



## Sardinien Wine & Dine

Restaurant Linde  
Büttikon/AG

Freitag, 08. April 2016  
Apéro ab 19.00 Uhr  
Beginn 19.30 Uhr



### Degustationsleitung

Wolfgang Beiss  
Sensorik-Spezialist

## Weine

## Menü



2014 „Terre Bianche“ **Torbato** Alghero DOC (zum Apéro)  
Cantina Sella e Mosca, Alghero

2014 „Costamolino“ **Vermentino** di Sardegna DOC  
Cantina Argiolas, Serdiana

2014 Su'entu Aromatico (**Nasco, Moscato, Chardonnay**) IGT  
Cantina Su'entu, Sanluri



2011 **Cannonau** Riserva DOC, Cantina Sella e Mosca, Alghero

2011 „Korem Rosso“ (**Bovale Sardo, Cannonau, Carignano**) IGT  
Cantina Argiolas, Serdiana

2011 „Terre Brune“ (**Carignano, Bovaleddu**) DOC  
Cantina Santadi, Santadi

2011 „Barrua“ (**Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot**)  
Isola dei Nuraghi IGT, Cantina Punica, Santadi/Loc.Barrua  
Joint Venture von Santadi & Sassicaia

2012 „Barrile“ (**Nieddera, Caddiu**) Isola dei Nuraghi IGT  
Cantina Attilio Contini, Cabras

2009 „Marchese di Villamarina“ (**Cabernet Sauvignon**) DOC  
Cantina Sella e Mosca, Alghero (Aristokrat)



2013 Passito **Moscato** Isola dei Nuraghi IGT (37,5 cl)  
Cantina Su'entu, Sanluri

Antipasti Sarda

Goldbrassenfilet gebraten mit Fenchelgemüse  
und Limonenschaum

Fregola Sarda mit Morcheln und Kräutern

Marinierter Lammshulterbraten auf tomatisierten  
Fave-Bohnen und Mascarpone-Polenta

Sebadas mit Feigenglacé