Erwin SABATHI WEINGUT

Erwin Sabathi GmbH
Pössnitz 48 A-8463 Leutschach a.d.W.
+43 (0) 3454 265 weingut@sabathi.com
WWW.SABATHI.COM

AT-BIO-302 Österreich-Landwirtschaft

ZERTIFIZIERT 4547594 NACHHALTIG AUSTRIA

„WEINnachtspaket"…

… unsere Weinbegleitung mit Speisenempfehlung für Ihr Weihnachtsmenü

Ried Krepskogel Gelber Muskateller 2019

Der passende Aperitif für die kalte Jahreszeit

Speisenempfehlung: Canapés, Vorspeisen, Jakobsmuschel, Flusskrebse, Hummer(suppe), Fisch (Lachs), Geflügel (Backhendl)

Ried Saffran Chardonnay 2018

Herrlich bei Schneefall am wärmenden Kamin

Speisenempfehlung: Lamm, Kalb und Rind, Karpfen, Fondue Chinoise, Kartoffelgratin, Polentaschnitte, Risotto, kräftige Suppen

Eine Rarität aus unserem Archiv:

Ried Pössnitzberg Chardonnay 2017

Zu winterlichen Suppen und gut gewürzten Gerichten

Speisenempfehlung: Rinder-Consommé, kräftige Essenzen, Kürbis, Steinpilze, Morcheln, Trüffel(-nudel), Schalen- und Krustentiere (Hummer), Kalb und Rind, gebratene Gänseleber; hervorragend zu kräftigeren Gerichten

Leutschach Sauvignon Blanc 2019

Zu leichten Gerichten an den Festtagen

Speisenempfehlung: helles Fleisch, Geflügel, Süßwasserfische, Pasta mit Meeresfrüchten

Eine Rarität aus unserem Archiv:

Ried Pössnitzberg Sauvignon Blanc 2017

Ein Wein zu traditionellen Weihnachtsgerichten

Speisenempfehlung: Perlhuhn, Kalb, Wildgerichte, Entenbrust, Rind (Rinderbraten, gekochtes Rindfleisch – Tafelspitz), Süßwasserfische (Karpfen), Flusskrebse, Hummer, gratinierte Austern

Ried Pössnitzberg Trockenbeerenauslese Sauvignon Blanc 2017

Ein herrlicher Begleiter zu vielen Arten von weihnachtlichen Desserts und zu kräftigem Käse

„WEINnachtspaket 2020"/Speisenempfehlung Erwin Sabathi GmbH; alle Rechte sowie Änderungen, Fehler und Irrtum vorbehalten; Copyright © Erwin Sabathi GmbH