

weinprobe

Montag, 2. September 2019 ab 19.00 Uhr



**Spumante
metodo classico cuvée
Saccomani Veneri
Vintage 2008
Gold Label VSQ**

Weingut: Corte Quaiara. **Region:** Friaul. **Rebsorte:** Pinot nero und chardonnay. **Anbaugebiet:** Moränische hügel San Giorgio in Salici. **Farbe:** Licht und helle, mit hellen Reflexen mit goldenen Streifen. **Duft:** Intensive Brotkruste, die gerade aus dem Ofen genommen wurde, und sonnentrocknete Wildkräuter. **Geschmack:** Im Mund ist es voll mit überzeugenden Noten von reifen Früchten, Kaffee und Mandeln. Die Noten von Mandeln und Kakao vermischen sich zunehmend mit weißen Blüten und Trockenblumen. Die klassischen Düfte reifer Früchte vervollständigen die Kollektion und versiegeln eine vollständige Reife.



**Spumante
metodo classico cuvée
Saccomani Veneri
Base Rise VSQ**

Weingut: Corte Quaiara. **Region:** Friaul. **Rebsorte:** Pinot nero und chardonnay. **Anbaugebiet:** Moränische hügel San Giorgio in Salici. **Farbe:** Licht und helle, mit hellen Reflexen mit goldenen Streifen. **Duft:** Intensive Brotkruste, die gerade aus dem Ofen genommen wurde, und sonnentrocknete Wildkräuter. **Geschmack:** Im Mund ist es voll mit überzeugenden Noten von reifen Früchten, Kaffee und Mandeln. Die Noten von Mandeln und Kakao vermischen sich zunehmend mit weißen Blüten und Trockenblumen. Die klassischen Düfte reifer Früchte vervollständigen die Kollektion und versiegeln eine vollständige Reife.



**Campo al Salice
IGP Verona**

Weingut: Corte Quaiara. **Region:** Friaul. **Rebsorte:** Garganega 100%. **Anbaugebiet:** Moränische hügel San Giorgio in Salici. **Farbe:** Strohgelbe und kristalline. **Duft:** nach feldblumen, lindenblüten, orangenblüten und weißfleischigem obst. **Geschmack:** im gauen frische mit anhaltenden mineralgeschmacksnoten, würzigkeit mit einem finale leichter zitrusfrucht-noten, die in reife gelbe fruchte übergehen.



**Monte delle Saette
IGP Verona**

Weingut: Corte Quaiara. **Region:** Friaul. **Rebsorte:** Pinot Grigio, Gold-Traminer, Bianca Fernanda. **Anbaugebiet:** Moränische hügel San Giorgio in Salici. **Farbe:** Strohgelbe mit Sonnenreflexen. **Duft:** nach aromatischen Feldblumen, Chimonanthus, Salbei, vereint mit exotischen Früchten (vor allem Mango, Ananas und Banane). **Geschmack:** Im Gauen warm und voll, mit noten nach Renette-Apfel, Fruchtfleisch und Mineralen, mit einem langen und anhaltenden.



Amarone DOC

Weingut: Corte Scaletta. **Region:** Venetien. **Rebsorte:** Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%. **Anbaugebiet:** Marcellise. **Farbe:** rubinrot mit granatroten Reflexen. **Duft:** fein und elegant, Noten von kleinen roten Früchten, die sich mit Gewürzen vermischen. **Geschmack:** warm und einhüllend, ein strukturierter Wein mit reifen Tanninen. Rückkehr von roten Früchten wie Kirschen und Himbeeren. Persistent.



**Valpolicella Superiore
DOC**

Weingut: Corte Scaletta. **Region:** Venetien. **Rebsorte:** Corvina 40% Corvinone 30%, Rondinella 30%. **Anbaugebiet:** Marcellise. **Farbe:** rubinrot. **Duft:** blumige Noten verschmelzen mit roten Früchten wie Himbeere und Brombeere. **Geschmack:** weich, aber mit guter Säure und gutem Tannin-Outfit, leicht würzig mit süßen Noten von reifen Früchten.

Die Weine werden mit Pulpo Carpaccio, auf salat und limetten, Tagliatelle mit geräucherter Forelle und Cappern, Kalbsleber in Butter Salbei mit geschmorte Zwiebeln präsentiert sein
Preis 55,00 €, geschlossene gesellschaft für 30 Personen