

2.6.–14.6.2025



ENOTECA

Erlesene Weine für die Gastronomie

DIE FRANZÖSISCHE WEINWELT

ULTIMATE ROSÉ CÔTES DE PROVENCE AOP

Im Glas helles Rosa mit Kupferreflexen. In der Nase die einzigartige Kombination von reifer Zitrone, Himbeere und Erdbeere. Am Gaumen präsentiert sich der Ultimate Provence (auch UP Rosé genannt) herrlich würzig dank seinem Anteil an Syrah mit einer guten Säure. Das macht ihn zu einem tollen Essensbegleiter. Ebenso ist er aber auch einfach nur so zu genießen. Frischer Auftakt im Mund, gefolgt von einem runden, leichten Finale. Feine Balance zwischen Frucht und Frische. Der ultimative Wein für jede Gelegenheit!

Traubensorten: Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle

Passt perfekt zu Sushi, Geflügel, mediterraner Küche

75 cl **17.50** statt 19.90

Bereits donnerstags im Internet: prodega.ch

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



PRODEGA

DIE FRANZÖSISCHE WEINWELT

Frankreich zählt zu den bedeutendsten Weinländern der Welt – bekannt für Vielfalt, Raffinesse und hohe Qualität. Mit traditionsreichen Anbaugebieten, jahrhundertealtem Wissen und einem ausgeprägten Gespür für Terroir prägt Frankreich den internationalen Weinbau wie kaum ein anderes Land und ist damit wie geschaffen für den vielseitigen Einsatz in der Gastronomie.

Das Land blickt auf über 2'500 Jahre Weingeschichte zurück. Besonders im Burgund trugen die Klöster mit ihrer genauen Beobachtung und der Aufteilung der Rebflächen entscheidend zur Entwicklung des heutigen Qualitätsweinbaus bei – ein Vermächtnis, das bis heute weiterlebt.

In dieser Enoteca-Ausgabe nehmen wir Sie mit auf eine genussvolle Reise durch einige der prägendsten französischen Weinregionen. Entdecken Sie die kraftvollen Rotweine aus dem Rhône-Tal und dem Languedoc, die sich ideal mit herzhaften Speisen kombinieren lassen. Lassen Sie sich von den eleganten Weissweinen aus dem Burgund und dem Elsass begeistern oder bringen Sie mit einem duftigen Rosé aus der Provence südfranzösisches Flair in Ihr Angebot. Für festliche Momente sorgt die Champagne mit ihren feinperligen Klassikern.

Frankreichs Weinwelt steht für Handwerk, Charakter und Vielfalt und bietet Gastronomiebetrieben jeder Ausrichtung das passende Angebot für ihre Gäste.

Valérie Sorber, Abteilungsleiterin Getränke bei Prodega Rennaz, empfiehlt zur Einstimmung auf diese Reise einen Klassiker der südlichen Rhône:
«**Château Saint André, Châteauneuf-du-Pape AOP** ist ein ausdrucksstarker Rotwein mit dichter Frucht, Struktur und Eleganz. Ein vielseitiger Begleiter, der in keiner Weinkarte fehlen sollte.»



Valérie Sorber



CHÂTEAU SAINT ANDRÉ CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP FRANKREICH RHÔNE

Kräftiges, jugendliches Kirschrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensive Aromen von reifen Beeren, Brotrinde und feinen Hefenoten. Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig mit leicht süsslichem Auftakt, geprägt von dichter Frucht und ausgewogener Struktur.

Traubensorten: Syrah, Grenache
Passt perfekt zu verschiedensten Fleischspezialitäten, Pasta- oder Käsegerichten

75 cl **12.90** statt 17.90



WEISSWEIN

Zwei traditionsreiche Weissweinregionen im Osten Frankreichs: Nebst den herausragenden Rotweinen, steht im Burgund Chardonnay im Mittelpunkt. Hier entstehen elegante, fein strukturierte Weine mit Mineralität, Finesse und Reifepotenzial. Das Elsass hingegen begeistert mit aromatischen Sorten wie Riesling, Pinot Gris und Gewürztraminer, die fruchtbetonte, ausdrucksstarke Weissweine mit Frische und Tiefe hervorbringen.



GUSTAVE LORENTZ
GEWÜRZTRAMINER RÉSERVE
ALSACE AOC

Blassgelb und klare Farbe. Ausdrucksstarke blumige und würzige Nase, ein wahrer Frühlingsblütenteppich! Warmer Auftakt, zusätzlich verleiht ihm die Säure eine bemerkenswerte komplexe und reichhaltige Länge, aber dennoch imponiert der Wein mit einer elegante Frische.

Traubensorte: Gewürztraminer
Passt perfekt zu Frischkäse, Desserts und Gebäck

75 cl **10.90** statt 14.90

NATURA BIO
JEAN GEILER
PINOT GRIS
ALSACE AOC

Noten von Aprikose und Honig, begleitet von einem schönen Hauch von Süsse. Ein idealer Vorspeisenbegleiter aus dem Elsass.

Traubensorte: Pinot Gris
Passt perfekt zu Gänseleberpastete, Tajine oder kräftigem Käse.



75 cl **7.95** statt 9.95



NATURA BIO
DOMAINE DE LA CROIX SALAIN
MÂCON VILLAGES AOC

Der Auftakt ist geschmeidig, der Wein ist rund und vollmundig mit Noten von reifen Früchten, die durch einen erfrischenden Zitronenabgang ausgeglichen werden. Ein sehr ausdrucksstarker Mâcon-Villages, der Sie mit seiner Intensität überraschen wird.

Traubensorte: Chardonnay
Passt perfekt zu Risotto mit Spargeln, Fisch, Geflügel



75 cl **9.95** statt 14.95



DOMAINE GAUTHERON
CHABLIS AOP

Im Glas blassgoldene Farbe mit grünen Reflexen. Die Nase zeigt florale Noten und wird dann von Pfirsich und Aprikose ergänzt. Am Gaumen zart und ausgewogen. Dieser Chablis verbindet Reife, Eleganz und Frische, unterstützt durch seine typisch mineralische Note.

Traubensorte: Chardonnay
Passt perfekt zu hellen Fleischgerichten, Fisch und Krustentieren

75 cl **16.90** statt 19.90



FAMILLE QUIOT

Die Familie Quiot ist ein traditionsreiches Winzerhaus im südlichen Rhôneetal und seit 1748 in Familienbesitz. Heute führen Florence und Jean-Baptiste Quiot in 13. Generation das Unternehmen und bewirtschaften mehrere renommierte Weingüter in der Region.

Domaine du Vieux Lazaret – Châteauneuf-du-Pape

Das Domaine du Vieux Lazaret ist das älteste und grösste Weingut der Familie. Die Weinberge erstrecken sich über rund 100 Hektar und umfassen die typischen Bodentypen der Appellation: runde Kieselsteine, sandige und kalkhaltige Böden. Alle 13 zugelassenen Rebsorten werden hier kultiviert, mit einem Schwerpunkt auf Grenache, Syrah und Mourvèdre. Die Weine zeichnen sich durch ihre Komplexität und Ausgewogenheit aus.

Château du Trignon – Südlichen Rhôneetal

Seit 2006 gehört das Château du Trignon zur Familie Quiot. Das Weingut liegt am Fuss der Dentelles de Montmirail und umfasst Lagen in renommierten Appellationen wie Gigondas, Vacqueyras, Rasteau und Beaufort-de-Venise. Die Vielfalt der Terroirs, von kieshaltigen Terrassen bis zu kalkhaltigen Böden, ermöglicht die Produktion charaktvoller Weine.



DOMAINE DU VIEUX LAZARET BLANC CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC

Zitronengelbe Farbe. In der Nase Aromen von Grapefruit, Birne und Ananas. Am Gaumen mineralische Noten, ausgeglichen und aromatisch, mit Aromen, die an reife Williamsbirnen, Zitronen und weisse Blüten erinnern.

Traubensorten: Bourboulenc, Clairette, Grenache, Roussanne
Passt perfekt zu Blätterteiggebäck, weissem Fleisch, Ziegenkäse, Fisch und Meeresfrüchte.

75 cl **16.90** statt 24.90



Florence Quiot verfügt über einen Masterabschluss in Weinwirtschaft und verantwortet sämtliche administrativen, kommerziellen und rechtlichen Bereiche der Familie Quiot. Bereits in jungen Jahren war sie in verschiedenen Bereichen des Familienbetriebs aktiv.

CHATEAU DU TRIGNON LE BOSSU VACQUEYRAS AOC

Glänzendes Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase ein offenes, fruchtbetontes Bouquet mit Kirsche, Himbeere und Johannisbeere. Am Gaumen zeigen sich reife Aromen von Kirsche und Blaubeere, begleitet von feinen Kräuternoten wie Garrigue, Lorbeer und Thymian – harmonisch und ausdrucksstark.

Traubensorten: Grenache, Syrah, Mourvèdre
Passt perfekt zu geschmortem Lamm und gegrilltem Gemüse

75 cl **13.90** statt 17.90



CHATEAU DU TRIGNON LE BOSSU GIGONDAS AOC

Tiefes Purpurrot im Glas. In der Nase intensive Aromen von dunklen Beeren, feinem Leder und dezenten Gewürznoten. Am Gaumen seidig und kraftvoll, gut eingebundene Tannine. Der Abgang ist lang und anhaltend.

Traubensorten: Grenache, Syrah
Passt perfekt zu Schmorgerichten, gebratenem Fleisch und Trüffel

75 cl **15.90** statt 21.90



DOMAINE DU VIEUX LAZARET ROUGE CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC

Konzentrierte Aromen von Beeren, Pflaume und Gewürzen im Bouquet. Gut balanciert und gehaltvoll am Gaumen, die Aromatik der Nase bestätigen sich. Fein herbe Gerbstoffe geben dem Wein Struktur und machen ihn zum genussvollen Essbegleiter.

Traubensorten: Cinsault, Grenache, Syrah
Passt perfekt zu kräftigen Schmorgerichten und gebratenen Waldpilzen

75 cl **17.90** statt 27.90





LA VIE EN ROSE

Roséweine stehen für Genuss mit Leichtigkeit, frisch, aromatisch und voller Eleganz. Ob als feiner Rosé de Provence oder als edler Rosé-Champagner: Sie begeistern mit zarten Fruchtaromen, einer fein abgestimmten Struktur und ihrer vielfältigen Einsatzmöglichkeiten. Rosé passt genauso gut zur sommerlichen Terrasse wie zum festlichen Apéro und bringt in jedem Moment ein Stück französischen Charme ins Glas.



AIX ROSÉ CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP

Der Aix Rosé besticht durch seinen lachsrosa Farbton. In der Nase bietet er ein aromatisches und frisches Bouquet, während am Gaumen knackige rote Fruchtnoten sowie einige würzig-pfeffrige Nuancen des Syrah zum Vorschein kommen.

Traubensorten: Grenache, Syrah, Cinsault
Passt perfekt zu Apéro, Fisch und Meeresfrüchten

75 cl **13.90** statt 16.90

WHISPERING ANGEL ROSÉ CÔTES DE PROVENCE AOP

Helles Rosa. Frisch und pur, herrlich duftend nach Blumen, Quitten, Lindenblüten, Vanille. Saftig und belebend mit guter aber nicht aggressiver Säure, dezente Cremigkeit, finesse, lebendig – ein herrlicher Genuss!

Traubensorten: Grenache, Cinsault, Rolle
Passt perfekt zu Vorspeisen, Käse, Fisch und Krustentieren



75 cl **17.80** statt 20.90

EAU DE PROVENCE ROSÉ CÔTES DE PROVENCE AOP

Blass schimmerndes Rosa mit Kupferreflexen im Glas. Ein betörendes Sommerbouquet von Zitruschalen und roten Beeren, ergänzt durch zart würzige Noten provenzalischer Kräuter, einem Hauch Zimt und wilde Kiefer. Am Gaumen finden sich Aromen von Weinbergpfirsich, saftiger Aprikose und Grapefruit. Ein frischer, cremiger Rosé voll Spannung und Fruchtkomplexität. Dem Namen gerecht – Eau de Provence!

Traubensorten: Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle
Passt perfekt zu vegetarischen und orientalischen Gerichte



75 cl **10.95** statt 13.95

TAITTINGER BRUT CUVÉE PRESTIGE ROSÉ CHAMPAGNE AOC

Ein lebendiger und raffinierter Champagner mit einer herrlich schimmernden, intensiven Farbe. Am Gaumen zeigt er eine feine Balance aus Frische, Struktur und roten Fruchtaromen, die ihn vollmundig und geschmeidig machen. Ein harmonisch komponierter Rosé-Champagner mit Charakter.

Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Passt perfekt zu Apéro, Dessert, orientalische Küche



75 cl **42.90** statt 49.90

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL CHAMPAGNE AOC

Lachsrosa, intensive Perlage, feine Beerendüfte, frisch und angenehmes Bouquet, im Gaumen weich und fruchtig, ausgewogen, schöne Eleganz.

Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Passt perfekt zu zartem Kalbfleisch, Fisch und Meeresfrüchten sowie Reisgerichten



75 cl **46.90** statt 55.90



**LA BAUME
MINERVOIS AOP**

Tiefrot mit violetten Reflexen. Intensiv mit Noten von roten Früchten, Veilchen und Gewürzen. Vollmundig und samtig mit feinen, umhüllten Tanninen, gefolgt von einem langen Abgang.

Traubensorten: Grenache, Syrah

Passt perfekt zu herzhaften Fleischgerichten oder gereiftem Käse

75 cl **8.95** statt 10.95

ROTWEIN

Rotweine aus dem Bordeaux und Burgund geniessen zu Recht grosses Ansehen – doch auch andere Regionen verdienen Aufmerksamkeit.

In dieser Enoteca-Ausgabe richtet sich der Fokus auf Languedoc, eine der dynamischsten Rotweinregionen Frankreichs. Die Rotweine aus dem Languedoc zeichnen sich durch ihre Kraft, Würze und intensive Frucht aus. Typisch sind Cuvées aus Grenache, Syrah, Mourvèdre oder Carignan, die vollmundige, oft körperreiche Weine mit mediterranem Charakter ergeben. Das Angebot reicht von zugänglichen Weinen für den Alltag bis zu charakterstarken, komplexen Gewächsen.



**GÉRARD BERTRAND
HÉRITAGE
CORBIÈRES AOP**

Tiefes und dichtes Rubinrot. Die Nase offenbart kraftvolle Aromen von Mokka und Kaffee. Der Gaumen ist ausgewogen und harmonisch und bietet runde Aromen von reifen Früchten.

Traubensorten: Syrah, Mourvèdre, Grenache
Passt perfekt zu rotem Fleisch und würzigen Eintöpfen

75 cl **6.95** statt 9.90



**GÉRARD BERTRAND
HÉRITAGE
PIC SAINT-LOUP AOP**

Tiefrot im Glas. Die Nase enthüllt ein intensives Bouquet mit Noten von roten Früchten und süssen Gewürzen. Am Gaumen entfalten sich komplexe Aromen geprägt von Garrigue und reifen Früchten sowie Röstnoten.

Traubensorten: Syrah, Mourvèdre, Grenache
Passt perfekt zu würzigen Eintöpfen mit Rind- und Lamm, Hartkäse

75 cl **7.95** statt 9.90



CHAMPAGNER – DER KLASSIKER UNTER DEN SCHAUMWEINEN

Champagner gilt als der bekannteste und renommierteste Schaumwein weltweit. Er stammt ausschliesslich aus der Champagne, einer geschützten Region im Nordosten Frankreichs, die durch ihr kühles Klima und kalkreiche Böden ideale Bedingungen für die Schaumweinproduktion bietet.

Die drei wichtigsten Rebsorten für die Champagnerproduktion sind Chardonnay, Pinot Noir und Meunier. Chardonnay sorgt für Eleganz und Frische, Pinot Noir verleiht Struktur, Meunier bringt Fruchtigkeit in die Cuvée.

Die Herstellung erfolgt nach der Méthode Traditionelle: Die Trauben werden von Hand gelesen und schonend gepresst. Der erste Saft, der aus der Presse fliessen, wird Cuvée genannt und ist am reinsten, der Rest heisst Taille. Für die besten Champagner wird ausschliesslich die Cuvée verwendet. Die erste Gärung erfolgt je nach Stil des Hauses in Edelstahlbehältern, Eichenfässern oder beidem. Die zweite Gärung findet direkt in der Flasche statt. Dabei entsteht die charakteristische Kohlensäure. Anschliessend reift der Wein auf der Hefe, was ihm Tiefe, Komplexität und feine Perlage verleiht. Jahrgangslose Champagner müssen mindestens 15 Monate reifen, viele Häuser lassen ihre Weine aber deutlich länger lagern.

Ein zentrales Element der Produktion ist der Verschnitt: Verschiedene Grundweine werden sorgfältig kombiniert, um Jahr für Jahr einen konstanten Hausstil zu gewährleisten. Neben frischen, fruchtigen Stilen entstehen durch längere Reifung auch komplexere Cuvées mit Noten von Brioche, gerösteten Nüssen oder feinen Gewürzen.

Jahrgangschampagner und Prestige Cuvées spiegeln die Spitzenqualität eines Hauses wider. Sie entstehen nur in besonders guten Jahren und zeigen das ganze Potenzial der Region.



M I R A V A L

THE ART OF ROSÉ



9.95
~~12.90~~

STUDIO BY
MIRAVAL ROSÉ
MÉDITERRANÉE IGP
75 CL

16.50
~~19.95~~

MIRAVAL
CÔTES DE
PROVENCE AOP
75 CL