

Wine & Dine

8. Februar 2019 um 19.00 Uhr

Serralunga d'Alba

M A S S O L I N O

Die internationale Weinpresse überschüttet Jahr für Jahr ALLE Weine, vom „kleinen“ Dolcetto bis zu den Weltklasse-Baroli, überschwänglich mit Lob. Völlig zu Recht!

Die Geschichte der Familie Massolino und ihrer betörenden Weine beginnt mit dem Jahr 1896 und ist eng verbunden mit der Geschichte des berühmten Örtchens Serralunga d'Alba im Herzen des Piemonts. In diesem Jahr gründete der rührige Giovanni Massolino das Gut. Er war dann auch der Erste, der den elektrischen Strom und den Dampfdrescher ins Dorf brachte. Dieser unternehmungsfreudige, kreative Mann zeigte also schon damals die Tugenden, welche die sympathische Familie bis heute auszeichnen: Sie öffnen sich durchaus innovativen Ideen, produzieren gleichwohl mit großer Leidenschaft und immensem Herzblut unter Bewahrung der Typizität der autochthonen Rebsorten des Piemonts, ihre der traditionellen Stilistik verbundenen weltberühmten Weine. Diese authentischen Weine sind Abbild der tiefen Verbundenheit mit der wunderbaren Landschaft der Langhe.

MENÜ

Carpaccio vom Lachs mit Limone, Kapern
und Balsamico-Zwiebelmarmelade

Dorade, Parmesan-Risotto mit Radiccio und Olivenglace

Hausgemachtes grünes Nudelnest auf Spinatpulpe,
Trüffel und Wachtelei

Geschmorte Kalbshaxe mit Pinienkernen, Trauben und
Petersilien-Kartoffelnocken

Hirschmedaillon, Barolojus, Wildbrokkoli, flüssige Polenta

Pochierte Birne mit Zabaglione und Mandeleis

6 Gänge + 6 Weine = 98€