

„Matrimonio ideale tra Vino e Speck“
due prodotti che sono sinonimo delle tradizioni sudtirolesi.
Diverse tipologie in abbinamento con vini.
Workshop con Monika Unterthurner Sommeliere e WSET

3 novembre 2018 ore 17:30
Rotunda

Vini: *Vini da abbinare a diverse tipologie di Speck*
Weißburgunder Praesulis 2017 Gumphof
Sylvaner Alte Reben Pacherhof 2017, Novacella
Riesling Unterortl Juval 2017, Val Venosta
Gewürztraminer Brenntal 2015 Cantina Kurtatsch
Lagrein Kretzer Abbazia 2017 Muri Gries
Schiava – Santa Maddalena Classico 2016 Unterganzner
Blauburgunder Pigeno 2015 Stroblhof

Appunti

