



Brivio



**TESSINER TOP-WEINE MIT GUIDO BRIVIO  
AM 5. & 6. OKTOBER 2018 IM CHASA MONTANA**

Eine Auswahl an fantastischen Weinen begleitet von einem Degustationsmenü aus der Sterneküche von Bernd Fabian erwartet Sie am 5. Oktober 2018. Am 6. Oktober 2018 entführen Sie der TOP-Winzer Guido Brivio, Gastgeber Daniel Eisner & Diplom-Sommelier Thomas Monsberger in den grossen Weinkeller des Chasa Montana, um mit Ihnen noch ein paar Raritäten zu probieren.

APERÒ UM 19:00 UHR  
**TERRE ALTE MERLOT BIANCO 2017, GIALDI**  
*(Fingerfood)*  
\*\*\*\*\*

**CHARDONNAY DONNAY 2014, BRIVIO**  
*(Ceviche vom Steinbutt mit gebratener Garnele,  
Avocado und Mango)*  
\*\*\*\*\*

**RIFFLESSI D'EPOCA 2012, BRIVIO (MAGNUM)**  
VS

**SASSI GROSSI 2013, GIALDI (MAGNUM)**  
*(Ricotta-Minz-Raviolo mit Lammragout und Fenchel)*  
\*\*\*\*\*

**QUATTROMANI 2012, BRIVIO, TAMBORINI, GIALDI, DELEA**  
*(Rosa Entenbrust, dazu Romanasalat, Kirsche und Mais)*  
\*\*\*\*\*

**TRENTASEI 2013, GIALDI**  
VS

**PLATINUM 2012, BRIVIO**  
*(Brasato al Merlot mit Griess, Broccoli und Brombeere)*  
\*\*\*\*\*

**SWEET DREAMS 2014, BRIVIO**  
*(Exotic in Textur „Chasa Montana“)*

**FREITAG, 05. OKTOBER 2018**  
um 19:00 UHR

APERÒ & DEGUSTATIONSMENÜ INKLUSIVE  
WEINBEGLEITUNG  
**CHF 219,- PRO PERSON**

**SAMSTAG, 06. OKTOBER 2018**  
um 16:00 UHR

RARITÄTENVERKOSTUNG IM GROSSEM  
WEINKELLER  
**CHF 39,- PRO PERSON**

Das Menü am Freitag und die Verkostung  
am Samstag können Sie zum Package-Preis  
von **CHF 239,-** buchen.

Alle Teilnehmer des Weinevents erhalten  
**10% Rabatt** auf den Übernachtungspreis  
zwischen dem 5. & 7. Oktober 2018.

**INFO & BUCHUNG**

T: +41 81 861 90 00

Mail: reservation@zegghotels.ch