

UNSERE WEINPROBE VORSCHLAG

**WIR BIETEN UNSERE WEINPROBE VORSCHLAG AN.
EINE ANGENEHME WEISE DIE SPITZEN WEINE VON DEN LANGHE GEBIET KENNENLERNEN ZU KÖNNEN.**

Besuch von FRANCO MOLINO Weinkeller in La Morra (Piemont) die Weinberge, die Weinherstellung- und Lagerung- Keller. Geleitete Weinprobe (direkt von der Familie Molino geführt) auf deutscher Sprache mit ausführliche Beschreibung von ganzes Produktion Verlauf: Produktion Gebiete, Bodenart, Weinberge Bearbeitung Methode, Weinherstellung- Systeme und Technologies, Holzreife- Methoden. Die unterschiedliche Weinsorten mit seinen Eigenschaften, Lagerung potential, und die wichtige Koppelungen jeder Wein mit seiner Speisen Gerichte.

Die Weine werden von Käse und Salami von unseren Region Le Langhe biegefügtet.
Die Kostprobe wird auf deutsch, oder nach Wunsch auf englisch oder französisch geleitet.
Zur Verfügung der Gäste gibt es eine Dokumentation über die vorgestellten Weine.
Die Dauer der Kostprobe kann auf Grund des Interesses der Gäste ändern.

WEINPROBE ART	BESCHREIBUNG DER KUNSTPROBE	DAUER UND ANZAHL	VORGESCHLAGENE WEINE	KOPPELUNGEN	PREIS
TASTE VIN 1 4 WEINE	Die Weine werden von Käse und Salami von unseren Region Le Langhe biegefügtet.	Gruppen: 2 bis 54 Personen Dauer: ca. 1,50 Stunde.	- Dolcetto d'Alba - Barbera d'Alba Riserva - Langhe Nebbiolo - Barolo Rocche dell'Annunziata	Käse und Salami von unseren Region: die Langhe Brot und Brotstange	€ 5,00/ Person
TASTE VIN2 6 WEINE UND KÄSE	Die Weine werden von unterschiedliche Käsesorten von unseren Region Le Langhe beifügtet.	Gruppen: 6 bis 30 Personen Dauer: ca. 2,00 Stunden.	- Langhe Favorita - Dolcetto d'Alba - Barbera d'Alba Riserva - Langhe Nebbiolo - Barolo Rocche dell'Annunziata - Barolo Sarmassa	- Raschera - Bra stagionato - Robiola d'Alba - Gorgonzola - Castelmagno - Grana Padano Brot und Brotstange	€ 10,00/ Person
TASTE VIN 3 5 WEINE UND VESPERBROT	Die Weine werden von typische Speisegerichte von <i>Le Langhe</i> begleitet: Salami, Schinken , Käse begleitet mit unsere Marmeladen, die " <i>cugnà</i> ", Honig und andere Gerichte der Gebiet.	Gruppen: 6 bis 20 Personen Dauer: ca. 2,00 Stunden.	- Dolcetto d'Alba - Barbera d'Alba Sarmassa - Barbera d'Alba Riserva - Langhe Nebbiolo - Barolo Rocche dell'Annunziata	- Roh- und gekochtes- Salami, roh- und gekochtes Schinken, Bauchspeck - Käse: Bra stagionato, Gorgonzola, Robiola d'Alba, Raschera, Castelmagno, - Unsere Marmeladen: Feige, Trauben, Zwiebel, Tomaten, ... - Trauben- Cugnà und Honig - Brot und Brotstange	€ 15,00/ Person
TASTE VIN 4 5 BAROLO UND KÄSE	Die Weine werden von unterschiedliche Käsesorten von unseren Region Le Langhe beifügtet.	Gruppen: 6 bis 24 Personen Dauer: ca. 2,00 Stunden.	Auswahl von 5 Barolo von der Jahrgänge 2004 bis 1999 Riserva Von den Weinberge Sarmassa, Rocche dell'Annunziata	- Bra stagionato - Robiola d'Alba - Gorgonzola - Castelmagno - Grana Padano Brot und Brotstange	€ 20,00/ Person
TASTE VIN 5 VESPERBROT UND BAROLO NEW!	Die Weine werden von typische Speisegerichte von <i>Le Langhe</i> begleitet: Salami, Schinken , Käse begleitet mit unsere Marmeladen, die " <i>cugnà</i> ", Honig und andere Gerichte der Gebiet.	Gruppen: 6 bis 20 Personen Dauer: ca. 2,00 Stunden.	- Dolcetto d'Alba - Barbera d'Alba Riserva - Langhe Nebbiolo - Barolo Rocche dell'Annunziata - Barolo Sarmassa - Barolo Villero Riserva	- Roh- und gekochtes- Salami, roh- und gekochtes Schinken, Bauchspeck - Käse: Raschera, Bra stagionato, Gorgonzola, Robiola d'Alba, Castelmagno, - Unsere Marmeladen: Feige, Trauben, Zwiebel, Tomaten, ... - Trauben- Cugnà und Honig - Brot und Brotstange	€ 23,00/ Person
TASTE VIN 6 5 WEINE UND DAS GASTMAHL NEW!	Die Weine werden von typische Speisegerichte von <i>Le Langhe</i> begleitet: Salami, Schinken , Käse begleitet mit unsere Marmeladen, die " <i>cugnà</i> ", Honig, Omelette und andere Gerichte der Gebiet.	Gruppen: 6 bis 20 Personen Dauer: ca. 2,50 Stunden.	- Dolcetto d'Alba - Barbera d'Alba Sarmassa - Barbera d'Alba Riserva - Langhe Nebbiolo - Barolo Rocche dell'Annunziata	- Roh- und gekochtes- Salami, roh- und gekochtes Schinken, Bauchspeck und andere Aufschnitte von den Langhe, - Käse: Bra stagionato, Gorgonzola, Robiola d'Alba, Raschera, Castelmagno, - Unsere Marmeladen: Feige, Trauben, Zwiebel, Tomaten, - Trauben- Cugnà und Honig - Brot und Brotstange - Oliven und Sardellen mit grüner Sauce, Spinaten Omelette - Brot und Brotstange	€ 12,00/ Person fürs Gastmahl Die Weine: zum Kosten

- Die Kostprobe sollten mindestens 3 Tage vorher reserviert werden und werden von unserer Bestätigung gefolgt.
- Nach Wunsch können wir Änderungen zu den angebotene Weinprobe, oder können wir personalisierte Weinprobe zusammen planen.