

Mittwoch, 8. August 2018 ab 16 Uhr

Garda DOC

erfrischendes Norditalien

WEINGALA

im Hotel Waldhaus Sils-Maria



Garda DOC – das umfasst eine Vielzahl historischer Weinbau-gebiete aus der Gegend des Gardasees mit den Provinzen Brescia, Mantova und Verona. Die Vielfalt ist enorm: Spumante, Bianco, Rosato und Rosso und dies in allen Facetten und für jeden Geschmack. Neun Produzentinnen und Produzenten präsentieren ihre aktuellen Abfüllungen, am Nachmittag in einer freien Verkostung und in einem Weinseminar, abends am Tisch zu Spezialitäten vom Gardasee, zubereitet von Sternekoch Michele Iaconeta der Gruppe Fish & Chef.

Folgende Produzentinnen und Produzenten sind anwesend:

AZ. AGR. LE GAINE, Paolo Cottini, Bedizzole
AZ. AGR. PRENDINA, Luciano Piona, Monzambano
AZ. AGR. RICCHI, Chiara Tuliozzi, Monzambano
CANTINA CASTELNUOVO DEL GARDA, Roberto Sembenini, Castelnuovo del Garda
CANTINA COLLI MORENICI, Samantha Parolotto, Ponti sul Mincio
CANTINA DI CUSTOZA, Nicodemo Begalli, Sommacampagna
CANTINA FRANZOSI, Giovanni Franzosi, Puegnago del Garda
CANTINA GOZZI, Cesare Gozzi, Olfino di Monzambano
CANTINE RIONDO, Claire Ronxin, Monteforte d'Alpone

Programm:

16 bis 18.30 Uhr: freie Degustation an Produzententischen im Salon bleu.
Eintritt Degustation: Fr. 25.–
Letzter Einlass für die Degustation ist 18 Uhr.
16.30 bis 17.30 Uhr: geführte Degustation zum Thema „Garda DOC – erfrischende Vielfalt“ mit Weinpublizist Stefan Keller in der Bar. Eintritt: Fr. 25.–
19.30 Uhr: Wine & Dine in Anwesenheit der Produzenten im Hochzeitssaal.
Pauschalpreis für Speis und Trank: Fr. 120.–



KontexT


WALDHAUS SILS
A family affair since 1908

 südostschweiz

Foto: Toni Anzenberger

Anmeldungen für Seminar und Nachtessen (Platzzahl beschränkt):
Hotel Waldhaus, Sils-Maria, Telefon: 081 838 51 00, Email: mail@waldhaus-sils.ch