



4. Advent Tasting: Neuentdeckungen aus 2015

Wertung

Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	Weingut	Bemerkung				Preis je Fl.
		Sherry Probe	die typischen Stile im Vergleich	Manzanilla - Fino - Amontilado - PaloCortado - Oloroso - Cream - PX				
Amuse bouche								
1. hausgebeizter Lachs mit Orangenhonigsenf 2. Taggiasca Oliven & getr. Tomaten eingelegt in Taggiasca Öl 3. Rote Bete - Orangen Salat mit Gewürzdressing & Nüssen								
		zu 1 Manzanilla, en Rama, Fino	zu 2 Amontilado bis Oloroso	zu 3 Palo Cortado				
1	2013	Erbaluce di Caluso, DOCG Piemont	Tenuta di Caluso					14,80 €
Suppe								
Bohnen & Kartoffeln Eintopf auf Rinderknochenbrühe								
2	2014	VELLADORO, Pecorino, Terre di Chieti, Abruzzen	Ronchi, Umani					9,80 €
3	2014	"à la rêverie", AOP Côtes du Rhône, blanc (Roussane, grenache blanc)	Château de MONTFRIN					12,50 €
Wildes vom Stück								
Wildschweinschinken Hirschschinken Kernschinken auf mariniertem Feldsalat mit Walnüssen und Granatapfel								
		Amontilado, Palo Cortado, Oloroso sec						
4	2011	Pinot Noir	Chateau Burgozone					14,80 €
5	2009	Beau Site, Fronsac AOC rouge	Château Magondeau					15,80 €
aus dem Ofen								
Lammcarrée geschmort mit getrockneten Tomaten, Knoblauch, Oliven, Zwiebeln, Chilli dazu Bulgur mit Koriander, Joghurt dip und Lawasch								
6	2013	"à mon seul désir", AOP Côtières de Nîmes, red	Château de MONTFRIN					14,50 €
7	2013	"à la douceur d'aller", AOP Côtes du Rhône Village, red	Château de MONTFRIN					22,00 €
Käsevariation								
1. Scarmorza 2. Rohmilchkäse mit Pesto Verde 3. Parmesan 4. Schafskäse auf Aiwa mit Oliven								
		zu 1 Amontilado	zu 2 Cream	zu 3 Oloroso und Palo Cortado	zu 4 Palo Cortado			
Dessert								
Pannetone Physalis im Schokonest Datteln mit Mandeln Baklava mit Pistazien								
9	1995	Grauburgunder Eiswein; Kreuznacher Himmelgarten, Nahe, 0.375 l	Johanninger					75,00 €
		Cream und PX						