LUCIDE

WEINABEND IM RESTAURANT LUCIDE

Donnerstag 28.01.21

1. Stock, KKL Luzern

Information & Buchung
lucide-luzern.ch
+41 41 226 71 10

Michèle Meier, GaultMillau Köchin des Jahres 2021, kocht mit ihrer Crew im Restaurant Lucide ein Menu passend zu den Weinen des Bioweinguts Sitenrain in Meggen und Weinen der Tenuta Palmeri in Sizilien. Gastgeber Christian Gujan und das Bioweingut Sitenrain werden Ihnen die Weine direkt vor Ort vorstellen.

Weinabend im Restaurant Lucide
28. Januar 2021

BIOWEINGUT SITENRAIN – MEGGEN LUZERN

Angefangen hat das Sitenrain 2005 mit der Bepflanzung von 1.5 Hektaren. Der Betrieb wird biologisch bewitschaftet. So setzte man von Anfang an auf robuste Sorten. Die Rebfläche hat sich mittlerweile mit gepachteten Flächen im Dorf auf 4.5 Hektaren vergrössert. Der Fokus liegt aktuell bei den weissen Sorten, wobei «Solaris» die Hauptsorte ist. Das Sitenrain ist nah an der Stadt gelegen. Dadurch dient sie nicht nur landwirtschaftlichen Zwecken, sondern auch als Ort für kulturelle Anlässe.

TENUTA PALMERI – AVOLA SIZILIEN (ITALIEN)

Seit dem 15. Jahrhundert prägt die Adelsfamilie Lutri den Süden Siziliens. Palmeri wurde von der Familie als Sommer-Residenz genutzt und war jeher der Landwirtschaft verschrieben. Im Jahr 2002 konnten Erika und Ueli Breitschmid-Heiniger Palmeri erwerben. Seit 2009 wird auf der Tenuta Palmeri Wein produziert. Doch auch Oliven, Orangen, Mandeln, Zitronen und Granatäpfel wachsen weiterhin auf dem Gelände und werden jährlich in kleinen Mengen geerntet.

Apéro 18.30 Uhr

Im Preis inkludiert ist ein Apéritiv, 4-Gang-Menu, Mineralwasser, Wein und Kaffee.

Preis pro Person CHF 160.–

Information & Buchung
lucide-luzern.ch
+41 41 226 71 10