CàLUSTRA

ZANOVELLO

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
Köstlichkeiten - Während den Weinverkostungen

ZANOVELLO SELECTIONS

Weißweine

FLASCHE

Pinella - perlender Weißwein € 15,80

Trauben: Pinella

Aromen von Hefe, reifen und tropischen Früchten. Frisch und mineralisch.

Bianco Olivetani € 15,80

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

Reife und exotische Früchte. Ausgewogen, weich und anhaltend.

Manzoni Bianco € 15,80

Trauben: Manzoni Bianco. Reifung: 18 Monate.

Mineralische und fleischige Noten. Elegant, strukturiert, umhüllend.

Moscato Secco 'A Cengia € 15,80

Trauben: Moscato Bianco. Reifung: 18 Monate.

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

Garganega € 15,80

Trauben: Garganega. Reifung: 18 Monate.

Goldene Farbe, komplexe Aromen von Honig, Haselnuss und süßen Gewürzen. Frisch und anhaltend.

Bianco Roverello € 19,00

Trauben: Chardonnay. Reifung: 18 Monate.

Frische, balsamische Noten mit einer zarten Röstnuance. Würzig, vollmundig, weich, elegant.

Rosato € 15,80

Trauben: Verschiedene rote Trauben. Reifung: 18 Monate.

Stillrosé mit floralen Noten und Aromen von frischen Früchten. Weich und frisch am Gaumen.

Entdecken Sie alte Jahrgänge!

ALTE JAHRGÄNGE

Rotweine

FLASCHE

Merlot Le Cerese

Trauben: Merlot. Reifung: 18 Monate.

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

€ 15,80

Cabernet Sgussa

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

Starker Sortencharakter mit krautigen Düften. Robust und freimütig.

€ 15,80

Rosso Moro Polo

Trauben: Merlot, Cabernet. Reifung: 24 Monate.

Strukturiert, einhüllend und anhaltend. Klar und fruchtig.

€ 15,80

Merlot Sassonero

Trauben: Merlot. Reifung: 36 Monate.

Saftig und konzentriert. Hervorragende Ausdauer und Komplexität.

€ 21,50

Cabernet Girapoggio

Trauben: Cabernet. Reifung: 36 Monate.

Voller und anhaltender Schluck mit intensiven krautigen und würzigen Noten.

€ 26,00

Rosso Natìo

Trauben: Merlot. Reifung: 24 Monate.

Dicht und saftig, mit festen Tanninen. Noten von Chinarinde, Pflaume und Veilchen.

€ 31,00

Entdecken Sie alte Jahrgänge!

PROBEN DES AUTHORS

Rot- und Weißweinen

FLASCHE

Perlender Weißwein SER0121 — € 14,00

Strohgelb, leicht trüb. Blumen, weißer Pfirsich, leicht zitrisch. Frisch und salzig, mit feiner Perlage.

Weißwein PINELLA — € 20,00

Strohgelb. Düfte von Apfel, Birne und weißen Blüten. Frisch, würzig, leicht zitrisch.

Weißwein PIF0122 — € 15,00

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

Weißwein MOS0219 — € 20,00

Goldgelbes Strohgelb. Balsamisch, harzig, aromatische Kräuter und Stein. Leicht rauchig, gute Säure, tief und anhaltend.

Weißwein RIE0120 — € 18,00

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

Rotwein MT0420 — € 22,00

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

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 Roverello 2017 € 21,50

Intensives Strohgelb. Mineralische, fruchtige und süßgewürzige Noten. Elegant, strukturiert, vollmundig.

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 2017 € 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, fruchtige und vielseitig im Geschmack.

SÜSSWEINE

Rot- und Weißweine

FLASCHE

Fior d'Arancio Spumante ● € 16,00

Trauben: Fior d'Arancio

Mit zarten Zitrusaromen, ein feiner, ausgewogener Wein.

Reitia ● € 21,50

Trauben: Moscato Bianco, Moscato Giallo

Leicht trinkbar, frisch, vollmundig und elegant.

Fior d'Arancio Passito ● € 26,00

Trauben: Fior d'Arancio

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

Nero Musqué ● € 23,00

Trauben: Moscato Nero

Intensive fruchtige und würzige Empfindungen. Seltenes ampelographisches Juwel.

W1 - Vermouth ● € 30,00

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

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
Bio-Traubensäfte (aus eigener Herstellung) 200 ml	€ 3,50

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!