

ESSENZ

Das Genuss-Magazin von vinazion



Herzlich willkommen

Die Tage werden kürzer, die Abende gemütlicher und mit ihnen wächst die Vorfreude auf besondere Genussmomente.

Mit unserer neuen Herbst-Essenz laden wir Sie ein, die Vielfalt der Weine zu entdecken, die perfekt zur goldenen Jahreszeit passen.

Freuen Sie sich auf aromatische Rotweine mit warmen Noten von Waldfrüchten und Gewürzen sowie kräftige Weissweine, die herzhaftes Herbstgerichte wunderbar begleiten.

Lassen Sie sich von unserer sorgfältig ausgewählten Weinkollektion inspirieren und finden Sie Ihren persönlichen Favoriten für genussvolle Stunden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken und Geniessen.

Ihr *vinazion* Team

Aktionen gültig vom **26. Oktober** bis **22. November 2026**.

Alle Preisangaben in CHF.

Kundenbonus nicht mit anderen Rabatten kumulierbar.

Alle Weine 75cl, wenn nicht anders vermerkt.





Unsere drei Highlights



14.20 statt 18.90

10cl = 1.89

Capitel Della Crosara
Valpolicella Ripasso DOP
Giacomo Montresor

2022, 14.0% Vol.
Venezien, Italien

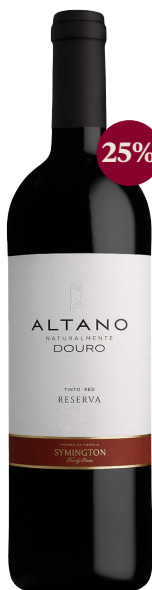
Aromen von reifer Brombeere, Gewürzen und Vanille, sowie Anklängen von Veilchen, Lakritz und kandierten Früchten. Langer Abgang mit Noten von reifen Früchten, feiner Säure und samtigen Tanninen.

 Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

 würzige Pasta, Pizza, Grillfleisch

 jetzt bis 2028

 12 Mt. Holzfass



19.35 statt 25.80

10cl = 2.58

Altano Reserva
Douro DOC
Symington Family Estate

2021, 14.0% Vol.
Douro, Portugal

Intensive, komplexe Aromen von Brombeeren, Blumen, Schokolade und Gewürzen. Vollmundig, mit einem breiten und gut ausbalancierten Gaumen, und einem langen, anhaltenden Abgang.

 Touriga Nacional

 Grillfleisch, Braten, Schmorgerichte

 jetzt bis 2029

 10 Mt. Eichenfass



11.85 statt 15.80

10cl = 1.58

Twelve Monastrell
Jumilla DO
Bodegas Alceño

2021, 14.5% Vol.
Jumilla, Spanien

Aromen von guter Intensität mit roten Früchten, ein Hauch Menthol und Veilchen. Mittelkräftig, geschmackvoll und mit sehr angenehmen Fruchtaromen, ausgewogener Säure und guter Länge.

 Monastrell, Syrah

 rotes Fleisch, Lamm, Wild

 jetzt bis 2029

 12 Mt. Barrique

Für Sie degustiert



12.60 statt 14.80

10cl = 1.68

Chasselas

La Côte AOC

Les Trois Terres

2025, 12.0% Vol.

Waadt, Schweiz

Blumige Nase mit Birne, Nektarine, Quitte und gerösteten Mandeln. Am Gaumen rund und leicht mit angenehmer Frucht und zarter Mineralität. Anhaltender Abgang.



Chasselas



Fondue, Raclette, Krustentiere



jetzt bis 2028

18.55 statt 21.80

10cl = 2.47



Chardonnay
La Côte AOC
Les Trois Terres

2024, 12.8% Vol.
Waadt, Schweiz

Nase von schöner Intensität, floral mit Noten von Honig, grünem Apfel, Zitrone, Melone, Mandel und gerösteter Haselnuss. Am Gaumen mit zartem Schmelz und köstlichem Abgang.

-  Chardonnay
-  Vorspeisen, Fisch, Meerestiere
-  jetzt bis 2027

20.25 statt 23.80

10cl = 2.70



Sauvignon Blanc
La Côte AOC
Les Trois Terres

2023, 14.0% Vol.
Waadt, Schweiz

In der Nase typische Noten von rosa Grapefruit, Litschi und Passionsfrucht. Die pflanzliche Frische verbindet sich mit der Säure, abgerundet durch einen Hauch von Restsüsse.

-  Sauvignon Blanc
-  helles Fleisch, Krustentiere, Fisch
-  jetzt bis 2027

12.60 statt 14.80

10cl = 1.68



Assemblage
La Côte AOC
Les Trois Terres

2023, 13.0% Vol.
Waadt, Schweiz

In der Nase mit dunklen Früchten, Brombeere, Kirsche und warmen Gewürzen. Am Gaumen lebhaft, fruchtig und ausgewogen, mit festen, aber feinen Tanninen. Langer, harmonischer Abgang.

-  Gamay, Gamaret, Garanoir
-  Apéro, Vorspeisen, Wildgerichte
-  jetzt bis 2027

21.95 statt 25.80

10cl = 2.92



Mégaroir
La Côte AOC
Les Trois Terres

2023, 14.0% Vol.
Waadt, Schweiz

Aromen von Brombeere, Sauerkirsche und Veilchen leiten zu einem genussvollen Gaumen über, ausbalanciert durch rustikale Tannine. Frisches und ausgewogenes Finale.

-  Merlot, Gamaret, Garanoir
-  rotes Fleisch, würzige Pasta, Grillgemüse
-  jetzt bis 2027





16.85 statt 19.80

10cl = 2.24

Riesling-Silvaner
Graubünden AOC
Jürg Obrecht

2025, 11.0% Vol.
Graubünden, Schweiz

Besticht durch Frische und Spritzigkeit, mit zarter Muskatnote und Honigmelonen-Aromen. Am Gaumen vollmundig, zartsüffig, mit viel Herz und vielschichtiger Frucht, leichter Restsüsse im Abgang.

-  Rielsing-Sylvaner
-  Vorspeisen, Fondue, Raclette
-  jetzt bis 2028



18.55 statt 21.80

10cl = 2.47

Blanc de Noir
Graubünden AOC
Jürg Obrecht

2025, 11.5% Vol.
Graubünden, Schweiz

In der Nase intensiv nach grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und reifen Waldhimbeeren. Am Gaumen frischer, knackiger Auftakt, saftig und lebendig. Tolle Balance, animierender Abgang.

-  Pinot Noir
-  Salate, asiatische Küche, Meeresfrüchte
-  jetzt bis 2029



18.30 statt 21.50

10cl = 2.44

Pinot Noir
Graubünden AOC
Jürg Obrecht

2023, 13.8% Vol.
Graubünden, Schweiz

In der Nase Himbeere, Kirsche und Vanille mit einem Hauch von Pilz und Karamellbonbons. Fruchtiger Gaumen mit mittlerem Körper, lebendiger Säure und feinen Tanninen.

-  Pinot Noir
-  helles Fleisch, Aperoplatte, Raclette
-  jetzt bis 2028



19.85 statt 24.80

10cl = 2.65

Lugana Satinato

Lugana DOC

Giacomo Montresor

2024, 12.5% Vol.

Venezien, Italien

Intensiv in der Nase mit Zitrusnoten und tropischen Früchten. Am Gaumen frisch und intensiv, im Abgang würzig und mineralisch mit einem Hauch von grünen Mandeln.



Trebbiano



Vorspeisen, Fisch, weisses Fleisch



jetzt bis 2029



3 Mt. Holzfass



20%

31.85 statt 39.80

10cl = 4.25

Amarone Satinato
 Valpolicella DOCG
 Giacomo Montresor

 2022, 15.0% Vol.
 Venezien, Italien

Intensive Aromen von dunklen Beeren, Pflaumen und Schokolade. Am Gaumen vollmundig und samtig mit Noten von reifen Früchten, feiner Säure und eleganten Tanninen. Langer, komplexer Abgang.

-  Corvina Veronese, Rondinella
-  Wild, rotes Fleisch, Lamm
-  jetzt bis 2032
-  18 Mt. Eichenfass



20%

30.25 statt 37.80

10cl = 4.03

Cascina Nuova
 Barbera d'Alba DOC
 Mauro Veglio

 2022, 15.0% Vol.
 Piemont, Italien

In der Nase Noten von Zwetschkompott und Holunderblüten. Am Gaumen kraftvoll, tolle Harmonie zwischen Säure, Frucht und Mineralität. Leicht würziger Abgang mit einem Hauch kandierter Früchte.

-  Barbera
-  Pasta, Pizza, gegrilltes Geflügel
-  jetzt bis 2030
-  18 Mt. Barrique



20%

20.65 statt 25.80

10cl = 2.75

Nebbiolo «Angelo»
 Langhe DOC
 Mauro Veglio

 2024, 14.0% Vol.
 Piemont, Italien

Frisch, floral und fruchtig, mit Hagebutte, Sauerkirsche und Noten von Himbeeren. Grosse Frische und leichte, sanfte Tannine. Feine, ausgewogene Struktur und langer Abgang.

-  Nebbiolo
-  rotes Fleisch, würzige Pasta
-  jetzt bis 2029
-  6 Mt. Holzfass



20%

35.05 statt 43.80

10cl = 4.67

Barolo
 Barolo DOCG
 Mauro Veglio

 2021, 14.5% Vol.
 Piemont, Italien

Aromen von roten und schwarzen Kirschen, gepaart mit würzigen und kräuterigen Anklängen. Im Gaumen sehr zugänglich mit einer interessanten Mineralität, präsenten Taninen und animierender Frische.

-  Nebbiolo
-  Grillfleisch, Schmorgerichte, Wild
-  jetzt bis 2036
-  24 Mt. Barrique



17.45 statt 21.80

10cl = 2.33

Greif Lagrein
Südtirol DOC
Tenuta Kornell

2025, 13.0% Vol.
Südtirol, Italien

Fruchtige Aromen von Amarenakirschen, Brombeeren sowie Pfeffer, Lakritze und Bitterschokolade. Am Gaumen saftige Struktur mit lebendiger Frische, samtigen Gerbstoffen und anregendem Abgang.

-  Lagrein
-  rotes Fleisch, Wild, würzige Pasta
-  jetzt bis 2030
-  6 Mt. Holzfass



27.05 statt 33.80

10cl = 3.61

Staffes Lagrein Riserva
Südtirol DOC
Tenuta Kornell

2022, 13.0% Vol.
Südtirol, Italien

Intensive Fruchtnoten von Kirschen und dunklen Beeren, blumig nach Veilchen, würzig mit Bitterschokolade und Lakritz. Vollmundig, samtige Tannine, mit frischer Säure, komplex und langer Abgang.

-  Lagrein
-  Wild, Schmorgerichte, Pecorino
-  jetzt bis 2037
-  12 Mt. Barrique



27.05 statt 33.80

10cl = 3.61

Staffes Merlot Riserva
Südtirol DOC
Tenuta Kornell

2022, 13.5% Vol.
Südtirol, Italien

Fruchtige Aromen nach Pflaumen und Waldbeeren, Schokolade, Mokka, etwas Minze sowie Rauch. Vollmundig und elegant, griffige, weiche Tannine, saftig mit anregendem Abgang.

-  Merlot
-  Kalb, Braten, Pilzgerichte, Trüffel
-  jetzt bis 2037
-  12 Mt. Barrique





18.25 statt 22.80

10cl = 2.43

LAN D-12

Rioja DOCA
Bodegas LAN

2022, 13.5% Vol.
Rioja, Spanien

Reife, eingelegte rote Früchte, ergänzt von Toffee, Vanille, Zimt und Kakao. Am Gaumen harmonisch, mit geschmeidigen Tanninen und langem Nachhall von roten Früchten und Lakritz.

-  Tempranillo
-  rotes Fleisch, Grilladen, Schmorgerichte
-  jetzt bis 2028
-  12 Mt. Barrique



19.85 statt 24.80

10cl = 2.65

7 Metros

Rioja DOCA
Bodegas LAN

2020, 13.5% Vol.
Rioja, Spanien

In der Nase rote Früchte, mentholartige und balsamische Noten, Zeder, frische Kräuter sowie subtile Aromen von Kaffee und Kakao. Am Gaumen komplex, ausgewogen und gut strukturiert, mit runden Tanninen.

-  Tempranillo
-  rotes Fleisch, Braten, Würzige Gerichte
-  jetzt bis 2027
-  16 Mt. Barrique



46.40 statt 58.00

10cl = 6.19

LAN A Mano

Rioja DOCA
Bodegas LAN

2022, 14.0% Vol.
Rioja, Spanien

Aromen von Pflaume, Brombeere und Cassis, dazu Nelken und Zimt. Am Gaumen Kaffee, Zartbitterschokolade, Tabak und Mineralität. Kräftig, fleischig, mit grossem Volumen und langem Nachhall.

-  Tempranillo, Mazuelo, Graciano
-  Grillfleisch, Braten, Carpaccio
-  jetzt bis 2031
-  14 Mt. Barrique



13.50 statt 16.90

10cl = 1.80

50 Barricas

Jumilla DO
Bodegas Alceño

2022, 14.5% Vol.
Jumilla, Spanien

In der Nase dominieren Vanille, Veilchen, rote Früchte und Röstaromen. Am Gaumen ist er sehr rund, mit einer sehr guten Säure und einem langen, intensiven Nachgeschmack.

-  Syrah, Monastrell
-  rotes Fleisch, Wild, Lamm
-  jetzt bis 2029
-  12 Mt. Barrique
-  Bio & vegan



15.85 statt 19.80

10cl = 2.11

Megala

Valencia DO
Bodegas Enguera

2023, 14.0% Vol.
Valencia, Spanien

Florale Aromen von Rosen und Nelken, Wacholder und Pfeffer. Gut integriertes Holz mit reifer Pflaume, feinen Tanninen und Röstnoten von Schokolade und Kakao. Eleganter, ausgewogener Wein.

-  Monastrell, Marselan, Tempranillo
-  rotes Fleisch, Schmorgerichte, Hartkäse
-  jetzt bis 2031
-  12 Mt. Barrique
-  Bio



19.90 statt 24.90

10cl = 2.66

Sueño de Megala

Valencia DO
Bodegas Enguera

2022, 14.5% Vol.
Valencia, Spanien

Frische Kirsche, Waldbeeren mit Nelken, Thymian, Lakritz. Dezent Röst- und Rauchnoten. Am Gaumen konzentriert, verführerisch mit runden Tanninen und langem, elegantem Nachgeschmack.

-  Marselan
-  Grillfleisch, Braten, Wild
-  jetzt
-  20 Mt. Barrique
-  Bio



11.05 statt 13.80

10cl = 1.47

Altano Branco

Douro DOC

Symington Family Estate

2024, 12.5% Vol.

Douro, Portugal

Leuchtende Aromen von Wildblumen sowie Zitrus- und Apfelnoten. Am Gaumen lebhaft mit frischen tropischen Fruchtaromen, die durch eine knackige Säure verstärkt und ausbalanciert werden.

🍇 Malvasia Fina, Viosinho, Rabigato, Moscatel Galego

🍴 Fisch, Krustentiere, Salate

🍷 jetzt bis 2027



14.25 statt 17.80

10cl = 1.90

Altano Organic

Douro DOC

Symington Family Estate

2023, 14.0% Vol.

Douro, Portugal

Herrliche Aromatik nach Blumen und reifen roten Früchten. Am Gaumen zeigt der Wein eine ausgezeichnete Säurestruktur und Ausgewogenheit mit elegantem, lange anhaltenden Abgang.

🍇 Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz

🍴 rotes Fleisch, Pasta, Pizza

🍷 jetzt bis 2028

🏠 10 Mt. Barrique

🌱 Bio



Unsere Spirituosen



60.00

10cl = 8.86

Centenario

20 años

**70cl, 40.0% Vol.
Costa Rica**

Dieser Rum wurde 2005 anlässlich des zwanzigjährigen Jubiläums der Marke Ron Centenario entwickelt.

Seine Weichheit und Eleganz lassen die Noten von Eiche, roten Früchten, Zitrusfrüchten wie Orange und einer subtilen Vanille besonders gut zur Geltung kommen.



73.00

10cl = 10.71

Centenario

25 años

**70cl, 40.0% Vol.
Costa Rica**

Er wird aus unserem Gran Reserva aus ausgewählten Rumsorten mit einem Alter von bis zu 25 Jahren hergestellt und durchläuft einen kontinuierlichen Reifungsprozess in Fässern aus amerikanischer Weisseiche, in denen zuvor Scotch Whisky gelagert wurde.

Es lassen sich Holznoten, Noten von grünen Früchten und würzige Noten wahrnehmen. Mit einem langen Abgang und einer einzigartigen Eigenschaft dieses Produkts: Er ist am Gaumen trocken.



113.00

10cl = 17.00

Centenario

30 años

**70cl, 40.0% Vol.
Costa Rica**

Entwickelt im Jahr 2011 zum 30-jährigen Jubiläum der limitierten Rum-Editionen, aus denen dieses wunderbare Projekt hervorgegangen ist, und im Rahmen eines kontinuierlichen Reifungsprozesses in Fässern aus amerikanischer Weisseiche gereift, in denen zuvor Scotch Whisky gelagert wurde.

Mit grossartigem Bouquet und langem Abgang. Im Vordergrund stehen reife rote Früchte, Eiche und dunkle Schokolade.



49.80

10cl = 7.11

**Pierre de Segonzac
Premium**

**70cl, 40.0% Vol.
Segonzac, Frankreich**

Dieser Cognac Pierre de Segonzac, Premium charakterisiert Raffinesse, Charme und Jugend. Wie alle Cognacs des Hauses wird er aus der Rebsorte Uni Blanc hergestellt, aus der sie zunächst einen hellen Weißwein gewinnen, der in einer Kupferbrennblase doppelt destilliert wird.

Dabei müssen Anfangs- und Endfraktion getrennt werden, übrig bleibt nur das «Herz» des Destillats. Die Reifung erfolgt in Fässern aus Limousin-Eiche und dauert nicht weniger als 2 Jahre.



60.00

10cl = 8.57

**Pierre de Segonzac
VSOP**

**70cl, 40.0% Vol.
Segonzac, Frankreich**

VSOP steht für «very superior old pale» und ist mindestens vier Jahre alt. Als Grundwein dient «Ugni Blanc», welcher in Kupferkesseln zu Cognac gebrannt wird. Er reifte in Limousin- Eichenfässern.

Der kupferfarbene VSOP von Pierre de Segonzac ein fruchtbetonter und dezent würziger Cognac, hergestellt im klassischen handwerklichen Stil. Die Früchte sind von der Nase weg präsent, Gewürze und Toffee fügen sich ein und begleiten bis hin zum langen Abgang



129.00

10cl = 18.43

**Pierre de Segonzac
XO**

**70cl, 40.0% Vol.
Segonzac, Frankreich**

Der XO Sélection des Anges ist benannt nach dem «Angel's Share», dem Anteil welcher bei der Fassreife verdampft.

Die Sélection des Anges leuchtet im dunklen Mahagoni-Ton und duftet nach getoastetem Brioche, Steinobst und Zimt.

Im Mund zeigen sich eine Fülle an Früchten und Gewürzen, blumige Noten runden die Komplexität ab. Der Abgang ist geprägt von dezenten Röstaromen, schokoladigen Anklängen und kandierten Früchten.

Wein des Monats



16.65 statt 20.80

10cl = 2.22

Barbera d'Alba
Barbera d'Alba DOC
Mauro Veglio

2024, 14.5% Vol.
Piemont, Italien

Fruchtig, frisch mit Noten von roten Früchten wie Kirschen und Pflaume. Im Gaumen mit mineralischen Anklängen und angenehmen Beerennoten, leicht würzigem Abgang.



Barbera



Pasta, Pizza, Hartkäse



jetzt bis 2028

Genussvoll einkaufen

Alle Angebote sind erhältlich im Online-Shop sowie in den **vinazion**- und Partner-Shops.

Online-Shop

Bestellen Sie bequem und lassen sich die Ware nach Hause liefern:

www.vinazion.ch



vinazion-Shops

Adliswil, Einkaufszentrum Sunnemärt
Tel. +41 (0)43 928 32 32

Brugg, Centre Brugg
Tel. +41 (0)32 322 24 34

Erstfeld, Breiteli 24,
Tel. +41 (0)41 880 18 40

Langendorf, Einkaufszentrum Ladedorf
Tel. +41 (0)32 313 25 55

Luzern, Eichhof Getränkemarkt
Obergrundstrasse 110
Tel. +41 (0)41 310 55 17

Muri AG, Aarauerstrasse 8
Tel. +41 (0)56 664 67 67

Olten, Einkaufszentrum Sälipark
Tel. +41 (0)62 296 09 09

Schöftland, Gewerbehaus Dreistein
Tel. +41 (0)62 721 38 30

Schwyz, Mythen Center Ibach
Tel. +41 (0)41 811 11 13

Stans, Einkaufszentrum Länderpark
Tel. +41 (0)41 610 30 32

Steinhausen, Einkaufszentrum Zugerland
Tel. +41 (0)41 741 17 17

Sursee, Merkurstrasse 2 «dr Whymärt»
Tel. +41 (0)41 922 03 70

Thun, Zentrum Oberland
Tel. +41 (0)33 221 06 36

Willisau, Ettiswilerstrasse 33
Tel. +41 (0)41 970 30 50