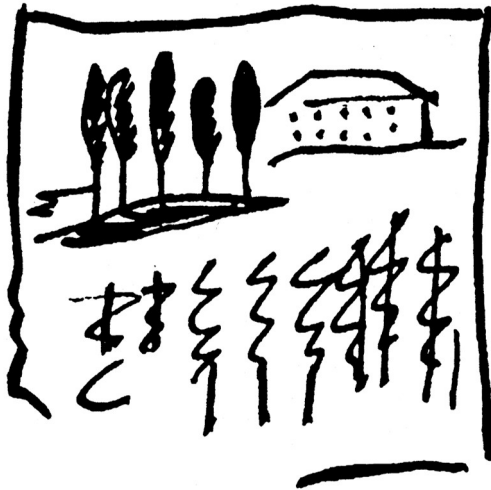


Von A bis Z

Von der Rebe bis ins Glas



Ursula e Marcello
Reichmuth

Le Rocche
Borgata Valdiberti 53
San Luigi
12063 Dogliani (CN) Italia
Tel/Fax (0173) 700 46

Donnerstag, 5. Nov. 2026
19.00-23.30 Uhr

Wirtshaus Wilder Mann
Unterstadt 20
6210 Sursee

www.wildermann-sursee.ch

Reservation erforderlich
mail@wildermann-sursee.ch

041 921 12 83

Wirtshaus Wilder Mann

Marcello Reichmuth, Winzer und Kellermeister in einem,
begleitet seine Weine bis hin zu Euch!
Kostenlos stellt er Euch seinen ‚Orange Wine‘ und seine Rotweine
aus dem Piemont vor.

Dazu servieren wir Euch folgendes Menu:

Zum Apéro

Ruset23 di U&M Reichmuth, Dogliani

Hausgemachtes Pilz-Bruschetta

Dazu Ladiv19 und Folèt11 di U&M Reichmuth, Dogliani

Kürbis-Orzotto

mit Bella-Vista Espresso Käse & Vanille-Pfeffer

Dazu Crsta10 und Autin09 di U&M Reichmuth, Dogliani

Rehgeschnetztes an Trauben-Pfeffersauce mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl

Dazu Roche06 und Còccu12 di U&M Reichmuth, Dogliani

Luftiges Vermicelles-Mousse mit Kirsch verfeinert dazu Zwetschgenkompott & geröstete Baumnüsse

Zum Preis von **CHF 72.00** pro Person, inkl. Soorsiwasser

Marcello lässt Euch an seiner Schatzkiste voller Erlebnisse, interessanter
Geschichten und enormem Weinwissen teilhaben.

Er stellt Euch verschiedene Weinbau- und Produktionsmethoden,
wie natürlicher, biologischer und biodynamischer Anbau vor,
erklärt was **PIWI**-Sorten sind.

Dabei lässt er gerne sein ausgebautes Wissen über **Naturwein**,
sein Steckenpferd, sprudeln.

Naturwein ist nicht nur sensorisch oft unkonventionell, sondern gibt sich auch
in der Weinindustrie nicht selten rebellisch.

Gerne beantwortet er Eure Fragen und
bietet natürlich seine Weine auch zum Kauf an.