

Harmonie und Eleganz hoch zwei

Montag,
19. November 2018
Bistro Landesmuseum,
Zürich

MASTERCLASS 1 | 15.30 – 16.30H

- Brunello di Montalcino DOCG, Argiano
- Brunello di Montalcino, Camigliano
- Brunello di Montalcino, Fattoria dei Barbi
- Brunello di Montalcino, Musico
- Brunello di Monalcino, Talenti
- Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Sesta
- Brunello di Montalcino "Fiore del Vento" Corte Pavone, Tenuta Corte Pavone – Loacker
- Brunello di Montalcino "p.56", Tenuta del Buon Tempo
- Brunello di Montalcino DOCG "Vigna la Casa", Caparzo
- Poggio alle Mura Brunello di Montalcino Riserva, Banfi
- Brunello di Montalcino "Casisano Colombaiolo" DOCG Riserva, Casisano - Tommasi Family Estates
- Brunello di Montalcino Riserva, Cordella

MASTERCLASS 2 | 17.15 – 18.15H

- Brunello di Montalcino DOCG, Beatesca
- Brunello di Montalcino DOCG, Capanna
- Brunello di Montalcino DOCG, Collsoorbo
- Brunello di Montalcino "La Gerla", La Gerla
- Brunello di Montalcino "Le Macioche", Azienda Agricola Le Macioche
- Brunello di Montalcino, Lionello Marchesi
- Brunello di Montalcino, Pian delle Querci
- Brunello di Montalcino "Voliero", Voliero Sas di Cortonesi Andrea & C
- Brunello di Montalcino "Vallocchio", Tenuta Fanti
- Brunello di Montalcino "Vigna delle Raunate", Mocali
- Brunello di Montalcino DOCG Riserva, Franco Pacenti – Canalicchio
- Poggio al Vento Brunello di Montalcino Riserva, Col d'Orcia