

## **WEINGUT**

### **CASTORANI DAL 1793**

*Wir haben uns dafür entschieden, nur mit 500-Liter-Fässern zu arbeiten, ein Volumen, das den Charakter unserer Weine nach unserem Geschmack mit dem Einfluss der edlen Eiche in Einklang bringt. Wir reifen Weiß-, Rosé- und Rotweine in unseren Fässern. Unsere Flaschen reifen in großen Metallkörben unter besten Lagerbedingungen, bis sie etikettiert werden. Eine der Besonderheiten unserer Kellerei ist die Entscheidung, in Zementtanks zu arbeiten, von denen wir glauben, dass sie in der Lage sind, die Entwicklung unseres Montepulcianos zu einer natürlichen Weichheit zu führen und seine reiche Komplexität zu bewahren.*

#### **WEINBERGE | In den Abruzzen, im Herzen der aufstrebenden CASAURIA DOCG**

**Abruzzen:** Wir befinden uns in den Abruzzen, im Herzen des aufstrebenden CASAURIA DOCG, in den Hügeln der Provinz Pescara auf einer Höhe von 350/m über dem Meeresspiegel. **Biotrauben:** Dank dieser Elemente herrschen in unseren Weinbergen optimale klimatische Bedingungen für den Anbau von Biotrauben. **Zyklus:** Vom Rebschnitt bis zur Abfüllung folgen wir den Trauben in einem Zyklus, der sich jedes Jahr wiederholt, bis zum Wein. **Trauben:** Wir produzieren hauptsächlich einheimische Trauben, Montepulciano für Rotweine, Trebbiano und Pecorino für Weißweine

#### **UNSERE WEINE**

*Vom Rebschnitt bis zur Abfüllung begleiten wir die Weintrauben in einem Zyklus, der sich jedes Jahr wiederholt.*

*Unsere Weine erreichen wie Flaschenposten die ganze Welt.*

*Link: [www.castorani.it](http://www.castorani.it)*

# *Cartuso*

## *4-Gänge-Trüffel Menü*

**14.10.2023**

**Einlass 19 Uhr**

*Preis pro-Person €110,-  
inkl. Weindegustation.*

*Zu jedem Gericht wird einer der vier Weine des Winzers „CASTORANI“ aus den Abruzzen vorgestellt.*

*Wir wünschen Ihnen Buon appetito!*

*Domenico Donnantoni*

## Weindegustation

### *Weisswein*

#### **CASTORANI "Cadetto Pecorino" Colline Pescaresi IGT Bio 2022**

Ein sehr aromatischer Wein, der ausschließlich aus der Sorte Pecorino besteht. Die Trauben wurden nur von Hand geerntet und der Wein reifte etwa vier Monate lang in Zementfässern auf der Siedlung. Zarte Strohfarbe. Stark fruchtiges Aroma mit überwiegendem Zitrus- und Ananasanteil. Der Geschmack ist knackig, fruchtig und liebenswert mineralisch.

### *Roséwein*

#### **CASTORANI "Amorino" Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2022**

Der Castorani "Amorino" Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2022 ist ein köstlicher Roséwein aus der Abruzzo-Region. Er überzeugt durch seinen fruchtigen Geschmack und seine anhaltende Säure.

### *Rotwein*

#### **CASTORANI "Jarno Rosso" Colline Pescaresi IGT Bio 2015**

Der Castorani "Jarno Rosso" Colline Pescaresi IGT Bio 2015 ist ein wahrhaft luxuriöser Rotwein, der im berauschenden Glas seine würzigen Aromen von Granatrot, Beeren, Lakritze und Vanillenoten und intensiver und anhaltender Nachgeschmack entfaltet. Er stammt ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau und ist der perfekte Begleiter für jeden Anlass.

## Dessertwein

#### **CASTORANI "Jarno" Grappa Invecchiata IGT 2016**

Die Castorani "Jarno" Grappa Invecchiata Jarno Rosso IGT 2016 wird aus den getrockneten Trauben Montepulciano hergestellt und bietet Premium-Genuss. Mit ihrer bernsteinfarbenen Farbe mit goldenen Reflexen und ihren intensiven Noten von Mandeln, Schokolade und Lakritze verspricht sie ein perfekt ausbalanciertes Sensor-y-Erlebnis. Der weiche, umhüllende Geschmack am Gaumen endet mit einem samtigen Abgang.

## 4-Gänge-Trüffel Menü

### *Aperitivo*

CASTORANI "Podere Castorani"  
Metodo Classico Pas Dosé Bio  
mit Stuzzichini (Snacks)

\*\*\*

### *Antipasto*

Gebeiztes Rindercarpaccio  
mit getrüffelten Büffel Stracciatella Profiterols  
und frischen Trüffel

\*\*\*

### *Primo Piatto*

Cannelloni mit getrüffelt Steinpilzcreme  
auf Ziegenkäse-Honig Fondue und frischen Trüffel

\*\*\*

### *Secondo Piatto*

Kalbsfilet mit Trüffelkruste  
auf Topinambur-Creme und frischen Trüffel  
Beilage: Kartoffeltörtchen und Zucchini mit Minze

\*\*\*

### *Dolci*

Cassata al pistacchio tartufato  
Sizilianische Cassata mit Pistazien getrüffelt