

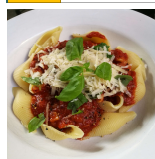


Arnaldo Caprai | Der Meisterwinzer für den SAGRANTINO



Vertikalverkostung & Italienische Spezialitäten

Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	Weingut	farbliche Beurteilung "Colore"	Nase "Odore"	Geschmack (Sapore)	Bemerkung
Tartlets mit Sardinencreme & Kapern Wildschweinemortadella Buratta marinierte Oliven & getrocknete Tomaten							
11	2014	Grecante Grechetto d. C. Martani DOC, Umbrien	Arnaldo Caprai				
				Pasta mit Trüffeln			
K	1996	Montefalco Rosso Riserva, DOCG, Umbrien	Arnaldo Caprai				
K	1997	Montefalco Rosso Riserva, DOCG, Umbrien	Arnaldo Caprai				
K	1998	Montefalco Rosso Riserva, DOCG, Umbrien	Arnaldo Caprai				
Wildschweinkeule oder Lammkeule mit korrespondierenden Beilagen							
HK	2004	Sagrantino di Montefalco DOCG, Rosso 25 Anni	Arnaldo Caprai				
K	1998	Montefalco Sagrantino, Colopiano Rosso, DOCG, Umbrien, (2 Gläser GR)	Arnaldo Caprai				
26	2011	CAMPOLEONE, Umbria IGT;	Lamborghini				
Käse oder Gebäck							
41	1999	Vinsanto, Chianti Classico Quercivalle, 375 ml.	Losi				



Die Degustation umfaßt 7-8 Weine der besonderen Art
sowie korrespondierende Speisen, Brot, Wasser. Teilnahmebeitrag € 99 p.P.
Auf Wunsch kann das Menü bei saisonaler Verfügbarkeit mit einer Trüffelpauschale aufgestockt werden.

