

Für noble Feinschmecker/Per i buongustai



Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

550,00 €

Brutto-Verkaufspreis: 671,00 €

Netto-Verkaufspreis: 550,00 €

MwSt.-Betrag: 121,00 €

[Eine Frage zu diesem Produkt stellen](#)

Beschreibung

DEUTSCH

Blauburgunder 2012 ROCCOLO Hofstätter

Ein Blauburgunder, der schon durch seine dunkle rubinrote Farbe seine enorme Konzentration erahnen lässt. Im Glas gibt er bald seine aromatische Tiefe frei: facettenreicher Duft von Sauerkirschen und Preiselbeeren, begleitet von zarten Vanilletönen und feinem Eichenholz.

1/4 Seite Speck vom Schlegel

Heute wie damals verarbeiten wir nach traditionellem Herstellungsverfahren beinahe alle Teile des Schweins z.B. den Schlegel, das Karree, den Schweinenacken, den Bauch, die Schulter und die Wange. Zusätzlich zu diesem schon sehr außergewöhnlichen Sortiment bieten wir noch den traditionellen Bauernspeck, welcher ausnahmslos aus hiesigen Schweinen hergestellt wird.

Schüttelbrot 3er Pack 300g

Südtiroler Schüttelbrot ist eine traditionelle, knusprige Brotsorte aus der Region Südtirol in Norditalien. Hergestellt aus Roggenmehl, Wasser, Salz und Gewürzen zeichnet es sich durch eine dünne, flache Form aus.

Südtiroler Weiß DOC Appius

Durch eine extreme Vor-Selektion des Traubenguts, kombiniert mit einem behutsamen Ausbau im Keller und einer gelungenen Assemblage, ist

es trotz klimatisch widriger Bedingungen des Jahrgangs 2017 gelungen, eine wahre sensorische Symphonie zu erreichen.

ITALIANO

Pinot Noir 2012 ROCCOLO Hofstätter

Un Pinot Nero il cui colore rosso rubino scuro dà l'idea della sua enorme concentrazione. Nel bicchiere rivela presto la sua profondità aromatica: Profumo sfaccettato di amarene e mirtilli rossi, accompagnato da delicati toni di vaniglia e pregiato legno di quercia.

1/4 di Speck dalla coscia

Oggi come allora lavoriamo quasi tutte le parti del maiale con metodi di lavorazione tradizionali, ad esempio la coscia, il lombo, il collo del maiale, stomaco, spalla e guancia. Oltre a questa gamma già insolita, offriamo anche il tradizionale speck contadino, che è prodotto esclusivamente con suini locali.

Pane tradizionale altoatesino "Schüttelbrot" 300g

Lo Schüttelbrot è un tipo di pane tradizionale e croccante dell'Alto Adige, nel nord Italia. A base di farina di segale, acqua, sale e spezie, è caratterizzato da una forma sottile e piatta.

Vino altoatesino DOC Appius

Grazie ad un'estrema preselezione delle uve, abbinata ad un attento affinamento in cantina e ad un riuscito assemblaggio, risulta più sfavorevole nonostante le condizioni climatiche. Il sapore dell'annata 2017 sono riuscite a raggiungere una vera sinfonia sensoriale.

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.