

14. OKTOBER 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 Laurens	Die Trauben für diesen Crémant reifen in den 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, werden die Trauben der Rebsorten Mauzac, Chardonnay und Chenin Blanc anschliessend sorgfältig vergoren. Nur die besten Fässer der Ernte genügen dem Qualitätsanspruch einer Grande Cuvée.	13,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Mauzac, Chardonnay, Chenin Blanc		
REGION	Limoux		Frankreich
WINZER	Château Vessière	Im Bukett viel weiße Blüten, Birne und aromatischer Kräutertee. Ungewohnt faszinierend, delikater Cremiger Auftakt am Gaumen, samtene Fülle, schmeichelnd. Reife Aprikose vermischt sich mit Blütennoten zu harmonischem Finish.	10,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Roussanne, Marsanne		2014
REGION	Rhône		Frankreich
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	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 südspanischer Weine zeigt.	10,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Tempranillo, Graciano		2013
REGION	Ribera del Guardiana		Spanien
WINZER	Hautes Terres de Comberousse	Roucaillat bedeutet „steiniger Ort“, aufgrund der dünnen Schicht Erde auf einem Kalksockel der Jurazeit. Steinige, lehmige Kalkböden. Süd Süd-Ost orientierte Lagen auf 150 Meter Höhe. Keine Bearbeitung der Böden, biologischer Anbau – Zertifikation nach Ecocert ab dem Jahrgang 2007. Manuelle Ernte mit sukzessiver Lese, Ertrag von 40 hl/ha für die Grenache Blanc-Reben auf Kalkböden („Dolomitique“), 30 hl/ha für die Rolle-Reben auf etwas tieferen lehmigen Kalkböden. 25 hl/ha für die Roussanne-Reben auf einem auf 170 Meter Höhe gelegenen kalkigen Terroir. Thermoregulierte Vormaischegärung von 2 bis 3 Stunden, 100% entrappt, sanfte Pressung. Jede Rebsorte und Parzelle wird getrennt vinifiziert. Kurze Klärung, thermoregulierte Gärung bei 20 bis 22°C. Ausbau von 6 Monaten auf der Feinhefe und weiterhin 12 Monate (nach dem Abstich) in Betontanks. Produktion von 14.000	15,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Grenache Blanc, Rolle, Roussanne		2008
REGION	Languedoc		Frankreich

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	Banon AOP	Weichkäse in Kastanienblätter eingewickelt. Durch die Feuchtigkeit können sich blau-graue Schimmelflecken unter den Blättern bilden. Typischer Ziegengeschmack mit leicht hölzerner Note.	Ziegenweichkäse
MILCHART	Ziege		
REGION	Provence		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	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	Savoyen		Frankreich
KÄSE	Comté 24 Monate gereift	Zusammen mit dem Beaufort ist dieser Käse, auch Gruyère du Comté genannt, der gehaltvollste und beliebteste Käse Frankreichs. Er wird in den Bergen des Jura hergestellt. Die einheimischen Bauern bringen ihre Milch hinunter in die Genossenschaften, die jeweils von mehreren Dörfern betrieben werden. Für einen Laib Comté von 45 Kilogramm braucht man volle 530 Liter Milch, das entspricht der Tagesproduktion von 30 Kühen.	Käse mit gepr./vorgew. Teig
MILCHART	Kuh		
REGION	Jura		Schweiz
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
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
KÄSE	Roquefort AOP La Tradition	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
MILCHART	Schaf		
REGION	Causses		Frankreich