

Vernatsch & Lagrein

Vernatsch, frisch & fruchtig

Meist im Stahltank ausgebaut, helles Kirschrot, die Tannine moderat und im Hintergrund, die fruchtige Säure lebhaft, aber nicht hart, geschmeidig und zugänglich



Weinglas
Mittelgross,
leicht bauchig



**Servier-
temperatur**
12-14 °C

Hauptaromen



Frische rote
Beeren



Veilchen



Granatapfel

Lagrein, herb & charaktervoll

Teils im Stahl und teils im Holzfass ausgebaut, tiefes Rot mit schwarzvioletterm Anklang, die Säure rund und doch lebhaft, die würzigherben Tannine samtig und harmonisch



Weinglas
Gross, bauchig und
nach oben verengt



**Servier-
temperatur**
16-18 °C

Hauptaromen



Dunkle Kirschen



Pflaumen



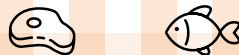
Kräuter



Vorspeise

- Gewürzbrote wie das Vinschger Paarl
- Bauernsalat mit Tomaten, Oliven und Feta
- Leberpastete

- Schüttelbrot mit Speck
- Crostini mit dunkler Tapenade
- Randensalat



Fleisch / Fisch

- Bratwurst
- Kalbsrouladen
- Gebratener Kabeljau mit Kräuterkruste

- Gebratene Taube, mit Sojasauce glasiert
- Rinderschmorbraten
- Rehulasch mit Rotkraut



Gemüse

- Krautspätzle oder -schupfnudeln
- Spaghetti mit Tomaten
- Spinatknödel

- Tagliatelle mit gebratenen Pfifferlingen und Petersilie
- Gegrillte Steinpilze
- Im Ofen gebratener Rosenkohl



Käse

- Graukäse
- Jüngere Alpkäse
- Frischkäse mit Meerrettich

- Bleu d'Auvergne bzw. cremig-kräftiger Blauschimmelkäse
- Pecorino sardo
- Fleur de Maquis (Schafskäse mit Kräuterkruste)