

25. FEBRUAR 2017 WEINDEGUSTATION SYRAH / SHIRAZ



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	Domaine St. Auriol	Aus zertifiziertem Bioanbau. Cabernet Franc und Sauvignon, vor allem aber der dickschalige Tannat besorgen reichliche Tanninpräsenz, die in kraftvoller Harmonie am Gaumen abschmilzt. Kann schon jung genossen werden, reift über vier bis fünf Jahre. Vanille, Tabak, rote Früchte, kühle Finesse, geballte Kraft in trocken salzigem Nachklang.	8,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Syrah	2015	
REGION	Languedoc		Frankreich
WINZER	Falesco	Der Falesco "Tellus" Syrah IGP leuchtet rubinschwarzrot im Glas. Die Nase duftet nach Pflaumen, Kirschen, dunklen Waldbeeren und schwarzer Schokolade. Am Gaumen schmecken wir Aromen, die weich und geschmeidig sind. Eine feine Kräuterwürze, rote Beeren und Früchte sowie eine festes Tannin geben dem Falesco "Tellus" Syrah ein gutes Rückgrat. Im Nachgeschmack wieder dunkle Beeren und Kirschen.	12,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Syrah	2014	
REGION	Lazio		Italien
WINZER	Weingut Bonvin	Tiefe, fast schwarze Farbe mit violetter Schimmer; aussagekräftiges Bukett, sowohl fruchtig wie auch würzig, Cassis, schwarze Oliven, Pfeffer; schwerer, gut strukturierter Wein, mit strammem, jedoch gut eingebettetem Gerbstoff, ein Cru mit einer starken Persönlichkeit.	24,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Syrah	2012	
REGION	Wallis		Schweiz
WINZER	Weingut Reeh	Schwarzrubin, würzige Nase nach dunklen Kirschen, schwarzem Pfeffer, Zimt und Gewürznelken, am Gaumen sehr füllig und fruchtig, Weichseln, Eukalyptusbeeren, zart röstige Noten, cremige Textur mit erfrischender Länge.	13,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Syrah	2014	
REGION	Burgenland		Österreich
WINZER	Alvi's Drift	Die Aromen in der Nase sind eine Mischung aus weißem Pfeffer und roten Beeren sowie einem Hauch von Vanille und Schokolade. Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen und mit erstaunlicher Länge und Fülle. Eiche, Frucht und Tannine sind wunderbar integriert und geben ihm eine Eleganz, die in der neuen Weinwelt nur selten zu finden ist.	10,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Shiraz	2013	
REGION	Worcester		Südafrika
WINZER	Montes Alpha	Dieser Syrah steht für Komplexität und Vielschichtigkeit. Zunächst machen sich Primärnoten von dunklen eingekochten Früchten bemerkbar, danach kommen jedoch akzentuierende Röstaromen hinzu. Am Gaumen wirkt der Wein elegant mit weichem Tannin und einem langen, fruchtig-cremigen Abgang.	17,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Shiraz	2013	
REGION	Tupungato		Chile
WINZER	Jim Barry	Tiefe und sehr dunkle, rubinrote Farbe reichhaltig und kräftig im Bukett, mit Aromen von schwarzen Kirschen und Lakritze. Abgerundet und kraftvoll der Gaumenfluss, sehr einladend und süffig, klingt lange aus. Hervorragender Wein, der mit kräftigen Speisen wie Lamm, Rindfleisch oder Ente harmoniert.	25,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Shiraz	2012	
REGION	Clare Valley		Australien

BESCHREIBUNG			
KÄSE	Brillat-Savarin La Tradition	Frischkäse, handgeschöpft, so dass der Teig besser durchlüftet wird. Mit Crème Fraîche angereichert.	Kuhfrischkäse
MILCHART	Kuh		
REGION	Champagne		Frankreich
KÄSE	Vézelay	Weichkäse aus Ziegenrohnmilch. Auf der Oberfläche entwickelt sich zuerst eine weiße Schimmelschicht und dann blaue Schimmelpunkte. Der Teig ist fein und geschmeidig. Reifungszeit mind. sieben Tage.	Ziegenfrischkäse
MILCHART	Ziege		
REGION	Burgund		Frankreich
KÄSE	La Manigodine	Diese Spezialität aus Bauernherstellung ist ein halbfester Schnittkäse mit einem zarten Teig, der mit einem Gürtel aus Fichtenholz umwickelt ist. Er wird aus Rohmilch auf einem Bauernhof in dem Tal von Manigod hergestellt, in dem die Bewohner Manigodines genannt werden.	Käse mit gepresstem Teig
MILCHART	Kuh		
REGION	Auvergne		Frankreich
KÄSE	Coulommiers La Tradition	Weichkäse aus Kuhrohnmilch 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	Ile de France		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	Sumerset		England
KÄSE	Mont d'Or AOP Rième	Weichkäse aus Rohmilch aus dem Franche-Comté. Er wird ganz wie früher in der Bergsennerei hergestellt und seine traditionelle Rinde. Während seiner mindestens 30 Tage dauernden Reifung wird er regelmäßig und sehr sorgfältig gepflegt.	Käse mit gewaschener Rinde
MILCHART	Kuh		
REGION	Franche-Comté		Frankreich