

# 27. NOVEMBER 2015 KÄSEMINAR



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	<b>Toni Söllner</b>	<b>Nobler, vielschichtiger, blumiger Duft, subtile Frucht, feingliedrig, anregendes Säurespiel - ein feines Geschmackserlebnis.</b>	<b>13,00 €</b>
REBSORTE / EIGENNAME	Roter Veltliner		2014
REGION	Wagram		Österreich
WINZER	<b>Château de la Presle</b>	<b>Golden und doch hell in der Farbe, zeigt dieser Sauvignon in der Nase Noten von Zitrusfrüchten (Pampelmousse, Zitronenschale, Ananas), Buchsbaum und Ginster. Die Harmonie zwischen Lebhaftigkeit und Fülle geben diesem Wein einen langen Abgang mit anhaltender Fruchtigkeit. Außergewöhnlich gut zu Spargel ist dieser Sauvignon aber auch ein guter Begleiter zu Fisch, Krustentieren und allen Ziegenkäsen.</b>	<b>9,00 €</b>
REBSORTE / EIGENNAME	Sauvignon Blanc		2014
REGION	Touraine		Frankreich
WINZER	<b>Vorgrimmler</b>	<b>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."</b>	<b>12,00 €</b>
REBSORTE / EIGENNAME	Chardonnay		2014
REGION	Baden		Deutschland
WINZER	<b>Cantina Volpi</b>	<b>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</b>	<b>10,00 €</b>
REBSORTE / EIGENNAME	Primitivo Doppio Passo		2013
REGION	Apulien		Italien
WINZER	<b>René Bouvier</b>	<b>René Bouvier ist ein ehrgeiziger junger Winzer. Alle seine 25 Lagenweine sind beeindruckende Vertreter ihres jeweiligen Mikroklimas und ihrer unterschiedlichen Bodenstruktur. „Le Chapitre“ offenbart einen mineralischen Wein mit Geschmacksnoten von Sauerkirsche, Waldhimbeeren und Graphit.</b>	<b>17,00 €</b>
REBSORTE / EIGENNAME	Pinot Noir – Le Chapitre		2010
REGION	Burgund		Frankreich
WINZER	<b>Calem</b>	<b>Aroma: Gut gerundetes, großzügiges und ausgewogenes Bouquet mit einem Hinweis von Wein. Fruchtaromen einschließlich Orange, Aprikose und Pflaume. Vanille und alte Portweinfässer ergeben die holzigen Düfte. Geschmack: Am Gaumen kann man immer noch die frische Frucht schmecken. Eine gute Struktur und perfektes Gleichgewicht zwischen Fruchtnoten und Alkohol. Sanft und körperreich. Dem zunächst öligen Gefühl folgt eine frische, weiche Fruchtigkeit.</b>	<b>30,00 €</b>
REBSORTE / EIGENNAME	10 Years Old Tawny Port		
REGION	Douro		Portugal

BESCHREIBUNG			
KÄSE	<b>Brillat-Savarin La Tradition</b>	Frischkäse, handgeschöpft, so dass der Teig besser durchlüftet wird. Mit Crème Fraîche angereichert.	Kuhfrischkäse
MILCHART	<b>Kuh</b>		
REGION	<b>Champagne</b>		<b>Frankreich</b>
KÄSE	<b>Vézelay</b>	Weichkäse aus Ziegenrohmlch. Auf der Oberfläche entwickelt sich zuerst eine weiße Schimmelschicht und dann blaue Schimmelpunkte. Der Teig ist fein und geschmeidig. Reifungszeit mind. sieben Tage.	Ziegenkäse
MILCHART	<b>Ziege</b>		
REGION	<b>Burgund</b>		<b>Frankreich</b>
KÄSE	<b>Brin d'Amour</b>	Schafskäsezubereitung mit wilden korsischen Kräutern. Im gereiften Zustand sind die Kräuter blau-grün-grau verschimmelt. Aromatischer würziger Kräutergeschmack.	Schafkäse
MILCHART	<b>Schaf</b>		
REGION	<b>Korsika</b>		<b>Frankreich</b>
KÄSE	<b>Ivy's Cheddar Vintage</b>	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	<b>Kuh</b>		
REGION	<b>England</b>		<b>England</b>
KÄSE	<b>Parmigiano Reggiano</b>	Der Parmigiano Reggiano D.O.P. reift 48 Monate. Diese lange Veredelungszeit gibt ihm seinen prägnanten Geschmack und sein intensives Aroma mit würzigen Noten und einem Akzent von Trockenobst sowie seine trockene, leicht bröcklige Konsistenz, die ihn ebenso charakterisiert wie seine Fülle an Nährstoffen. Die Tyrosin-Kristalle, diese kleinen weißen Punkte, die man im Käse als Zeichen einer langen Reifung vorfindet, sind das Ergebnis einer enzymatischen Umwandlung während des monatelangen Veredelungsprozesses.	Käse mit gepresstem und nachgewärmtem Teig Italien
MILCHART	<b>Kuh</b>		
REGION	<b>Emilia-Romana</b>		
KÄSE	<b>St. Marcellin</b>	Der Saint-Marcellin ist ein französischer Käse aus der Dauphiné, der aus roher oder pasteurisierter Milch von Hausziegen oder Kühen hergestellt wird. Charakteristisch für diesen kleinen Käse ist der säuerlich milde Geschmack. Er kommt mit einem Durchmesser von sieben Zentimeter und einer Höhe von zwei bis 2,5 Zentimeter in den Handel und wiegt dann mindestens 80 Gramm.	Außenschimmel Frankreich
MILCHART	<b>Kuh</b>		
REGION	<b>Dauphiné</b>		
KÄSE	<b>L'Ami du Chambertin</b>	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 Frankreich
MILCHART	<b>Kuh</b>		
REGION	<b>Burgund</b>		
KÄSE	<b>Roquefort AOP La Tradition</b>	Edelpilzkäse aus den Causses, Hergestellt in der Käserei Papillon. Er wird nach alter Tradition mit Edelschimmel aus echtem Roggenbrot hergestellt und mind. 150 Tage in Felsenkellern gelagert. Vollmundiger, rahmig-kräftiger Geschmack.	Innenschimmel Frankreich
MILCHART	<b>Schaf</b>		
REGION	<b>Causses</b>		