

# Einladung zu einem exklusiven Wein-Dinner mit zwei aufstrebenden Weinproduzenten



Dienstag, 6. September um 18H30  
im Restaurant Rubina, Zürich

Kosten: CHF 170 pro Person

---

Geniessen sie ein Vier-Gang-Menu, speziell zubereitet vom preisgekrönten Rubina Restaurant in Zürich in Kombination mit den köstlichen Weissweinen der aufstrebenden Domaine Noue Marinic aus Slowenien und die terroir-fokussierten Rotweine von Vina El Major 'Il Segreto' aus der spanischen Region Ribera Del Duero.

Gastgeber sind die Winzer Vicomte Charles Noue, Neffe von Madame Leflaive, und Almudena Alberca, Spaniens einzige weibliche Master of Wine.

Beide Hersteller sind neu in unserem Sortiment.

Domaine Noué Marinic produziert derzeit einige der aufregendsten Chardonnays ausserhalb des Burgunds aus der Weinregion Brda gleich hinter der Grenze zu Italiens berühmter Region Collio.

Die Rotweine der 'Segreto'- Reihe aus Ribera del Duero in Spanien sind faszinierende Beispiele für die unterschiedlichen Stile und Terroirs der drei wichtigsten Subregionen von Ribera.

## Programm

18H30 Apéro

19H00 4 Gang Dinner

21H30 Ende

---

Anmeldung bis 31. August per Email an [nicky@realwines.ch](mailto:nicky@realwines.ch) (Plätze sind limitiert)

---

Zum Dinner werden die folgenden Weine serviert:

Erigone Ribolla Gialla, Gongnaz I Cru 2019

Erigone "Zala" Malvasia, Locca III Cru 2020

Erigone "Anne" Tokaj Friuliano, Cerou I Cru 2020

Erigone Chardonnay, Ossech V Cru 2020

Vicomte de Noue Marinic Tejca II Cru 2020

Vicomte de Noue Marinic Groblja II Cru 2020

Vicomte de Noue Marinic Sotto la Chiesa II Cru 2020

Il Segreto Ribera del Duero 2019

Il Segreto 2 Ribera del Duero Ribera Soriana 2016

Il Segreto 3 Ribera del Duero Ribera Burgalesa 2016

Wir freuen uns sehr auf einen wunderbaren Abend!

---

Restaurant Rubina  
Universitätsstrasse 56  
8006 Zürich  
[www.restaurant-rubina.ch](http://www.restaurant-rubina.ch)