



## „Lukullisches vom Federvieh“ „Kandlbinder-Küche“ - Alte Post Ponholz

**5-Gang-Menü - inkl. korrespondierender Weinbegleitung**  
**Sa. 17.10.20 Beginn: 18.00 Uhr**

### **Gruß aus der Küche – Amuse Bouche**

*Wein: Prosecco Frizzante DOCG Conegliano Valdobbiadene*  
*Weingut: Le Contesse – Familie Bonotto – Vazzola/Treviso*

Perlwein mit ausgewählten Hefen aus dem eigenen Weingut

**Perlage:** fein und anhaltend. **Farbe:** leicht strohgelb. **Aroma:** Fruchtig, grüner Apfel und Birne, Süß-Zeder, mit zarten Noten von kleinen weißen Blumen.

**Bouquet:** frisch, harmonisch und wohlschmeckend **Serviervorschlag:** Als Aperitif aber kann auch außerhalb der Mahlzeiten für beliebige Gelegenheiten probiert werden. Ideal zu Fischgerichten.

Le Contesse ist ein familiengeführtes Weingut am Fuß der Hügel von Conegliano Valdobbiadene mit eigenen Weinbergen und mit dem Bestreben nach hohen Qualitätsansprüchen. Seit Anfang der 1970er Jahre produziert die Familie Bonotto hier Schaumweine. Dafür werden bei Le Contesse betriebseigene Hefen selektioniert, kultiviert und vermehrt. Dadurch haben diese Weine eine im Vergleich zur Verwendung von industriell hergestellten Hefen unvergleichliche Frische, die noch lange nach dem Öffnen in der Flasche anhält. Viele regionale und internationale Auszeichnungen belegen die sehr gute Qualität der Produkte immer wieder.

## 1. Gang **Geflügelleber-Mousse/Feldsalat/Calvados-Äpfel**

*Wein: Gewürztraminer Ried Kremser Steinhagen, JG 2019*

*Weingut: Winzerhof Rosenberger Palt/Furth – Kremstal, Niederösterreich,*

Ein reifer, sehr fruchtiger Traminer mit feiner Restsüße. Typischer Traminer-Duft nach Rosenblüten, am Gaumen etwas Quitte, feine Fruchtsäure, elegant und schmeichelhaft, lieblicher Abgang. Alter der Rebstöcke: 15 Jahre; sandiger, steiniger Boden; Ernte: Ende Oktober

Fantastische und unverwechselbare Weine von Stefan Rosenberger! Familienweingut seit 1812. Sortentypische Weine, in denen sich das Potenzial und die Facetten eines einzigartigen Weinbaugebietes widerspiegeln. Als einer der ältesten Weinbaubetriebe der Region profitiert das Weingut von zahlreichen Spitzenlagen rund um den Göttweiger Berg bei Krems a. d. Donau. Kühle, feuchte Einflüsse aus dem nahen Waldviertel treffen auf warme, trockene aus der Pannonischen Tiefebene im Osten.

Würzige Grüne Veltliner - elegante, mineralische Rieslinge - finessenreiche Weißweine, kräftige Reserve Weine und elegante, ausdrucksstarke Rotweine prägen dieses einzigartige Weinbaugebiet an der Donau.

## 2. Gang **Zweierlei vom Schwarzfeder-Huhn/Apfel-Kürbis-Salat**

*Wein: Riesling Ried Zöbiger Heiligenstein, Kamptal DAC, JG 2018*

*Weingut: Baumgartner Gobelsburg / Kamptal - Niederösterreich*

Mit Ihrem Riesling Heiligenstein beweist das Weingut Baumgartner einmal mehr, dass es nicht nur beim Grünen Veltliner Akzente setzen kann. Der Heiligenstein hat eine reife, intensive Rieslingnase, leuchtet hellgelb im Glas. Opulente Fruchtaromen offerieren einen Korb exotische Früchte und Blumen erster Güte. Am Gaumen ist er dann fulminant, mit mineralischem Körper sowie mit einem herrlich ausgewogenen Süße-Säure-Spiel und zart-schmelzigem Abgang. Ein Wein mit viel Potenzial!

### **Grüner Veltliner und Riesling, Millionen Jahre jung!**

das Kamptal, mit das erfolgreichste Weinbaugebiet Österreichs. Bernd und Karl Baumgartner stehen für Weine aus Grünem Veltliner oder Riesling, entweder vom klassisch-mittelgewichtigen Typ oder als kraftvoll-/gehalt-vollem Reserve sowie exzellente Rotweine (nie geahnte Schätze aus dem Kamptal!) Das Weingut befindet sich mit seinen Weinen und deren Qualitäten auf dem Weg steil nach oben.

Das Kamptal im Herzen Niederösterreichs ist eines der besten Weinanbaugebiete des Landes. Hier liegt dieser Familienbetrieb. Es werden 20 ha Weingärten rund um Gobelsburg und Zöbing am Heiligenstein bewirtschaftet. Mit dem Heiligenstein hat das Kamptal einen ganz besonders fruchtbaren Boden. Wüstensandstein aus der Permzeit, die Ausrichtung nach Süden und das heiße Klima - unter diesen optimalen Bedingungen reifen alljährlich Top-Jahrgänge heran, die auch über die Grenzen des Landes hinaus berühmt

### 3. Gang Geräucherte Entenbrust/Linsensalat

*Wein: „Primitivo di Manduria“ DOP JG 2017*

*Weingut: CignoMoro, Taranto/Puglia*

Dichtes dunkles Rot mit violettfarbenen Reflexen. In der Nase dominieren Aromen von dunklen Beeren mit intensiven Noten nach kompottartigen Früchten und einer gut integrierten Holznote. Im Geschmack Aromen von reifer Erdbeere, Maulbeere, und Pflaume, wozu sich Aromen aus der weihnachtlichen Backküche, wie Zimt, Schokolade und Nelke gesellen. Vollmundig und hochausgewogen mit weichen Tanninen und lang anhaltendem Abgang. 6-monatige Reifung in französischen Barriques. Zu klassischer apulischer Küche z.B. in Form von Fenchel Salsiccia vom Grill oder Lammfleisch in der Kruste, ideal zu Geschmortem oder Gegrilltem. - trocken

Absoluter Geheimtipp: Cignomoro - kleines Weingut in Apulien - in der Hand von innovativen jungen Winzern hat den alten Familienbesitz mit Weingärten, deren Rebbestand bis zu 100 Jahren alt ist, zu neuer Blüte gebracht

In Taranto im heißen Süden von Apulien keltern die beiden Winzer Ciro Matichecchia und Hugo Carlos Rojo de Castro höchst anspruchsvolle, authentische und reintönige Weine. Cignomoro besitzt u.a. Weinberge mit sehr altem Rebbestand, manche Rebstöcke sind um die 100 Jahre alt. Hierfür ist aber besonders viel Handarbeit nötig, vom Rebschnitt bis zur Ernte. Eine maschinelle Bearbeitung der Weinberge ist bei dieser Form der Erziehung nicht möglich. Problemlos gelingt ihnen dabei der Spagat, sowohl füllige, weiche Weine zu produzieren ohne aber dabei zu viel Holz einzusetzen.

### 4. Gang Geschmorte Freiland-Gans/Pastinaken/Maroni/Kürbis

*Wein: Latitudo Emilia Rosso IGT 2008*

*Weingut: Torre Fornello – Enrico Sgorbati Emilia Romagna*

„Latitudo 45“ ist der Breitengrad, der das Land kreuzt, auf dem diese außergewöhnliche Traube kultiviert/angebaut, geerntet und ausgebaut wird zu diesem einzigartigen und komplexen Wein. Er hat ein unheimlich langes Lagerpotential!

Trauben: Bonarda (Croatina) 95%, Rote Trauben vom Weingut 5% - 100% in 500 liter Fässern gelagert für 12 - 18 Monate. Alter der Rebstöcke: über 45 Jahre Tief rubin-granatrote Farbe. Deutliches Bouquet von Freesien und Veilchen, Wildkirschen, geschnittenem Gras, weißem Pfeffer, Kakao und Leder. Lebhaftes Aromen mit fruchtigen und grasigen Tönen. Perfekt lagerfähig! Passt zu: traditionellen italienischen Pastagerichten wie Lasagne und fleischbassierenden Sauce, Rinderbraten mit Kartoffeln, Wildgerichte oder Schweinesteaks mit Bohnen.

Im Jahre 1200 entsteht die Ziegelei, die dem Ort "Fornello" seinen Namen geben wird, und in der Ziegelsteine aus Lehm und Kalkstein gebrannt werden. 1400 wird der Hauptwachturm des Lehnguts errichtet, daher der Name "Torre Fornello". Seit 1982 ist Torre Fornello im Besitz der Familie Scorbati. 1998 beginnt mit Enrico Sgorbati eine neue Ära für Torre Fornello. Er rekonstruiert den alten Familienbetrieb und führt die seit Generationen spezialisierte Kultivierung der Weinberge mit dem Ziel fort, Weine von höchster Qualität zu produzieren.

Heute präsentiert Enrico auf seinem zauberhaften Weingut Weine der Extraklasse mit besonderem Terroir. Ein von Gott gesegnetes Fleckchen Erde - dort wo Toskana, Ligurien, Lombardei, Piemont und Emilia Romagna verschmelzen und welches vom Mikroklima des nicht weit entfernten Meeres profitiert.

## 5. Gang Parfait von der Tonka-Bohne

*Wein: Vino Spumante Dolce „Anna“  
Weingut: Le Contesse, Vazzola/Treviso*

Schaumwein, erzeugt durch Nachgärung im Autoklav, mit ausgewählter Hefen und kontrollierter Temperatur **Perlage:** fein und anhaltend.

**Farbe:** leicht strohgelb.

**Aroma:** charakteristisch, aromatisch, mit zarten Noten von weißen Blüten, Rosen, Aprikose und weißen Pfirsich.

**Bouquet:** erfrischenden und ausgewogen. Deutlich süß.

**Servieren:** servieren bei 6-8°C.

**Serviervorschlag:** dieser Wein passt ausgezeichnet zu Kuchen und Desserts: ideal für jeden Toast!

Le Contesse ist ein familiengeführtes Weingut am Fuß der Hügel von Conegliano Valdobbiadene mit eigenen Weinbergen und mit dem Bestreben nach hohen Qualitätsansprüchen. Seit Anfang der 1970er Jahre produziert die Familie Bonotto hier Schaumweine. Dafür werden bei Le Contesse betriebseigene Hefen selektioniert, kultiviert und vermehrt. Dadurch haben diese Weine eine im Vergleich zur Verwendung von industriell hergestellten Hefen unvergleichliche Frische, die noch lange nach dem Öffnen in der Flasche anhält. Viele regionale und internationale Auszeichnungen belegen die sehr gute Qualität der Produkte immer wieder.

## Alle Weine von Familienweingütern der Enothek „La famiglia“



Wernberger Straße 2 , 93057 Regensburg - [info@enothek-la-famiglia.de](mailto:info@enothek-la-famiglia.de)

[www.enothek-la-famiglia.de](http://www.enothek-la-famiglia.de) - Phone: +49 941 462 912 – 10 -Mobil: +49 179 59 77 101