



Wine & Dine

Dienstag, 28.10.2025

Die Azienda Agricola Villanoviana entsteht im Herzen des Bolgheri DOC, unweit des mittelalterlichen Dorfes Bolgheri und seiner berühmten Zypressenallee. Sie erstreckt sich über 6 Hektar Weinberge, die mit Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Vermentino und Viognier bepflanzt sind.

Mit uns an diesem Abend wird der Gründer und Winzer, Herr Marco Belli, sein, der uns durch eine fantastische Degustation seiner Weine führen wird.



TEIA
Bolgheri Bianco



IMENEO
Bolgheri Rosso



SANT'UMBERTO
Bolgheri Superiore



VILLANOVIANA
Cabernet-Franc in Purezza



FERRUGO
Merlot in Purezza

Start um 18:00

4 Gang Menü

Preise Pro Person 120.-
(inkl. Wein, Mineral & Kaffee)

Wir freuen uns riesig, diesen besonderen und stimmungsvollen Abend mit euch zu verbringen!

Bitte reservieren Sie telefonisch unter 062 791 31 51
oder per Mail:

info@laperla-aarburg.ch



Wine & Dine

Dienstag, 28.10.2025

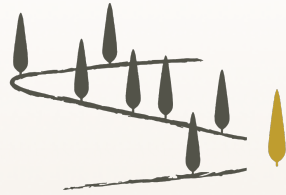


TEIA
Bolgheri Bianco

Der Zauber des toskanischen Terroirs funktioniert auch bei Weissen!
Wie so oft in Italien übersehen wir bei den grossen Rotweinen die echten weissen Spitzenweine, die etwa aus Vermentino, einer typischen Rebsorte der Toskana, gewonnen werden. In dieser Bio-Version verzaubert er mit dem Duft von Kamille, Zitruschale und gelbem Pfirsich, gespickt mit mediterranen Kräutern. Maximaler Sonnenschein und die Nähe zum Meer ergeben eine meisterhafte Balance für einen fruchtigen, mineralischen und lebendigen Weisswein!



Vermentino, Viognier



VILLANOVIANA
Bolgheri

theWine
family



Wine & Dine

Dienstag, 28.10.2025



IMENEO
Bolgheri Rosso

Ein grossartiges Terroir, das sich hier
ungehemmt entfaltet!

Der Rotwein Imeneo, eine typische
Bordeaux-Mischung von Bolgheri,
verströmt Aromen von Brombeeren und
Pflaumen, gefolgt von würzigen Noten
von schwarzem Pfeffer und Muskatnuss.
Am Gaumen ist er elegant, samtig, mit
einer gut in die Substanz integrierten
Frische, die in einem langen Abgang
ausklingt. Ein ausdrucksstarker Wein dank
der sehr sanften Methoden der Azienda
Villanoviana, die nur natürliche Produkte
im Weinberg verwendet und unter
anderem ihren eigenen Dünger herstellt!



Merlot, Cabernet-Sauvignon



Wine & Dine

Dienstag, 28.10.2025



SANT'UMBERTO
Bolgheri Superiore

Bolgheri ist ein Bordeaux – ergänzt um die Milde der Toskana!

Diese rote Mischung aus drei Bordeaux-Rebsorten offenbart 100 % toskanische Raffinesse und Samtigkeit! Es ist ein grosszügiger Rotwein mit Aromen von Kirsche und Pflaume, Gewürzen, Schokolade und hellem Tabak. Üppig, voll, mit geschmolzenen Tanninen und einem Abgang von herrlicher Länge. Unvergesslich zu gegrilltem rotem Fleisch oder Wild.



Merlot, Cabernet-Franc
Petit Verdot



Wine & Dine

Dienstag, 28.10.2025



Ganz klar: Ein grossartiger Wein!
Eine Rebsorte: Cabernet Franc. Ein
Terroir: Bolgheri im Herzen der Toskana.
Dieser aus kontrolliert biologischem
Anbau stammende Cru verbindet beides
auf vollendete Weise. Er präsentiert sich
intensiv mit Kirsch-, Himbeer- und
Brombeeraromen, unterlegt mit Noten
süsser Gewürze und frischer Kräuter, die
so typisch für Cabernet Franc sind. Dieser
grosse Rote ist kraftvoll, elegant und
samtig und zeichnet sich durch perfekte
Balance und einen sehr langen Abgang
aus. Herausragend!



Cabernet Franc

VILLANOVIANA
Cabernet-Franc in Purezza



Wine & Dine

Dienstag, 28.10.2025



FERRUGO
Merlot in Purezza

FERRUGO hat eine intensive rubinrote Farbe.

In der Nase entfaltet er eine komplexe und elegante Aromatik, die an rote Früchte, Gewürze und süßen Tabak erinnert.

Ein vollmundiger und zugleich eleganter Fruchtgeschmack, begleitet von einem würzigen und schmelzenden Nachklang. Die Säure fügt sich perfekt in die Struktur ein und macht FERRUGO zu einem außergewöhnlichen Wein.

Dank unserer Leidenschaft für das Land und die Önologie freuen wir uns, Ihnen das Ergebnis harter Arbeit und tiefer Liebe zur Natur anbieten zu können.

Jeder Schluck ist ein Genuss – mit FERRUGO.



Merlot 100%
Jahresproduktion von 400
nummerierten Flaschen