

## Lokalmarkt im Emmen Center

pd. Bis am Samstag, 24. Oktober 2015 ist der Herbst-Lokalmarkt im Emmen Center zu Gast. Im Mittelpunkt steht hierbei das «lokal-Konzept» von Manor Food, bei dem Lebensmittel aus nächster Nähe von ausgesuchten Lieferbetrieben und direkt vom Bauernhof bezogen werden. Zahlreiche regionale Lieferanten geben einen Einblick in die Produktion ihrer Erzeugnisse für die zertifizierte Eigenmarke «lokal» von Manor und präsentieren ihre saisonalen Produkte. Nebst Kürbissen, Bienenhonig und frisch gepresstem Most stehen in diesem Jahr Stocker-Kartoffeln, Knutwiler Wasser sowie Wollschwein-Fleisch aus Hellbühl im Fokus.

Weitere Informationen zu den Veranstaltungen im Emmen Center gibt es unter:  
**[www.emmencenter.ch](http://www.emmencenter.ch)** oder  
Tel. 041 260 61 12.




---

## Auszeichnung für Brunner Wein



pd. Ein Tropfen aus der Brunner Weinmanufaktur hat einen weiteren Preis eingheimst. Der Sauvignon Pinot vom Eichberg am Sempachersee 2014 wächst an herrlicher Lage über dem Sempachersee und hat bereits zum zweiten Mal an der «La Sélection» in Basel eine Silbermedaille geholt. Es ist eine Cuvée aus Sauvignon Blanc und Pinot Blanc zu je 50%. Noten von Stachelbeere, Cassis, Grapefruit und ein Mix aus Frische und Fülle prägen diesen Wein. Der ideale Fisch- und Vorspeisenbegleiter! Der neue Jahrgang 2015 ist sehr vielversprechend und ist ab März 2016 wieder erhältlich. Neu erhält der Sauvignon Pinot ab Sommer 2016 zwei «Geschwister» – es werden ein Chardonnay und ein Auxerrois erhältlich sein. Die zweite Traubensorte ist ebenfalls eine Burgunder Weissweinsorte.

**[www.brunner-weinmanufaktur.ch](http://www.brunner-weinmanufaktur.ch)**