



## INVITATION til eksklusiv vinaften i København med norditaliensk tophus 1/9.

Rudersdal Vin inviterer igen til en spændende Wine Maker Dinner. Denne gang med tophuset Colterenzio fra Alto Adige - Vin regionen med de nye trendvine. KULT!!

Kom og deltag i en pragtfuld aften og oplev en autentisk italiensk stemning på Ristorante San Giorgio.

Vi byder velkommen med et glas Pinot Bianco en eksklusiv 6-retters menu komponeret specielt til lejligheden af kokkenchef Achille Melis og tilpasset disse fantastiske vine. Letizia Pasini vil sammen med Jens og Jesper fortælle om vingården og de mange flotte vine samt hvordan man opnår denne kult status.

Hvor: Ristorante San Giorgio, Rosenborggade 7, 1130 København K.  
( [www.sangiorgio.dk](http://www.sangiorgio.dk) )

Hvornår: Torsdag d. 1. september, kl 18:30.

Pris: 795,- kr per person inkl. 6 vine, vand og 1 kop kaffe.

Vinslottet omtales ofte af Robert Parker og i WineSpectator og opnår 15 stjerner i Gambero Rosso 2011. Colterenzio rangerer blandt Italiens 50 bedste vinhuse, så det bliver ikke meget bedre.

Bindende tilmelding per email til [sales@rudersdalvin.dk](mailto:sales@rudersdalvin.dk)

Med venlig hilsen

Jesper Clausen – Tlf: 45 66 02 30  
Rudersdal Vin ApS, Trørød.

[www.rudersdalvin.dk](http://www.rudersdalvin.dk)



Colterenzio Prædium serien



Lagrain Cabernet i kælderen

### Aperitivo

*Pinot Bianco 2009, Thurner*

### *Gewürtztraminer 2009*

Scampetto fritto con shot di mele verdi e cetriolo  
Stegte jomfruummer med shot af Granny Smith æble og agurk

### *Chardonnay 2008, Formigar*

Risottino mantecato con pesto di asparagi,  
crema di caprino fresco e pistacchi di Bronto  
Risotto med pesto af asparges, creme af gedeost og Bronto pistacie

### *Lagrain Riserva 2007, Mantsch*

Medaglione di vitello con speck croccante e salsa "leccarda"  
Kalvemedaljon med sprødt speck og "leccarda" sauce

### *Cabernet Sauvignon 2007, Lafôa*

Stand di formaggi con composta di rabarbaro  
Osteanretning med rabarberkompot

### *Gewürtztraminer Passito 2008, Canthus*

"Mustacciolo" in guazzetto con frutta e sorbetto  
Typisk sardinsk "Mustacciolo" med frugt og sorbet