

**Moschioni, Charaktervolle, intensive und quasi muskuläre friulanische Weine**



**Mit Michele im Barrique-Keller.**

Auszeichnung „Il Gotha del Gusto“. Die Internationale Akademie des „Stampa Economico Alberghiera“ hat Michele Moschioni im Jahre 2009 die Feinschmecker-Auszeichnung „Il Gotha del Gusto“ für die Exzellenz seiner Weine verliehen. Per Video kann man sich das Fernsehinterview anschauen, das bei der Preisverleihung im Barrique-Keller aufgenommen wurde: anhand von Bildern und Gesprächen mit dem Journalist Stephan de Cennetich wird so die Identität des Unternehmens vorgestellt. Ein grundlegender Unternehmensschritt, der erklärt, wie aus der überzeugten Leidenschaft für Rotweine in einem Weißwein-Gebiet aus diesem Weinerzeuger eine internationale Ikone und ein unverzichtbares Bezugsunternehmen für internationale Verehrer gereifter Spitzenweine geworden ist.

## **Trüffelevent Serata del Tartufo**

Sa., 19.10.24 - Einlass ab 17 Uhr  
Menübeginn (einheitlich) ab 19 bis 22 Uhr

### **5-Gang-Trüffelmenü (Schwarzer Périgord-Trüffel)**

inkl. Welcome Aperitif &  
Weinbegleitung.

Preis pro Person € 135,-

## **Weindegustation**

**\*\*\* Rotwein \*\*\***

**Winzer: Moschioni**

### **DOC Friuli Colli Orientali Rosso Riserva "Celtico" 2015**

*Farbe:* Dunkelrubinrot, mit schwarzem Kern und wunderschöner Klarheit.

*Duft:* Komplexe Düfte von Wildfrüchten, Kirschenpralinen und Veilchen, dazu eine feine gewürzte Note von Sternanis. Das Bouquet entwickelt dann Düfte von Leder, Siegellack, Kentucky-Tabak und schwarzem Kaffee.

**Winzer: Moschioni**

### **DOC Friuli Colli Orientali Rosso "Real" 2013**

*Farbe:* Tief Rubinrot mit violetten Reflexen.

*Duft:* In der Nase erkennt man frische Fruchtaromen von Erdbeeren-, Himbeeren- und Maulbeerenkonfitüren, denen blumige Noten von Alpenveilchen und roten Rosen folgen, nuanciert von einem süßen Hauch gewürzter Zimtaromen.

**Winzer: Moschioni**

### **DOC Friuli Colli Orientali Pignolo 2013**

*Farbe:* Kompakt Rubinrot mit violetten Reflexen.

*Duft:* In der Nase wechselt sich ein eleganter fruchtiger Eindruck von Pflaumenkonfitüre, Heidelbeeren und Amarena-Kirschen mit einem blumigen Eindruck von Hagebutten und Veilchen ab, um dann auf eine delikate balsamische Nuance von Eukalyptus zu enden und der Anflug von Tabak schließt die Aromavielfalt an.

**\*\*\* Weisswein \*\*\***

**Winzer: Moschioni**

### **DOC Friuli Colli Orientali Bianco Bio 2022**

Wunderbarer Mandelton in der Nase, am Gaumen kräftig mit wunderbarer frischer Frucht, lang und lebhaft im Abgang.

## **5-Gang-Trüffel Menü**

### **L'Aperitivo**

Vermouth Spritz

GLI ARCHI "Giammino" Vermouth Toscana  
Der Vermouth Spritz vereint die herbe Süße von Wermut mit prickelndem Prosecco.

\*\*\*

### **Antipasto**

Gefüllte Büffelmozzarella DOP mit Pistaziencreme in Parmaschinken-Mantel auf getrüffeltes Polenta mit Kirsch-Tomatensauce

\*\*\*

### **Primo Piatto**

Crespelle mit Steinpilz-Trüffelcreme gratiniert mit Scarmoza Käse

\*\*\*

### **Secondo Piatto**

Gebratene Kalbsfilet mit Macadamia-Trüffelkruste auf Trüffel-Jus mit Topinambur & Getrüffelter Gateau

\*\*\*

### **Terzo Piatto**

Gebratene Seeteufel-Medaillons an Safran-Trüffelsauce

\*\*\*

### **Dessert**

Getrüffeltes Weißes Schokoladen-Soufflé an Pistaziencreme