

Wine & Dine



Anker

am 10. März 2018 um 18.30 Uhr
in Sutz-Lattrigen

Roberto Sarotto

Ein Winzer aus Passion

Ein Abend mit ausgewählten Weinen und kulinarischen Köstlichkeiten aus dem Piemont.

- 4-Gang Menü
- Weinbegleitung
- Kosten: Fr. 95.- pro Person

Roberto Sarotto präsentiert persönlich seine Weine.

Wir freuen uns auf Sie.

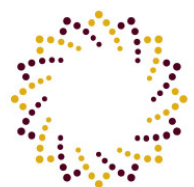


Wir bitten um Voranmeldung bis zum 5. März 2018 bei Frauchiger Weine & Getränke GmbH
Gampelengasse, 3232 Ins | Telefon: 032 313 26 92 | www.frauchigerweine.ch
info@frauchiger-weine.ch

Das Wine & Dine mit Roberto Sarotto findet im Restaurant Anker bei Fam. B. & H. Müller-Rommel statt.
Hauptstrasse, 2572 Sutz-Lattrigen | Telefon: 032 397 11 64 | ankersutz@bluewin.ch



Die Familie Sarotto in Neviglie ist seit über 200 Jahren im Weinbau tätig. Gründer Giuseppe kam gegen 1700 im benachbarten Barbaresco zur Welt. Als er starb, vererbte er seinen drei Söhnen neben der Rebfläche auch die Liebe zum Wein. Über 25 ha Reben befinden sich im Besitz der Familie Sarotto. Sie werden durch sie bewirtschaftet. Auf den besten Appellationen des Piemonts wurzeln die Reben. Weine aus Barolo, Barbaresco, Neviglie und Gavi ruhen in den Kellern. Der Pflege der Reben gilt das besondere Augenmerk, denn Roberto Sarotto ist überzeugt, dass ein guter Wein im Weinberg entsteht und im Keller heranwächst. Ohne die einheimischen Rebsorten zu vernachlässigen, begann er in den letzten Jahren Chardonnay, Merlot und Cabernet Sauvignon zu kultivieren.



ROBERTO SAROTTO

WEIN

MENÜ

Asti Spumante Secco DOCP



**IMPURO Chardonnay/Sauvignon Blanc
Piemonte DOP**



**ELENA
Barbera d'Alba DOP**



**AUDACE
Barolo DOCP**



**GAIA PRINCIPE
Barbaresco DOCP**

Apéritif



**Lachs gebraten
mit Salatbouquet und Passionsfrucht-balsam**



**Lammrückenfilet an Portrahmsauce
Griessgnochhi mit Mohnsamen**



**Rindshuftwürfel an Mochelrahmsauce
neue Bratkartoffeln und Gemüse-garnitur**



Käsevariation