

SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE

#11, März 2016

al dente

Das Magazin für Geniesser

Betty Bossi Gault&Millau



JAN LEIMBACH, Kursaal Bern,
Restaurant Meridiano

Der Beste in Bern

- ➔ **BERN** Die Feinschmecker-Adressen in der Hauptstadt
- ➔ **BETTY BOSSI** Rezepte für den Frühling ➔ **OLIVEN** im Test
- ➔ **TATTOOS** am Wein ➔ **WERMUT** Hit an der Bartheke

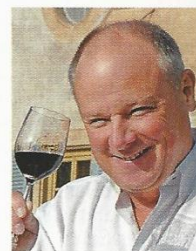
Wein-Tipp → AUF IN DEN FRÜHLING mit Weinen für jedes Budget

Budget
unter
CHF 15.-

Budget
unter
CHF 25.-

Budget
über
CHF 25.-

Laurent de
Coulon
Inhaber
Buess
Weinbau &
Wein-
handel,
Sissach



GOUTTE D'OR 2014, DOMAINE DE CHAMPREVEYRES

Hauterive, AOC Neuchâtel Dieses Rebgut wurde von Zisterziensermönchen gegründet und geht aufs Jahr 1143 zurück. Der reine Chasselas ist ein herrlicher Apérowein und Frühlingsbotschafter. Er kühlt den Gaumen rassig und macht Lust auf einen zweiten Schluck.



www.buessvins.ch
Buess Weine
Sissach
CHF 14.20

**PRIMUS «B» 2011,
BUSS Maisprach,
AOC Baselland** Assemblage aus Pinot noir und Dioly noir. Viel Handarbeit, wenig Ertrag und professionelle Vinifikation machen den Primus «B» zum Premiumwein. Die Aromatik ist dicht und intensiv, mit Noten von Brombeeren und Cassis. Geradezu ideal zu Fleischgerichten.



www.buessvins.ch
Buess Weine
Sissach
CHF 21.80

CHÂTEAU SOUAIL- LON 2013, LE BOUR- GUIGNON Laurent de Coulon, Château Souaillon, AOC Neuenburg

Unser neuer Top-Pinot-noir aus Neuenburg. Der rote Kalk-Lehmboden auf Burgunder-Grand-Cru-Lage Le Corton ähnlich. Der Wein verführt mit Walderdbeeren- und Himbeerenbouquet. Im Abgang lang und intensiv.



www.buessvins.ch
Buess Weine Sissach,
CHF 34.-