

Arnaldo Caprai | Meisterwinzer für SAGRANTINO



Vertikalverkostung & Italienische Spezialitäten

Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	Weingut	farbliche Beurteilung "Colore"	Nase "Odore"	Geschmack (Sapore)	Bemerkung
Apero							
Tartlets mit Sardinencreme & Kapern Wildschweinmortadella Wildsalami Oliven							
2	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				
Wildschweinbraten & Wildschweinragout mit Beilagen							
14	1999 2004	Sagrantino di Montefalco DOCG, Rosso 25 Anni	Arnaldo Caprai				
15	1998	Montefalco Sagrantino, Rosso, DOCG, Umbrien, (2 Gläser GR)	Arnaldo Caprai				
Käse oder Gebäck							
13	1999	Vinsanto, Chianti Classico Querciavalle, 375 ml.	Losi				

Die Degustation umfaßt ca. 7 Weine der besonderen Art sowie korrespondierende Speisen, Brot, Wasser. Teilnahmebeitrag € 95 p.P.