

CHRISTMAS



SMITH & SMITH

SELECTION

SANTA SMITH

Drauss' vom Walde komm ich her
nur das Feinste im Sack, bitte sehr.
Durch Schnee gestapft und schwer zu tragen
wollt ich dich schon immer mal fragen...

Kannst es nicht mal jemand andrem sagen?
Wein um Wein ist langsam doch zu schwer
Du brauchst den Santa Smith – der muss her!

Ruf ihn an und sags geschwind
Was deine Ideen für Weihnachten sind.

Santa Smith, der hat so einiges in Petto
Wein für dein Weihnachtsessen,
Geschenke für die Lieben – das ist wie
ein 6er im Lotto!

Also, was wartest du noch?
In der Broschüre findest es doch!

Auf jedes Tischlein, für jeden Gaumen
Dafür gibt es: Hoch die Daumen

Santa Smith hat für dich
seinen Keller durchsucht
Und ganz viele Schätze gefunden
Die kommen direkt zu dir nach Hause
In weniger als 48 Stunden.



Weihnachten – das Fest der Liebe, Lichter, Wärme und Geborgenheit. Einfach mal einen Gang zurückschalten, Ruhe für Körper und Geist – und Genuss für Gaumen und Seele. Etwas zum Schmunzeln, Inspiration für dein Weihnachtsmenü und natürlich etwas für deinen Durst, findest du hier.

Edition Privat.

RIBELMAIS GANS GEFÜLLT MIT APFEL, THYMIAN UND KNOBLAUCH

Die Kultursorte Ribelmais hat eine 300-jährige Geschichte und ist im Rheintal mit vielen Traditionen verbunden. Eine Gans der Extraklasse erwartet dich und obendrauf hast du mehr Zeit für deine Gäste.

ZUTATEN & ZUBEHÖR

1 Stk.	Ribelmais Gans
3 Stk.	Äpfel
2 Stk.	Zweige Thymian
3 Stk.	zerdrückte Knoblauchzehen
150 ml	Calvados
etwas	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas	Murray River Salz
150 ml	trockener Weisswein
50 ml	Wasser

ZUBEREITUNG

Eins
Gans über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur kommen lassen.

Zwei
Den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen. Die Äpfel halbieren, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in eine Schüssel geben. Mit Thymian, Knoblauch, Murray River Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Calvados übergießen und 30 Minuten marinieren. Das Innere der Gans mit Murray River Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel, den Thymian und den Knoblauch in die Gans stopfen.

Drei
Die Gans mit etwas Murray River Salz einreiben, in den Bräter legen. Den Weisswein und Wasser hinzufügen. Die Gans für etwa 1 Stunde 45 Minuten in den Ofen schieben (mittlere Rille). Nach der angegebenen Zeit den Bräter aus dem Ofen nehmen. Die Gans herausnehmen und 20 Minuten ruhen lassen. Die Bratensauce entfetten und abschmecken.

Anrichten
Die Gans am Tisch tranchieren und mit den gewünschten Beilagen servieren.

Tipp vom Chef
Um zu schauen ob das Fleisch gar ist, mit einem Holzspieß unter dem Schenkel einstecken und wieder herausnehmen. Wenn Blut rauskommt braucht die Gans noch ein bisschen. Wenn Saft austritt, ist die Gans gar, sprich fertig. (Rezept von Alex Bidault | The Frenchie Kitchen Club ZH)



Egal ob klassisch oder ausgefallen, egal ob einfach oder speziell, egal ob günstig oder teuer: mit dieser Auswahl bist du der Weihnachtsengel bei jedem Weihnachtsessen.

**SMITH
& SMITH**

ENTDECKE UNSERE CHRISTMAS SELECTION

Für die, die es lieber klassisch mögen, aber auch für die, die mal was Neues wagen wollen. Unsere Selection hat für jede:n das Richtige dabei.

Jetzt bestellen unter:
Smith & Smith Ltd.
Grubenstrasse 27
8045 Zürich

+41 44 515 55 99
bestellungen@smithandsmith.ch

smithandsmith.ch/christmas-selection

Alle Preise und Weine unterliegen unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese findest du hier: smithandsmith.ch/de/agb

Gültig bis 31. Dezember 2022 und solange Vorrat | Preise in CHF inkl. MWST | Alle Aktionspreise sind Nettopreise.

VERDICCHIO DI MATELICA DOC

Produzent: Bisci
Land: Italien / Marche
Jahrgang: 2021

Gletscher im Sommer. Strahlt hell, fast weiss, etwas Birne, kühler Sommerduft, grasig, herbe, frische, Noten, aber immer getragen von einer ruhigen Süsse. Eisbonbon-Frische, ruhig und kühl!

75 cl / **14.-** statt 17.50



LE MENUT DES JACOBINS GRAND CRU AOC

Produzent: Couvent des Jacobins
Land: Frankreich / Bordeaux
Jahrgang: 2016

Pilger auf dem Jakobsweg. Animalische wilde Noten, mit Kraft und Energie marschiert, da ist mineralisches Leben drin. Am Gaumen zeigt sich seine humane Seite, kraftvoll, satt und weich die Frucht.

75 cl / **27.20** statt 34.-



CHAMPAGNE EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS AOC

Produzent: Alexandre Bonnet
Land: Frankreich / Champagne
Jahrgang: NV

Apéro Riche – wie auf dem Tablett serviert. So viele Düfte, finessenreich, komplex, Pfirsich, Birne, Rhabarber, Akazienblüte, aber auch etwas Thymian und Pfeffer. Was für eine Fülle!

75 cl / **45.60** statt 57.-



PROSECCO EXTRA DRY NUDO VERDE DOC BIO

Produzent: Fasoli Gino
Land: Italien / Veneto
Jahrgang: NV

Wie frisch gewaschen. Flauschig, strahlend, dieser helle, leicht süsse Duft nach weissen Blüten, Jasmin, Pfirsich. Am Gaumen entspannt und frei raus, schäumend, saftig. Zum Reinsetzen und pudelwohl Fühlen!

75 cl / **13.50** statt 16.90



CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL GRAND CRU CLASSÉ AOC

Produzent: Château Cos d'Estournel
Land: Frankreich / Bordeaux
Jahrgang: 2012

Maha Raja – sanft im Auftakt, in der Mitte etwas Süsse – Datteln auch Feigen, reife Pflaume, schwarze Kirsche, etwas Casis, und doch ein stämmiges Gerüst mit langem, kraftvollem Finale.

75 cl / **170.-** statt 182.-



B763 AOC BIO

Produzent: Mas del Périé
Land: Frankreich / Sud-Ouest
Jahrgang: 2016

Ein sanfter Riese! Frischer Duft nach Cassis und Heidelbeeren, Himbeeren und Kräutern, nasser Stein, vielschichtig und komplex. Feingliedriges Tannin, Kräuter und Frucht bilden die Struktur.

75 cl / **50.40** statt 63.-



FRANCIACORTA BRUT GOLF 1927 DOCG BIO

Produzent: Barone Pizzini
Land: Italien / Lombardia
Jahrgang: NV

Roaring Twenties. Wunderbarer aromatischer Rausch, süss, gelb-fruchtig, nussig, leicht hefig, alles ist drin und möglich, grosses Fest, grosser Optimismus, grosse Ausgelassenheit.

75 cl / **26.80** statt 33.50



CORPINNAT BRUT «IMPERIAL» BIO

Produzent: Gramona
Land: Spanien / Penedès
Jahrgang: 2017

Knisternde Erotik. Die süsse Wärme, helle, reife Früchte, Apfel, Steinobst, Fenchel und frisches helles Brot, unverkennbar aristokratisch. Eine körperliche Sensation für alle Sinne!

75 cl / **30.40** statt 38.-



CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

Produzent: Riecine
Land: Italien / Toskana
Jahrgang: 2019

David Lynch Movie – Kunst! Diese elegante Stringenz, weiche, rote Frucht, Kirsche, der Hauch Vanille, heller Kakao, von Kräuternoten durchzogen – was für eine magische Stimmung.

75 cl / **32.-** statt 40.-



BRUNELLO DI MONTALCINO «AMORE E MAGIA» DOCG

Produzent: Le Ripi
Land: Italien / Toskana
Jahrgang: 2017

Das ist Liebe im Alter! Diese wunderbare, reife, rot-braune Frucht – Zusammen! Am Gaumen geradezu liebevoll, sanft wie eine Umarmung, ewige Liebe, diese so reife, immer noch leichte Eleganz.

75 cl / **76.-** statt 95.-



SIEFERSHEIM RIESLING TROCKEN PORPHYR BIO

Produzent: Wagner-Stempel
Land: Deutschland / Rheinhessen
Jahrgang: 2021

Weisser Hai – aufregender Auftakt, präsent, kühle Ausstrahlung, herb-frisch, dann ruhiger, Vulkanstein und Tabak. Fliessen am Gaumen glatt, fast lautlos, fantastische Säure und mineralische Kraft, kühl.

75 cl / **20.80** statt 26.-



VOLCELEST BLANC VDF BIO

Produzent: Domaine Jean-Yves Millaire
Land: Frankreich / Bordeaux
Jahrgang: 2021

Belle – im hübschen, leuchtend gelben Kleid, grüne Reflexe sobald sie sich dreht. Williams Birne, Honig, Weissdorn, Linde, solch eine Schönheit!

75 cl / **27.60** statt 34.50



REMELLURI RESERVA DOCG BIO

Produzent: Remelluri
Land: Spanien / Rioja
Jahrgang: 2014

Panther – Schnurren, Fauchen, dunkel die Frucht, elegante Fortbewegung, eine solche Spannung und unbändige Kraft, animalische Würze, faszinierend, diese angriffsbereite Frische.

75 cl / **26.80** statt 33.50



MARTINET BRU DOQ

Produzent: Mas Martinet
Land: Spanien / Priorat
Jahrgang: 2020

Raubkatze. Tief, ruhig, mit vibrierender Spannung, kühle, dunkle und hocharomatische Frucht. Am Gaumen viel saftige, dunkle Beeren, frische Kräuter, zeigt seine Krallen im mineralischen, frischen Abgang.

75 cl / **24.-** statt 30.-

