

26. FEBRUAR 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	Sieur d'Arques – Aimery	Die Trauben für den Crémant Grande Cuvée 1531 reifen in 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, werde die Trauben der Rebsorten Mauzac, Chardonnay und Chenin Blanc anschliessend sorgfältig vergoren. Nur die besten Fässer der Ernte genügen dem Qualitätsanspruch einer Grande Cuvée 1531, denn diese Cremants sind das Aushängeschild der Winzer von Sieur d'Arques.	13,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Mauzac, Chardonnay, Chenin Blanc		
REGION	Limoux		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 Winkl		2014
REGION	Südtirol		Italien
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	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	Primitvo Doppio Passo		2013
REGION	Apulien		Italien
WINZER	Weingut 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	Vorgrimmler	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."	11,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Chardonnay		2014
REGION	Baden		Deutschland
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.	Kuhfrischkäse
MILCHART	Kuh		
REGION	Champagne		Frankreich
KÄSE	Zauberburg – Julius Wilhelm	Rein säuerlich und angenehm mild mit unverkennbarer, typischer Ziegenmilchkomponente.	Ziegenfrischkäse
MILCHART	Ziege		
REGION	Allgäu		Deutschland
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	Brin d'Amour	Schafskäsezubereitung mit wilden korsischen Kräutern. Im gereiften Zustand sind die Kräuter blau-grün-grau verschimmelt. Aromatischer würziger Kräutergeschmack.	Ziegenkäse
MILCHART	Schaf		
REGION	Korsika		Frankreich
KÄSE	Saint Nectaire	Saint-Nectaire wird aus Dickmilch der Rinderrasse Salers hergestellt. Dabei wird die Dickmilch bei Normaltemperatur gepresst, um möglichst viel Flüssigkeit abzuscheiden. Sie wird zu Käselaibern von ca. 1,7 kg Gewicht verarbeitet und 8 - 10 Wochen gereift. Am Ende der Reifung hat der Saint-Nectaire je nach Reifedauer eine gelblich-bräunliche bis dunkelgrau-fleckige Rinde, die bei länger gereiftem Käse hart ist.	Käse mit gepresstem Teig
MILCHART	Kuh		
REGION	Auvergne		Frankreich
KÄSE	Comté 18-24 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		Frankreich
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	Ile de France		Frankreich
KÄSE	Zauberburg – Julius Wilhelm	Außen: Rötlich, feuchte Rinde Innen: Geschmeidiger, sahniger Teig Mild – würzig – pikanter Geschmack, je nach Reifegrad	Käse mit gewaschener Rinde
MILCHART	Ziege		
REGION	Allgäu		Deutschland
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