FLOWCUBE³

12 April 2023, 10:02 (CEST)

MANOR FOOD

Résumé:

- Manor Food stellt während der Weinkampagne «Rendez-vous der Weine» vom 23. April bis 21. Mai 2023 die Saison-Highlights vor.
- Das Weinsortiment von Manor Food wird saisonal um Neuheiten sowie exklusive Flaschen erweitert und offeriert so ein vielfältiges Angebot.
- Im Fokus stehen französische Rosés von Minuty sowie Rosés und Weissweine aus der Schweiz, Frankreich und Italien.

Frühling-News: Spritzige Rosés und erfrischende Weissweine

Manor Food präsentiert in der saisonalen Kampagne «Rendez-vous der Weine» Neuheiten und exklusive Flaschen

Die Tage werden länger, die Temperaturen steigen – was gibt es Schöneres, als am Abend ein kühles Glas Rosé oder Weisswein zu geniessen? Während der Kampagne «Rendez-vous der Weine» vom 23. April bis 21. Mai 2023 stellt Manor Food Highlights aus der Saison vor. Im Fokus stehen sieben Empfehlungen, darunter Rosés des renommierten französischen Weinguts Château Minuty sowie Neuheiten und exklusive Tropfen aus der Schweiz, Frankreich und Italien.

Lokale Weine, spannende Neuheiten und exklusive Flaschen sowie die fachkundige Beratung prägen die Weinwelt von Manor Food. Rund 1'500 nationale und internationale Flaschen umfasst das Sortiment in den Manor Food Supermärkten und dem Onlineshop. Vom 23. April bis am 21. Mai findet die saisonale Kampagne «Rendez-vous der Weine» statt. Cavistinnen und Cavisten vor Ort verraten die aktuellen Trends. Zudem profitieren Kundinnen und Kunden von attraktiven Preisangeboten.

Château Minuty – Rund 100 Jahre Tradition

Seit 1936 befindet sich das Weingut und Familienunternehmen **Château Minuty** in der Nähe von
St. Tropez, an der Küste der Provence. Auf dem ursprünglich von Napoleon III. gebauten Anwesen werden seit rund 100 Jahren Weine hergestellt, die weltweit bekannt sind. Dank des Meerklimas sind die Bedingungen für die Weinreben optimal. Auch das Anbau- und Herstellungsverfahren sorgt für höchste Qualität. Es werden keine Pestizide, sondern nachhaltige Methoden für das Wachstum der Trauben eingesetzt. Ausserdem erfolgt eine lange Fermentierung bei niedrigen Temperaturen, damit sich das volle Aromapotential entfalten kann.

Drei Empfehlungen aus der Provence

Ein erstes Highlight ist der seit 25 Jahren produzierte Signature-Rosé *Prestige*. Die Assemblage mit Grenache, Syrah, Cinsault sowie Rolle überzeugt mit einem intensiven Charakter von Zitrusfrüchten und Beeren. Gekühlt passt er ideal zu Speisen aus der Provence wie Meeresfrüchte oder gefülltes Gemüse.
Minuty, Prestige, Côtes de Provence AOC 2022, Frankreich, bei Manor und manor.ch erhältlich, Fr. 23.90

Wer etwas Ausgefalleneres sucht, wählt den *Rose et Or.* Ein elegantes Flaschendesign und eine helle Farbe zeichnen ihn aus. Durch die Aromen von Pfirsich und Melone erhält der Rosé einen exotischen Hauch und ist die perfekte Begleitung zur asiatischen Küche.
Minuty, Rose et Or, Côtes de Provence AOC 2022, Frankreich, exklusiv bei Manor und manor.ch erhältlich, Fr. 49.90

Exklusiv zeigt sich die *Hanna KL Limited Edition.* Die schwedische Künstlerin hat ein farbenfrohes und florales Flaschendesign entworfen. Ein schönes Mitbringsel für jede Einladung. Der Rosé hat einen erfrischenden Geschmack von Pfirsich, Orangenschalen und roten Johannisbeeren. Sein volles Potenzial entfaltet sich daher am besten mit sommerlichen Salaten oder als Aperitif.
Minuty, Hanna KL Limited Edition, Côtes de Provence AOC 2022, Frankreich, neu und exklusiv bei Manor und manor.ch erhältlich, Fr. 19.95

Rosés-Neuheiten aus der Heimat

Rosé erhalten immer mehr Prestige. Das gilt nicht nur für die Weine aus der Provence, sondern auch für die eleganten Tropfen aus dem sonnigen Tessin. Eine Empfehlung für den Frühling ist der *Rosato* von **Roveto,** der aus den jungen Weinbergen im Mendrisiotto stammt. Dank seiner Leichtigkeit und der zarten Struktur lässt er sich am besten zu Vorspeisen und Sommergerichten geniessen.
Vinattieri Roveto, Rosato, Ticino DOC 2021, Schweiz, exklusiv bei Manor erhältlich, Fr. 14.95

Leuchtend rosa in der Farbe besticht der *Osé Rosato di Merlot* aus dem Tessin mit einem komplexen Bouquet, das blumige Noten aufweist. Kulinarisch lässt er sich zu frischen und leichten Gerichten servieren. Bereits seit 75 Jahren und drei Generationen produziert das Weingut **Tamborini** hochwertige Weine mit viel Tradition.
Tamborini, Osé Rosato di Merlot, Ticino DOC 2021, Schweiz, bei Manor und manor.ch erhältlich, Fr. 21.90

Weissweintipps aus der Schweiz und Italien

Eine spannende Neuheit für 2023 ist der *Roncaia Bianco di Merlot.* Der Betrieb **Vinattieri Ticino** ist auf drei Lagen mit Kalk und sauren Böden verteilt. Erstere wirken sich besonders positiv auf die Aromabildung heraus, letztere bringen frischere Weine hervor. Geschmacklich ist dieser Merlot sehr ausgeprägt mit Aromen von Früchten und Vanille.
Vinattieri Ticino, Roncaia Bianco di Merlot, Bianco del Ticino DOC 2021, Schweiz, bei Manor und manor.ch erhältlich, Fr. 25.90

Carricante ist eine autochthone Weissweinsorte, die nur beim Ätna auf Sizilien kultiviert wird. Der vulkanische Lavaboden ist mineralstoffreich und tiefgründig, was sich auch in den Weinen widerspiegelt. Ein besonders gelungenes Beispiel ist der vom Weingut **Planeta** hergestellte *Etna.* Er überzeugt nicht nur mit seiner goldenen Farbe, sondern auch am Gaumen mit Pflaumen und Kaktusfeigen.
Planeta, Etna Bianco Bio, Etna DOC 2021, Italien, neu bei Manor und manor.ch erhältlich, Fr. 19.95

Alle Weine sind ab dem 23. April in allen Manor Food Supermärkte und auf manor.ch erhältlich.

Vom 23. April bis 21. Mai 2023 profitieren Kundinnen und Kunden von attraktiven Preisangeboten mit bis zu 44% Rabatt auf eine grosse Auswahl an Weinen.

Für weitere Informationen stehen wir gerne zur Verfügung.

ORIGINAL URL
https://newsroom.flowcube.ch/224765-fruhling-news-spritzige-roses-und-erfrischende-weissweine

ÜBER FLOWCUBE

Flowcube ist eine inhabergeführte PR-Agentur mit Schwerpunkten im Bereich Lifestyle, Interior Design, Fashion, Hotellerie, Detailhandel und Immobilien.

pr.co

FLOWCUBE³

Flowcube