



Auf der Suche nach einem Weingut aus Sizilien haben wir einen eindeutigen Sieger gefunden: das BIO-Weingut Gorgi Tondi. Das 130 Hektar große Weingut liegt direkt am WWF-Naturschutzgebiet Lago Preola.

Schon die Ur-Großmutter der heutigen Eigentümerinnen Annamaria und Clara Sala hatte sich in dieses Land verliebt, kaufte und kultivierte es. Die beiden Schwestern entwickeln das Vermächtnis ihrer Großmutter behutsam, aber konsequent weiter. Die beiden Geschäftsfrauen behaupten sich in der gerade auf Sizilien (*noch*) von Männern dominierten Weinbranche.

In unmittelbarer Nähe zur Küste am Südwest-Zipfel Siziliens gelegen, profitieren die Reben von der salzigen Meeresluft, der starken Lichtintensität und ausreichend Feuchtigkeit. Das erleichtert die biologische Bewirtschaftung: alle Weine sind bio-zertifiziert.

Wir haben uns für fünf Weine entschieden, die mit einem grandiosen Preis-/Genussverhältnis glänzen. Neben einem vorbildlichen Grillo, der Frucht und Frische vereint, einem Zibibbo secco, erstmalig trocken ausgebaut mit langem nachhaltigem Schmelz und noch drei „Rote“ - alle aus den wichtigsten Rebsorten Siziliens, der Nero d'Avola, Nerello & Syrah.

Korrespondierend zu den Weinen haben wir ein Menü zusammengestellt aus traditionellen sizilianischen Gerichten, teilweise modern interpretiert.

—I—
COi Secco

Begrüßung mit Oliven & Brot

—II—
Grillo Bianco

Variation von Antipasti

—III—
Zibibbo secco

Spargel in Safran-Mascarpone-Sauce mit Flusskrebse

—IV—
Rosè Nerello

Hartweizen-Pasta mit cremigen Schafkäse & Honig

—V—
Nero d'Avola

Red-Tuna Thunfisch auf warmen Orangensalat

—VI—
Hausgemachtes Zitronen-Sorbet

—VII—
Segrante Syrah

Spezzatino vom Zicklein
(Alternativ auch vom Rind)

—VIII—
Hartkäse & Feigenmarmelade

—IX—
Mocca, sizilianisches Mandelgebäck & „betrunkene“ Früchte

Restaurant Salve

präsentiert

Für unsere Gäste „NUR“ das Beste

Wine and Dine

mit



TENUTA

GORGHI TONDI

VINI PER NATURA

Freitag 10. Mai 2019

Begrüßung ab 18:00 Uhr

Beginn des 9 - Gänge - Menü 19:00 Uhr

Zu dem Menü servieren wir korrespondierende Weine

(je 1 ½ Flaschen 0,75 Lt. pro Person & Menü.)

Preis pro Person 79,50 EUR

inkl. der oben genannten Leistungen und Wasser

**Wir bitten um baldige verbindliche TELEFONISCHE
Reservierung.**

Telefon: 05753 568

Bitte beachten Sie, dass in unserem Haus nur Barzahlung möglich ist.



Ristorante Salve

Rolfshagener Strasse 65

D- 31749 Auetal

Telefon: 05753 568

RESERVIERUNG

AUSCHLIESSLICH

TELEFONISCH TÄGLICH AB 12:00