

Festtags- Inspiration

AUSGABE 02 • 2024 DAS NEUE REZEPTMAGAZIN VON ALDI SUISSE

**WEIHNACHTEN
OHNE STRESS**
FESTTAGSGERICHTE,
DIE AM WEIHNACHTSTAG
WENIG MÜHE MACHEN

WEIHNACHTSGUETZLI
DIE SÜSSE
VERSUCHUNG, DIE
IMMER SCHMECKT

13

REZEPTE
FÜR DICH
ZUM
NACHKOCHEN

DER WINTER KANN KOMMEN

DIE BESTEN REZEPTIDEEN FÜR KALTE TAGE



WWW.ALDI-SUISSE.CH

WEIHNACHTLICHER GENUSS

ZUM

**ALDI
PREIS.-**

**ALDI
SUISSE**

Mehr fürs Leben.



Mehr perfekte Gourmet-Momente:
aldi-suisse.ch

Herausgeberbrief

WEIHNACHTEN: FESTLICH GENIESSEN

Liebe Leserin, lieber Leser!

Die Tage werden kürzer, die Temperaturen fallen und Weihnachten steht vor der Tür. Das ist die Zeit, in der man Freundinnen, Freunde und Familie gerne zu sich nach Hause einlädt und mit Selbstgekochem verwöhnt. Dabei darf natürlich auch Neues ausprobiert werden. Überrasche deine Gäste doch mit einem raffinierten Festtagsmenü! Ab Seite 6 haben wir elegante Gerichte zusammengestellt, die man gut vor dem Fest vorbereiten kann, damit es schnell geht, wenn die Gäste eintreffen. Denn wer will schon in der Küche stehen, wenn die anderen fröhlich feiern? Lass dich inspirieren!

Damit es wirklich feierlich wird, darf auch eine Flasche guten Weins nicht fehlen. Auf den Seiten 22 und 23 haben wir eine kleine Auswahl vorbereitet, die jeder Feier zu Glanz verhilft. Wer es lieber prickelnd mag, der wird unsere Schaumweine lieben. Ob zum Weihnachtsfest oder zum Jahreswechsel – edel, festlich und erfrischend wissen sie uns zu überzeugen.

Was ausserdem nicht fehlen darf? Natürlich die köstlichen Weihnachtsguetzli! Mandelguetzli mit Schokolade, Vanillekipferl und Schoko-Kokos-Makronen erfreuen Jung und Alt. Und selbst gemacht schmecken sie gleich doppelt so gut. Mit den Rezepten ab Seite 24 gelingen die Guetzli garantiert. Schön verpackt, sind sie auch ein willkommenes Geschenk bei Einladungen.

Das Aroma von Honig ist wie für den Winter gemacht. Dass die süsse Köstlichkeit nicht nur als Brotaufstrich schmeckt, zeigen wir ab Seite 36. Denn Honig verleiht auch Fleisch, Kürbis und Käse das gewisse Etwas.

In diesem Sinne darf ich dir viel Vergnügen bei der Lektüre unseres Magazins «FESTTAGS INSPIRATION» und gutes Gelingen beim Ausprobieren unserer besonderen Back- und Kochideen wünschen.

Dein
Jérôme



Jérôme Meyer
Country Managing
Director
ALDI SUISSE

» ÜBERRASCHE DEINE
GÄSTE DOCH MIT
EINEM RAFFINIERTEN
FESTTAGSMENÜ.
NATÜRLICH SELBST
GEKOCHT! «



Festtags- Inspiration



INHALT



AUSGABE 02 • 2024



6 WEIHNACHTSMENÜ



14 FESTTAGSGERICHTE



24 WEIHNACHTSGUETZLI



36 WINTERREZEPTE



22 WEINE ZUM FEST

Edle Weine runden das Festessen ab. Vielschichtige Weine für Geniesserinnen und Geniesser.

- 6 **FESTLICHER GENUSS**
Rezepte für ein köstliches Weihnachtsmenü mit echten Klassikern.
- 14 **RAFFINIERT & KLASSISCH**
Ein Festtagsessen, das sich gut vorbereiten lässt und die Gäste begeistert.
- 20 **BESONDERES FÜR FEINSCHMECKER**
Feine Produkte aus der GOURMET-Linie von ALDI SUISSE, die zum Fest nicht fehlen dürfen.

- 22 **WEINE FÜR BESONDERE MOMENTE**
Weintipps für kalte Wintertage aus der ALDI SUISSE Vinoteca.
- 24 **WEIHNACHTSGUETZLI**
Fünf Rezepte für Weihnachtsguetzli, die bestimmt gelingen und immer schmecken.
- 34 **BACKZUTATEN**
Mit diesen Zutaten in bester Qualität macht Backen Spass. Alles fürs Backen aus der ALDI SUISSE Filiale.

Cover: Luise Reichert. Fotos: Lena Staal, Luise Reichert, StockFood, Shutterstock, ALDI SUISSE

- 36 **WINTERREZEPTE**
Rezepte, denen Honig den richtigen Geschmack verleiht. So schmeckt der Winter!
- 42 **PRICKELNDE SCHAUMWEINE**
Eine Auswahl von Schaumweinen für gelungene Festtage.

3 IMPRESSUM
3 EDITORIAL

PRICKLER FÜR DAS FEST
Die besten Schaumweine im ALDI SUISSE Sortiment!



42 FEINE SCHAUMWEINE

Bei feierlichen Stunden mit Freundinnen, Freunden und der Familie darf es im Glas richtig prickeln.



FESTLICHER GENUSS

Die Feiertage sind der kulinarische Höhepunkt des Jahres. Wenn Familien, Freundinnen und Freunde zusammenkommen, wird gekocht, gegessen und die gemeinsame Zeit genossen. Wir haben ein klassisches Weihnachtsmenü zusammengestellt, mit dem du deine Gäste begeistern wirst.

FOTOS LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN

Produktfoto: ALDI SUISSE

CREVETTENCOCKTAIL MIT MARIE-ROSE-SAUCE



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 2 STUNDEN KALT STELLEN

Der Shrimpscocktail wurde in den 1950er-Jahren erfunden und ist seither eine gern gegessene Vorspeise. In eleganter Aufmachung macht schon sein Anblick Festtagslaune.

ZUTATEN

- 4–5 EL BIO NATURA Mayonnaise Chili
- 3 Handvoll Romana-Salatblätter
- 1–2 EL Ketchup
- 1 TL LE GUSTO Senf mild
- 4–5 Spritzer Tabasco
- Ein paar Spritzer Zitronensaft
- 1 Schuss ARC ROYAL Cognac
- 1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten
- 600 g ALMARE SEAFOOD Crevetten, im Kühlschrank langsam aufgetaut
- 6 Schnitze Zitronen
- Etwas Paprikapulver, edelsüss
- Salz
- Pfeffer
- Toastbrot
- RETOUR AUX SOURCES BIO-Butter



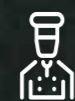
ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

MAYONNAISE «BIO NATURA»

Die BIO-Mayonnaise von «BIO NATURA» gibt es in den Geschmacksrichtungen Chili, Limette und Knoblauch.

ZUBEREITUNG

- Die Mayonnaise mit Ketchup, Senf, Tabasco und Cognac sowie Pfeffer, Salz und eventuell etwas Zitronensaft abschmecken. Die Salatblätter waschen und trocken schleudern, in feine Streifen schneiden, mit der fein geschnittenen Frühlingszwiebel vermengen und auf sechs dickwandige Weingläser aufteilen. Einen satten Löffel Sauce daraufsetzen, dann die im Kühlschrank aufgetauten Crevetten gleichmässig auf die Gläser verteilen.
- Mit einem grosszügigen Esslöffel Sauce vollenden, der die Crevetten ganz bedecken sollte. Für ein bis zwei Stunden kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit ein wenig Paprikapulver durch ein Teesieb bestäuben, mit Zitronenschnitzen garnieren und mit frisch getoastetem Brot und Butter servieren.



PROFI-TIPP

WASSERSCHEU

Wenn du tiefgekühlte Shrimps oder Crevetten auftaust, auf keinen Fall waschen, sonst verlieren sie den Geschmack.



THUNFISCH- & AVOCADOTATAR MIT INGWER



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Schnelle Zubereitung – grosse Wirkung.
Das Tatar schmeckt leicht und erfrischend, damit ist es
nicht nur zu den Feiertagen besonders beliebt.*

ZUTATEN

- 250 g GOURMET Thunfisch Tatar (bei gelegten Wasabi und Sojasaucen nicht verwenden)
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 EL CASTELLO Condimento Bianco
- 1 EL ASIA GREEN GARDEN Asia Sauce
- NATUR ACTIVE BIO-Griechisches Olivenöl, nativ
- 1 EL Schnittlauch, fein gehackt
- 1 EL LE GUSTO Mayonnaise
- 1 Stück BIO-Ingwer, 2–3 cm lang, geschält und sehr fein gewürfelt
- ½ Salatgurke, geschält, entkernt und gewürfelt
- 1 Avocado, gewürfelt
- Salz
- BIO-Kräuter zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Den Thunfisch mit Condimento Bianco, Asia Sauce, Olivenöl, Schnittlauch, Mayonnaise, Ingwer, der Hälfte des Zitronensafts und einer Prise Salz vermengen. Abschmecken und beiseitestellen.
- In einer separaten Schüssel die gewürfelte Avocado und die Gurke, den restlichen Zitronensaft und eine gute Prise Salz vermengen. Abschmecken.
- Einen Servierring in die Mitte des Tellers setzen. Mit einem kleinen Löffel die Avocadomischung bis zur Hälfte einfüllen. Das Thunfischtatar gleichmässig über die Avocado häufen und leicht andrücken, ebenso bei den anderen Tellern verfahren.
- Die Ringe vorsichtig abnehmen und nach Geschmack mit den Kräutern garnieren.
- Sofort servieren.



PROFI-TIPP

AUS HART MACH WEICH

Ist die Avocado beim Kauf noch hart, so kann man sie einfach zu Hause nachreifen lassen. Bei 16 bis 20 °C Raumtemperatur dauert das etwa ein bis drei Tage.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

THUNFISCH TATAR «GOURMET»

Das Thunfisch Tatar von «GOURMET» schmeckt würzig und kann mit Wasabi und Sojasauce verfeinert werden.



RINDSFILET WELLINGTON



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
100 MINUTEN



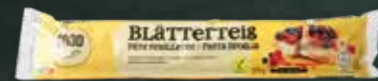
SCHWIERIGKEIT
MITTEL

+ 24 STUNDEN

Das edle Filet Wellington gehört zur Königsklasse unter den Fleischgerichten. Was könnte sich also besser für die Feiertage eignen?

ZUTATEN

- 1.2 kg Rindsfilet
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL NATUR ACTIVE BIO-Griechisches Olivenöl, nativ
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 200 g Champignons
- 50 g RETOUR AUX SOURCES BIO-Butter
- 1 TL LE GUSTO Thymian
- 100 ml Portwein
- 12 Scheiben CUCINA NOBILE Prosciutto Cotto
- 500 g GOOD CHOICE Blätterteig
- 2 Eigelb, verquirlt
- Salz
- Pfeffer



ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

BLÄTTERTEIG «GOOD CHOICE»

Mit fertigem Blätterteig lassen sich in kurzer Zeit viele Köstlichkeiten zaubern – ob süß oder pikant. Er sollte daher immer griffbereit sein!

ZUBEREITUNG

- Ofen auf 220 °C vorheizen. Zimmerwarmes Filet kräftig salzen, pfeffern und in einer heißen Pfanne in Öl auf allen Seiten scharf anbraten. Abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Währenddessen die Champignons in der Küchenmaschine fein hackeln. Mit der Zwiebel und Thymian in der Butter anschwitzen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Salzen, pfeffern, mit dem Portwein ablöschen und komplett verkochen lassen, bis die Masse kompakt wird und die Form hält. Abkühlen lassen.
- Einige Bahnen Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche ausrollen. Prosciutto leicht überlappend in doppelter Reihe à 6 Scheiben darauf drapieren, Champignonmasse darauf verstreichen und das Filet daraufsetzen. Mithilfe der Folie den Prosciutto gleichmäßig über das Filet ziehen, sodass es komplett verpackt ist. Blätterteig ausrollen, das Paket in die Mitte setzen, mit dem Teig verpacken und kühl stellen – bis zu 24 Stunden.
- Vor dem Servieren mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C 25 (medium rare) bis 35 Minuten (medium to well) fertig backen.
- Vor dem Aufschneiden (dicke Scheiben!) mindestens 15, besser 25 Minuten rasten lassen.



PROFI-TIPP

AUCH KALT EIN GENUSS

Bleibt vom Festschmaus etwas übrig, schmeckt das Beef Wellington auch kalt noch hervorragend!



RAFFINIERT & KLASSISCH

Damit am Weihnachtsabend kein Stress aufkommt, haben wir uns zwei Gerichte einfallen lassen, die sich – bis auf wenige Handgriffe – im Vorhinein zubereiten lassen.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING THOMAS STEINMANN



MARINIERTE ROTE RANDEN MIT RADICCHIO, ZIEGENKÄSE UND MIT HONIG GLASIERTEN NÜSSEN



REZEPT FÜR
8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN

+ EINLEGEZEIT



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Das süss-würzige Aroma überzeugt bei diesem besonderen Weihnachtssalat. Und er ist im Handumdrehen servierfertig.

ZUTATEN FÜR DIE EINGELEGTEN ROTEN RANDEN

- 430 g NATURE'S GOLD Rote Randen Scheiben, gut gewässert
- 125 ml Wasser
- 250 ml LE GUSTO Apfelessig
- 100 g BIO NATURA BIO-Honig
- 2 TL LE GUSTO Senf mild
- Salz
- Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE MIT HONIG GLASIERTEN BAUMNÜSSE

- 50 g BIO NATURA BIO-Honig
- 100 g HAPPY HARVEST Baumnuskerne
- 1 TL Speisesalz

ZUTATEN FÜR DEN SALAT

- 3 EL NATURE ACTIVE BIO-Griechisches Olivenöl, nativ
- 2 Radicchio, geputzt und Blätter getrennt
- 200 g Ziegenkäse

ZUBEREITUNG

– Die Randen in eine Schüssel geben. Wasser, Essig, Honig, Senf, Salz und Pfeffer in einem Topf erwärmen, bis sich der Honig und das Salz aufgelöst haben. Über die Randen giessen und mindestens 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

– Für die glasierten Nüsse Honig, Baum- nüsse und Salz in einer Pfanne mittlerer Grösse bei mittlerer Hitze karamellisieren, bis sie goldbraun sind. Auf Backpapier aus- breiten und 10 Minuten abkühlen lassen, dann grob zerbrechen.

– Wenn es Zeit zum Servieren ist, die Randen aus der Einlegeflüssigkeit nehmen und absieben. 80 Milliliter der Flüssigkeit beiseitestellen und mit dem Olivenöl vermischen, um ein Dressing herzustellen.

– Die Radicchioblätter auf einer Platte anrichten, die eingelegten Roten Randen und den Ziegenkäse darüber verteilen. Mit dem Dressing beträufeln und mit den glasierten Baumnüssen garnieren.



ALDI SUISS PRODUKT-TIPP

ROTE RANDEN SCHEIBEN «NATURE'S GOLD»

Rote Randen sind ein perfektes Wintergemüse. Ihr erdiger, nussiger Geschmack überzeugt.



PROFI-TIPP

KLEIN, ABER OHO!

Beim Kauf von frischen Roten Randen darauf achten, dass sie nicht zu gross und dick sind, da sie sonst holzig sein könnten. Es gilt: je kleiner, desto zarter.



PROFI-TIPP FISCHGERUCH VERMEIDEN

Um den lästigen Fischgeruch in der Wohnung zu vermeiden, ein wenig frische Milch in eine Schüssel geben und den Fisch für fünf Minuten darin einlegen. Danach abspülen und wie gewohnt zubereiten. Das Trimethylamin wird durch die Enzyme in der Milch gebunden und riecht weniger stark.



Produktfoto: ALDI SUISSE

GLASIRTER WIDLACHS MIT HONIG, SENF, DILL UND KARTOFFEL-MEERRETTICH



REZEPT FÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Wirklich festlich, perfekt vorzubereiten –
und unwiderstehlich im Geschmack!

ZUTATEN FÜR DEN LACHS

- 50 ml BIO NATURA BIO-Honig
- 40 g LE GUSTO Senf mild
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 4 EL NATURE ACTIVE BIO-Griechisches Olivenöl, nativ (+ etwas zum Bestreichen)
- 1 EL Saft einer Zitrone
- 1.2 kg GOURMET Norwegisches Lachsfilet
- Salz
- Pfeffer
- ½ Bund (20 g) frischer Dill zum Garnieren

ZUTATEN FÜR DEN KARTOFFELSTOCK

- 1 kg Kartoffeln, mehlig, geschält und gewürfelt
- 250 ml MILFINA Vollrahm UHT
- 4 EL GOOD CHOICE Meerrettichmousse
- Speisesalz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Für die Honig-Senf-Glasur Honig, Senf, Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verquirlen.
- Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Den Lachs auf beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen. Den Fisch mit der Hautseite nach unten auf das mit Folie ausgelegte Blech legen. Die Oberseite des Lachses mit der Honig-Senf-Mischung bestreichen.

– Im Ofen bei 230 °C etwa 16 Minuten backen, bis der Lachs gerade durchgegart ist. Danach aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

– In der Zwischenzeit den Kartoffelstock zubereiten. Die Kartoffeln in gut gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind. Abgiessen und zurück in den Topf geben. Vollrahm, Meerrettichmousse und Pfeffer hinzufügen, salzen und zu einem glatten Püree zerstampfen.

– Den Lachs in der Mitte des Tisches servieren, mit frischem Dill garniert und mit dem Meerrettich-Kartoffelstock an der Seite.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

NORWEGISCHES LACHSFILET «GOURMET»

Das Lachsfilet von GOURMET stammt aus nachhaltiger Aquakultur. Es eignet sich für viele Gerichte und ist gerade zu den Festtagen besonders beliebt.



BESONDERES FÜR FEINSCHMECKER

AUS DER ALDI SUISSE GOURMET-LINIE



NORWEGISCHES LACHSFILET

Zart und vielseitig verwendbar. Für schnelle Gerichte und Gourmetmenüs.



PARMIGIANO REGGIANO

Ein einzigartiger, aromatischer und unnachahmlicher Hartkäse aus Kuh-Rohmilch. Er schmeckt kraftvoll und kann vielseitig verwendet werden.

TATAR

Das feine Tatar von Rind oder Thunfisch ist perfekt als Vorspeise oder als kleine leichte Mahlzeit.



ACETO BALSAMICO DI MODENA

Der gereifte Balsamico zeichnet sich durch seinen runden, aromatischen und leicht süßsauren Geschmack aus.



Fotos: ALDI SUISSE

NUSSMIX

Ein perfekter Snack: Mischung aus verschiedenen Nüssen, geröstet, gesalzen, mit Wasabi-Würzmischung oder mit Honig verfeinert.



KARTOFFEL-CHIPS

Diese Chips gehören auf jede Party. Mit Meersalz und Pfeffer oder im exotischen Thai Curry Style treffen sie jeden Geschmack.



MOUSSE AU CHOCOLAT

Unendlich cremig und gut. Egal, ob klassisch oder Vollmilch, dieses Dessert schmeckt fantastisch.



MACARONS

Zwölf Macarons in feinen Geschmacksrichtungen. Fruchtig-süß und edel.



CANTUCCINI

Der Klassiker zum Kaffee oder Nachmittagstee. Mit Mandeln und Schokolade sind sie ein wahrer Genuss.



BLÄTTERTEIG-MINIS

Pikant mit Schinken und Käse oder Garnele und Tomate. Oder vielleicht doch lieber die Blätterteig-Minis mit Lachs und Spinat? Egal, wofür du dich entscheidest, sie schmecken immer!



WEINE FÜR BESONDERE MOMENTE

Was gibt es Schöneres, als es sich mit einem guten Glas Wein gemütlich zu machen, wenn es draussen kälter wird? Wir haben Tipps aus der ALDI SUISSE Vinoteca für dich zusammengestellt.



LUIS FELIPE EDWARDS LFE900

0.75 Liter, 14.5 Vol.-%
Herkunft: Chile/Colchagua Valley
Rebsorte: Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Syrah

Purpurrot mit dunklen Nuancen. Elegantes Aroma von dunklen, reifen Früchten, Schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren und feinen, holzigen Noten. Die durch die reifen Frucht nuances abgemilderten Tannine und ein Hauch von Frische verlängern das Finale.



CUVÉE DES ALPES VDP

0.75 Liter, 12.1 Vol.-%
Herkunft: Schweiz
Rebsorte: Cuvée

Eine aromatische Komposition aus sechs klassischen Schweizer Weissweinsorten: Chasselas, Chardonnay, Amigne, Malvoisie, Muscat und Arvine.



LES ETERNELLES ST. SAPHORIN LAVAUX AOC

0.75 Liter, 12.5 Vol.-%
Herkunft: Schweiz/Lavaux
Rebsorte: Chasselas

Helles Gelb, frisch und fruchtig. Am Gaumen schnelle Fülle mit weichem Abgang. Passt zu Kalb, Geflügel, Fisch, Pasta, Reisgerichten, Pizza, zu asiatischen und vegetarischen Speisen sowie zu Käse und Salat.



LES GRANDES TERRES CHATEAUNEUF DU PAPE AOC

0.75 Liter, 14.5 Vol.-%
Herkunft: Frankreich/Rhône
Rebsorte: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Dieser klassische Wein aus Südfrankreich wird aus einer Mischung von Grenache, Syrah und Mourvèdre-Trauben hergestellt. Ein vollmundiger Wein mit üppiger, reicher Frucht; Loganbeere, Himbeere, Lakritze, Mokka und würzige Noten.



IL TEO PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

0.75 Liter, 15.5 Vol.-%
Herkunft: Italien/Apulien
Rebsorte: Primitivo

Intensives Purpurrot, reichhaltige Aromen von schwarzen Beeren, verbunden mit rauchigen und pflanzlichen Noten. Elegant und perfekt ausgewogen, die Tannine sind ideal in die samtige, charmante Struktur eingebunden.



PRIMANEVE ASSMBLAGE BLANC VDP

0.75 Liter, 12.5 Vol.-%
Herkunft: Schweiz
Rebsorte: Cuvée

Mitte November werden die überreifen Trauben, die an den Rebstöcken hängen geblieben sind, liebevoll geerntet. Sie ergeben einen fruchtigen, reichhaltigen und konzentrierten Most, der sofort zu diesem gehaltvollen und fruchtigen «Blanc de Noir» gepresst wird.



RONCO DI SASSI

0.75 Liter, 15.5 Vol.-%
Herkunft: Italien
Rebsorte: Primitivo, Montepulciano, Aglianico

Purpurrot mit braunen Reflexen. In der Nase sehr angenehm reife Noten von eingemachten schwarzen Früchten und süßen Gewürzen. Vollmundig, schön ausladend, die wunderbar verschmolzenen Tannine bieten ein lang anhaltendes Finale.



PREMIUM CUVÉE

0.75 Liter, 13 Vol.-%
Herkunft: Österreich/Burgenland
Rebsorte: Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot

Mit tiefkirschroter Farbe und violetten Reflexen. Sehr nobles Bukett mit Noten von dunklen Beeren mit zarten Röstaromen sowie feinen Nuancen von französischer Eiche. Am Gaumen präsentiert sich diese Cuvée fruchtig mit guter Struktur und weichen, leicht süsslichen Tanninen.



CHATEAU BILLERON BOUQUEY SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP

0.75 Liter, 14 Vol.-%
Herkunft: Frankreich/Bordeaux
Rebsorte: Merlot, Cabernet Franc

Dieses seit vielen Jahren von Frauen geführte Familienweingut befindet sich in Saint-Hippolyte. Mit seiner tiefen violettten Farbe bietet dieser reiche, samtige Wein Aromen von dunklen Früchten und gerösteter Vanille.



PRIMANEVE MONTERRA ASSEMBLAGE ROUGE VDP

0.75 Liter, 14 Vol.-%
Herkunft: Schweiz
Rebsorte: Cuvée

Die überreifen Trauben, die an den Rebstöcken hängen geblieben sind, ergeben einen fruchtigen, reichhaltigen und konzentrierten Most, der mit holzigen Noten und Leidenschaft vinifiziert wird. Strukturiert, fruchtig, reich und konzentriert sind die Charakterzüge unserer Cuvée «Primaneve».

SO SCHMECKT WEIHNACHTEN

Schon im Advent freuen wir uns auf sie! Denn ohne Weihnachtsguetzli wäre das Fest undenkbar. Um etwas Abwechslung auf die Teller zu bringen, haben wir fünf Rezepte zusammengestellt, die du so vielleicht noch nicht kennst. Ausprobieren lohnt sich!

REZEPTFOTOS JULIANE REICHERT

BUTTERGUETZLI MIT VANILLE UND SCHOKOLADE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Sie haben das Potenzial, zu deinen Lieblingsguetzli zu werden, denn die Kombination von Mürbteig, Vanillecreme und Schokoladenglasur ist unwiderstehlich.

ZUTATEN GUETZLI

- 270 g RETOUR AUX SOURCES BIO-Weissmehl
- 200 g RETOUR AUX SOURCES BIO-Butter
- 110 g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 50 g Milkschokolade, gerieben
- 40 g BELLA Vanillinzucker

ZUTATEN CREME

- ¼ l RETOUR AUX SOURCES BIO-Vollmilch
- 20 g BELLA Vanillepuddingpulver
- 40 g BELLA Vanillinzucker
- 250 g RETOUR AUX SOURCES BIO-Butter
- 200 g Puderzucker
- BELLA Kuvertüre für die Glasur



ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

VANILLEPUDDING «BELLA»

Der BELLA Pudding mit Vanillegeschmack ist wohl die beliebteste Geschmacksrichtung im Puddingsortiment – und in der Backsaison unentbehrlich!

ZUBEREITUNG

- Butter mit Mehl zerbröseln, mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig circa 3 Millimeter dick ausrollen und runde Scheiben ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und bei 170 °C Umluft circa 10 Minuten backen.
- Für die Creme die Hälfte der Milch mit Vanillinzucker aufkochen lassen; die restliche Milch mit Vanillepuddingpulver verrühren und in die kochende Milch rühren. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
- Butter mit Puderzucker weiss-schaumig rühren. Den kalten Pudding mit dem Stabmixer glatt mixen und dann löffelweise unter die Butter rühren.
- Die Creme in einen Spritzsack mit kleiner runder Tülle füllen. Die Hälfte der Kekse mit der Creme bespritzen und eine zweite Scheibe daraufsetzen.
- Die Kuvertüre schmelzen und die Guetzli nur mit der Oberfläche eintauchen. Die Creme soll sichtbar bleiben.



PROFI-TIPP

TUNKEN BRAUCHT ÜBUNG

Nicht aufgeben, sollte es mit dem exakten Tunken der Guetzli nicht gleich klappen. Es braucht etwas Übung, bis man den Bogen raus hat. Und sie schmecken auch mit ein paar Schoggiklecken hervorragend!





MANDELGUETZLI MIT SCHOKOLADE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Diesen Schoko-Mandel-Guetzli kann niemand widerstehen. Wenn es schnell gehen muss, sind diese Guetzli ideal, denn die Zubereitung ist besonders einfach.

ZUTATEN

- 120 g RETOUR AUX SOURCES BIO-Butter
- 250 g Puderzucker
- 120 g BELLA Mandeln, gemahlen
- 120 g Kochschokolade, gerieben
- 1 TL BELLA Vanillinzucker
- 1 Prise LE GUSTO Zimt
- BELLA Mandeln, zerkleinert

ZUBEREITUNG

- Die Butter, den Zucker, die Mandeln und die Schokolade händisch zu einem Teig verkneten.
- Kleine Kugeln formen und je eine Mandel auf die Kugel setzen.
- Bei 170 °C Umluft circa 10 Minuten backen.



PROFI-TIPP

HASELNÜSSE STATT MANDELN

Probiere doch auch eine Variation mit Haselnüssen aus. Das schmeckt so herrlich!



ALDI SUISE PRODUKT-TIPP

BIO-BUTTER «RETOUR AUX SOURCES»

Die feine BIO-Butter wird aus bester Schweizer BIO-Milch hergestellt.



ALDI SUISE PRODUKT-TIPP

HASELNUSSCREME «NUTOKA»

Die Nuss-Nougat-Creme von GRANDESSA wird aus feinen Haselnüssen hergestellt. Sie schmeckt als süsser Snack und kann auch in der Küche vielseitig verwendet werden.



RUMKUGELN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Schoggiliebhaberinnen und -liebhaber werden von diesem Rezept begeistert sein. Auch wenn man sich dabei die Hände schmutzig macht – es lohnt sich wirklich.

ZUTATEN

- 6 cl Rum
- 300 g BELLA Haselnüsse, gemahlen
- 200 g NUTOKA Haselnusscreme
- BELLA Kakao zum Wälzen
- kleine Papierförmchen

ZUBEREITUNG

- Den Rum mit der weichen Haselnusscreme und den Haselnüssen gut verrühren.
- Aus der Masse mit befeuchteten Händen Kugeln formen und abschliessend in Kakao wälzen.
- In Papierförmchen setzen.



PROFI-TIPP

WENN DIE HÄNDE KLEBEN

Klebt die Masse beim Formen der Kugeln an den Händen fest, einfach dazwischen immer wieder abspülen oder die Hände mit Kakaopulver bestreuen.

VANILLEKIPFERL



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Sie sind der absolute Klassiker und dürfen zu Weihnachten auf keinen Fall fehlen. Welche Nüsse man dafür verwendet, ist reine Geschmackssache – wir haben uns für Mandeln entschieden.

ZUTATEN

- 200 g RETOUR AUX SOURCES BIO-Butter
- 280 g RETOUR AUX SOURCES BIO-Mehl
- 80 g Puderzucker
- 100 g BELLA Mandeln, gemahlen
- Puderzucker und BELLA Vanillinzucker zum Wälzen

ZUBEREITUNG

- Mehl und Butter zerbröseln. Mit dem Puderzucker und den geriebenen Mandeln zu einem glatten Teig verarbeiten und etwa 30 Minuten kühl ruhen lassen.
- Den Teig zu einer Rolle formen. Davon kleine Stückchen abschneiden und diese dann zu kleinen Kipferln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft etwa 10 Minuten backen.
- Die noch heissen Kipferln vorsichtig (sie brechen sehr leicht!) in einem Gemisch aus Puder- und Vanillinzucker wälzen.



ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

VANILLINZUCKER «BELLA»

Vanillinzucker hat einen intensiven Geschmack nach Vanille. Aus diesem Grund wird Vanillinzucker nachgesagt, beim Backen stärker herauszuschmecken als Vanillezucker.



PROFI-TIPP

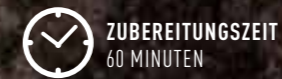
WELCHE NUSS DARF ES SEIN?

Wahrscheinlich hat es mit den Kindheits-erinnerungen zu tun, vielleicht auch mit der gewünschten Süsse. Aber egal, ob man Mandeln, Haselnüsse oder Baumnüsse für die Vanillekipferl verwendet, wichtig ist, dass es schmeckt!

SCHOKO-KOKOS-MAKRONEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Natürlich gibt es sie das ganze Jahr über, aber in Miniform passen sie auch perfekt auf den Weihnachtstisch. Schön saftig und flaumig haben sie Suchtpotenzial.

ZUTATEN

- 200 g Puderzucker
- 3 Eiweiss
- 200 g BELLA Kokosraspeln
- 1 TL BIO NATURA BIO-Honig

ZUTATEN FÜR DIE CREME

- 250 g RETOUR AUX SOURCES BIO-Butter
- 150 g Puderzucker
- 80 g Kochschokolade, gerieben
- 75 g RETOUR AUX SOURCES BIO-Butter
- 150 g FINEST BAKERY Butterkekse Klassik
- BELLA Kuvertüre



PROFI-TIPP

EINE GLATTE SACHE

Den Puderzucker sollte man vorher unbedingt sieben, damit er wirklich fein und ohne Klümpchen ist. Dafür eignet sich am besten ein kleines Sieb oder ein Mehlsieb.

ZUBEREITUNG

- Eiweiss mit Puderzucker zu Schnee schlagen, Kokosraspeln und Honig unterheben.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech kleine Häufchen mit circa 3 Zentimeter Durchmesser setzen und bei circa 160 °C Umluft 10 Minuten backen.
- Auskühlen lassen.
- Für die Creme die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren, die geriebene Schokolade nach und nach einrühren und zur Seite stellen.
- Butter schmelzen, die Butterkekse zerkrümeln und mit dem flüssigen Butter vermengen. Kleine, dünne Scheiben mit circa 3 Zentimeter Durchmesser formen und mit einem Löffel festdrücken. Danach die Scheiben mit der Creme bestreichen und ein Kokoshäufchen daraufsetzen. Auskühlen lassen, damit die Creme fester wird.
- Die Kuvertüre schmelzen und die Unterseite der Kokosmakronen darin tunken.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

KOKOSRASPELN «BELLA»

Kokosraspeln werden aus dem Fruchtfleisch der Kokosnuss hergestellt. Sie eignen sich für Guetzli, Desserts und als Müesli-Topping.



ALLES FÜRS BACKEN IN IHRER ALDI SUISSE FILIALE



MANDELN GEMAHLEN

Mandeln sind die Allrounder in der Backzeit. Mild im Geschmack passen sie zu Guetzi, Kuchen oder Desserts.



BIO-BUTTER

Die «RETOUR AUX SOURCES»-BIO-Butter wird aus Schweizer BIO-Milch hergestellt.



VANILLINZUCKER

Ein Klassiker zum Verfeinern von Backwerk und Mehlspeisen. Er sorgt für intensives Vanillearoma und einen angenehmen Geschmack.



BACKPULVER

Damit Kuchen und andere Backwaren gelingen, ist Backpulver unerlässlich, denn es lockert den Teig auf.



BIO-EIER

Vielseitig verwendbar und besonders gut im Geschmack. Die BIO-Eier von RETOUR AUX SOURCES stammen von Hühnern aus Freilandhaltung.



KAKAO

Zum Backen oder für die Zubereitung von heisser Schokolade. Kakao darf in keinem Vorratsschrank fehlen.

Fotos: ALDI SUISSE



KUVERTÜRE

Die feine Kuvertüre von BELLA gibt es in Vollmilch, Zartbitter oder als weisse Schokolade. Sie bringt vollen Kakaogeschmack in den Kuchen und eignet sich auch bestens als Glasur.



PUDERZUCKER

Der fein vermahlene Puderzucker ist ideal zum Bestreuen und Dekorieren von Kuchen und Co. Auch zum Backen sowie für feine Cremes und Toppings eignet er sich hervorragend.



FEINKRISTALLZUCKER

Feinkristallzucker löst sich leichter auf als normaler Zucker. Ein wahrer Alleskönner, wenn es ums Backen, Kochen und Süssen geht.

LEBKUCHENGEWÜRZ

Die Gewürzmischung sorgt für den perfekten Lebkuchengeschmack und weihnachtliches Aroma.



ERYTHRIT

Die Zuckeralternative ohne Kalorien. Auch Diabetikerinnen und Diabetiker können problemlos zugreifen. Da es weniger Süßkraft als Zucker hat, muss es beim Backen etwas höher dosiert werden.

BIRKENZUCKER

Zuckerersatz wie Xylit kann helfen, Zucker in der Ernährung zu reduzieren, ohne auf die Süsse beim Backen und Kochen verzichten zu müssen.



Die Produkte können in gewissen Regionen auch bequem bei aldi-now.ch bestellt werden.

BIO-WEIZEN WEISSMEHL

Das fein gemahlene BIO-Weizen Weissmehl von RETOUR AUX SOURCES ist das Geheimnis hinter saftigen Kuchen, süssen Guetzi, luftigen Broten und köstlichen Gebäckvariationen.



WINTER-REZEPTE

Honig schmeckt nach Weihnachten und sein Aroma ist unvergleichlich! Darum hat er seinen festen Platz auf der Festtagstafel.

Foto: StockFood, par.tystockon.Freepik, Produktfoto: ALDI SUISSE

SCHWEINSBRATEN MIT HONIG, SENF UND INGWER



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN, GARZEIT:
CA. 1 STUNDE 45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Wer unseren Schweinsbraten mit Honig, Senf und Ingwer probiert hat, weiss, wie vielseitig und aromatisch Schweinefleisch schmecken kann.

ZUTATEN

- ½ kg COUNTRY'S BEST Schweinsnierstück am Stück
- 5 cm BIO-Ingwer
- 500 ml Weisswein
- 2 EL BIO NATURA BIO-Honig
- 6 TL Rosmarin
- 4 EL LE GUSTO Senf mild
- Frische Rosmarinzwige zum Dekorieren
- PANETTERIA Rustikales Landbaguette

ZUBEREITUNG

- Das Schweinsnierstück leicht abtupfen. Den Ingwer waschen, in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Fleisch in eine Ofenform legen. Den Wein angiesen und mit Alufolie abdecken.
- Den Ofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und das Fleisch darin circa 1 Stunde und 20 Minuten garen. Die Folie entfernen, das Fleisch mit dem Honig einpinseln und weitere 20 bis 25 Minuten garen. Herausnehmen und kurz zur Seite stellen.
- Den Rosmarin auf ein Backblech geben und im Ofen unter dem Grill dunkel werden lassen. Herausnehmen und zur Seite stellen.
- Das Fleisch kurz unter die Grillstufe geben und nochmals kurz erhitzen. Herausnehmen und in Scheiben schneiden. Je 1 EL Senf auf Tellern verstreichen, das Fleisch in Scheiben darauf anrichten und mit dem dunklen Rosmarin bestreuen. Mit Ingwerstreifen und den Rosmarinzwigen garnieren und mit den Landbaguettescheiben servieren.



PROFI-TIPP

INGWERSCHALE ENTFERNEN

Zum Kochen muss die Schale des Ingwers entfernt werden. Unser Tipp: Ingwer mit der Kante eines Teelöffels reiben, dann lässt sich die Schale leichter von der Knolle lösen.



OFENKÜRBIS

MIT THYMIAN, HONIG, RADICCHIO UND GORGONZOLA



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN, BACKEN:
CA. 35 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Die Kombination von Kürbis und Gorgonzola überzeugt jede Feinschmeckerin und jeden Feinschmecker! Honig rundet das Geschmackserlebnis ab. Schnell zubereitet und mit BIO-Zutaten besonders wohlschmeckend.

ZUTATEN

- 1 kg BIO-Kürbis
- 4 EL NATUR ACTIVE BIO-Griechisches Olivenöl, nativ
- 2 EL BIO NATURA BIO-Honig
- 4 Zweige Thymian + extra Thymian zum Garnieren
- 1 Kopf Radicchio
- ½ BIO-Zitrone
- 2 EL LE GUSTO Apfelessig
- 150 g CUCINA NOBILE Gorgonzola
- 2 EL BELLA Pinienkerne, geröstet
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Den Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Kürbis waschen, putzen und halbieren. Die Kerne und Fasern entfernen und die Hälften in Stücke oder Spalten schneiden. Diese in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl und 1 EL Honig vermischen und würzen. Den Thymian waschen, trocknen und hinzufügen.
- Alles auf einem Backblech verteilen und circa 30 bis 35 Minuten im Ofen backen.
- Den Radicchio putzen, den Strunk heraus schneiden, die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und trocken schütteln. In einer Schüssel Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Essig mit dem restlichen Olivenöl und Honig verrühren und den Salat untermischen.
- Den Kürbis aus dem Rohr nehmen, kurz abkühlen lassen, den Salat darauf verteilen. Den Gorgonzola darüberbröckeln und alles mit dem restlichen Thymian und den Pinienkernen garniert servieren.



ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

GORGONZOLA «CUCINA NOBILE»

Der italienische Gorgonzola ist einer der berühmtesten Edelschimmelkäse. Sein mild-süß bis würzig-pikanter Geschmack verleiht vielen Speisen den letzten Schliff.



PROFI-TIPP

KÜRBISKERNE RÖSTEN

Zuerst das Fruchtfleisch entfernen. Den Ofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Kerne abtrocknen und für circa 20 Minuten auf beiden Seiten im vorgeheizten Ofen trocknen. Danach gut auskühlen lassen und mit einem Nudelholz über die Kerne rollen, damit die Schale aufbricht. Die Kerne von der Schale trennen.





Foto: StockFood, demarado on Freepik, Produktfoto: ALDI SUISSE

GEBACKENER CAMEMBERT MIT FEIGEN, MACADAMIAKROKANT UND HONIG



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
15 MINUTEN, GARZEIT:
CA. 25 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Zart schmelzend kommt der Camembert aus dem Ofen, das Aroma von Honig ist dazu unschlagbar. Das flüssige Gold verfeinert dieses Gericht mit seiner milden Süsse auf himmlische Weise.

ZUTATEN

- 50 g HAPPY HARVEST Macadamia
- 2 EL HAPPY HARVEST Fairtrade-Rohrzucker
- 8 Feigen
- 2 Stück SAINT BENOIT Camembert
- 12 Scheiben PANETTERIA Rustikales Landbaguette
- 3 EL BIO NATURA BIO-Honig
- NATUR ACTIVE BIO-Griechisches Olivenöl
- Frische Biokräuter zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- Die Macadamianüsse grob hacken und in einer trockenen Pfanne duftend rösten. Den Rohrzucker hinzufügen, karamellisieren lassen, dabei die Nüsse schwenken. Auf Backpapier abkühlen lassen (gegebenfalls wieder auseinanderbrechen).
- Die Feigen waschen. Die beiden Camemberts in einer Auflaufform stapeln und die Feigen ringsum verteilen. Die Brotscheiben mit Olivenöl bepinseln. Käse, Feigen und Brotscheiben im Ofen circa 25 Minuten backen, bis der Käse innen flüssig ist. Die Brote aus dem Ofen nehmen, sobald sie schön gebräunt und knusprig sind.
- Den Käse auf einen Teller umsetzen und die Feigen rundherum verteilen (nach Belieben vorsichtig halbieren). Die Macadamianüsse darüber verteilen und alles mit dem Honig beträufeln. Mit Kräutern garnieren und die Baguettescheiben dazu servieren.



ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

BIO-HONIG «BIO NATURA»

Der cremige oder flüssige BIO-Honig im praktischen Dosierspender ist ein absolutes Allroundtalent in der Küche. Honig passt zu vielen pikanten Speisen und Käsesorten. Einfach ausprobieren!



PROFI-TIPP

HONIG RICHTIG LAGERN

Bei einer Temperatur zwischen 10 und 18 Grad fühlt sich Honig am wohlsten. Somit sollte er nicht im Kühlschrank gelagert werden. Honig also am besten in einem kühlen – nicht kalten – dunklen Raum aufbewahren.



SPRUDELNDE LEBENSFREUDE!

Schaumwein ist ein kleiner Luxus, der zum Jahresende einfach sein muss! Und mit dieser Auswahl für feierliche Momente und Festlichkeiten könnte der Alltag gerne auch länger aussetzen. Denn jetzt zählt der Genuss!

Winzersekt, Prosecco und natürlich Champagner – die Schaumweinkultur unterscheidet sich von Land zu Land in Details. Doch die unterschiedlichen Rebsorten, die Dosage oder der Kohlendruck zählen nicht wirklich, wenn das erste Glas einmal eingeschenkt ist. Denn die aufsteigenden Bläschen – man spricht von der berühmten Perlage – bringen Prickeln ins Leben: Sie signalisieren, dass es etwas zu feiern gibt, dass der Alltag schlicht Pause hat und es Zeit ist zu genießen.

CHAMPAGNER

Technisch gesehen ist das Objekt der prickelnden Begierde flaschenvergorener Schaumwein aus einem klar umrissenen französischen Anbaugebiet – der Champagne. 15.000 Weinbauerinnen und -bauern, von denen wenige eigenen Champagner

erzeugen, und die «Maisons de Champagne» haben ihn zum dauerhaften Welterfolg gemacht.

SEKT

Die zweite Gärung des «Grundweins» – oft eine Cuvée mehrerer Sorten – gibt dem Sekt seinen Charakter. Sie erfolgt entweder in der Flasche direkt (bei der traditionellen Methode) oder in Tanks durch Zugabe von Zucker und Hefe. Die Kohlensäure bindet sich je nach Reifezeit dann immer stärker im Wein ein. Je nach Süsse unterscheidet man zwischen trockenem Sekt («Brut») und fruchtig-süßem wie dem «Extra Dry».

PROSECCO

Wo Prosecco draufsteht, ist Glera drinnen: Die säurereiche Rebsorte ergibt um Treviso und Valdobbiadene «Bollicine» («Bläschen») nennen Italienerinnen und

Italiener ihre Schaumweine). Dabei gibt es zwei Arten, die sich durch ihren Druck unterscheiden: den leichten Partyhit «Prosecco Frizzante» und den Schaumwein «Prosecco Spumante». Die Lebenslust des Südens transportieren aber beide, sobald sie im Glas sprudeln.

FRIZZANTE

Die deutsche Entsprechung «Perlwein» macht etwas klarer, wo die Stärken dieser prickelnden Spielart liegen: Die Kohlensäure stammt hier nicht aus der Gärung, sondern wird in Drucktanks zugesetzt. Die mildere Perlage hat viele Freundinnen und Freunde, denn der Frizzante steht für das, was auch der oft verwendete Schraubverschluss andeutet: unkomplizierten Genuss beziehungsweise Partyfreude, wann immer einem danach ist. In diesem Sinne wünschen wir: Cin Cin!



OROPERLA ROSÉ MILLESIMATO EXTRA DRY

0.75 Liter, 11.5 Vol.-%
Herkunft: Italien
Rebsorte: Cuvée

Helles Lachsrosa mit feiner Perlage. Fruchtige Noten von Kirschen, Himbeeren und Schwarzen Johannisbeeren. Rund und frisch am Gaumen. Die Perlage ist herrlich in die weite, fruchtige Struktur eingebunden. Passend zu Fisch, Vegetarischem, Apéro und Desserts.



MARQUIS DE BEAUCEL CRÉMANT DE LOIRE BRUT

0.75 Liter, 12 Vol.-%
Herkunft: Frankreich/Loire
Rebsorte: Chenin Blanc, Cabernet Franc, Chardonnay

Blassgelbe Robe mit Goldreflexen, die durch eine feine, schnelle Perlage noch intensiviert wird, fruchtige Aromen mit einer leichten Himbeernote, runder und lang anhaltender Abgang. Passend zu Fisch, Meeresfrüchten, Apéro und Desserts.



MONDO BIOLOGICO PROSECCO SPUMANTE BIO DOC

0.75 Liter, 11 Vol.-%
Herkunft: Italien/Venetien
Rebsorte: Glera

Dieser Prosecco mit seiner gut eingebundenen Säure zeigt in der Nase Aromen von grünem Apfel und Zitrus sowie Akazien- und Holundernoten. Passend zu Fisch, Vegetarischem, Apéro und Salat.



GRANDE ALBERONE MOSCATO SPUMANTE DOLCE

0.75 Liter, 7 Vol.-%
Herkunft: Italien
Rebsorte: Moscato

Goldgelbe Farbe, mit zartem Honigaroma, angenehm süß, ausgewogen und harmonisch. Passend zu Apéro und Desserts.



STOLZENFELS SEKT TROCKEN

0.75 Liter, 11 Vol.-%
Herkunft: Deutschland
Rebsorte: Cuvée

Trockener Sekt für verschiedene Anlässe – ein Schaumwein mit spritzigem Charakter. Ein elegant-trockenes Bukett trifft auf freche Spritzigkeit. Mit diesem Sekt lässt sich wunderbar auf die kleinen und grossen Freuden des Lebens anstossen.



MARQUIS DE BEAUCEL CRÉMANT D'ALSACE BRUT

0.75 Liter, 12.5 Vol.-%
Herkunft: Frankreich/Elsass
Rebsorte: Cuvée

Hergestellt nach der traditionellen Flaschengärung, verfügt dieser Crémant aus dem Elsass über ein feines Prickeln und eine fruchtige Note.



CHARLES DE CAZANOVE CHAMPAGNE BRUT AOC

0.75 Liter, 12 Vol.-%
Herkunft: Frankreich/Champagne
Rebsorte: Cuvée

Blassgoldene Farbe und schillernde Spritzigkeit. Ein perfektes Bukett mit Fruchtnoten und einer Präsenz von Zitrusfrüchten. Am Gaumen eine schöne Frische, köstlich und gut strukturiert mit würzigen Aromen.



ZEROZECCO ALKOHOLFREIER SCHAUMWEIN

0.75 Liter

Hellgoldene, mittlere Perlage. Intensiv, fruchtig, blumig, Wassermelone, Litschi, Bonbon. Alkoholfreier Schaumwein aus entalkoholisierendem Wein. Passend zum Apéro.



OROPERLA PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO DOCG

0.75 Liter, 11 Vol.-%
Herkunft: Italien/Venetien
Rebsorte: Glera

Helle, strohgelbe Farbe mit feiner und anhaltender Perlage, Noten von Birnen und Äpfeln, mit Nuancen von Akazienblüten und Glyzinien, vollmundig und harmonisch. Passend zu Fisch, Meeresfrüchten, Pasta, Pizza, Reis und Exotischem.

BEST OF EXPOVINA WEINE 2024



ALDI
SUISSE

Mehr
fürs Leben.

**MARQUIS DE
BEAUCEL
CRÉMANT
D'ALSACE BRUT**

9.99 0.75 l

Frankreich, Elsass



**EXTRA BLEU CIEL
JOHANNISBERG
AOC**

12.99 0.75 l

Schweiz, Wallis



Von den 12 prämierten Best-Of Weinen, ausgewählt aus über 1440 getesteten Weinen, findest du diese beiden Preis-Leistungs-Sieger bei ALDI!