

Malvasia aus Istrien

Jung & erfrischend

Im Stahltank ausgebaut, frisch und animierend, strohgelb, mineralisch, die Säure geschmeidig, insgesamt zugänglich



Weinglas
Mittelgross,
eher schlank



**Servier-
temperatur**
10 °C

Hauptaromen



Akazienblüten



Äpfel



Weisse
Pflirsiche

Reif & komplex

Aus reifen Trauben, vom Eichen- oder Akazienholz geprägt, teils auch mit Maischestand, tiefes, warmes Gelb, die Säure eher weich und im Hintergrund, ein Anflug von Tannin, Alkohol teils recht hoch, aber nie brandig



Weinglas
Gross, etwas
bauchig und nach
oben verengt



**Servier-
temperatur**
12 °C

Hauptaromen



Aprikosen



Herber Honig



Macchia-
Kräuter

- Muscheln in Weissweinsud
- Grüner Spargel mit Olivenöl und Parmesan
- Prosciutto

Vorspeise

- Süsssauer eingelegte Pfifferlinge
- Cremige Blumenkohlsuppe mit Ras-el-Hanout
- Frische Pasta mit Bärlauch-Pesto

- Dorade, mit Olivenöl und Rosmarin gegrillt
- Piccata Milanese
- Gegrillte Sardinen mit süssem Linsensalat

Fleisch/Fisch

- Jägerschnitzel
- Fischeintopf mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch
- Ossobuco

- Gebratener weisser Spargel mit Zitronenpolenta
- Kohlrabi-Eintopf mit Meerrettich und Kerbel
- Gebratene kleine Artischocken mit Olivenöl

Gemüse

- Weisser Spargel mit Estragonsauce
- Ofen-Karotten mit Orange, Pfeffer und Feta
- Im Salz gebackener Knollensellerie mit Dukka

- Frischer Schafs- und Ziegenkäse
- Gereifter Piave-Hartkäse aus dem Veneto
- Junger Brie

Käse

- Dezentere Blauschimmelkäse wie Bleu de Gex
- Gereifter Farmhouse-Cheddar
- Höhlengereifter Emmentaler