

Basis Weinseminar
 Riesling in allen Lagen
 Top 10 aller Rebsorten
 Die berühmtesten Süssweine der Welt
 Basis Weinseminar
 Rum
 Amarone, Ripasso & Co.
 Top-Bordeaux-Blends der Welt
 Champagne
 Die 10 besten Rums der Welt
 Blinddegustation

Dienstags, 9./16./23. August
 Donnerstag, 18. August
 Mittwoch, 24. August
 Mittwoch, 7. September
 Montags, 3./10./17. Oktober
 Donnerstag, 6. Oktober
 Donnerstag, 13. Oktober
 Mittwoch, 26. Oktober
 Dienstag, 8. November
 Freitag, 25. November
 Dienstag, 29. November

CHF/Person

225.-
 75.-
 75.-
 75.-
 225.-
 65.-
 75.-
 90.-
 85.-
 75.-
 75.-

Anmeldung

Online www.weinschule.ch
 E-Mail anmeldung@schuewo.ch
 Telefon 056 618 40 77
 Fax 056 622 00 79

Events

Jubiläum: 70 Jahre SCHÜWO Trink-Kultur – Tag der offenen Tür

Samstag, 3. September 2016

Wir öffnen unsere Türen für Sie – feiern Sie mit uns im grössten Wein- & Getränkefachmarkt der Deutschschweiz.

- Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen und besichtigen Sie: Lagerhallen, Büros, Schulungsraum
- Degustieren Sie über 80 auserlesene Weine (10 - 17 Uhr)
- Probieren Sie Delikatessen, Käse und andere Spezialitäten
- Lassen Sie sich in unserer Festwirtschaft verwöhnen (11 - 16 Uhr)

Profitieren Sie von 10 - 33% Rabatt auf alle Flaschenweine (ausg. Aktionen, nicht kumulierbar) sowie von anderen Top-Aktionen!

7.30 - 17.00 Uhr, SCHÜWO Wein- & Getränkefachmarkt Wohlen

3. SCHÜWO Magnum-Party 2017

Sonntag, 5. März 2017

Gönnen Sie sich einen Tag des Genusses im XL-Format.

Um 11.30 Uhr öffnen wir die Türe und die Winzer Ihre Weine in der 1.5 Liter-Magnumflasche. Schweizer und internationale Spitzenweingüter werden Ihre Trouvaillen vorstellen. Über den Nachmittag verteilt gibt es kulinarische Köstlichkeiten von Top-Gastronomen aus der Region. Schlendern Sie von unserer Chéminée-Lounge im neuen Fachmarkt zu unseren modernen Schulungsräumen und entdecken Sie dabei immer wieder neue Stände, die Ihrem leiblichen Wohl in verschiedenster Hinsicht gut gesinnt sind. Ob Sie den Event lieber mit Käse, Schokolade, Edelbrände oder einem Bier ausklingen lassen wollen, bleibt Ihnen überlassen. Musikalische Klänge sorgen dabei für einen abgerundeten Partycharakter. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

Château de Perroy Blanc
 AOC Grand Cru
 Cuvée Prestige, 2015
 Schweiz, Waadt

Gradliniger, fruchtiger und harmonischer Weisswein mit intensiven Fruchtaromen & feiner Honignote.

Passt zu: Süsswasserfisch, Pastete, Käseplatte.

11.00

statt 13.80 pro Flasche



Re Manfredi Bianco
 Gewürztraminer/
 RieslingxSilvaner, 2014
 Italien, Basilicata IGT

Leckere, fruchtige Struktur, gehaltvoller Körper. Harmonisch ausklinger Weisswein mit lang anhaltendem Finale.

Passt zu: Antipasti, Charcuterie, Salzgebäck, Käsetoast.

11.00

statt 13.80 pro Flasche



Re Manfredi Rosso
 Aglianico del Vulture,
 2012/13
 Italien, Basilicata DOC

Eleganter und ausgewogener Rotwein mit klassischer Struktur. Tiefgründig, gerbstoffbetont und fruchtig.

Passt zu: Grillspezialitäten, Lamm, Pasta, reifem Käse.

14.80

statt 18.50 pro Flasche



Avignonesi Rosso
 Cantaloro, 2013
 Italien, Toscana IGT

Reife Fruchtaromen, dezent-herbe Noten und Röstaromen in der Nase. Reife, saftige Gerbstoffe und vielschichtige Struktur im Gaumen.

Passt zu: Pasta, Poulet, Schweinsbraten, Fleischragout.

12.60

statt 15.80 pro Flasche



Valpolicella Ripasso
 Classico Vigneti di Torbe
 Domini Veneti, 2013
 Italien, Veneto DOC

Dichter, ausgewogener Wein, der einen vielschichtigen und anhaltenden Sinnesindruck hinterlässt!

Passt zu: Fleischgerichten, Lasagne, Cannelloni, reifen Käsesorten.

13.20

statt 16.50 pro Flasche



Sor Ugo, Aia Vecchia,
 Bolgheri DOC, 2012
 Italien, Toscana

Selten ist die Cuvée aus Caberet, Merlot und Petit Verdot so schön gerat wie in 2012. Einladende Beerenfrucht, saftig und ausdrucksstark!

Passt zu: Wildgerichte, Grilladen, Braten mit Polenta.

23.45

statt 35.00 pro Flasche



Bellmont DOQ
 Mas d'en Gil Priorat, 2012
 Spanien, Priorat DOQ

Reife Beeren sowie getrocknete Früchte animieren und machen neugierig! Super Preis-Leistungs-Verhältnis!

Passt zu: Fleischgerichten, spanischer Küche, Tapas, gemischtem Plättli.

14.80

statt 18.50 pro Flasche



Abadía Retuerta
 Selección Especial, 2011
 Spanien, Sardon de Duero VdT

Vielfältige Fruchtarmatik, harmonisch, kräftig, würzig. Konzentration und Dichte vom Anfang bis ins lang anhaltende Finale. **Unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis!**

Passt zu: Lamm, Wok-Gerichten, Entenbrust.

18.75

statt 23.45 pro Flasche



Calzadilla Classic
 Bodega Urbes Madero,
 2009
 Spanien, Pago Calzadilla DO

Intensive Frucht und Würze. Weiche Tannine, gepaart mit einer fruchtigen Struktur.

Passt zu: kräftigem Fleisch, Lammgigot, Grilladen, Tortilla, Schmorbraten.

19.50

statt 26.00 pro Flasche

