

30. JANUAR 2016 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	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	Fortant de France	Die Farbe des Fortant de France Viognier strahlt in hellem Strohgelb. Die Fruchtaromen vollführen ein Spiel aus Pfirsich, Aprikose, Maracuja, etwas Erdbeere, sowie blumigen Noten. Am Gaumen ist der Fortant de France Viognier traumhaft kräftig, spritzig und mit feinem Schmelz ausgestattet. Sehr harmonisch sowie elegant zugleich. Jeder Schluck macht Lust auf mehr.	10,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Viognier		2013
REGION	Languedoc		Frankreich
WINZER	Vorgrimmler	Der Wein wächst im Weinberg, mit dem die Vorgrimmlers in Harmonie leben. Alle Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen. Im Keller steht die schonende Verarbeitung mit Weinberg eigener Hefe im Vordergrund. Der Chardonnay wird durch eine leicht mineralische Note getragen, die vom Untergrund – dem Lössboden – geprägt ist.	12,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Chardonnay		2014
REGION	Baden		Deutschland
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		2013
REGION	Apulien		Italien
WINZER	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	Calem	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.	30,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	10 Years Old Tawny Port		
REGION	Douro		Portugal

BESCHREIBUNG			
KÄSE	Brillat-Savarin La Tradition	Frischkäse, handgeschöpft, so dass der Teig besser durchlüftet wird. Mit Crème Fraîche angereichert.	Ziegenkäse
MILCHART	Kuh		
REGION	Champagne		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		Spanien
KÄSE	Tourmalet	Der Tourmalet wird nur im Sommer während der Wanderung der Herden auf den Almwiesen von den Hirten von Hand geschöpft. Unter täglichem Wenden und Abbürsten reift er ca. 8 Monate und entwickelt dabei seinen aromatischen, charakteristischen feinen Schafsgeschmack.	Schafkäse
MILCHART	Schaf		
REGION	Pyrenäen		Frankreich
KÄSE	Timanoix	Schon seit dem Jahr 1868 verarbeiten die Trappisten in der Abtei von Echourgnac im Périgord die Milch der Bauern in der ganzen Umgebung. Damals wie heute stellen sie daraus in Handarbeit ihren hervorragenden Käse her, der auf der ganzen Welt ebenso bekannt wie begehrt ist. Der exquisite Geschmack und der feine Geruch des Trappe Echourgnac oder auch Le Timanoix kommt von erlesenem Walnuss-Likör. Er verleiht dem Käse sein einzigartig-nussiges Aroma. Während seiner zweimonatigen Reifezeit wird der Käse immer wieder mit dem Likör eingerieben, so erhält er auch seine schöne dunkelbraune Farbe.	Käse mit gepresstem Teig
MILCHART	Kuh		
REGION	Perigord		Frankreich
KÄSE	Comté	Dieser französische Bergkäse wird 12 Monate in einer Festung hoch oben in den Bergen des französischen Juras bei hoher Luftfeuchtigkeit ausgereift. Der Comté ist absolut naturrein und wird nach alter Tradition aus Rohmilch hergestellt. Das würzige Aroma des 12 Monate gereiften Comtés besticht durch seine leicht nussige und fruchtige Note. Durch seine Reifezeit haben sich vereinzelt wenige Eiweißkristalle gebildet, die Textur ist schön cremig geblieben. Dieser Käse ist LAKTOSEFREI. Bedingt durch seine lange Reifezeit ist die Laktose aufgespalten.	Käse mit gepresstem und nachgewärmtem Teig
MILCHART	Kuh		
REGION	Jura		Schweiz
KÄSE	St. Felicien	Zur Herstellung des Saint-Félicien wird die Milch zunächst für etwa 20 Stunden bei 9°-10°C auf natürlichem Weg gesäuert. Anschließend säuert sie bei 22°C für weitere 5 Stunden. Der Milch wird dann nur eine geringe Menge Lab zugegeben, um sie dick zu legen. Durch diese kleine Menge an Lab dauert die Dicklegung rund 18 Stunden. Die Gallerte wird dann von Hand in runde Formen geschöpft, in denen er 4 bis 5 Stunden abtropfen kann. Anschließend wird der Käse gewendet und auf einer Seite gesalzen. Nach einer weiteren Abtropfphase wird der Käse auf der anderen Seite gesalzen und kommt dann für 24 Stunden bei 24°C und 70% Luftfeuchtigkeit in spezielle Trocknungsräume. Die endgültige Reifung erfolgt in zwei Phasen: Während der "Vorreifung" reift der Saint-Félicien 48 bis 72 Stunden. Dabei bildet sich spezielle Hefen, die wichtig für den Geschmack des Saint-Félicien sind, und die typisch runzelige Haut ("peau de crapeau" = Krötenhaut). Anschließend wird der Käse in kleine dunkle Tonschalen gelegt und reift für mindestens 2 Wochen bis zu 6 Wochen. Dabei bildet sich der typische Weißschimmel. Während der Reifezeit wird der Saint-Félicien 2 bis 3 mal in der Woche gewendet.	Außenschimmel
MILCHART	Kuh		
REGION	Burgund		Frankreich

KÄSE	Epoisses	<p>Der Epoisses de Bourgogne ist ein französischer Kuhmilchkäse. Er fällt unter die Appellation d'Origine Contrôlée, was die Qualität dieses Produktes sicherstellt und die Herstellungsbedingungen dieses Käses exakt festlegt. Er zählt zu den deftigsten Käsen mit gewaschener Rinde. Aus ihm wird gelegentlich das mildere Confit d'Epoisses hergestellt oder der L'Ami du Chambertin mit Schafskäse affinert.</p> <p>Kennzeichnend für diesen Käse, der mit einem Laibmaß zwischen 9,5 und 19 Zentimeter in den Handel kommt, ist das Waschen mit Marc de Bourgogne oder Chablis während seines Reifeprozesses. Am Beginn der Reifezeit besteht die Waschlake nur aus Salzlake, während der Reifezeit wird der Anteil des Marc / Chablis an dieser Lake jedoch stetig erhöht. Der reife Käse hat einen durchdringenden Geruch, bei dem der Marc / Chablis</p>	Käse mit gewaschener Rinde
MILCHART	Kuh		
REGION	Burgund		Frankreich
KÄSE	Roquefort AOP La Tradition	<p>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-kraftiger Geschmack.</p>	Innenschimmel
MILCHART	Schaf		
REGION	Causses		Frankreich

