

ANDREAS STÖSSEL

Önologe

Mitglied der Geschäftsleitung Schmidheiny

Seine Ausbildung begann Andreas Stössel quasi in Sichtweite vom Höcklistein: an der Fachhochschule in Wädenswil. Doch statt dass er den direkten Weg über den See nach Jona wählte, absolvierte er seine Lehr- und Wanderjahre in der Toskana. Rund zwanzig Jahre war er dort als Önologe auf verschiedenen Weingütern tätig und pflegte seine Leidenschaft für Terroir bezogene Weine, die im Einklang mit der Natur entstehen.

Die Weingüter

Weingut Schmidheiny, Heerbrugg

Höcklistein, Rapperswil-Jona

Melser Rathauskeller, Mels

Wein Berneck, Berneck

Roman Rutishauser, Thal

Schmid + Wetli, Berneck

Weingut Gonzen, Sargans

Tobias, Berneck



Wine & Dine St. Gallen

Wirtschaft Niesenberg
Kallern

Freitag, 14. Februar 2020
Apéro ab 18.30 Uhr
Beginn 19.00 Uhr



Degustationsleitung

Andreas Stössel

Önologe Schmidheiny Weingut und Höcklistein

Weine



Ufergold Höcklistein 24.00 Fr
Schaumwein aus Johannitertrauben mit Flaschengärung



Räuschling Tradition 2018, Höcklistein 19.00 Fr

Chardonnay 2018, Melser Rathauskeller 19.50 Fr

Scheurebe 2018, Wein Berneck 19.50 Fr



Pinot Noir 2017, Roman Rutishauser 30.00 Fr

Pinot Noir 2016, Gonzen 26.00 Fr

Pinot Noir 2014, Höcklistein 28.00 Fr



Blaufränkisch 2017, Schmid Wetli 29.50 Fr

Merlot 2013, Tobias 26.00 Fr

Zweigelt 2015, Weingut Schmidheiny 28.00 Fr



Sweet, Tobias (50 cl) 19.00 Fr
Süsswein aus Pinot Noir + Johanniter

Menu

Apero

Saiblingsfilet an beurre blanc
mit Fenchel-Orangen-Gemüse

Filet und Brust vom Schwein
an Rotweinjus
mit Kartoffelstock und Gemüsebouquet

Schweizer Käsevariation

Karamellküchlein mit Safran Anglais
Geschmorte Apfel und Vanilleglace

Änderungen im Bezug auf Auswahl der Weine und Jahrgänge vorbehalten