



Wine & Dine am 31. Mai 2022

Menü und Weine

GANG I

Carpaccio Coda di rospo – Seeteufel mit Limonen-Basilikum-Pesto

Wein: Terlaner DOC

„Unsere historische Cuvée, die bereits seit der Gründung der Kellerei produziert wird, präsentiert sich durch die Komposition aus den drei traditionellsten Terlaner Weißweinsorten, Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc, als sehr vielschichtiger Wein. Weißburgunder, welcher den Hauptanteil bildet, sorgt für Frische und ein gutes Säuregerüst, Chardonnay schmeichelt mit Weichheit und Wärme, während Sauvignon die Cuvée durch seine feine Aromatik ergänzt.“

Rudi Kofler

Farbe: funkelndes Strohgelb mit grünen Nuancen

Geruch: Grüner Apfel und weißer Pfirsich charakterisieren den klassischen Terlaner, der aber auch eine feine Nuance von Zitronenmelisse und Minze aufweist.

Geschmack: Auch am Gaumen ist die Pfirsicharomatik sehr stark präsent und macht den Terlaner lebendig. Der facettenreiche, strukturierte Geschmack wird von einem Wechselspiel aus Frische und Mineralität aber gleichzeitig auch einer tollen Länge gekennzeichnet.

* * *

GANG II

Taglierini ai Crostacei – Taglierini mit Krustentieren

Wein: Chardonnay DOC

„Die internationale Rebsorte Chardonnay ist aus Terlans Weinbergen nicht mehr wegzudenken und beschert uns nicht nur in unserer Cuvée sondern auch sortenrein vinifiziert alljährlich frische Weine mit einer sehr interessanten tropischen Fruchtkomponente, die äußerst vielfältig kombiniert werden können.“

Rudi Kofler

Farbe: helles, funkelndes Strohgelb

Geruch: Der Duft dieses Chardonnay setzt exotisch fruchtige Geruchsempfindungen frei, mit Anklängen an Banane, Quitte, Passionsfrucht, Mango und Zuckermelone. Aber auch ein Hauch von Zitronenmelisse kennzeichnet diesen Weißwein.

Geschmack: Durch einen Hauch von Birne wirkt der Chardonnay am Gaumen weich und harmonisch gepaart mit leicht süßlichen exotischen Fruchtkomponenten. Die leicht salzig wirkende mineralische Note macht diesen Wein sehr geschmeidig und verleiht ihm ein interessantes Volumen.

* * *

GANG III

Scaloppine alla Piazza Romana – Kalbsfiletmedaillons mit Ragout von Waldfrüchten

Wein: Siebeneich Merlot Riserva

„Dieser Merlot, der sich in warmen Südlagen mit tiefgründigen und lehmhaltigen Böden wohlfühlt, ist ein vielschichtiger und körperreicher Rotwein, der vor allem durch seine Finesse überzeugt.“

Rudi Kofler

Farbe: funkeln des sattes Rubinrot

Geruch: Die vordergründige Frucht von Brombeeren und Preiselbeeren vereint sich zusammen mit der nach Minze und Eukalyptus duftenden Kräuteraromatik, ergänzt um einen Hauch schwarzen Pfeffer, zu einem sehr facettenreichen Bouquet.

Geschmack: Durch eine stabile Tanninstruktur und die fruchtbetonten Aromen kann sich der Merlot am Gaumen optimal entfalten und zeigt eine vielschichtige Struktur sowie eine tiefgründige Länge.

Wein: Monticol Pinot Noir Riserva

„Dieser edle Pinot Noir gedeiht in mittelhohen Weinbergen auf 500–600 m Meereshöhe, wo durch Fallwinde selbst im Hochsommer für Abkühlung gesorgt ist. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts bei uns angebaut, bringen insbesondere die älteren Rebanlagen einen gut strukturierten und vor allem eleganten Pinot Noir hervor.“

Rudi Kofler

Farbe: leuchtendes Rubinrot

Geruch: Facettenreich präsentiert sich der Pinot Noir in der Nase, wo nicht nur die feingliedrigen Fruchtaromen von Walderdbeeren, Himbeeren und Kirschen hervorstechen sondern auch der zarte Duft nach edlen Würznoten und Feuerstein.

Geschmack: Gut ausbalanciert und vor allem mit einer am Gaumen leichten Druck erzeugenden mineralischen Eleganz beeindruckt dieser Rotwein, der zudem auch einen langen und spannenden Nachhall erzeugt.

** * **

GANG IV

Torta alla Zucca mit Gorgonzolacreme, getrockneter Minze, Eis von der karamellisierten Sahne und Feigen-Püree

Wein: Gewürztraminer DOC

„Benannt nach dem Weindorf Tramin im Südtiroler Unterland, ist der Gewürztraminer aus dem Sortenspektrum der Südtiroler Weißweine nicht mehr wegzudenken. Dank sehr blumig fruchtiger und vor allem aromatischer Komponenten hat dieser Wein sehr viele Fans, die ihn gerne zu asiatischen Gerichten servieren.“

Rudi Kofler

Farbe: sattes, leuchtendes Strohgelb

Geruch: Animierend ist der nach Litschi und Mango aber auch leicht nach Geißenblatt und Gewürznelken riechende Duft des Gewürztraminers. Komplettiert wird das Geruchsbild durch die für diese Sorte so charakteristische Note von Rosenblättern.

Geschmack: Die unverwechselbare Aromatik setzt sich auch am Gaumen fort, wo durch die frische Frucht und die lebhaft Säure gepaart mit der Mineralität ein sehr runder und gleichzeitig druckvoller Eindruck hinterlassen wird.