

am 08.10.19:00h Weindegustation mit 4 Gang Menü, Wasser Kaffee € 98,00
 Thema des Abend: sind die hohen Bewertungen und Auszeichnungen der Weine gerechtfertigt?

Und der Jahrgang 2015! Ist er die Vorschusslorbeeren wert?? Wir probieren!



Rebsorte: 50% Primitivo | 50% Negroamaro
 Selenia: Zinfandel
 62 Anniversario: Primitivo della Manduria



Simbiosi: Merlot Cab. – Sauv.
 Cont'Ugo : Merlot
 Novecento: Cannaiolo95%



Rebsorten: 60% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon
 Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc
 Kurni: Montepulciano



Proemio Amarone: 50% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella
 Luciano Arduini: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
 Corte al Passo: Corvina, Rondinella, Corvinone

Il Menu

*Entenbrust mit
Linsen*

Pilzlasagne

*Butter Entrecôte
Drei Wochen gereift*

*Hirschrücken mit
Ducca kruste
Kartoffel-Marronen
Püree*