

SCHOENTAL

CASTELLO DEI RAMPOLLA



Verstecktes Weinwunder

„50 Jahre Forschung zwischen Menschen, Weinberge
und Weinkeller “

Samstag, 31. August 2024

Von 17:30 Uhr bis 18:30 Uhr:

Apéro mit dem Weinproduzenten

1x Trebbiano di Santa Lucia 2022

Tomaten-Gazpacho mit Frisella | Pizza Montanara

Riesengarnele mit Himbeer-Essig und Caponatina

Ab 18:30 Uhr:

Abendessen mit

„Castello dei Rampolla“

5-Gänge Menü mit Weinbegleitung

165 CHF

Reservierungen auf www.schoental-wil.ch oder

per E-Mail an info@schoental-wil.ch

CARATELLO
WEINE

In Zusammenarbeit mit

SCHÖNTAL

MENU

Rindstatar

Burrata-Creme | getrocknete Tomaten | Basilikum

CHIANTI CLASSICO DOCG 2021

TOSKANA, CHIANTI

SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

•

Gefüllter Gnocco

Tomaten-Variation | Provola Käse

LIÙ ROSSO TOSCANA IGT 2020

TOSKANA, CHIANTI

MERLOT

•

Sgroppino

Zitronensorbet | Malfy Gin Rosa

•

Perlhuhn Supreme

Süßkartoffel | Gemüse-Garten | Maggiatal-Pfefferjus

SAMMARCO ROSSO TOSCANA IGT 2019

TOSKANA, CHIANTI

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SANGIOVESE

&

D'ALCEO ROSSO TOSCANA IGT 2018

TOSKANA, CHIANTI

CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT

•

Waldbeeren

Portwein-Reduktion | Himbeer-Sorbet

VENDEMMIA TARDIVA ROSSO TOSCANA IGT 2014

TOSKANA, CHIANTI

CHARDONNAY, TRAMINER, SAUVIGNON BLANC

CARATELLO
WEINE

In Zusammenarbeit mit