

## SBRINZ MIT BAUMNUSS-HONIG

Für 4 Portionen

Für den rustikalen Käseteller 50 g Baumnüsse hacken und mit 2 EL Waldhonig mischen. Mit 200 g Sbrinz-Möckli anrichten. Mit Salz und Pfeffer servieren.

Zu dieser Salz-Honig-Kombination passt ein schlichter, aber fruchtbetonter Apérowein wie der leichte Verdejo aus dem nordspanischen Rueda-Gebiet.

Venta Mazarron 2008 Verdejo, Rueda, Fr. 8.95

[www.denner.ch](http://www.denner.ch)

WEINSPEZIAL

# Weintipp Oktober

Bei vina sa finden Sie über 250 ausgesuchte Weine aus aller Welt.

**Unsere Weinempfehlung im Oktober**

## Cabernet Sauvignon Grande Rés. 2005

Las Huertas  
Domaines Barons  
de Rothschild (Lafite)

75cl  
**CHF 24.90**

Preis pro 6er-Karton  
**CHF 149.40**  
inkl. MWST



100% Cabernet Sauvignon, aus streng selektioniertem Traubengut der besten Parzellen des Weinberges 12 Monate in Barriques ausgebaut. Kräftige Aromen von dunklen Früchten, guter Schmelz und schön eingebundenes Tannin mit anhaltendem Abgang – ein Wein für viele Gelegenheiten. Passt besonders gut zu Lamm, rotem Fleisch und Käse.

vina sa  weine  
[www.vina.ch](http://www.vina.ch)

Ich bestelle  6er-Karton

Bitte senden Sie mir Ihre Preisliste

Name:

Vorname:

Adresse:

PLZ/Ort:

Datum:

Alter:

Unterschrift:

**Coupon senden an:** vina sa,  
Schwänthenmos 15, 8126 Zumikon  
oder per Fax 044 919 05 52

**Konditionen:** Bestellungen ab CHF 300.- liefern wir frank. Damit, bei kleineren Bestellungen verrechnen wir eine Transportkostenanteil von CHF 20.-. Es werden nur Original-Kartons bezogen geliefert.