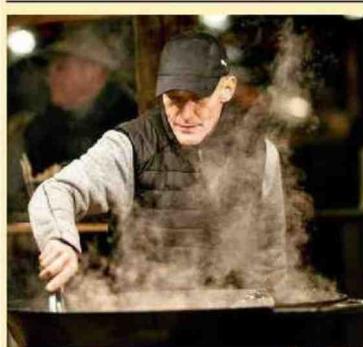




KLAGENFURT

Quel vin brulé dal gusto fruttato



SARINA DOBERNIG

Il mercatino di Natale nel centro storico della capitale della Carinzia è una meta perfetta per chi arriva dall'Italia, trovandosi a soli 60 km da Tarvisio. Sugli stand dislocati sulla Neue Platz e al Lendhafen sono in vendita i tradizionali Peitschen Würste: saporiti würstel di carne suina lunghi e sottili, caratterizzati da un gusto che intreccia affumicatura e speziatura, ideali da mangiare caldi mentre si passeggia. I Kärtner Bratwürst sono uno dei simboli della cucina carinziana e da sempre uno dei piatti preferiti dai contadini della regione. Sono würstel preparati con carni di alta qualità e aromi locali, generalmente cotti alla griglia o in padella e serviti con senape e pane fresco. Il vin brulé è proposto preparata con lo Schilcher, un vino rosé austriaco prodotto con uve della Stiria. Lo Schilcher Glühwein, così è chiamato, ha un gusto fruttato e una leggera acidità, che lo rendono rinfrescante. Ed è imperdibile anche l'Uhudler Glühwein preparato con l'omonimo vino del Burgenland.

QUANDO 16 novembre-24 dicembre

