



Angebot bis 4. August 2026

Liebe Weingeniesser

Im August bieten wir Ihnen tolle Weine aus Frankreich, Italien, Spanien und Österreich an.

- Lassen Sie sich überraschen!

Angebot Nr. 1

**"VERAN BLANC"
DO 2024**

Finca Biniagual
Mallorca, Spanien

75cl, CHF ~~32.50~~ / **CHF 24.50** (TOP-PREIS)



Je 50% Chardonnay & Prensal Blanc

"Ein frischer, süffiger und verführerischer Weisswein!"

Strohgelbe Farbe mit lichtgrünen Reflexen. Frischer, süffiger Weisswein. Vollmundig mit feinem Duft nach Zitrone, tropischen Früchten, Marzipan und weissen Blüten. Saftig und erfrischend mit gut balancierter Säure. Weicher Schmelz mit Fruchtbonbon Noten, sanft und angenehm im langanhaltenden Abgang.

- **VERAN BLANC – genialer Wein von der sonnenverwöhnten Insel!"**

Passt ausgezeichnet zu Tapas Vorspeisen, Geflügel, Kalbfleisch, Krustentiere, Salz-, Süsswasserfisch, und Hartkäse!

Perfekt bei 6° - 8°C.

Angebot Nr. 2

**"VERAN"
DO 2022**

Finca Biniagual
Mallorca, Spanien

75cl, CHF ~~31.00~~ / **CHF 23.00** (TOP-PREIS)



Cab. Sauvignon, Manto Negro und Syrah

"Einer der ganz grossen Weine Mallorcas!"

In der Farbe ein dunkles Ziegelrot. In der Nase komplexe Aromen reifer, roter Früchte, aber auch Düfte von Balsam, Eukalyptus und Kokos sowie dezente Röstaromen. Im Gaumen sanft, leicht und rund und wiederum Nachklänge roter Früchte und Kokos.

- **VERAN – dieser TOP - BLEND ist immer eine ausgezeichnete Wahl!"**

Eignet sich besonders als Begleiter zu mediterranen Gerichten, Braten, Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett! Perfekt leicht kühl, 16° - 18°C.



Angebot Nr. 3

"MUGA BLANCO"
DOCa/MO 2024
Bodegas Muga
Rioja, Spanien

75cl, CHF ~~18.50~~ / **CHF 15.00**



Garnacha, Malvasia & Viura

„Ein Wein der Sommergefühle aufkommen lässt!“

Helles Gelb mit grünen Reflexen. Strahlend frisches Bouquet, viel Zitrusnoten, Duft von weissen Blüten, etwas Rauch. Tolle Balance von Frische und cremigem Extrakt, saftig, mit gut passender, aber nicht aufdringlicher Säure, schöne Länge, wieder viel Zitrus-Aromen auch im Gaumen. Sehr schön gelungener Mix aus klassischem und fruchtbetontem Weisswein.

- **Knackig und harmonisch!**

Passt zu; Fischgerichte aller Art, Hartkäse, kühl serviert als Apéritif, Meeres- und Krustentiere, Paella, Pasta, Salate oder kalte Suppen.

Mindestbestellung:

- Weine, 6 Flaschen, auch assortiert (mindestens 3 Flaschen) möglich.
- Lieferung gemäss AGB

Dieses Angebot gilt für Bestellungen bis spätestens am **4. August 2026**
Bestellungen bitte an benvenuti@sivino.ch

Angebot Nr. 4

"MUGA ROSADO"
DOCa 2025
Bodegas Muga
Rioja, Spanien

75cl, CHF ~~17.00~~ / **CHF 14.00**



Garnacha, Tempranillo & Viura

„Perfekter, prämierter Sommer Rosado!“

Helles, glänzendes Kupfer. Schöner Duft nach Himbeeren, Aprikosen und etwas Quitte. «Frischer, weicher und süffiger Rosé» leckere Fruchtspur und sehr klar. Gut integrierte Säure rundet diesen schönen Rioja Rosé ab.

- **Für einen Abend unter Freunden!**

Passt zu: Paella, Pasta, Fisch, Meeresfrüchte, Poulet, Schweinefleisch und Barbecues.

SiVino



Angebot Nr. 5

"PURE ROSÈ" AOP 2025

Maison Mirabeau
Provence, Frankreich

75cl, CHF ~~24.00~~ / **CHF 18.50 (TOP-PREIS)**



Grenache, Syrah & Cinsault

„PURE - die Provence im Glas!“

Pure Finesse, von der seidigen, leicht silbrig glänzenden Roséfarbe bis zu den tausend Facetten seines Bouquets, mit duftigen Zitrusfrüchten, Pink Grapefruit, einem Hauch roter Sommerbeeren. Fein aromatisch und nahezu unwiderstehlich, mit frischer Säure und elegantem Finish.

- **Mirabellen und Kräuterduft aus der Provence!**

Toller Begleiter zu Geflügel, Süsswasserfisch, Muscheln, Avocados, Salate oder als Apéro!

Mindestbestellung:

- Weine, 6 Flaschen, auch assortiert (mindestens 3 Flaschen) möglich.
- Lieferung gemäss AGB

Dieses Angebot gilt für Bestellungen bis spätestens am **4. August 2026**

Bestellungen bitte an benvenuti@sivino.ch

Angebot Nr. 6

"ETOILE ROSÈ, Biologisch" AOP 2025

Maison Mirabeau
Provence, Frankreich

75cl, CHF ~~27.00~~ / **CHF 21.00 (TOP-PREIS)**



Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan & Rolle

„Der SUPER-STAR jeder Grillparty!“

Etoile ist der Star im Mirabeau-Sortiment – und ein perfekter Speisenbegleiter. Die Farbe, ein glänzendes Litschi-Rosa, das Bouquet ausdrucksvoll, mit duftigen Aromen von rosa Grapefruit, Orangenschalen, Birne weissem Pfirsich und floralen Noten. Die feine mineralische Struktur verrät die Herkunft aus den höheren Lagen der Provence – die feinen Zitrusnoten balancieren dieses konzentrierte Geschmacksprofil aus.

- **Unkomplizierter und sehr trinkfreudiger Rosé!**

Passt hervorragend zu einem leichten Sommergericht, weissem Fleisch, Meeresfrüchte, Apéro und Desserts.



Angebot Nr. 7

"LUCENTE" IGT/MO 2023

Tenuta Luce – Marchesi Frescobaldi
Toskana. Italien

75cl, CHF ~~25.00~~ / **CHF 20.00 (TOP-AKTION)**



75% Merlot % 25% Sangiovese

"TOP CUVÉE mit 91 R. Parker aus der Toscana!"

Der LUCENTE - eine Cuvée aus Merlot und Sangiovese - erinnert an Bordeaux und vereint Jahr um Jahr Eleganz und Intensität. Rubinrot in der Farbe brilliert der Wein mit reifer Kirschfrucht, Cassis, frischen Oliven und dunkler Würze. Dicht und samtig am Gaumen. Mit seiner ausgezeichneten Länge und Struktur sowie einem geradlinigen, langen Abgang ist er ein hervorragender Ausdruck der Toscana.

- **Intensiv, kräftig, perfekt!**

Ausgezeichnet zu Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Pasta, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Angebot Nr. 8

"MUGA RESERVA" DOCa 2022 /2023

Bodegas Muga
Torro, Spanien

75cl, CHF ~~29.00~~ / **CHF 23.00**



Tempranillo, Garnacha, Graciaono & Mazuelo

"Ein Bilderbuch – Rioja mit 93+ R. Parker!"

Es gibt Traditionen, die sollte man auf jeden Fall bewahren. Eine solche ist der Reserva von Muga. Ein Lehrbuch Rioja-Wein, bei dem einfach alles stimmt! Kirschrot in der Farbe, herrliches Bouquet mit typischen Noten von Zeder, Tabak, Obstkomponenten, Blütendüften und kandierten Früchten. Kompakter und zugleich sehr harmonischer Wein mit feinkörnigem, gut stützendem Tannin, leichter Schärfe, saftiger, langanhaltender Frucht und dezent rauchigem Abgang. Ein Meisterstück!

- **"Ein Meisterstück für Kenner!"**

Passt zu; Scharfer Chorizo Paella, Meeresfrüchte, Manchego, Jambon Iberico. Grilladen, Wildgerichte, Rindfleisch Charcuterie und mediterrane Küche.



Angebot Nr. 9

"GRÜNER VELTLINER"
SMARAGD TERRASSEN EA 2024
 Domäne Wachau
 Wachau, Österreich

75cl, CHF 23.00 / **CHF 19.50 (TOP-Preis)**



Grüner Veltliner

„Toller GRÜNER VELTLINER der Domaine Wachau!“

Im Glas brillant leuchtendes Strohgelb. In der Nase offen und zugänglich, subtil und verspielt mit Aromen von reifem Apfel, weissem Pfeffer, etwas Zitrus, rauchigen Tabaknoten, Kernobst. Am Gaumen schöne Balance zwischen lebendig-frischer Säure und kräftig-elegantem Körper. Saftige Frucht nuances, viel Würze, getrocknete Wiesenkräuter. Langanhaltender Abgang.

- **Charaktervoll, dicht und erfrischend!**

Wunderschön als Aperio, zu Geflügel, Kalbfleisch, Salz- und Süsswasserfisch und Krustentieren. Toll auch zu FONDUE und Hartkäse.

Mindestbestellung:

- 6 Flaschen, auch assortiert (mindestens 3 Flaschen) möglich.
- Lieferung gemäss AGB

Dieses Angebot gilt für Bestellungen bis spätestens am **4. August 2026**
 Bestellungen bitte an benvenuti@sivino.ch

Angebot Nr. 10

"RIESLING"
SMARAGD TERRASSEN EA 2024
 Domäne Wachau
 Wachau, Österreich

75cl, CHF 23.00 / **CHF 19.50 (TOP-Preis)**



100% Riesling

„Perfekter RIESLING im typischen Wachauer-Stiel!“

Im Glas mittleres Grüngelb. In der Nase intensiv und fruchtbetont mit feinen Steinobstnoten: reifer Weingartenpfirsich, Marille und etwas Papaya. Am Gaumen ausgeprägt und kräftig mit toller Frucht und saftigem Abgang. Säure und Körper sind ausgewogen und sehr elegant.

- **Ein charmanter und trinkfreudiger Smaragd!**

Der Riesling Smaragd Terrassen passt zu Geflügel, Salz- und Süsswasserfisch, Meeresfrüchte und Salate.



Angebot Nr. 11

**"BOURGONGE BLANC CHARDONNAY"
AOP 2023**

Familie Vincent
Mâconnais, Frankreich

75cl, CHF ~~21.00~~ / **CHF 17.00 (TOP-Preis)**



100% Chardonnay

„Leichter Chardonnay, unverfälscht und ohne Barrique-Noten!“

Hellgelb mit zarten grünen Reflexen. In der Nase florale und mineralische Noten, begleitet von exotischen Früchten und reifen Äpfeln. Am Gaumen vollmundig und frisch, mit feiner Mineralität und weissen Blüten, die in ein reiches Finale übergehen. Ausgewogen mit knackiger Frische, mineralischer Tiefe und harmonischer Rundung.

- **Charaktervoll, mineralisch und erfrischend!**

Wunderschön als Apero, Vorspeisen, Austern, Salz- und Süsswasserfisch sowie Weichkäse.

Angebot Nr. 12

**"POUILLY FUISSÈ MARIE ANTOINETTE"
AOP 2023**

Familie Vincent
Mâconnais, Frankreich

75cl, CHF ~~33.00~~ / **CHF 25.50 (TOP-Preis)**



100% Chardonnay

„Handgelesen, frisch und elegant!“

In einem blassen Gelb mit zarten grünen Nuancen. Das Bouquet besticht durch seine Finesse und mineralische Prägung, untermalt von duftenden weissen Blüten sowie Noten von Zitrone und Apfel. Am Gaumen offenbart er eine frische, runde und fruchtbetonte Struktur, getragen von Aromen reifer Melone, Kiwi, Pfirsich und Aprikose. Eine feine salzige Note verleiht ihm zusätzliche Tiefe und Charakter. Die harmonische Balance aus Frische und Fruchtigkeit mündet in ein langes, elegantes Finale.

- **Ein traumhafter Pouilly Fuissé!**

Der Pouilly Fuissé passt ausgezeichnet zu Sushi, Asiatisch scharf, Austern Krustentiere, gegrillten und frischen Meeresfrüchten, Vorspeisen, und Weichkäse.



"AN/2" MO/VLDT 2023

- Ein absolut faszinierendes Wein-Erlebnis!

"AN/2 die schwarze Seele Mallorcas!"

Angebot Nr. 13

"AN/2" MO/VLDT 2023

- Anima Negra
- Mallorca, Spanien
- Callet, Manto Negro, Fogoneu, Syrah
- Trinkreife 2026-2032
- 75cl CHF ~~26.50~~ **CHF 21.00** (TOP-PREIS)

„Mit diesem präsenten Mallorquiner erhält der Begriff Geschmack eine neue Bedeutung!“

Von Hand geerntet anschliessend während 13 Monaten in französischen Barriques ausgebaut.

Rubinrote Farbe, kräftiges Bouquet nach Tabak, Schwarzkirschen, und Blaubeeren mit erdigen und mineralischen Aromen, am Gaumen sehr weich und komplex mit viel Schmelz und Noten von Kirschen, Karamell, kandierten Früchten und Vanille.

Perfekter Wein um die Liebsten zu verwöhnen.

- **2022 ein hervorragender Jahrgang, samtig, üppig, und mit 90 R. Parker ausgezeichnet!**

Dieser Wein harmoniert perfekt zu Grilladen, Tapas, Salate, pikanten Gerichten, Hart und Weichkäse.

Perfekt leicht kühl, 14° - 16°C.

Mindestbestellung:

- Weine, 6 Flaschen, auch assortiert (mindestens 3 Flaschen) möglich.
- Lieferung gemäss AGB

Dieses Angebot gilt für Bestellungen bis spätestens am **4. August 2026**
Bestellungen bitte an benvenuti@sivino.ch





GAVI DEI GAVI ETICHETTA NERA 2024

- **THE ONE AND ONLY!**

"Herrlich frischer GAVI - ein Feuerwerk der Düfte!"

Angebot 14

Gavi dei Gavi Etichetta Nera 2024

- La Scolca
- Piemont, Italien
- 100% Cortese
- 75cl, CHF ~~26.00~~ **CHF 21.50 (TOP-Preis)**

*"Etichetta Nera ist wohl der berühmteste Gavi der Welt!"
Ein ganz grosses Kino!*

Gavi dei Gavi, das klingt nach einer grossen italienischen Oper. Bei diesem Wein prallt feinste Konzentration an Aromen mit einer aussergewöhnlichen Feinheit aufeinander, die ihre Sinne betäubt.

Handernte, gekühlte Vergärung im Edelstahltank. Aus alten Reben, von Weinbergen mit niedrigen Erträgen ist dieser Wein der beste und bekannteste Gavi der Welt.

Die berühmte "Etichetta Nera" kommt mit der typisch grüngelben Farbe daher und verströmt ein vielschichtiges Bouquet mit für einen Weisswein ungewöhnliche Nuancen wie Tabak, grünen Zitronen und auch floralen Noten. Frisch und mit zitroniger, aber milder Säure, dezent blumig, würzig, mineralisch, sehr ausgewogen und mit seidiger Eleganz.

- *Ein unmodischer, zeitloser Klassiker, der auch schon mal zu Queen Elizabeth's Geburtstag serviert wird.*

Passt ausgezeichnet zu Antipasti, Salzwasserfisch, Süsswasserfisch, Krustentiere, Pasta und Risotto.

Mindestbestellung:

- 6 Flaschen, auch assortiert (mindestens 3 Flaschen) möglich.
- Lieferung gemäss AGB

Dieses Angebot gilt für Bestellungen bis spätestens am **4. August 2026**
Bestellungen bitte an benvenuti@sivino.ch

