

Weine aus Nizza Monferrato

Nizza DOCG

Mindestens 18 Monate gelagert, zum Teil im Holzfass, rubinrot, fruchtbetont und finessenreich, die Tannine elegant und eher im Hintergrund, die Säure rund, aber auch erfrischend



Weinglas
Gross und bauchig



**Servier-
temperatur**
16-18 °C

Hauptaromen



Dunkle Beeren



Kräuter



Lakritz

Nizza Riserva DOCG

Mindestens 30 Monate gelagert, zum Teil im Holzfass, granatrot, die Säure im Hintergrund, die Tannine weich, balsamisch und sehr elegant



Weinglas
Gross und bauchig



**Servier-
temperatur**
16-18 °C

Hauptaromen



Schwarzkirschen



Rauch



Unterholz

- Gebackene Rote Bete mit Balsamico und Haselnüssen
- Focaccia mit grünen Oliven und Rosmarin
- Grüne-Bohnen-Salat mit Oregano

Vorspeise

- Spinatsalat mit Walnüssen und Roquefort
- Linsensalat mit Korianderöl und Balsamico
- Torta d'Erbe – Kräuterfladen

- Spaghetti Carbonara
- Lammkeule mit Kreuzkümmel, Koriander und Kardamom
- Geschmorter Oktopus

Fleisch/Fisch

- Lammleber mit Schalotten
- Taubenbrust mit Trüffel
- Pappardelle mit Wildschweinragout

- Polenta mit Spinat und Gorgonzola überbacken
- Safran-Risotto
- Buchweizencrêpes mit Pilzragout

Gemüse

- Risotto mit Waldpilzen und Rotwein
- Gegrillte Zucchini mit dunkler Tapenade
- Bandnudeln mit Trüffel

- Parmesan-Chips
- Scamorza Affumicata
- Mimolette

Käse

- Gorgonzola Piccante
- Gereifter Sbrinz
- Gereifte Robiola di Roccaverano