

Küssnacht: Wine & Dine im Gasthaus Engel

Zu jedem der fünf Gänge gab es den passenden Tropfen

Bereits zum dritten Mal führte Räber Swiss zusammen mit einem lokalen Gastgeber und einem Weinproduzenten aus Italien einen Abend der besonderen Sorte unter dem Motto *Wine & Dine* durch. Im Gasthaus Engel gab es am Samstagabend einen exquisiten Fünfgänger zu geniessen. Zu jedem Gang wurde ein auserlesener Wein vom Weingut *La Fornace* serviert. Fabio Giannetti, Besitzer des sieben Hektar grossen Weinguts, war persönlich vor Ort und gab über seine Schätze Auskunft.

Passion spürbar

Bereits nach dem ersten Gang wurde den Geniessern klar, hier ist kein Laie am Werk. Fabio Giannetti versteht sein Handwerk genaustens. Bei der Produktion seines Weines legt er viel Wert auf die Gesetze der Natur und setzt keine umweltschädlichen Mittel oder Dünger ein. Zur erlesenen Vorspeise *Codo di Rospo* (*Seeteufel*), *Mangold* und *Balsamicokaviar* gab es den Rosso di Montalcino 2014 zu probieren. Ein fruchtig-schmeckender Wein, der einem seine Intensivität im Gaumen spüren lässt. 14 Monate reif-



Weinproduzent Fabio Giannetti präsentierte im Gasthaus Engel seine Kreationen.

Foto: bro

te er in Holzfässern, bevor er in die Flasche gefüllt wurde.

Noch ausreifen

Der erste Höhepunkt folgte zusammen

mit einem *Carpaccio* vom *Bresaolarind*, *Belper Knolle gehobelt*. Der Brunello di Montalcino 2011, der 36 Monate in Eichenfässern reifte, vermochte die Gäste mit seiner leichten

rauchigen Note am Abend besonders überzeugen.

Der Brunello di Montalcino 2010, der zusammen mit *Orecchiette*, *Vongole* serviert wurde, hatte es da auf den

ersten Blick schwieriger. «Man muss sich ein Mädchen vorstellen, das mit zwölf Jahren ganz in Ordnung aussieht, doch man weiss, wenn es älter wird, wird es eine wunderschöne Frau werden. So ist es mit dem 2010er, während der 2011er heute schon schön ist», erklärte Laura Dell'Aira, Lebenspartnerin von Fabio Giannetti und selbst Weinproduzentin.

Der Riserva

Zum Hauptgericht *Geschmortes Kalbskopfbäggli, Trüffelstock* gab es schliesslich die Krönung des Abends in Sachen Wein: Einen Brunello di Montalcino Riserva, der 48 Monate im französischen Barrique reifte. Sein Charakter überzeugte mit einer Explosion von roten Früchten und Beeren mit leicht gerösteten Holznoten. Im Gaumen schmeckte er intensiv und kräftig, ein wahrer Festtagswein. Doch damit war der Abend noch nicht zu Ende. Als Abschluss servierte das Engel-Team ein Tiramisu, um den italienischen Ausflug komplett zu machen. Wer möchte, durfte den Lieblingswein von Fabio Giannetti zum Dessert geniessen.

bro