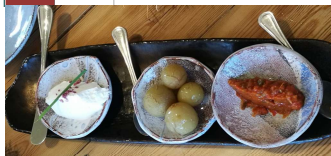


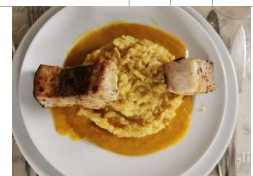


## Rebsortenweine für das perfekte food & wine pairing

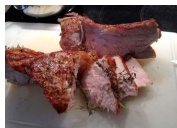
Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	Weingut	farbliche Beurteilung "Colore"	Nase "Odore"	Geschmack (Sapore)	Tasting Notes	😊	😞	🗨️
<b>Rebsortenweine aus den südlichsten Anbeugebieten</b>										
11	2017	<b>Sauvignon Blanc (Richard Scott), "Pincushion", Cape Agulhas</b>	Lomond							
12	2019	<b>Viognier Estate</b>	CREATION wines							
<b>Typisch Swartland ....</b>										
21	2018	<b>Aristargos (Ch9P Blanc), WO Swartland</b>	David & Nadia							
31	2017	<b>Sécateurs Chenin Blanc, WO Swartland</b>	A.A. Badenhorst Family Wines							
32	2018	<b>Topography Semillion, WO Swartland</b>	David & Nadia							
<b>Rotweine aus dem SWARTLAND</b>										
51	2012	<b>The Abyssinian Naturally Fermented, Swartland</b>	Mount Abora							
52	2018	<b>Pinotage, W.O. Swartland</b>	Dragonridge Winery							
53	2011	<b>"Eight Feet" Shiraz, Cabernet</b>	Kloovenburg							
<b>Zum Abschluss</b>										
61	2007	<b>Mary le Bow (Cabernet, Merlot, Syrah)</b>	Flagstone Wines							



*Mini Pasteten Variation  
Fynbos Auberginen & Tomaten Chutney  
Thunfischcreme & Kapernapfel  
Oliven Öl & Oliven Verkostung*



*Linguini mit Garnelen & Artischocken | mit Grillgemüse  
Schwertfisch oder Kalbskotelette auf Safranrisotto mit Mango-Curry-Sauce*



*Käsevariationen mit Chutneys | Früchten*



Degustation mit 9 Weinen, korrespondierenden Speisen, Brot, Wasser & natürlich DIE Stories zu den Weinen. Teilnahmebeitrag ab € 89,- p.P. (min. 8 P.)