

1. Wine-Lounge Italien vs. Spanien

Was Sie Erwartet:	Moderation, Wine & Dine von und mit Frank Seimetz
Wann man Sie Erwartet:	Freitag 04. Februar 2011, Start ab 17:00 Uhr
Wo Sie erwartet werden:	Showroom, Science Park 2, 66123 Saarbrücken
Wer außer Ihnen kommt:	Nur geladene, genussfähige Gäste!
Wie wird es Ihnen präsentiert:	Degustation von italienischen und spanischen Spezialitäten in verschiedenen Stationen.
Wann Sie voraussichtlich wieder zuhause sein werden:	Ca. 23:00 Uhr
Wie Sie wieder zuhause sein werden:	Leicht angeheitert, glücklich, zufrieden, mit einem Taxi
Was freut den Seimetz:	Anschließende Bestellung der Weine ist möglich!

Hochpreisige und überbewertete italienische Barolo / Marmeladige und pseudo Kultweine aus Spanien / Beliebige Supermarkt Qualitäten im Tetrapack und Kopfwehraubensaft aus warmen Regionen Italiens / Bestenfalls zu schlechten Tiefkühlpaella genießbare und sangriaähnliche, mit Trinkhalm aus Plastikeimer Mallorca – Rossados / Korbflaschen abgefüllte, ab einem Bestellwert von über 10 € gratis mitgelieferte, Pizzaexpress Lambruscos /...

...wird es nicht geben!

Dafür gibt es, von mir selbst selektionierte Spitzenweine aus bekannten und weniger bekannten Gebieten Italiens und Spaniens, aus fast allen Preisregionen. Bewusst habe ich auf extrem teure und günstige Weine verzichtet. Freuen Sie sich auf das gigantische Spektrum führender Weingüter, die es verstehen aus einem sehr und sehr guten und preiswerten Wein, etwas wirklich Großes zu machen.

Finden Sie mit mir Ihren Lieblingswein...

Cava Olivada Brut / Val d'Oca Prosecco Spumante Brut "Nero" / Barone di Valforte Pecorino / L'Antesi Chardonnay Salento / Bodegas Antano Le guillon Verdejo & Vidura / Nals-Margreid, Sauvignon „Mantele“ / Tenuta Rovaglia, Lugana "Vigne di Catullo" / Rafael Palacios, Louro Bollo La Poderina Virgulto / Conde de Alicante, Crianza / Mauro Molino, Barolo Galliano / S. Muga Reserva Seleccion especial 2005/Feudo di Santa Tresa, Avulisi Nero d'Avola/Vega Saucó, TO / Colpetrone, Sagrantino di Montefalco / Cims de Porrera, 2005 / Stefano Accordini, Recioto Classico della Valpolicella / PX

...zu Ihrer Liebesspeise

Artischockencreme, mit Knoblauch und Olivenöl / Wilder Fenchel - Wilde Feigen / Grüne Riesen-Oliven "Bella di Cerignola" / Wildschwein-Trüffel-Salami, mit Sommertrüffeln / Salsiccia fresca / Zampone / Pecorino Fresco Verde, Schafskäse mit Kräutern/ Lomo / Sobrasada / Chorizo extra piquante / Wildschwein-Bolo / Polenta / Spanferkel in Tempranillo / Focachia / Coppa di Parma / Fenchel-Salami Toscana / Zamorano Käse - Vicante Pastor Graso / Spanischer Mandelkuchen / Italienischer Feigen-Rotweinkuchen...

Ich freue mich auf Sie!

Ihr Gastgeber,
Frank Seimetz