



Wein Liste

und einige typische Köstlichkeiten

Ca' Lustra 
Zanovello

CA' LUSTRA ZANOVELLO

Weinberge und Tradition

Authentische Rot- und Weißweinen, alle biologisch, die sich durch eine faszinierende Komplexität auszeichnen, die Sie bei jedem Schluck entdecken können.

Ca' Lustra Zanovello: viel mehr als nur ein Weingut.
Seit 1977 eine Geschichte von Forschung und Innovation,
eine Familientradition im Herzen des Regionalen Parks
der Euganeische Hügel.

Eine Geschmacksreise in die Welt von Ca' Lustra

Zanovello Selections - Weißweine

Zanovello Selections - Rotweine

Proben des Authors - Unsere Experimente mit Rot- und Weißweinen

Die Alten Jahrgänge - Rot- und Weißweinen

Ca' Lustra Weine - Rot- und Weißweinen

Süßweine - Rot- und Weißweinen

Sonstiges - Alkoholfreie Getränke, Schnaps/Grappa

Köstlichkeiten - Während den Weinverkostungen



ZANOVELLO SELECTIONS

Weißweine

FLASCHE



Pinella rifermentata in bottiglia ●

Trauben: Pinella

Reife exotische Früchte. Balance, Frische und Ausdauer.

€ 15,80



Bianco Olivetani ●

Trauben: Garganega, Pinot Bianco, Sauvignon, Tai Bianco, Moscato. Reifung: 18 Monate.

Reife und exotische Früchte. Ausgewogenheit, Wärme und Ausdauer.

€ 15,80



Manzoni Bianco ●

Trauben: Manzoni Bianco. Reifung: 18 Monate.

Mineralische und fleischige Noten. Elegant, strukturiert, umhüllend.

€ 15,80



Moscato Secco 'A Cengia ●

Trauben: Moscato Bianco. Reifung: 18 Monate.

Aromatisch und anhaltend. Im Geschmack: raffiniert, frisch und mineralisch.

€ 15,80



Garganega ●

Trauben: Garganega. Reifung: 18 Monate.

Das Ergebnis einer langen Experimentierphase. Goldene Farbe, komplexe Aromen, anhaltend.

€ 15,80



Bianco Roverello ●

Trauben: Chardonnay, Manzoni Bianco, Moscato. Reifung: 18 Monate.

Komplex und anhaltend, von großer Struktur und Dynamik.

€ 19,00



Rosato ●

Trauben: Merlot, Cabernet. Reifung: 18 Monate.

Kräftiger und strukturierter Rosé. Ein Hauch von Blumen und frischem Obst.

€ 15,80

Entdecken
Sie alte
Jahrgänge!

ALTE JAHRGÄNGE

Rotweine

FLASCHE



Marzemino Belvedere ●

€ 15,80

Trauben: Marzemino. Reifung: 18 Monate.

Aus einer lokalen Rebsorte, fruchtige Aromen und ein frischer, breiiger Geschmack.



Merlot Le Cerese ●

€ 15,80

Trauben: Merlot. Reifung: 18 Monate.

Warme und fruchtige Töne für einen frischen Wein, der zum erneuten Probieren einlädt.



Cabernet Sgussa ●

€ 15,80

Trauben: Cabernet Franc, Carmenere. Reifung: 18 Monate.

Starker Sortencharakter mit krautigen Düften. Robust und freimütig.



Rosso Moro Polo ●

€ 15,80

Trauben: Merlot, Cabernet. Reifung: 24 Monate.

Strukturiert, einhüllend und anhaltend. Klar und fruchtig.



Merlot Sassonero ●

€ 21,50

Trauben: Merlot. Reifung: 36 Monate.

Saftig und konzentriert. Hervorragende Ausdauer und Komplexität.



Cabernet Girapoggio ●

€ 26,00

Trauben: Cabernet. Reifung: 36 Monate.

Voller und anhaltender Schluck mit intensiven krautigen und würzigen Noten.



Rosso Natio ●

€ 31,00

Trauben: Cabernet, Merlot. Reifung: 18 Monate.

Ungewöhnlich, komplex, elegant. Man sollte sich die Zeit nehmen um ihn gut genießen zu können.

Entdecken
Sie alte
Jahrgänge!

PROBEN DES AUTHORS

Rot- und Weißweinen

FLASCHE



Bianco spritzig PED0118 ●

€ 14,50

Noten von süßen Blumen, Apfel und Aprikose, Anklänge von Mineralien und Balsamico, weich und trocken.



Bianco PIF0122 ●

€ 15,00

Helles Strohgelb. Aromatische Kräuter, kandierte Früchte. Herzhaft, zitrusartig, anhaltend.



Bianco MOS0219 ●

€ 18,00

Goldenes Strohgelb. Aromatische Kräuter, eingemachte Früchte und Stein. Tief und anhaltend.



Bianco TOC0221 ●

€ 18,00

Goldgelb. Noten von reifem Obst und aromatischen Kräutern. Trocken, warm, weich, gehaltvoll.



Bianco RIE0120 ●

€ 18,00

Leuchtendes goldgelbes Farbspiel, mit petroligen und zitrusartigen Noten von Zedrat-Zitrone, Chinotto und Bergamotte.



Bianco FIA0120 ●

€ 18,00

Intensives strohgelb, leicht trüb. Noten von zerbröckeltem Gestein und Luzerne.



Rosso MT0420 ●

€ 22,00

Rubinrot. Balsamische Waldnoten, rote Früchte, leichte Würze. Saftig, umhüllend.



Rosso MN0118 ●

€ 15,00

Zartes Rubinrot. In Alkohol eingelegte rote Früchte, Gewürze, Rauchigkeit. Frisch und kraftvoll.

*Jedes Wochenende schlagen wir, zur Verkostung, eine Probe des Autors vor.
Fragen Sie bei uns nach, um die Weine und das Projekt zu entdecken.*

ALTE JAHRGÄNGE

Rot- und Weißweine

FLASCHE



Bianco Olivetani 2017 ●

€ 20,00

Kandierte Zitrusfrüchte, Balsamico, Rosmarin und Gewürze. Frisch, ausgewogen.



Manzoni Bianco Pedevenda 2017 ●

€ 20,00

Eingemachte Früchte, Eukalyptus, Honig. Breit, weich, anhaltend.



Moscato Secco 'A Cengia 2017 ●

€ 20,00

Süße Blumen, gelbe Früchte, Balsamico und kräuterartig. Geschmeidig, reichhaltig, anhaltend.



Rosato 2019 ●

€ 16,80

Trauben: Merlot, Cabernet. Reifung: 18 Monate.

Kräftiger und strukturierter Rosé. Ein Hauch von Blumen und reifes Obst.



Merlot Sassonero 2016 ●

€ 29,00

Konfitüren, Unterholz, Leder, Rhabarber, Chinin. Eindringlich, intensiv.



Cabernet Girapoggio 2015 ●

€ 32,00

Röstung, Gewürze, kleine rote Früchte. Warm und einhüllend, anhaltend.



CA' LUSTRA WEINE

Rot- und Weißweine

FLASCHE

Bianco ●

€ 10,30



Trauben: Garganega, Pinot Bianco, Sauvignon, Tai Bianco, Moscato

Ein typisch Euganeischer Weißwein mit fruchtigem Geschmack und großer Vielseitigkeit.

Rosso ●

€ 10,30



Trauben: Merlot, Cabernet

Der typische Rotwein der Euganeischen Tradition, fruchtig und vielseitig im Geschmack.



SÜSSWEINE

Rot- und Weißweine

FLASCHE



Fior d'Arancio Spumante ●

Trauben: Fior d'Arancio

Mit zarten Zitrusaromen, ein feiner, ausgewogener Wein.

€ 16,00



Fior d'Arancio Passito ●

Trauben: Fior d'Arancio

Intensiv und von großer Eleganz. Gleichgewicht zwischen Frische und Zucker.

€ 26,00



Nero Musqué ●

Trauben: Moscato Nero

Intensive fruchtige und würzige Empfindungen. Seltenes ampelographisches Juwel.

€ 23,00



W1 - Vermouth ●

Ein kompromissloser Vermouth, geboren aus einer Wette zwischen einem Winzer und einem Querkopf. Frischer und würziger Geschmack, sauberer und anhaltender Abgang.

€ 30,00

Wir empfehlen die Paarung mit...

Hausgemachte Kekse

€ 4,00

Hausgemachte Kekse mit Stein gemahlenem Mehl

Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

SONSTIGES

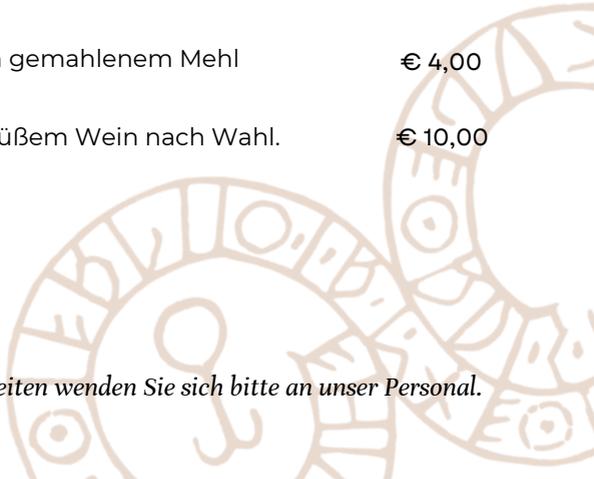
Wasser 0,5 l	€ 1,50
Wasser 1 l	€ 2,00
Fruchtsäfte BIO	€ 3,00

KÖSTLICHKEITEN

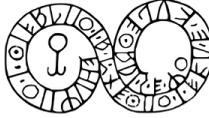
während den Weinverkostungen

Käse und Aufschnitt-platte von sorgfältiger Auswahl gepaart mit Bio-Brot/Grissini und einer Kostprobe unseres nativen Olivenöls extra	€ 12,00
Käseplatte mit einer sorgfältigen Auswahl von Käse und Marmeladen, mit Bio-Brot/Grissini und einer Kostprobe unseres nativen Olivenöls extra	€ 14,00
Verkostungsteller mit unserem biologischen nativ Olivenöl extra mit Bio-Brot	€ 4,00
Hausgemachte Sizilianische Caponata mit BIO-Brot	€ 6,00
Hummus mit Mandelcreme und BIO-Brot	€ 5,00
Hausgemachte Kekse mit Stein gemahlenem Mehl	€ 4,00
Kekse serviert mit einem Glas süßem Wein nach Wahl.	€ 10,00

Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.



CàLUSTRA



ZANOVELLO

Kontakt Infos

Tel: +39 0429 94128
e-mail: info@calustra.it
sito: calustra.it

Adresse

Via San Pietro, 50
Faedo di Cinto Euganeo (PD)

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
8.30 - 12.30 und 14.30 - 18.30
Samstag, Sonntag und Feiertage
Sommer (25/04 - 30/09): 9.30 - 20.00
Winter (01/10 - 24/04): 9.30 - 18.30

Geschlossene Tage
Neujahr, Ostern, Weihnachten

*Sind Sie neugierig, mehr über unser Unternehmen und das Gebiet der
Euganeischen Hügel zu erfahren?*

Besuche unsere Website und entdecken Sie unsere Verkostung
Vorschläge.

[Gehe zur Website](#)

Wir danken Ihnen für die Zeit, die Sie mit uns verbracht haben!