

08. OKTOBER 2016 BLINDVERKOSTUNG



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	Kellerei Tramin – Terminum	Die besonderen klimatischen Bedingungen währen der Reifephase konnten ideale Voraussetzungen für den Botrytis cinera (Edelfäule) schaffen und haben uns einen großen Dessertwein beschert. Der Terminum präsentiert sich goldgelb bis bernsteinfarbig und besitzt aromatische Duftnoten nach Vanille und reifen Früchten. Edle Botrytisnoten unterstreichen die Einmaligkeit dieses Weines. Im Gaumen besticht der Wein vor allem durch seinen mächtigen voluminösen Körper und zudem mit einer perfekten Balance zwischen Restzucker, Säure und Alkohol.	45,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Gewürztraminer Spätlese		2009
REGION	Südtirol		Italien
WINZER	Weingut Vollmer	Die Nase wird bestimmt von reifen gelben und grünen Äpfeln, denen Citrusaromen und vor allem blumig-krautrige Nuancen von Holunderblüte, Melisse, Minze und etwas Estragon zur Seite stehen. Am Gaumen ist der Heinrich Vollmer 50 HL Silvaner trocken ausgesprochen klar strukturiert, frisch, mineralisch und mit gutem Trinkfluss ausgestattet.	11,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Silvaner		2012
REGION	Pfalz		Deutschland
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	Sauvignon Blanc Winkl		2015
REGION	Südtirol		Italien
WINZER	Weingut Metzger	Intensive Noten von Melone, süßen Kirschen und etwas Apfelkompott	10,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Pinot Noir Blanc de Noir		2015
REGION	Pfalz		Deutschland
WINZER	Weingut Glatzer	Fest strukturierter Sortenklassiker mit saftiger Kirschfrucht und kernigem Tannin - ein gebietstypischer Zweigelt von der Markengemeinschaft Rubin Carnuntum auserwählt.	9,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Zweigelt		2013
REGION	Burgenland		Österreich
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	Primitivo Doppio Passo		2015
REGION	Apulien		Italien
WINZER	Palacio Quemado	Der Wein reifte für 6 Monate in neuen Barriques und verdankt diesem Aufenthalt sein gut strukturiertes Tannin-Gerüst. Dunkle Kirschen, Wacholder, ein Hauch Veilchen und zarte Vanillenoten verbinden sich zu einem genussvollen Potpourri, das im Finale nochmal das ganze Temperament sudspanischer Weine zeigt.	10,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Tempranillo, Graciano		2013
REGION	Ribera del Gardiana		Spanien
WINZER	Weingut Reeh	Dunkles Rubingranat, in der Nase Waldbeeren, dezente Holznoten, am Gaumen saftig und rund, etwas Nougat, feines Tannin.	17,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Zweigelt		2015
REGION	Burgenland		Österreich

BESCHREIBUNG			
KÄSE	Nocciolo	Dieser Käse wird aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch hergestellt. Seine zarte und feine Rinde entsteht durch die Mischung dieser drei Milchsorten und eine 24-stündige Reifung. Seine cremige Textur zergeht auf der Zunge und entfaltet eine leichte Säurenote, die einen tollen Kontrast zu dem milden Aroma von geschmolzener Butter bildet.	Friskäse
MILCHART	Kuh, Schaf, Ziege		
REGION	Piemont		Italien
KÄSE	Brebiouse La Tradition	Dieser quadratische Weichkäse aus reiner Schafsmilch mit gewaschener Rinde hat viel Charakter und einen typischen Geschmack. Nach einer Reifung von 21 Tagen hat sich unter seiner hellbraunen bis orangefarbenen, leicht unebenen Rinde ein elfenbeinfarbener Teig mit weicher und zartschmelzender Textur entwickelt. Der Brebiouse Tradition ist ein authentischer Käse des Terroirs von Aveyron und mit ausgewogenem, intensivem Schafsgeschmack, eine Gaumenfreude für alle Käseliebhaber.	Schafkäse
MILCHART	Schaf		
REGION	Causses		Frankreich
KÄSE	Brin d'Amour	Schafskäsezubereitung mit wilden korsischen Kräutern. Im gereiften Zustand sind die Kräuter blau-grün-grau verschimmelt. Aromatischer würziger Kräutergeschmack.	Schafkäse
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	Summerset		England
KÄSE	Coulommiers La Tradition	Weichkäse aus Kuhrohmilch mit weißer Schimmelrinde. Er wird bei 2/3 Reifung angeliefert. Durch sein kleines Format – im Vergleich zum Brie – reift er nur ca. vier Wochen. Ergiebig, rustikal und pikant im Geschmack.	Außenschimmel
MILCHART	Kuh		
REGION	Burgund		Frankreich