



## Winemaker's Dinner

FREITAG 11. MÄRZ 2005  
IM PARKHOTEL ZUG,  
RESTAURANT A POINT

# Winemaker's Dinner

MIT MARCHESI DE'FRESCOBALDI IM PARKHOTEL ZUG

Wir freuen uns, Ihnen hiermit einen weiteren Abend der Extraklasse bieten zu können, mit hervorragenden Weinen und einer ganzen Reihe mediterraner Produkte. Der Weinabend wird geführt und kommentiert von Frau Costanza Nardulli, «Member of Italian Sommelier Association» und Wine Consultant von Marchese Leonardo Frescobaldi.

Alla vostra salute!

## Programm

Beginn 19.00 Uhr  
Kosten pro Person CHF 128.00 inkl. 5-Gang Menü,  
Degustationsweine, Mineral  
und Kaffee

## Reservationen

Parkhotel Zug  
Tel. 041 727 48 48 Fax 041 727 48 41  
jan.ericsson@parkhotel.ch



## Marchesi de'Frescobaldi SpA

Seit 700 Jahren oder 30 Generationen steht der Name Marchesi de'Frescobaldi für leidenschaftliches Engagement im Rebbau und in der Weinbereitung. Mit über 1000 Hektaren Rebland zählt die Adelsfamilie zu den grössten Rebgutbesitzern Europas und erzeugt auf ihren neun Weingütern in der Toscana und im Friaul Weine von höchstem Qualitätsniveau: Castello di Pomino, Castello di Nipozzano, Castel Giocondo und Castiglioni sind die bekanntesten aus der Toscana.

Die Stärke dieses Familienbetriebes liegt aber auch in der steten Innovation: Unter anderem war Frescobaldi der erste, der in der Toscana die Traubensorten Chardonnay, Cabernet, Merlot und Pinot Noir kultivierte.

1993 lancierte Marchesi de'Frescobaldi zusammen mit Robert Mondavi den ersten Jahrgang des mittlerweile raren «Luce della Vite». Zudem erstanden im Jahre 2002 beide Familien, Mondavi und Frescobaldi, das prestigeträchtige Weingut Ornellaia.