

Der Name des White Zinfandel Caswell lässt auf einen Weisswein schliessen, die hellrote Farbe spricht für einen Rosé. In Kalifornien, wo der Wein herkommt, hat man für diesen «Zwickmühlen-Fall» den Begriff «Blush» (engl. für «verrötelt») geschaffen. Als «Blush» werden Weine bezeichnet, die aus blauen Trauben gekeltert, aber ohne Schale vergoren werden. Daher sind sie nur ganz leicht rötlich.

SOMMER IM GLAS

Charakteristisch für White Zinfandel-Weine sind die angenehme Süsse, die Aromen von Beeren und Früchten sowie eine spritzige Frische. Schön gekühlt ist er ein beliebter Wein für warme Tage und bringt jetzt im Frühherbst nochmals Sommerstimmung ins Glas. Der White Zinfandel Caswell ist ein idealer Rosé zum Apéro und passt hervorragend zu asiatischen Gerichten. Getreu dem Motto «Gegensätze ziehen sich an» schmeckt er zu einem würzigen Käse wie dem Gorgonzola besonders gut.

Süsslich und spritzig ist der White Zinfandel Caswell, würzig und pikant der Gorgonzola. Gerade diese Kontraste sorgen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Käse des Monats
Gorgonzola 100% aus PC 2,40
nur Fr. 1.90
Pentaplatz Fr. 3.80



Wein des Monats
White Zinfandel Caswell, 7% et
1,10 l
nur Fr. 5.50

Der Gegensatz macht das Traumpaar

VIELSEITIG IM GENUSS

Der Edelschimmelkäse aus Kuhmilch wird nur in einigen nord-italienischen Provinzen hergestellt; unter anderem in der gleichnamigen Ortschaft Gorgonzola. Seine Unverwundbarkeit liegt im Blauschimmel. Dafür werden dem Käsebruch unter strengen hygienischen Bedingungen Kulturen des Bakteriums *Penicillium roqueforti* hinzugefügt. Er mündet zu Geschwelts, italienischem Weiss-

brot, im Salat, zusammen mit Walnüssen und Birnen, als Pastasauce oder auf der Pizza. «Cheese» und «buon appetito» mit diesem amerikanischen Tropfen und dem pikanten Italiener!

Von Novara
über das Tessin
zu Volg



Käsermeister und Produktionsleiter Luigi Polloni stellt in Novara nahe Mailand den berühmten Gorgonzola her.

Der im Volg erhältliche Gorgonzola wird in Novara in der Käseerei Mario Costa SpA hergestellt. Der Betrieb blickt auf eine etwa 100-jährige Geschichte zurück. Im Betrieb trifft die gute alte Käse-Tradition auf modernste Produktionsmittel. Über die im Tessin ansässige Cetra Alimentari, einer der wichtigsten Importeure von italienischem Käse, gelangt der Gorgonzola zu Volg. Dieser führt auch regelmässig Qualitätskontrollen im Produktionsbetrieb durch.

Diese Aktion gilt vom 29. August bis 1. Oktober 2011, solange Vorrat.