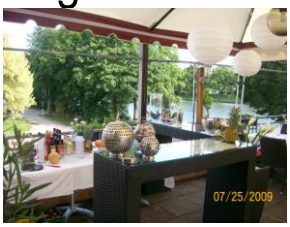
Ristorante Bootshaus

Wagrainstraße 140 – 70378 Stuttgart
Tel. – 0711 – 5305956
Fax – 0711 280 79 89

www. Ristorante-Bootshaus.de
www.Sergio-Bootshaus.de



Menü – Vorschläge

Für Feste und Veranstaltungen

Vom Buffet:

Buffet „Classico“

Italienische Vorspeise vom Buffet:

Variation vom gegrillten und gratinierten Gemüse
(z.B. Auberginen in Bierteig mit Käse überbacken, Champignons mit Knoblauch, Paprika mit Zwiebeln und gegrillte Zucchini)
Tomaten und Mozzarella mit Kräutern, italienisches Dressing
Rucolasalat mit Parmesanflocken und Tomatenwürfeln
Parmaschinken mit Melone (nach Saison)
Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfischsoße, kalabresische Salami mit grünen Oliven.

Hauptgericht Buffet:

Zur Auswahl:

Schweinefilet mit Steinpilzsoße

und

Lachsfilet mit grüner Soße

dazu Rosmarinkartoffeln und
Brokkoli

Dessert Buffet :

Panna Cotta, Tiramisú, Creme Caramel, verschiedene Mouse,
Profitteroli und frischer Obstsalat und Waldfüchte mit Vanillesoße

*** Buffet ab 30 Personen**

Buffet « Romagna »

Italienische Vorspeise vom Buffet:

Variation vom gegrillten und gratinierten Gemüse
(z.B. Aubergine in Bierteig mit Käse überbacken, Champignons mit Knoblauch, Paprika mit Zwiebeln und gegrillte Zucchini)
Tomaten und Mozzarella mit Kräutern, italienisches Dressing
Rucolasalat mit Parmesanflocken und Tomatenwürfeln
Parmaschinken mit Melone (nach Saison)
Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfischsoße, kalabresische Salami mit grünen Oliven.

Hauptgericht Buffet:

Zur Auswahl

Tortellini mit Sahnesoße

Lasagne

Farfalle mit Lachssoße

Dessert Buffet :

Panna Cotta, Tiramisú, Creme Caramel,
verschiedene Mouse,
Profitteroli und frischer Obstsalat

*** Buffet ab 30 Personen**

Buffet « Semplice »

Salate vom Buffet:

Verschiedene Blattsalate, Karotten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Mais
Tomaten und Mozzarella, Rucola mit Parmesan
dazu verschiedene Dressingsoßen.

Hauptgericht Buffet:

Zur Auswahl

Hähnchenbrustfilet und Schweinemedaillions
mit Rahmsoße

dazu

Fettuccine und Spinat

Dessert Buffet :

Panna Cotta und Tiramisú

*** Buffet ab 30 Personen**

Buffet und Tellerpräsentation « Romano »

Italienische Vorspeise vom Buffet:

Variation vom gegrillten und gratinierten Gemüse
(z.B. Aubergine in Bierteig mit Käse überbacken, Champignons mit Knoblauch, Paprika mit Zwiebeln und gegrillte Zucchini)
Tomaten und Mozzarella mit Kräutern, italienisches Dressing
Rucolasalat mit Parmesanflocken und Tomatenwürfeln
Parmaschinken mit Melone (nach Saison)
Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfischsoße, kalabresische Salami mit grünen Oliven.

Hauptgericht :

Saltimbocca alla Romana
(Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei)

dazu

Rosmarinkartoffeln und Bohnen

Dessert Buffet :

Panna Cotta, Tiramisú, Creme Caramel,
verschiedene Mouse,
Profitteroli, frischer Obstalat,
und Waldfrüchte mit Vanillesoße

*** Buffet ab 30 Personen**

Buffet und Tellerpräsentation « Modena »

Italienische Vorspeise vom Buffet:

Variation vom gegrillten und gratinierten Gemüse
(z.B. Aubergine in Bierteig mit Käse überbacken, Champignons mit Knoblauch, Paprika mit Zwiebeln und gegrillte Zucchini)
Tomaten und Mozzarella mit Kräutern, italienisches Dressing
Rucolasalat mit Parmesanflocken und Tomatenwürfeln
Parmaschinken mit Melone (nach Saison)
Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfischsoße, kalabresische Salami mit grünen Oliven.

Hauptgericht :

Hähnchenbrustfilet mit Pilzrahmsoße

dazu

Rosmarinkartoffeln und Blattspinat

Dessert:

Panna Cotta im Glas mit Himbeersoße

*** Buffet ab 30 Personen**

Buffet und Tellerpräsentation « Viareggio »

Italienische Vorspeise vom Buffet:

Variation vom gegrillten und gratinierten Gemüse
(z.B. Aubergine in Bierteig mit Käse überbacken, Champignons mit Knoblauch, Paprika mit Zwiebeln und gegrillte Zucchini)
Tomaten und Mozzarella mit Kräutern, italienisches Dressing
Rucolasalat mit Parmesanflocken und Tomatenwürfel
Parmaschinken mit Melone (nach Saison)
Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfischsoße, kalabresische Salami mit grünen Oliven.

Pastagericht:

Fettuccine ai Gamberi
Fettuccine mit Garnelen und Kirschtomaten in Knoblauchsoße

Hauptgericht :

Bistecca ai ferri
Rumpsteak mit Kräuterbutter

dazu

Rosmarinkartoffeln und Brokkoli

Dessert Buffet:

Panna Cotta, Tiramisu, Creme Caramel,
verschiedene Mouse,
Profitteroli, frischer Obstsalat,
und Waldfrüchte mit Vanillesoße

Menü «Campano »

Vorspeise:

Gemischter Salat
Blattsalate mit Gurken, Karotten, Zwiebeln und Tomaten
mit Kräutern und italienisches Dressing

Hauptgericht:

Sella con pomodoro e mozzarella
Schweinerückensteak mit Tomaten und Mozzarella
überbacken
dazu
Rosmarinkartoffeln und Erbsen

Dessert:

Tiramisu

Menü « Toscano »

Vorspeise: Antipasto Toscano

Gegrillten Aubergine, Tomaten und Büffelmozzarella mit Kräutern mit italienischem Dressing, Rucolasalat mit Parmesanflocken
Parmaschinken und kalabresische Salami mit grünen Oliven.

Pastagericht:

Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt
in Butterparmesansoße

Hauptgericht:

Scaloppina al vino bianco
(Kalbsmedaillons in Weißweinsoße)

Rosmarinkartoffeln und Brokkoli

Dessert:

Pinacoladacreme im Glas mit frischer Ananas

Menü « Lombardo »

Vorspeise: Antipasto freddo

Büffelmozzarella, Parmaschinken, Salame Napoletano, grüne Oliven, Rucola und Parmesanflocken und Insalata di Mare

Vorspeise: Antipasto caldo

Gegrillte Aubergine und Zucchine mariniert mit frischen Kräutern und Knoblauch in Olivenöl, Champignons mit Knoblauchsoße, Paprika mit Zwiebeln und frischem Rosmarin

Pastagericht:

Ravioli mit Steinpilzcreme gefüllt
in Buttersalbeisoße

Hauptgericht:

Filetto di manzo
Rinderfilet mit Chiantisoße

Kartoffelgratin und Bohnen

Dessert Buffet:

Panna Cotta, Tiramisú, Creme Caramel,
verschiedene Mouse,
Profitteroli, frischer Obstsalat,
Und Waldfrüchte mit Vanillesoße

Menü « Valtellina »

Aperitif:

Crostini di pane
mit Lachstatar

Vorspeise: Antipasto

Bresaola della Valtellina
mit Parmesankäsecreme
auf Rucola mit Balsamico-Senf-Soße

Zwischengang:

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf Fettuccine mit Gemüsestreifen
und Schaum vom Roséwein

Hauptgericht:

Medaillons vom Schweinefilet
mit Waldpilzen im Blätterteig und Refoscosoße

Romanesco und Kartoffelgratin

Dessert:

Panna Cotta mit Coconut
und flambierte Ananas

Menü « Ligure »

Vorspeise: Antipasto

Blattsalate mit gegrillten Auberginen, mariniert mit Knoblauch, Oregano,
Chili, Petersilie und Basilikum in Olivenöl,
mit Parmaschinken

Zwischengang:

Linguine mit Krebs,
getrockneten Tomaten und Basilikum

Hauptgericht:

Saltimbocca alla Romana
mit Weißweinsoße
Rosmarinkartoffeln und grünen Bohnen

Dessert:

Profitteroli

Menü « Fiorentino »

Vorspeise: Antipasto :

Rucola mit Mozzarella
dazu gebratene Champignons und Kirschtomaten
mit Balsamicocreme

Zwischengang:

Crespelle mit
Spinat – Ricotta - Füllung
und Bechamel überbacken

Hauptgericht:

Die Tiroler Knuddel
Rosa gebratene Schweinelende
mit Tiroler Knödel auf Waldpilzrahmsoße

Dessert

Semifreddo della Casa

Menü « Triento »

Vorspeise Suppe:

Klare Tomatenessenz
mit Kräuterklößchen

Fisch:

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Blattspinat
mit Weißweinsoße

Zwischengang:

Zitronensorbet

Hauptgericht:

Schweinefilet in Blätterteig
mit Morchelpilzsoße

Kartoffelgratin und Zuckerschoten

Dessert:

Dessert Variation

Menü « Sardegna »

Vorspeise Suppe:

Gebratene Jakobsmuscheln
mit Rucolabuquet und Kirschtomaten

Pasta:

Schwarze Tagliatelle mit Knoblauchsoße
und gegrillten Garnelen

Hauptgericht:

Fisch Teller vom Grill
Lachsfilet – Wolfsbarsch – Schwertfisch

Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat

Dessert:

Semifreddo della Casa

Menü « Piemonte »

Aperitiv:

Aperol Sprizz
(Prosecco, Aperol und Soda)

dazu kleine Appetithäppchen

Vorspeise: Antipasto Mare e Monti

Tomaten und Büffelmozzarella mit Kräutern, italienisches Dressing
Rucolasalat mit Parmesanflocken
Parmaschinken, kalabresische Salami mit grünen Oliven,
Insalata di Mare, und gebratene Garnelen

Pastagericht:

Farfalle al Salmone
Penne alla Wodka

Fisch:

Goldbrassefilet vom Grill
auf Blattspinat
mit grüner Soße

Zwischengang:

Zitronensorbet

Hauptgericht:

Rinderfilet
mit Trüffelsoße

Rosmarinkartoffeln und Bohnen

Dessert:

Pinacoladacreme im Glas mit frischer Ananas

Menü « Lombardo »

Aperitif:

Prosecco – Crodino – Bitterino – Campari Soda

dazu kleine Appetithäppchen

Vorspeise: Buffet

Variation vom gegrillten und gratinierten Gemüse
(z.B. Aubergine in Bierteig mit Käse überbacken, Champignons mit Knoblauch, Paprika mit Zwiebeln und gegrillte Zucchini)
Tomaten und Mozzarella mit Kräutern ,italienisches Dressing
Rucolasalat mit Parmesanflocken und Tomatenwürfeln
Parmaschinken mit Melone (nach Saison)
Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfischsoße, kalabresische Salami mit grünen Oliven, Insalata di Mare, gebratene Garnelen in Knoblauchsoße und geräuchertem Lachs mit frischer Kräutercreme.

Pastagericht:

Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt
in Tomatensahnesoße

Zwischengang Fisch:

Thunfischfilet auf Rucola mit einer roten Kräutersoße

Hauptgericht:

Saltimbocca all Romana

Rosmarinkartoffeln und Zuckerschoten

Dessert Buffet:

Panna Cotta, Tiramisú, Creme Caramel,
verschiedene Mouse,
Profitteroli, frischer Obstsalat,
Und Waldfrüchte mit Vanillesoße

Speisekarte für Veranstaltungen

Antipasti:

Italienische Vorspeise vom Buffet:

Variation vom gegrillten und gratinierten Gemüse
(z.B. Aubergine in Bierteig mit Käse überbacken, Champignons mit Knoblauch, Paprika mit Zwiebeln und gegrillte Zucchini)
Tomaten und Mozzarella mit Kräutern ,italienisches Dressing
Rucolasalat mit Parmesanflocken und Tomatenwürfeln
Parmaschinken mit Melone (nach Saison)
Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfischsoße, kalabresische Salami Und grünen Oliven.

Wenn Sie wünschen, mit:

geräuchertem Lachs

gebratenen Garnelen in Knoblauchsoße

Insalata di mare – Meeresfrüchtsalat

Suppen:

Suppe nach Wunsch €

Vorspeisen:

Gemischter Salat
Klein
Groß

Rucolasalat mit Parmesanflocken
und Tomatenstücken

Tomaten und Mozzarella
mit Kräutern und italienischem Dressing

Vitello Tonnato
Kalbsfleisch mit Thunfischsoße

Meeresfrüchtesalat

Parmaschinken und Melone

Bresaola della Valtellina

Gemüseteller Variation

Lasagne aus Gemüse
(Aubergine und Zucchini)

Austernpilze
aus dem Backofen mit Knoblauch und Rosmarin

Melanzane al forno
Aubergine in Bierteig mit Käse überbacken
auf Tomatensoße

Teigwaren:

Spaghetti ai Frutti di Mare

Fettuccine mit Shrimps und Spinat

Farfalle mit frischem Lachs
in Tomatensahnesoße

Penne mit Steinpilzen
nach Saison

Rigatoni alla Bolognese

Penne all´arrabbiata
mit Tomatensoße, Knoblauch (scharf)

Penne al Gorgonzola

Spaghetti al Pesto
mit Basilikumsoße

Ravioli con salsa Aurora
Hausgemachte Ravioli mit Tomatensahnesoße

Tortelloni con la Panna
Hausgemachte Tortelloni mit Schinkensahnesoße

Fusilli alla Wodka
mit Speck, Wodka in Tomatensahnesoße

Fisch:

Schwertfisch vom Grill
mit Kräutern und Knoblauch mariniert

Thunfisch vom Gill

Orata
Goldbrassenfilet vom Grill

Seeteufel Medaillons
nach toskanischer Art

Lachsfilet aus dem Backofen
mit Zitronenvinaigrette

Lachsfilet
mit Cognacsoße

Branzino
Wolfsbarschfilet mit Weißweinsoße

Fischteller

dazu Rosmarinkartoffeln

zur Auswahl:

Brokkoli, Spinat oder Bohnen

Fleisch:

Hähnchenbrustfilet mit Balsamikosoße

Schweinefilet mit Marsalasoße

Scaloppina al vino bianco
Kalbsmedaillons in Weißweinsoße

Saltimbocca alla Romana
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei

Kalbsfilet mit Pilzsoße

Beef-Steak vom Grill

Rinderfilet mit Chiantisoße

Entenbrustfilet mit Balsamicosoße

Lammfilet vom Grill

dazu Rosmarinkartoffeln

zur Auswahl:

Brokkoli, Spinat oder Bohne

Dessert:

Tiramisù

Panna Cotta

Profitteroli

Semifreddo della Casa

Mouse au Chocolat

Dessert della Casa
Tiramisù, Panna Cotta und Früchte

Dessert Buffet

Käseteller

Falls Sie noch Fragen oder Wünsche zu Ihrer Veranstaltung haben, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Sie erreichen uns telefonisch unter 0711 – 530 59 56, per Fax unter 0711 – 280 79 89 und per E-Mail unter familiegeremia@t-online.de

Cusumano - Nero d' Avola IGT 2008

Weinbeschreibung
Im Zuge des Aufstiegs Siziliens zu den besten Erzeugern Italiens erlebte die Sorte Nero d` Avola eine wahre Renaissance. Cusumano zeigt den Wein mit einem tiefen Rubinrot und einem intensiven Duft nach Früchten. Am Gaumen ist der Süditaliener von einladender Aromatik und dennoch Fleischig und Voll. Im Abgang zeigt er eine schöne Länge und ist ausgewogen.

Das Weingut
Der Vater Francesco Cusumano hat den Betrieb vor vierzig Jahren gegründet. Er ist Winzer mit Leib und Seele. Er glaubt an den sizilianischen Wein und er ist überzeugt, dass man in Sizilien Spitzenweine machen kann. An diesem Ziel arbeitete er. Die Grundidee von Cusumano ist der Cru-Gedanke: für jede Rebsorte gibt es einen optimalen Standort. Cusumano ging also von der Vielfalt und von der Verschiedenartigkeit Siziliens aus. Er suchte in Sizilien nach den Regionen, die für unterschiedliche Rebsorten die besten Voraussetzungen bieten. Dort kaufte er Weinberge. Das Gut hat heute 140 ha. eigene Weinberge in herausragenden Lagen bei Salemi, Mazara, Alcamo, Monreale, Grisi, Riesi, Partinico und Pachino.

In den 90-er Jahren traten die Söhne Alberto und Diego in den Betrieb ein. Die Entwicklung beschleunigte sich. Cusumano baute eine neue Kellerei, die alle Wünsche an moderne Technik erfüllte: Gärtanks aus Stahl mit Temperaturkontrolle, Barriques aus französischer Eiche, die Lagerkeller sind klimatisiert. Die Weine von Cusumano gehören zum Besten, was in Sizilien erzeugt wird. Sie haben viel Persönlichkeit und tragen eine eigene Handschrift. Sie haben eine unglaubliche Fülle von attraktiven, betörenden Fruchttönen und sie haben den Schmelz des Südens.

Auszeichnungen
Gambero Rosso: 2 Gläser (Jg. 2002)
Guide Veronelli: 2 Sterne (Jg. 2003)
Duemilavini: 3 Trauben (Jg. 2003)
The Wine Spectator: 89 Punkte (Jg. 2006)

Cusumano - Alcamo IGT 2008

Weinbeschreibung
Der einfache Insolia, ist ein jugendlicher und aromatischer Wein, der einen erstaunlichen Schmelz besitzt. Die Zitrusaromatik durchzieht den Gesamteindruck vom Duft bis zum Geschmack, wobei dem Insolia eine belebende Spannung innewohnt. Cusumano ist der Aufsteiger Siziliens und erzeugt Weine mit ausgezeichnetem, Preis-Genuss-Verhältnis. Von der Insel, die nach vor wenigen Jahren Ihre Weine in LKW`s exportierte kommen nun einige der besten Weine Italiens.

Das Weingut
Der Vater Francesco Cusumano hat den Betrieb vor vierzig Jahren gegründet. Er ist Winzer mit Leib und Seele. Er glaubt an den sizilianischen Wein und er ist überzeugt, dass man in Sizilien Spitzenweine machen kann. An diesem Ziel arbeitete er. Die Grundidee von Cusumano ist der Cru-Gedanke: für jede Rebsorte gibt es einen optimalen Standort. Cusumano ging also von der Vielfalt und von der Verschiedenartigkeit Siziliens aus. Er suchte in Sizilien nach den Regionen, die für unterschiedliche Rebsorten die besten Voraussetzungen bieten. Dort kaufte er Weinberge. Das Gut hat heute 140 ha. eigene Weinberge in herausragenden Lagen bei Salemi, Mazara, Alcamo, Monreale, Grisi, Riesi, Partinico und Pachino.

In den 90-er Jahren traten die Söhne Alberto und Diego in den Betrieb ein. Die Entwicklung beschleunigte sich. Cusumano baute eine neue Kellerei, die alle Wünsche an moderne Technik erfüllte: Gärtanks aus Stahl mit Temperaturkontrolle, Barriques aus französischer Eiche, die Lagerkeller sind klimatisiert. Die Weine von Cusumano gehören zum Besten, was in Sizilien erzeugt wird. Sie haben viel Persönlichkeit und tragen eine eigene Handschrift. Sie haben eine unglaubliche Fülle von attraktiven, betörenden Fruchttönen und sie haben den Schmelz des Südens.

Auszeichnungen
Guide Veronelli: 2 Sterne (Jg. 2004)
Duemilavini: 3 Trauben (Jg. 2003)
Wine Spectator: 86 Punkte (Jg. 2005)

Cusumano - Rosato IGT 2008

Weinbeschreibung
Rosato von heller, leuchtend roter Farbe im Glas. Der Wein aus der Nerello Mascalese Rebe zeigt eine jugendliche Frucht mit Aromen nach Melone und Granatapfel. Ein unkomplizierter, hochklassiger Rosato mit unkompliziertem Charakter.

Das Weingut
Der Vater Francesco Cusumano hat den Betrieb vor vierzig Jahren gegründet. Er ist Winzer mit Leib und Seele. Er glaubt an den sizilianischen Wein und er ist überzeugt, dass man in Sizilien Spitzenweine machen kann. An diesem Ziel arbeitete er. Die Grundidee von Cusumano ist der Cru-Gedanke: für jede Rebsorte gibt es einen optimalen Standort. Cusumano ging also von der Vielfalt und von der Verschiedenartigkeit Siziliens aus. Er suchte in Sizilien nach den Regionen, die für unterschiedliche Rebsorten die besten Voraussetzungen bieten. Dort kaufte er Weinberge. Das Gut hat heute 140 ha. eigene Weinberge in herausragenden Lagen bei Salemi, Mazara, Alcamo, Monreale, Grisi, Riesi, Partinico und Pachino.

In den 90-er Jahren traten die Söhne Alberto und Diego in den Betrieb ein. Die Entwicklung beschleunigte sich. Cusumano baute eine neue Kellerei, die alle Wünsche an moderne Technik erfüllte: Gärtanks aus Stahl mit Temperaturkontrolle, Barriques aus französischer Eiche, die Lagerkeller sind klimatisiert. Die Weine von Cusumano gehören zum Besten, was in Sizilien erzeugt wird. Sie haben viel Persönlichkeit und tragen eine eigene Handschrift. Sie haben eine unglaubliche Fülle von attraktiven, betörenden Fruchttönen und sie haben den Schmelz des Südens.

Auszeichnungen
Dieser Jahrgang wurde noch nicht bewertet.

Valpanera Refosco dpr Riserva DOC 2003

- **Land:** Italia
- **Region:** Friuli Aquileia, Friaul-Julisch Venetien, Italien
- **Rebsorten:** 100% Refosco Dal Peduncolo Rosso
- Co-op Weingut / Jahrgang
- **Alkohol:** 13,5%
- **Ausbau:** mindestens 18 Monate in Barriques französisch Eiche
  6 Monate in der Flasche
- **750ml**

Winzer: *Agricole Valpanera Friuli Aquileia, Friaul-Julisch Venetien*

Wine Notes:

Wein wurde in Italien seit der Eisenzeit produziert, und in der Bibel oft genannt wird. Psalm 103 heißt es: "Vinum laetifcat cor hominis", "Wein bringt Freude in die Herzen der Menschen."

TRefosco dal Peduncolo Rosso ist eine rote italienische Weine überwiegend in der Region Friaul-Julisch Venetien im Nordosten von Italien erzeugten Trauben. Die Traube ist eine Abart der Refosco Traube und leitet sie Namen von seiner roten Stielen. Die Traube hat eine lange Geschichte und wurde von Plinius der Ältere im ersten Jahrhundert für die Qualität der Weine produziert. Heute ist es in der DOC Friuli Aquileia gefunden gelobt.

Winzer Hinweise:

Eine perfekte Rubinrot mit granatroten Reflexen. Complex, beeindruckend, ätherische Nase, gewürzt mit Aromen von Tabak und Kaffee, nach Merkmalen von Zeit im Barrique verbracht akzentuiert. Gut gerundet und hervorragende Struktur, perfekt ausgewogene Tannine mit einem langen, umfassende und attraktive zu beenden.

Dieser Wein kann jung genossen werden, sondern wird mehr für 8-10Jahre verfeinert.
In seinen besten, wenn sie geöffnet von 30 bis 45 Minuten oder länger vor dem Servieren.

Pairing:

Passt gut zu Braten, Grillen, Nudeln, gebratenen Fisch, Muscheln und Risotto.

Valpanera Refosco DOC

- **Land:** Italia
- **Region:** Friuli Aquileia, Friaul-Julisch Venetien, Italien
- **Rebsorten:** 100% Refosco Dal Peduncolo Rosso
- Co-op Weingut / Jahrgang
- **Alkohol:** 13,0%
- **Ausbau:** 8 bis 12 Monate in Edelstahl raffiniert 3 Monate in der Flasche
- **750ml**

Winzer: *Agricole Valpanera Friuli Aquileia, Friaul-Julisch Venetien*

Wine Notes:

Der Wein von Casanova ... Giacomo Casanova (1725-1798), berühmt für seine amourösen Exploits, schrieb in seinem Buch "Historie de ma vie" Die gute Frau serviert ein schmackhaftes Essen von ausgezeichneter Fisch mit Olivenöl gekleidet, und gab uns einige Refosco zu trinken, dass ich exquisite gefunden. "

Eine Sorte native zu den norditalienischen Regionen Friaul, Gavi und Trentino, Refosco ist eine italienische Familie von dunkelhäutigen Trauben. Die Traube ist auch als Terrano und Teran bekannt. Von alten und etwas geheimnisvolle Herkunft, ist der Refosco für die Herstellung von Weinen ein erhebliches Gewicht und Macht. Es war für lange Zeit als die Rebsorte Französisch Mondeuse Noir, aber noch nicht gesprochen ist. In Friaul, wo sie als Refosco dal Peduncolo Rosso, der Refosco bekannt mit dem roten Stiel (Stiel), die sich auf dem roten Stiel, dass die Trauben an den Reben. Refosco macht Tannin und hardy Rotweine mit hoher Säure und Johannisbeeren gilt . Neuere Versionen haben auch neue Eiche und Kaltfermentierung genommen.

Winzer Hinweise:

Eine intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Fruchtig, mit eleganten Duft von Brombeere, Himbeere und Reisig. Der Gaumen spiegelt das Bouquet mit frischen Fruchtigkeit und ausgewogen, wobei die deutliche Tannine, die mit dieser Rebsorte typisch sind. Dieser Wein kann jung genossen werden, sondern wird mehr für 6-8 Jahre verfeinert.

Dieser Wein kann jung genossen werden, sondern wird mehr für 3-5 Jahre verfeinert.
In seinen besten, wenn sie geöffnet von 30 bis 45 Minuten oder länger vor dem Servieren.

Valpanera Bianco di Valpanera

- **Land:** Italia
- **Region:** Friuli Aquileia, Friaul-Julisch Venetien, Italien
- **Rebsorten:** 40% Chardonnay / 30% Sauvignon / 30% Tocai Friulano
- Co-op Weingut / Jahrgang
- **Alkohol:** 12,5%
- **Ausbau:** mindestens 6 Monate in Edelstahl
- **750ml**

Winzer: *Agricole Valpanera Friuli Aquileia, Friaul-Julisch Venetien*

Wine Notes:

Zeichnung aus würdig einheimischen Sorten und den erlesensten der internationalen Array, unterscheidet sich diese traditionellen Stil Weißwein der Qualität und der Avantgarde der Weinbereitung in dieser Region.

Die kompakte Region Friaul-Julisch-Venetien, der Befehlshaber der nördlichen Adria mit den Grenzen von Österreich und Slowenien, weiterhin das Tempo mit modernen italienischen Weißwein gesetzt. Friauler angewandten Techniken studiert Weinbau und Önologie an der Produktion von hoch ist Weißweine, die weltweit anerkannt. Friaul hat einen wachsenden Ruf in Italien und im Ausland für Weißweine von relativ kleinen Weingütern und Immobilien aus gebaut. Diese friaulischen Style White favorisiert die exquisit frisch und fruchtig, mit zartem Duft und Geschmack, klar auszudrücken Sortencharakter.

Winzer Hinweise:

Beim Anblick ein helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen vor allem in der Jugend. Die Nase ist angenehm harmonisch, frisch und fruchtig. Der Geschmack ist ausgewogen, vollmundig, und spiegelt die Eigenschaften der Trauben, frisch und voller gewürzt.

Dieser Wein kann für 2-3 Jahre genossen werden, während der Zeit wird es alle seine Frische behalten.

Pairing:

Passt gut zu etwas Meeresfrüchte, frisch oder Salzwasser, Fisch, Schalentiere, gebraten, gegrillt, frittiert, und große mit Risotto und einfach durch das Glas.

Valpanera Refosco dpr Superiore DOC

- **Land:** Italia
- **Region:** Friuli Aquileia, Friaul-Julisch Venetien, Italien
- **Rebsorten:** 100% Refosco Dal Peduncolo Rosso
- Co-op Weingut / Jahrgang
- **Alkohol:** 13,0%
- **Ausbau:** 8 bis 12 Monate in Barriques französisch Eiche 6 Monate in der Flasche
- **750ml**

Winzer: *Agricole Valpanera Friuli Aquileia, Friaul-Julisch Venetien*

Wine Notes:

Plinius der Ältere, der den Ausbruch des Vesuvs im Jahre 79 n. Chr. starb, schrieb über Livia, die Frau des Augustus, daß sie einen bestimmten Rotwein gefiel. Das Wein war Refosco, das war zu jener Zeit als "Pucinum", und sie keinen anderen Wein trinken würden. Sie lebte zu 86, ein außergewöhnliches Alter der Römerzeit.

Wie die große Refosco Traube, sind die Ursprünge des Refosco dal Peduncolo Rosso nicht vollständig bekannt, aber die aktuellen Hinweise deuten darauf hin, dass es in Italien heimisch ist. Die Traube war in der Antike bekannt und wurde von der römische Schriftsteller Plinius der Ältere für die Qualität der daraus hergestellten Wein gelobt. Im Jahre 1390, der italienische Schriftsteller Francesco di Manzano festgestellt, dass Wein aus Refosco dal Peduncolo Rosso machte, war der Liebling der Frau des Augustus Livia. Beginnend in den 1980er Jahren erlebte die Trauben eine Wiederbelebung im Interesse zusammen mit anderen Friaul-Julisch Venetien Trauben, und Weine aus der Traube gekeltert wurden international exportiert.

Winzer Hinweise:

Eine intensive und lebendige rubinrote Farbe tendiert Granat. Licht und erinnern an Reisig, Brombeeren, sehr zart und Gewürzen. Ein vollmundigen Wein, mit einem langen, leicht grüne Oberfläche und eine leichte, feine Bitterkeit, mildert mit dem Alter. Dieser Wein kann genossen jung, aber immer mehr für 6-8 Jahre verfeinert.

In seinen besten, wenn sie geöffnet von 30 bis 45 Minuten oder länger vor dem Servieren.

Feudi di San Gregorio Trigaio Rosso IGT 2008

Weinbeschreibung

In der Nase enthüllt er sofort seine Jugendlichkeit und Frische mit Aromen von roten Früchten wie Kirsche und Himbeere. Am Gaumen beeindruckt er durch seinen gut ausbalancierten Körper. Ein klassischer Essensbegleiter.

Das Weingut

Die Geschichte von Irpinia ist die Geschichte eines fortdauernden Kampfes zwischen Mensch und Natur. Das Gebiet wird geprägt durch ein Windsystem, dass eine gute Regenwasserversorgung garantiert, und ein besonderes Mikroklima entstehen lässt, dass diese Region von anderen in Kampanien unterscheidet: Die Vegetation ist vielfältig und dicht, die kurzen Winter sind hart und schneereich, während die Sommer warm und von langer Dauer sind. Die klimatischen Eigenschaften und die besondere Bodenbeschaffenheit – eine fruchtbare Kombination aus sedimentären und vulkanischen Elementen, sind geradezu ideal für den Weinanbau. Aglianico, Fiano di Avellino, Greco di Tufo- Zeugen der Geschichte und gleichzeitig lebende Bestandteile einer großartigen Gegenwart. Grenzgänger zwischen zwei außergewöhnlichen Gebieten, dem Valle del Sabato und dem Valle del Calore.

Soziale Verantwortung im unternehmerischen Handeln kann viele verschiedene Dinge bedeuten. Für Feudi di San Gregorio bedeutet dies vor allem, das Erbe ihrer Väter zu bewahren, indem man sich für Projekte zur Unterstützung der Allgemeinheit engagiert. Feudi di San Gregorio und Slow Food, zwei kulturelle Projekte mit vielen Gemeinsamkeiten, die ihre Verbundenheit auf vielfältige Weise zum Ausdruck bringen. Marennà, das neue Restaurant, wird zu einem Ort für Empfänge und Promotionen für das Slow Food Präsidium, welches den Weinbereich verantwortet. Feudi di San Gregorio bietet die kontinuierliche Unterstützung aller Aktivitäten der Internationalen Universität für Gastronomische Wissenschaften in Pollenza, die in Slow Food ihren Ursprung hat.

Große Sorgfalt hat schon von Beginn an die Aktivitäten von Feudi geprägt. Sie hatte ihre deutlichsten Auswirkungen im Bereich der Erforschung neuer Arbeitstechniken, sowohl in den Weinbergen als auch im Keller, und war in dieser Form völlig neuartig für die Weinkultur der Region. Im Verlauf der Jahre wurden in den Weinberge die Bodenzusammensetzung und die mikroklimatischen Eigenschaften bewertet um eine exakte Einteilung von Zonen vorzunehmen. Kontinuierlich wurden Mikro-Vinifikationsstudien durchgeführt, um die Möglichkeiten für neue Eigenschaften zu erforschen. Feudi di San Gregorio betreibt einen öffentlichen Park, wo hunderte unterschiedlicher Pflanzensorten und Baumarten zu Hause sind, und in dem ein spezielles Areal der Aufzucht typischer mediterraner Aromapflanzen gewidmet ist.

Feudi di San Gregorio Aglianico Rubrato IGT 2007

Weinbeschreibung

Seine Farbe zeigt sich in einem klarem und intensivem Rubinrot. Er offenbart die charakteristischen Aromen des Aglianico nach dunklen Früchten, Lakritze und Waldbeeren. Am Gaumen präsentiert er sich gut ausbalanciert, mit zarter Struktur und einem Nachhall, der frisch fruchtige und delikat aromatische Noten enthüllt.

Das Weingut

Die Geschichte von Irpinia ist die Geschichte eines fortdauernden Kampfes zwischen Mensch und Natur. Das Gebiet wird geprägt durch ein Windsystem, dass eine gute Regenwasserversorgung garantiert, und ein besonderes Mikroklima entstehen lässt, dass diese Region von anderen in Kampanien unterscheidet: Die Vegetation ist vielfältig und dicht, die kurzen Winter sind hart und schneereich, während die Sommer warm und von langer Dauer sind. Die klimatischen Eigenschaften und die besondere Bodenbeschaffenheit – eine fruchtbare Kombination aus sedimentären und vulkanischen Elementen, sind geradezu ideal für den Weinanbau. Aglianico, Fiano di Avellino, Greco di Tufo- Zeugen der Geschichte und gleichzeitig lebende Bestandteile einer großartigen Gegenwart. Grenzgänger zwischen zwei außergewöhnlichen Gebieten, dem Valle del Sabato und dem Valle del Calore.

Soziale Verantwortung im unternehmerischen Handeln kann viele verschiedene Dinge bedeuten. Für Feudi di San Gregorio bedeutet dies vor allem, das Erbe ihrer Väter zu bewahren, indem man sich für Projekte zur Unterstützung der Allgemeinheit engagiert. Feudi di San Gregorio und Slow Food, zwei kulturelle Projekte mit vielen Gemeinsamkeiten, die ihre Verbundenheit auf vielfältige Weise zum Ausdruck bringen. Marennà, das neue Restaurant, wird zu einem Ort für Empfänge und Promotionen für das Slow Food Präsidium, welches den Weinbereich verantwortet. Feudi di San Gregorio bietet die kontinuierliche Unterstützung aller Aktivitäten der Internationalen Universität für Gastronomische Wissenschaften in Pollenza, die in Slow Food ihren Ursprung hat.

Auszeichnungen

Gambero Rosso: 2 Gläser (Jg. 2006)

Ros'Aura Irpinia Rosato DOC 2008

Anbaugebiet: Weinberge bei Taurasi, Pietradefusi, Castelvetere und Paternopoli

Traubensorte: Aglianico

Boden: Mischboden mit tief gelegenen Vulkanasche-Ablagerungen mit gutem Humus-Gehalt und Sand bzw. Schwemm-Ablagerungen.

Herstellverfahren: Ernte Ende Oktober. Die Handlese erfolgt am späten Nachmittag und in den frühen Morgenstunden. Die Trauben werden bei kontrollierter Temperatur in die Kellerei befördert. Nach dem Abbeeren erfolgt eine ca. 12- stündige Maischegärung auf der Traubenhaut in Edelstahltanks. Der Ausbau erfolgt in Edelstahltanks und dauert ca. 4 Monate.

Farbe: Kristallklares, intensives Rosarot

Bukett: Duft nach roten Früchten – wilde Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen

Geschmack: Frisch, weich und ausgewogen mit einem langen Abgang der an eingekochte Waldbeeren erinnert

Serviertemperatur: Gekühlt bei 10-12°C servieren

Lagerung: Soll jung getrunken und an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahrt werden
Serviervorschlag: Passt ausgezeichnet zu Vorspeisen, hellem Fleisch und gegrilltem Fisch.

Daten:
Alkohol: 13,50 % Volumen Säure: 6,10 g/l
Verschluß: Naturkork
Auszeichnungen:
Gambero Rosso: 1 Glas

Amarone della Valpolicella Doc "Torre del Falasco"

REBSORTEN
Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

KELTERUNG
Nach der Lese werden die Weintrauben mindestens vier Monate lang getrocknet, bei einem Gewichtsverlust von mindestens 40 Prozent.
Gärtemperatur zwischen 18° und 22°C.
Dauer der Mazeration: 20 Tage.
Mindestens 18 Monate Barrique-Reifung.
Ausbau in der Flasche.

ANALYSEWERTE
Gesamtsäure: 5,60 g/l
Alkoholgehalt: 15,40 % Vol.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN
Intensives Rubinrot mit granatroten Nuancen, elegante Duftnoten reifer Pflaumen und Anklänge von Schokolade. Bemerkenswert harmonisch am Gaumen mit seidigen Tanninen, gute Ausgewogenheit und Reife.