



Wein, Käse, Kastanien/ Marroni, Honig und Co



ganzes Jahr nach Absprache ab 4 Personen

ab 18: 00 bis ca. 20: 00 Uhr

Tipp: 20:30 beginnt in Verscio ca. 10 Minuten zu Fuss ab Weinkeller die Vorstellung im Teatro Dimitri (nach Programm)

Terre di Pedemonte

Das Tessin und der Wein, insbesondere der Merlot, gehören untrennbar zusammen. Kastanienbäume sind typische Baume in den Wäldern des Tessins, Wein und Kastanien harmonieren besonders perfekt zusammen auch im Gaumen.

Farinabona eine Slow Food Spezialität aus dem Onsernonetal, regionaler Käse(Ziegenkäse) von den Bauern der Täler und Honig von heimischen Imkern werden von der Kochbuchautorin Erica Bänziger zu feinen Häppchen passend zum Wein dargeboten.

Degustieren sie unter Anleitung von Winzer Paolo Hefti, seinen feinen Tessiner Merlot (Weiss, Rose und Rot) aus den Terre di Pedemonte auf seinem Weingut.

So erfahren sie in einem gemütlichen Gespräch mehr über die Wein-, Kastanien- und Käsekultur im Tessin.



Die Produkte können am Abend auch erworben werden.

Preis auf Anfrage, variiert nach Anzahl Personen und Anzahl degustierter Weine und Essen. (Vegetarisch oder mit Wurst und grösserer oder kleinerer Käseauswahl)

Verbindliche Anmeldung bis am Vorabend 19.00 Uhr,



079 354 12 30,
erica@biogans.ch
paolo.hefti@bluewin.ch

