



SOMMELIER'S CHOICE

DeguSeminar Bella Italia

26. April 2012

Vini bianchi

Cocci Grifoni – Pecorino 2010 (Marche)

Cornarea – Roero Arneis 2010 (Piemonte)
Feigen, San Daniele, Oliven, Bruschette

Terre Nere – Etna Bianco 2009 (Sicilia)

Kellerei Terlan – Quarz Sauvignon Blanc 2009 (Alto Adige)
Meeresfrüchte-Salat, Pulpo-Carpaccio

La Stoppa – Ageno 2006 (Emilia)
Chabissalat mit Kalbsleber

Vini rossi

Terre Nere – Etna Rosso 2008 (Sicilia)

Cocci Grifoni – Vigna Messieri 2006 (Marche)

Michele Satta – Bolgheri Rosso 2009 (Toscana)
Ravioli mit Salbeibutter

Pasquero Elia – Sorì Paitin Barbaresco 2005 (Piemonte)

Piancornello – Brunello di Montalcino 2006 (Toscana)
Taleggio, Parmiggiano, Pecorino al tartufo

Vino dolce

Donnafugata – Ben Ryé 2008 (Pantelleria, Sicilia)
Gorgonzola
Apfelkuchen im Glas