



Weinprobe

Freitag, 29. November 2019 ab 19.00 Uhr



Catarratto igp Terre Siciliane

Weingut: Ferreri. **Region:** Sizilien. **Rebsorte:** 100% Catarratto. **Anbaugebiet:** C.da Butirro (Santa Ninfa) TP. **Farbe:** Gelb mit grünlichen Reflexen. **Duft:** erinnert an getrocknete Aprikosen, Ananas und Passionsfrucht. **Geschmack:** anhaltend, weich, voll, dick und verfügt über eine Oberfläche von Zitrusfrüchten.



Brasi Catarratto igp Terre Siciliane

Weingut: Ferreri. **Region:** Sizilien. **Rebsorte:** 100% Catarratto. **Anbaugebiet:** C.da Butirro (Santa Ninfa) TP. **Farbe:** Gelb mit grünlichen Reflexen. **Duft:** erinnert an getrocknete Aprikosen, Ananas und Passionsfrucht. **Geschmack:** anhaltend, weich, voll, dick und verfügt über eine Oberfläche von Zitrusfrüchten.



Zibibbo igp Terre Siciliane

Weingut: Ferreri. **Region:** Sizilien. **Rebsorte:** 100% zibibbo. **Anbaugebiet:** Santa Ninfa TP. **Farbe:** strohfarben mit grünlichen Reflexen. **Duft:** Jasmin und Alpenveilchen. **Geschmack:** Pfirsich, Aprikose, Salbei, Minze und Honig.



Passito di Zibibbo igp Terre Siciliane

Weingut: Ferreri. **Region:** Sizilien. **Rebsorte:** 100% Zibibbo. **Anbaugebiet:** Santa Ninfa TP. **Farbe:** strahlendes Gold von großer Konsistenz. **Duft:** Komplex mit Aromen von Gerstenbonbons, Dosenpfirsichen, Akazienhonig, Datteln, getrockneten Feigen und mediterranen Kräutern. **Geschmack:** umhüllend und süß, erfrischt durch eine lebendige Säure-Note und einen saftigen und zitrischen Abgang von ausgezeichneter Länge.



Nero d'Avola igp Terre Siciliane

Weingut: Ferreri. **Region:** Sizilien. **Rebsorte:** 100% Nero d'Avola. **Anbaugebiet:** C.da Salinella (Santa Ninfa) TP. **Farbe:** rubinrot mit violetten Reflexen. **Duft:** reich und konzentriert, mit intensiven Aromen von roten Früchten und einem Hauch von Vanille. **Geschmack:** persistent, weich, voll und umhüllenden.



Brasi Nero d'Avola igp Terre Siciliane

Weingut: Ferreri. **Region:** Sizilien. **Rebsorte:** 100% Nero d'Avola. **Anbaugebiet:** C.da Salinella (Santa Ninfa) TP. **Farbe:** intensives Rubinrot. **Duft:** intensiv, ausgewogen, fein und typisch. **Geschmack:** anhaltend, weich, voll und Kuvertierung.

Die Weine werden mit 4 gänge Essen präsentiert : Fisch Frikadellen, Tortellacci gefüllt mit Gorgonzaler, Lamm Koteletts mit Gratinierte Steinpilzen und Salat, Käse Kuchen
Preis 55,00 €, geschlossene gesellschaft für 30 Personen

Vor dem Steintor 11 | Tel. 0421 364 90 17 | Rockwinkeler Heerstraße, 157 - Tel. 0421 3300 4930
www.angolino-bremen.de - facebook.de/angolino.bremen