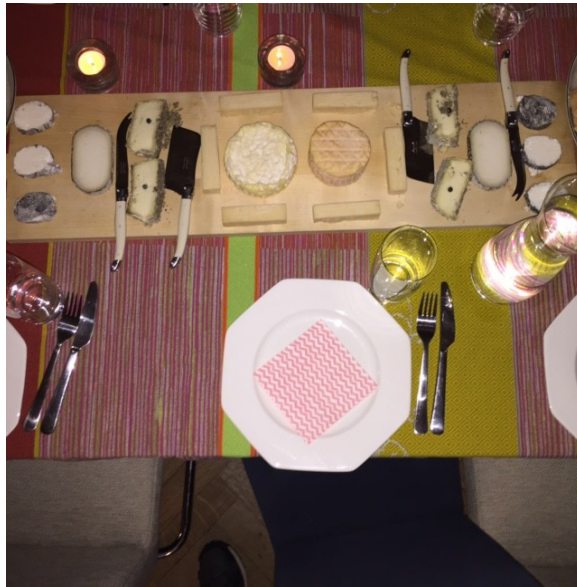


29. MÄRZ 2016 GEBURTSTAG OLAF BEHREND



Tilman Feifel, Sommelier & Fromelier, Zwingergasse 1, 88400 Biberach an der Riss, Tel.: 0171-3778841

PEDI Restaurant & Vinothek, Pfluggasse 7, 88400 Biberach an der Riss, Tel.: 07351-6524, <http://pedi-bc.com>

		BESCHREIBUNG	FLASCHENPREIS
WINZER	Sieur d'Arques – Aimery	Die Trauben für den Crémant Grande Cuvée 1531 reifen in Weinbergen nahe den Pyrenäen auf Höhenlagen von 400-600 Metern. Dort ist die Sommerhitze nicht so stark - dies führt zur Bildung feinerer Aromen. Im Herbst behutsam von Hand gelesen, werde die Trauben der Rebsorten Mauzac, Chardonnay und Chenin Blanc anschliessend sorgfältig vergoren. Nur die besten Fässer der Ernte genügen dem Qualitätsanspruch einer Grande Cuvée 1531, denn diese Cremants sind das Aushängeschild der Winzer von	13,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Mauzac, Chardonnay, Chenin Blanc		
REGION	Limoux		Frankreich
WINZER	Domaine Vacher	Man kann weiße Blüten, Veilchen und gelbe Früchte schmecken, die sich zu Aromen von Honig und Trockenfrüchten hin entwickeln.	13,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Rousette		2010
REGION	Savoie		Schweiz
WINZER	Kellerei Terlan	Farbe: hellgelb mit grünlichem Schimmer; Duft: intensiv fruchtig im Bukett, mit Nuancen nach Holunderblüten und reifen Früchten Geschmack: angenehm, fein, mit ausgewogener Säure und dichter Struktur	15,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Mauzac, Chardonnay, Chenin Blanc		
REGION	Südtirol		Italien
WINZER	Cantina Volpi	Der Doppio Passo Primitivo besticht durch ein dichtes Bukett von schwarzen Beeren und einladenden Kakao-Noten. Bei sanften Tanninen sind Struktur und Tiefe deutlich vorhanden. Die konzentrierten Aromen und die feine Fruchtsüße setzen sich im Mund fort. In der Nase reife Kirsche und dunkle Beeren, am Gaumen voluminös, rund, schmelzig mit angenehmer Fülle, Charakter und einer feinen Restsüße	10,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Primitvo Doppio Passo		2013
REGION	Apulien		Italien
WINZER	Weingut Pravis	Ein facettenreiches Bouquet aus Gewürzen, Pfeffer, Haselnuss und Vanille. Im Gaumen intensiv und enthüllt darin die Eleganz seiner Struktur, prachtvoll in seiner seidigen Weiche. Für das Trentino ist er ein innovativer Wein, allein aus der Syrah-Traube gekeltert, die sich auf unseren lehmigen Böden, verwöhnt von der Sonne am Rand des Gardasees, aufs Beste entfaltet.	15,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Syrah		2012
REGION	Trentino		Italien
WINZER	Bertrand Bergé	Erster Jahrgang 1998; Trauben für diese Cuvée kommen von den besten dafür geeigneten Böden (pouddingue); Durchschnittsalter 70 Jahre; Erntemenge 30 hl/ha; Trauben werden entrappt; 3 Wochen Maischegärung mit abwechselnd Remontage und Pigeage; 18 Monate Ausbau im Tank. Keine Filtrierung und Schönung; ca. 10.000 Flaschen. Der Wein, stark geprägt durch die Carignan-Traube, zeichnet sich durch eine tiefe Farbe und sehr viel Aroma aus, ist dabei aber sehr ausgeglichen.	15,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Carignan, Grenache		2011
REGION	Fitou		Frankreich
WINZER	Vorgrimmler	Anbau nach strengen Demeter-Richtlinien. Die Trauben werden sorgsam von Hand gelesen. Schonende Verarbeitung im Kelterhaus. Vergärung mit Hefen aus unseren Weinbergen. Vorgrimmler: "Ich bin hier oft nur Beobachter und staune über die Vielfältigkeit der Weinwerdung. Dies beginnt natürlich draußen im Rebberg denn jedes Stück hat seine Geschichten und Eigenarten. Meine Kunst besteht darin, mit den Pflanzen auf verschiedene Art und Weise in Verbindung zu treten."	11,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Grauburgunder Demeter		2014
REGION	Baden		Deutschland

BESCHREIBUNG			
KÄSE	Bûchette des Crémiers	Kleiner Weichkäse aus frischer Ziegenvollmilch, mit Asche ummantelt, sehr mild und leicht säuerlich im Geschmack.	Ziegenkäse
MILCHART	Ziege		
REGION	Loire		Frankreich
KÄSE	Monte Enebro	Der Tiétar, auch Montenebro del Tietar genannt, ist ein Weichkäse aus Ziegenmilch. Er reift ca. einen Monat. Seine Rinde ist bei längerer Reifung von blauen bis grünen Oberflächenschimmeln bedeckt. Sein Fettgehalt ist je nach Jahreszeit und Reifedauer unterschiedlich hoch. Er ist cremig und zergeht auf der Zunge. Leicht säuerlich in Geruch und Geschmack, kann seine pikante Note sich je nach Reifung äußerst kräftig entwickeln.	Ziegenkäse
MILCHART	Ziege		
REGION	Katalonien		Frankreich
KÄSE	Brin d'Amour	Schafskäsezubereitung mit wilden korsischen Kräutern. Im gereiften Zustand sind die Kräuter blau-grün-grau verschimmelt. Aromatischer würziger Kräutergeschmack.	Ziegenkäse
MILCHART	Schaf		
REGION	Korsika		Frankreich
KÄSE	Ivy's Cheddar Vintage	Hartkäse aus Kuhmilch, 2 Monate gereift. Herrlicher Cheddar, von der Familie Clothier aus bester Somerset-Milch nach dem Originalrezept von Ivy Clothier hergestellt, berühmt für sein ganz besonderes Aroma.	Käse mit gepresstem Teig
MILCHART	Kuh		
REGION	England		England
KÄSE	St. Felicien	Der Saint-Félicien de Lamastre ist ein französischer Rohmilchkäse, der aus Ziegenmilch hergestellt wird. Es handelt sich um einen Fermier-Käse, der nur aus der Milch hergestellt wird, die der Käser selber hält. Der Käse ist sehr weich und mild. Gereift wird dieser Käse über mindestens zwei Wochen. Der Käse kommt als Laib mit einem Durchmesser von acht bis 10 Zentimeter in den Handel. Der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt 45 %. Angeboten wird dieser Käse von Frühjahr bis Herbst.	Außenschimmel
MILCHART	Kuh		
REGION	Burgund		Frankreich
KÄSE	L'Ami du Chambertin	Der Käse zeichnet sich durch eine feine, geschmeidige und glänzende braune Rinde, durch einen ausgeprägten Geruch und einen pikanten Geschmack aus. Am Gaumen ist er zunächst kräftig, dann fein und cremig im Inneren. Seine Rinde ist faltig und hat eine backsteinrote Farbe. Die Reifung dauert mindestens vier Wochen, während der er vorsichtig mit Wasser gewaschen wird, das man nach und nach mit Marc de Bourgogne anreichert.	Käse mit gewaschener Rinde
MILCHART	Kuh		
REGION	Burgund		Frankreich