

Oltrepò Pavese Pinot Nero

Schäumend: Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG

Aus mindestens 70% Pinot Nero, in Flaschengärung hergestellt, mindestens 15 Monate Hefelager (mit Jahrgang 24 Monate), strohgelb oder hell lachsfarben, frisch und weinig, die Säure rund und von der Frucht getragen, elegant



Weinglas
Nicht zu schlanke
Sektflöten



**Servier-
temperatur**
6-8 °C

Hauptaromen



Rote Beeren



Gelbe Äpfel



Zitrusfrüchte

Still: Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Im Stahl und Holzfass ausgebaut, leuchtendes Rubinrot mit Granat- oder Orangetönen, die kräuterfruchtige Säure weich und im Hintergrund, die herbrunden Tannine warm und harmonisch



Weinglas
Mittelgross, rund
und bauchig



**Servier-
temperatur**
16-18 °C

Hauptaromen



Schwarze
Johannisbeeren



Kirschen



Waldpilze

- Sprotten
- Klassisches Sushi
- Risotto mit Garnelen

Vorspeise

- Rote-Bete-Carpaccio
- Wildpastete
- Agnolotti mit Rindfleisch und Salbei

- Pochiertes Huhn mit Ingwer, Gurke, Sojasauce und Sesamöl
- Fritto Misto mit Fisch und Meeresfrüchten
- Naturschnitzel mit Tomatensugo und Basilikum

Fleisch/Fisch

- Geschmorte Kutteln mit weissen Bohnen
- Tafelspitz mit Meerrettich, Spinat und Bratkartoffeln
- Lachs vom Barbecue

- Gebratener Blumenkohl mit Kreuzkümmel und Koriander
- Reismudeln mit Kaiserschoten, Minze und Erdnüssen
- Wirsing-Strudel

Gemüse

- Gebrillte Paprikaschoten
- Gebratene Tempeh-Spiesse, asiatisch mariniert
- Fettucine mit Butter und frischem Trüffel

- Frischkäse
- Junger Gorgonzola
- Molana, ein junger Kuhmilch-Weichkäse

Käse

- Taleggio
- Ziegenschnittkäse
- Murazzano, ein Schafmilch-Weichkäse