

Piemont Degustation



Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	Weingut	farbliche Beurteilung "Colore"	Nase "Odore"	Geschmack (Sapore)	Bemerkung	
Weisse Klassiker - Apero								
11	2016	Gavi di Gavi DOCG, Toledana, Piemont	La Toledana, Castello				IT	
12	2015	Roero Arneis,DOC LANGHE	Cordero di Montezemolo				IT	
Rote Rebsorten								
23	2010	Suculè Barbera d'Alba DOC	Lo Zoccolaio				IT	
24	2015	Monferrato DOC Rosso, Percento, Piemont	Pierfrancesco, Gatto				IT	
Flagships								
25	2001	Nebbiolo, Langhe, DOC, Piemont	Voerzio, Roberto				IT	
26	1998	Barolo Bussia Rocce, Piemont	Parusso				IT	
27	1999	Barolo Bussia Rocce, Piemont	Parusso				IT	
28	1998	Barolo Vigneto Mariondino DOCG	Parusso				IT	
Fruchtig & frizzante zum Dessert								
51	2015	Moscato d'Asti, DOCG, Piemont	Prunotto					IT
52	2017	Brachetto de Acqui, DOCG Piemont	Braida, Giacomo Bologna					IT

Antipasti nach Art des Hauses

Steinpilzrisotto

Rustikales Wildragout mit Paprika-Polenta

Käsevariation

Espresso & Früchtekuchen

Die Degustation umfasst 7 - 8 Weine sowie korrespondierende Speisen, Brot, Wasser & Stories. Teilnahmebeitrag ab € 89 (bei 8 Personen)