



Brunch Weinempfehlungen von Daniela Wüthrich

**Schaumwein extra Brut 2014
Pinot Noir, Chardonnay
Tom Litwan
Aargau, Schweiz**

Hergestellt nach der Méthode Traditionell.
Schönes Fruchtbouquet, Hefenoten und florale Aromen. Lebhaftige Mousse, erfrischend, langer Abgang. Passt wunderbar zum Brunch mit Lachsbrötchen.

Dieser Schaumwein ist erhältlich bei der Weinhandlung [Brancaia](#)

**Riesling 2018 AOC
Erich Meier
Zürich, Schweiz**

Es muss nicht immer nur deutscher Riesling sein, auch in der Schweiz wird diese Traubensorte angebaut. Durch das vorherrschende andere Terroir wird er am Zürichsee ganz anders von der Stilistik. Er ist frisch, fruchtig, florale mit mineralische Noten.
Durch seine leichte Fruchtsüsse und cremigen Auftakt, eignet er sich wunderbar zum Brunch. Besonders gut zu Fischgerichte.

Dieser Weisswein ist erhältlich bei der Weinhandlung [Brancaia](#)

**Fläscher Chardonnay 2018 AOC
Christian Hermann
Graubünden, Schweiz**

Dieser würzige, kräftige und vollmundiger Wein passt wunderbar zu Eierspeisen.
Sensationell mit Egg Benedict oder Pilzomelette. Da der Wein im Holzfass ausgebaut wurde zeigt er schöne Röstaromen und ist im Gaumen geschmeidig

Dieser Weisswein ist erhältlich bei [Martel](#).

**Cidre Birne
Markus Ruch
Schaffhausen, Schweiz**

Einmal was anderes!
Von Hand geerntete uralte biologisch bewirtschaftete Birnensorten.
Sobald der Birnensaft in der Flasche ist, beginnt die Gärung mit wilden Hefen. So entsteht der Cidre von Markus Ruch aus der Ostschweiz.
Der Cidre ist halbtrocken und leicht im Alkoholgehalt. Wunderbar balanciert und frisch – perfekt zum Brunch mit einer Käseplatte.

Dieser Champagner ist erhältlich bei [Cultivino](#).