



Wine & Dine Degustation Ticino

Restaurant Hotel Delphin,
Meisterschwanden

Freitag, 18. Februar 2011
19.00 Uhr

Öffentliche Verkehrsmittel

Hinfahrt:

Wohlen Bhf.	ab 18:20 Uhr	Wohlen an	18:08 Uhr
Meisterschwanden	an 18:40 Uhr	Wohlen an	18:03 Uhr
Zubringer	von Bremgarten	Wohlen an	18:11 Uhr
	von Muri	Wohlen an	18:08 Uhr
	von Lenzburg	Wohlen an	18:06 Uhr
	von Hägglingen	Wohlen an	18:00 Uhr
	von Niederwil	Wohlen an	18:07 Uhr
	von Waltenschwil		
	Wohlen Ortsbus		

Rückfahrt:

Meisterschwanden	ab 00:15 Uhr oder 23: 15 Uhr	Wohlen ab	00:50 Uhr
Wohlen Bhf.	an 00:37 Uhr oder 23: 37 Uhr	Wohlen ab	00:49 Uhr
Rückbringer	nach Bremgarten	Wohlen ab	00:46 Uhr
	nach Muri	Wohlen ab	00:55 Uhr
	nach Lenzburg	Wohlen ab	00:55 Uhr
	nach Hägglingen	Taxi ab Wohlen	
	nach Niederwil	Taxi ab Wohlen	
	nach Waltenschwil		
	Ortsbus Wohlen		



Referent
Urs Mäder
Weinexperte für Tessiner Weine

Weine



Spumante

Spumante, Crivelli & Bonato, Mendrisiotto
Spumante di Merlot, Brut, Barrique



Il Ticino in bianco

Bianco del Confessore, Chiericati vini, Bellinzonese 2009
Ticino DOC, Bianco di Merlot

Bianco dell' Arco, Fattoria Moncucchetto, Luganese 2009
Bianco ticinese DOC, Barrique
Chardonnay 60% Stahltank, Pinot nero 40% Barrique

Bianco Rovere, I vini di Guido Brivio, Mendrisiotto 2009
Ticino DOC, Bianco di Merlot, 7-8 Monate in Barrique



Merlot classico & superiore

Tre Valli, Galdi Vini, Tre Valli, 2008
Ticino DOC, Merlot, Viti

Irti Colli, Cantina Settemaggio, Sponda destra 2009
Ticino DOC, Merlot

Cò Baraca, Momowine, Mendrisiotto 2009
Ticino DOC, Merlot, Tank und Barrique Lagerung



Vino nobile & Grandioso

Tre Sorelle, Umberto Monzeglio, Luganese 2008
Rosso del Ticino DOC
Merlot 85%, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Carminoir 15%, 14 Mt Barrique

Rovere, Cantina Monti, Mendrisiotto 2008
Ticino DOC, Merlot 15 Mt Barrique

Salorino, Fratelli Corti, Mendrisiotto 2008
Ticino DOC, Merlot
Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%, 12 Mt Barrique



Vino dolce

Millefiori, Agriloro Tenimento dell' Ör 2008
VdT Svizzera Italiana,
40% Grauburgunder, 50% Gewürztraminer, 10% Scheurebe, Barrique



Menu

Balchenfilet pochiert an Safransauce auf Nudeln

Weisswein-Pilzrisotto mit Parmesanblättern

Kalbsschulterbraten an Rotwein-Tomatenjus
Gemüseauswahl
Bramata - Mais - Polenta

Vanille-Marronikuchen mit karamellisierten Kastanien