



# ENOTECA

## WAADTLÄNDER WEINE

**COUP DE L'ÉTRIER  
BLANC  
TESTUZ  
LAVAUX AOC**

Wissen Sie, dass der Ausdruck «Coup de l'Étrier» so viel wie «Vor der Abreise ein Glas trinken» bedeutet und damit ein Synonym für das Anbieten eines Abschiedstrunks ist? Diese jahrhundertealte Redewendung ist ein schönes Zeugnis guter Kameradschaft, aber auch eine Einladung zur Geselligkeit und zum Teilen. Den Coup de l'Étrier müssen wir Ihnen nicht mehr vorstellen!

**Traubensorte** Chasselas  
**Passt perfekt zum** Apéro, zu Fisch und hellem Fleisch

70 cl **11.90** statt 14.90

Vandois

L'EXCELLENCE DES TERROIRS



Bereits donnerstags im Internet: [prodega.ch](https://www.prodega.ch)

Preisänderungen und Mengenbeschränkungen vorbehalten. Alle Angebote exklusive MwSt.  
Gewisse Artikel in einzelnen Märkten nur auf Bestellung.



## OBRIST

Das Weinhaus Obrist in Vevey, 1854 gegründet, ist im Besitz von namhaften Weinbergen, wie Cure d'Attalens und Clos du Rocher, und vinifiziert den Grossteil seiner Weine in seinen eigenen Kellern in Vevey. Heute ist Obrist einer der wichtigsten Weinproduzenten und -händler in der Schweiz. Das Weinhaus bewirtschaftet 83 ha Rebland, das sich von der La Côte-Region, über die Terrassen des Lavaux bis ins Chablais erstreckt.



### COUP DE L'ETRIER ROUGE TESTUZ LAVAUX AOC

Sehr dunkles Rubinrot, intensives Bukett von schwarzen Früchten wie Brombeere und Cassis, auch würzige Noten von schwarzem Pfeffer und rauchigen Nuancen, am Gaumen mittengewichtig, mit wenig weichem Tannin und guter Fruchttiefe, wieder viel dunkle Frucht, im Abgang mit viel Würze, trocken, ein guter Essensbegleiter.

**Traubensorten** Gamaret, Gamay, Garanoir

**Passt perfekt zu** mittelschweren Gerichten wie Saltimbocca, Hackbraten, Rösti sowie zu kalter Platte mit frischem Brot

75 cl **11.90** statt 14.90



### CHÂTEAU DE VINZEL GRAND CRU LA CÔTE AOC

Bezaubernde und sonnige Landschaften der Waadt schenken uns diese Trauben, aus denen der Winzer vom schweizerischen Weingut Château de Vinzel mit Raffinesse und Feingefühl diesen Weisswein hervorzaubert.

**Traubensorte** Chasselas

**Passt perfekt zu** Egli Filets, Gemüseterrinen und weissem Fleisch



75 cl **10.90** statt 12.90



**L'ARBALÈTE  
TESTUZ  
DÉZALEY  
LAVAUX AOC**

Der Wein des an der Fête des Vignerons gekrönten Winzers. Ein vorzüglicher Dézaley aus sonnenverwöhnten Rebärten am Genfersee. Die mineralisch geprägte Säure gibt dem Wein Frische und Struktur, was dem gehaltvollen Körper sehr gut ankommt. Ein höchst gelungener Chasselas.

**Traubensorte** Chasselas  
**Passt perfekt zu** Aperitif, Fondue und Raclette

70 cl **17.90** statt 21.90



**ROCHE RONDE  
GRAND CRU  
TESTUZ  
ST-SAPHORIN  
LAVAUX AOC**

Die im Osten des Dorfes Saint-Saphorin gelegenen terrasierten Rebberge ergeben einen mineralischen und fruchtigen Chasselas. Der Name «Roche Ronde» geht auf einen Felsen inmitten der Parzelle zurück, auf der man Erde aufgeschüttet hat, um vierzig Chasselas-Rebstöcke zu pflanzen!

**Traubensorte** Chasselas  
**Passt perfekt zu** Käsegerichten, Terrinen und Sülzen, grilliertes Geflügel, sowie Hartkäse

70 cl **11.90** statt 14.95



**HAUTE COMBE  
TESTUZ  
YVORNE  
CHABLAIS AOC**

Dieser feine Chasselas aus Yvorne bringt den Glanz und die Frische des Terroirs des Chablais zum Ausdruck. Seine traumhaften Aromen von weissem Obst und Lindenblüten sowie seine Mineralität am Gaumen werden Sie verzaubern. Ein lebhafter und gut ausgewogener Wein.

**Traubensorte** Chasselas  
**Passt perfekt zu** rotem Fleisch, Käse, Fisch und Meeresfrüchten

70 cl **11.90** statt 14.90



**CURE D'ATTALENS  
GRAND CRU  
LAVAUX AOC**

Die Domaine der Cure d'Attalens wird von 4 ausgesprochen talentierten Winzern verwöhnt, u.a. Corinne Buttet, der ersten Winzerin, die an der Fête des Vignerons 2019 ausgezeichnet wurde! Entdecken Sie diesen intensiven und vielschichtigen Chasselas mit wunderbaren Pfrisch- und Birnenaromen.

**Traubensorte** Chasselas  
**Passt perfekt zu** Vorspeisen, Fisch- und Meeresfrüchtereintopf, Egliflets, Saibling, Hecht, weissem Fleisch, Fondue mit Freiburger Vacherin

75 cl **14.90** statt 16.90



## MURAILLES BRUT

Alles begann vor über 100 Jahren mit dem Chasselas Aigle les Murailles. Der heute in der ganzen Schweiz geschätzte Wein mit der Eidechse ist der Gründervater einer Linie, die mittlerweile in fünf Crus erhältlich ist: Weiss, Rot, Rosé und Brut. Helles Zitronengelb, sehr attraktives Bouquet nach exotischen Früchten, kandierten Zitronen, Lindenblüten und Mandeln, am Gaumen samtene Perlage, ausbalanciertes Süss-Säure-Spiel und aromatisch, saftige Frucht mit frischem Abgang.

**Assemblage** weisser Traubensorten  
**Passt perfekt zu** Desserts oder als Apéro-Wein

75 cl **13.95** statt 16.95



## MURAILLES ROSÉ CHABLAIS AOC

Himbeerrosa, in der Nase Noten von Erdbeeren und typische Pfeffernote, am Gaumen schlank und frisch, ein knackiger Rosé mit intensiver Fruchtaromatik.

**Traubensorte** Assemblage  
**Passt perfekt zu** Aperitif und exotischen Gerichten

70 cl **14.25** statt 16.95



## MURAILLES ROUGE CHABLAIS AOC

Der Murailles Rouge, ein Rotwein, der hauptsächlich aus Pinot Noir-Trauben aus dem Waadtländer Chablais gewonnen wird, wurde 2013 von den Önologen des Hauses Henri Badoux kreiert. Kräftiges Rubinrot, angenehmer Duft vollreifer Beeren, zeigt auch würzige Aromen und Weichseltöne, im Gaumen gehaltvoll und geschmeidig mit schöner Fülle, viel Eleganz und eine ansprechende Aromavielfalt prägen den Körper. Auch im Abgang mit schöner, langer charaktervoller Pinot-Aromatik.

**Traubensorte** Pinot Noir  
**Passt perfekt zu** rotem Fleisch, Wild oder Grilladen

70 cl **14.25** statt 16.95



## HENRI BADOUX

Aigle les Murailles – ein Kultwein par excellence! Der Aigle les Murailles von Henri Badoux wird in schwindelerregenden Terrassen angebaut, wo die Weinreben von der idealen Sonneneinstrahlung profitieren. Nebst dem Geschmack gewann der Aigle les Murailles auch an grosser Bekanntheit mit seiner Etikette, welche schon im Jahre 1919 kreiert wurde. Das Symbol mit den grünen Eidechsen verlieh dem Wein in der deutschsprachigen Schweiz den Namen «Eidechsly-Wy». Badoux Vin besitzt ein Weinerbe mit 70 Hektaren verteilt in Aigle, Yvorne, Ollon und St-Saphorin mit 11 Rebsorten.



## AIGLE LES MURAILLES BLANC CHABLAIS AOC

Im Glas zeigt sich dieser Klassier mit einem tiefem, klar funkeln dem Zitronengelb. An der Nase ist er fein und delikat. Evoziert frische Lindenblüten begleitet von mineralischen und kreidehaltigen Noten, typisch für dieses von Gips durchzogene. Im Gaumen zeigt sich dieser Wein elegant und fruchtig entfaltet er Lindenblüten- und Mangoaromen, begleitet von einer subtilen mineralischen Note. Grosszügig breitet sich seine mächtige Struktur am Gaumen aus.

**Traubensorte** Chasselas  
**Passt perfekt zu** weissem Fleisch, Aufschnitt, Käse, Fisch, sowie als Apéro-Wein

70 cl **14.25** statt 16.95





**PETIT VIGNOBLE  
YVORNE  
CHABLAIS AOC**

Mit der Sélection Tradition führen wir den Pioniergeist unseres Firmengründers weiter. Dieser Chasselas, der Yvorne Petit Vignoble, profitiert von einem einzigartigen Terroir und einer unvergleichlichen Mineralität.

**Traubensorte** Chasselas

**Passt perfekt zu** Käse, Fisch-Gerichten oder als Apéro-Wein



70 cl **14.90** statt 17.90

**MONSEIGNEUR  
AIGLE ROUGE  
CHABLAIS AOC**

Am Fusse des Schlosses von Aigle, das das Winzer- und Weinmuseum beherbergt, war der Gründer des Hauses Henri Badoux einer der ersten, die sich im Chablais am Anbau einer roten Rebsorte versuchten. Nachdem er 1950 die Apfelbäume durch Pinot-Noir-Trauben ersetzt hatte, dauerte es fast zehn Jahre, bis die ersten Flaschen des Pourpre Monseigneur gekeltert wurden.

**Traubensorte** Pinot Noir

**Passt perfekt zu** rotem Fleisch, Käse, sowie Grilladen



70 cl **14.90** statt 18.90

## CAVE DE LA CÔTE

1929 wurde die Genossenschaftskellerei «Cave de la Côte» von einer Handvoll Winzern aus Morges und der Umgebung gegründet. Mit den Jahren schlossen sich der Kellerei immer mehr Winzer an – gegenwärtig besteht «Cave de la Côte» aus 1800 Weinparzellen von unterschiedlicher Grösse mit 450 Hektaren, verteilt von Lausanne bis Satigny. Die Kellerei führt heute mehr als 30 Rebsorten sowohl einheimische, gebietsfremde aber auch Neuzüchtungen.



### ESCARGOT ROUGE ORIGINAL VAUD AOC

«Escargot Rouge» das neue Wahrzeichen der Waadtländer Rotwein-Szene. Geschaffen von einem umfangreichen Aufgebot von Waadtländer Weinbauern, welche ihr Wissen und Qualität in die Schaffung der neuen Linie steckten. Daraus entstanden zwei Kategorien: «der Original» – ein runder und fruchtiger Wein und – «der Selektion» – ein in Eichenfässern gereifter Wein.

**Traubensorten** Gamay, Pinot Noir, Gamaret, Garanoir  
**Passt perfekt zu** Mittelmeerküche, Fleisch und Eintöpfen

75 cl **7.50** statt 8.90



### EMBLEM PINOT GRIS VAUD AOC

Schönes Gelb mit goldenen Strahlen. Noten von Quittengelee und Früchten mit gelbem Fruchtfleisch. Schön rund, reich und voll, mit langem, fruchtig süßem Finale.

**Traubensorte** Pinot Gris  
**Passt perfekt zu** Kalbfleisch, Schweinefleisch, fetthaltigem Fisch, Schalentieren sowie vegetarischen Gerichten



75 cl **10.90** statt 12.50



**CLOS DES MOINES  
DÉZALEY  
LAVAUX AOC  
VILLE DE LAUSANNE**

Ein vorzüglicher Dézaley aus den Rebbergen der Stadt Lausanne. Die mineralisch geprägte Säure gibt dem Wein Frische und Struktur. Am Gaumen mild und harmonisch. Ein edler Chasselas mit Klasse!

**Traubensorte** Chasselas  
**Passt perfekt zu** leichten Gerichten

70 cl **18.90** statt 22.90



**CLOS DES ABBAYES  
DÉZALEY  
LAVAUX AOC  
VILLE DE LAUSANNE**

Die Stadt Lausanne produziert edle Chasselas aus den sonnenverwöhnten, steilen Lagen an den Gestaden des Genfersees. Der Clos des Abbayes gehört stets zu den allerbesten. Er zeigt sich in blassem Gelb mit hellen, grünlichen Schimmern. In der Nase der Duft von Frühlingsblumen, etwas Lindenblüte und ein Touch grüner Pfeffer. Cremig weich am Gaumen, ohne Opulenz dank herrlich frischer, mineralisch geprägter Säure.

**Traubensorte** Chasselas  
**Passt perfekt zu** Geflügel

70 cl **19.90** statt 24.90



**DOMAINE DU BURIGNON  
ST-SAPHORIN  
LAVAUX AOC  
VILLE DE LAUSANNE**

Die Domaine de Burignon befindet sich in St-Saphorin, in herrlicher Lage über dem Genfersee. Der hier gekelterte Weisswein zeigt sich terroirtypisch mineralisch, geschmeidig und zartgliedrig am Gaumen.

**Traubensorte** Chasselas  
**Passt perfekt zu** Käseplatten

70 cl **13.90** statt 15.90



**ABBAYE DE MONT  
MONT-SUR-ROLLE  
LA CÔTE AOC  
VILLE DE LAUSANNE**

In der Nase feine Blumendüfte. Am Gaumen kräftig, rund und harmonisch mit einem fruchtigen Finale.

**Traubensorte** Chasselas  
**Passt perfekt zum** Apéro

75 cl **9.95** statt 12.60





CHÂTEAU DE  
CHÂTAGNERÉAZ

Un vignoble millénaire,  
*Le reflet d'un Terroir d'exception*



**Château de Châtagneréaz**  
1er Grand Cru Mont-sur-Rolle  
La Côte AOC **75 cl**  
**CHF 12.90** au lieu de CHF 15.95

Château Maison Blanche  
YVORNE

*Là où les mémoires  
se créent.*



**Château Maison Blanche**  
Grand Cru Yvorne  
Chablais AOC **75 cl**

**CHF 18.90**  
au lieu de CHF 21.90

