



Schweizerische Vereinigung der Weinfreunde
Associaziun Svizra dals amihs dal vin

Weinfreunde Engadin | Amihs dal vin Engiadina

Einladung zur Degustation:

Weine aus dem Südtirol



Freitag, 18. Januar 2019

im Hotel Maria in Sils/Segl Maria

Apéro ab 19.00 Uhr

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Der Weinbau in Südtirol hat eine lange Tradition, die sich aufgrund von Indizien bis in vorrömische Zeiten zurückverfolgen lässt.

Das Zusammenspiel von Böden und Klima ist in Südtirol für den Wein einfach perfekt: mildes, alpin-kontinentales Klima mit über 300 Sonnentagen im Jahr, im Norden die Alpen, die die Südtiroler Weinberge von den kalten Winden verschonen; nach Süden hin ist das Land offen, so dass die mediterranen Strömungen von Gardasee und Mittelmeer auf die Weinanbaugebiete wirken können. Große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, eine Durchschnittstemperatur von 18 °C während der Wachstumsphase und ausreichend Niederschläge schaffen zudem ideale Voraussetzungen für eine hohe Traubenqualität.

Mit rund 5.100 Hektar Rebfläche ist Südtirol eines der kleinsten, aber fassettenreichsten Weinanbaugebiete Italiens. Laut Statistik produzieren die etwa 160 Weinerzeugerbetriebe Südtirols jährlich gut 40 Millionen Flaschen Wein. 60% Weisswein und 40% Rotwein.

Die wichtigsten Sorten sind:

🍷 Weißwein: Weißburgunder, Grauburgunder, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Chardonnay

🍷 Rotwein: Vernatsch, Lagrein, Blauburgunder, Cabernet Sauvignon

Begleitend zur Verkostung der Südtiroler Spitzenweine freue ich mich - mit dem Referenten Harald Cronst der Kellerei Kurtatsch – eine authentische Person für den Abend gefunden zu haben und wir werden ein super Drei-Gang-Menü genießen dürfen:

Apéro

Pinot Grigio 2017

mit verschiedenen kleinen Köstlichkeiten



Vorspeise

Sauvignon Blanc KOFL 2016 / Pinot Grigio PENÓNER 2016 / Cuvée weiss AMOS 2016

**Tartar vom geräucherten Forellenfilet und Kalbstafelspitz auf
Apfelcarpaccio an Apfelvinaigrette**



Hauptgang

**Lagrein Riserva FRAUENRIGL 2015 / Merlot Riserva BRENNTAL 2015 /
Cabernet Sauvignon Riserva FREIENFELD 2015**

**Im Lagrein geschmorter Rindsschmorbraten an kräftiger Lagreinsauce
Polenta mit Mascarpone, Streifen von getrockneten Tomaten und Südtiroler Speck
Brokkoli mit Mandeln und glasierte Karotten**



Dessert

Passito Gewürztraminer – Goldmuskateller ARUNA 2016

Südtiroler Apfel-/Birnenstrudel mit Vanillecrème und Birnensorbet

Ich freue mich auf viele gespannte Gäste und einen interessanten & gemütlichen Abend.

Mit weinfreundlichen Grüßen

Carmen Kuhl



Programm

Datum: Freitag, 18. Januar 2019

Zeit: Apéro ab 19.00 Uhr

Ort: Hotel Maria in Sils/Segl Maria

Kosten:

Mitglieder: CHF 110.00

Gäste: CHF 120.00 (inkl. Essen und Weine,
ohne Mineralwasser, Kaffee & Digestif)

Anmeldung: Mit Einzahlung bis spätestens Mittwoch, 09. Januar 2019 auf Konto:
GKB CH10 0077 4455 3230 1120 0, PC-70-216-5
(Vereinigung der Weinfreunde ANAV, 7503 Samedan)