

27. FEBRUAR 2016 DETLEF WALTHER – GEBURTSTAG



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	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	Rousanne, Marsanne		2014
REGION	Rhône		Frankreich
WINZER	Niepoort Vinhos	Lebendige Farbe; aromatische Nase mit intensivem mineralischen Charakter und frischen Zitrusnoten. Am Gaumen zeigt er eine lebhaft Säure und einen kompakten Körper, mit Noten von Steinobst und einem leicht rauchigem Charakter, der die Komplexität des Weines unterstreicht. Elegant im präsenten Abgang, ist der Fabelhaft Branco ein universeller Speisenbegleiter zur mediterranen (Sommer-) Küche und Gerichten mit hellem Fleisch oder gedünstem Fisch. 30% reifen für 9 Monate in	11,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Rabigato, Bical uvm.		2012
REGION	Douro		Portugal
WINZER	Casa Ferreirinha	Vinha Grande ist ein wunderbar harmonischer, charakterstarker Rotwein mit schöner rubinroter Färbung. Sein intensives Bukett wird dominiert von reifen roten Früchten wie Johannisbeere, Kirsche und Maulbeere, blumigen Noten und exotischem Holz. Im Mund ist er sehr ausgewogen, mit der für Douro-Weine üblichen, angenehmen Säure und dem andauernden, eleganten Abgang.	13,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Tinta Roriz 40%, Tinta Barroca 30%, Touriga Franca 20%, Touriga Nacional 10%		2011
REGION	Douro		Portugal
WINZER	Domaine Pierre Cros	Ein extrem ungewöhnlicher Rotwein: Sein Name "Die wenig Geliebten" steht für die verwendeten Rebsorten: Alicante (gepflanzt 1927), Aramon (1930), Picpoul noir (1910) und Carignan 1910. Pierre will mit diesem Wein zeigen, dass manche Rebsorten zu Unrecht verschwunden sind. Und wir wollen ihn dabei unterstützen, diese seltenen authentischen mediterranen Rebsorten auch weiterhin zu pflegen. Denn das Ergebnis ist verblüffend: ein rarer Wein zum (Wieder-)Entdecken und zum Genießen. Eigentlich ein "Muss" für Weinfreunde! Ein Wein, der auch den Widersinn der Subventionspolitik der EU in diesem Landwirtschaftssektor aufzeigt: Die EU zahlt und zahlt Geld dafür, dass alte Rebsorten ausgerissen werden und durch "moderne" ersetzt werden. Aber warum sollte das Languedoc gerade mit Cabernet und Merlot gegen Bordeaux und andere Weinbauländer in Wettbewerb treten, wo es diese Rebsorten doch schon überall gibt. Die Chance liegt doch eben in den regionalen Besonderheiten und Spezialitäten.	13,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Alicante, Aramon, Picpoul Noir, Carignan		2012
REGION	Minervois		Frankreich
WINZER	Terra d'Alter Telhas	Telhas, ein wunderbarer neuer Roter von Terras d'Alter, er mutet fast römisch an, schon das Label lässt das vermuten. Und das aus gutem Grund, der Viognier für diesen Tropfen wächst wohl auf einer alten römischen Villa, denn es werden immer wieder Fliesenfragmente nach oben befördert. Nicht das das geschmacklich irgendeinen Einfluß hat, denn dafür war der Kellermeister und Weinmacher verantwortlich. 18 Monate durfte der Wein in neuer amerikanischer Eiche reifen, das gibt ihm seine tiefdunkle, rote Farbe. Er duftet nach frisch gepflückten Veilchen, gemahlenem Pfeffer, nach lecker gebratenem Fleisch und sogar ein bisschen Teer. Am Gaumen finden sich diese starken Noten wieder, werden komplettiert und abgerundet von orientalischen Gewürzen, roten, reifen Früchten, Zedernholz und Vanille, Diese Aromen sind eingebettet in eine prägnante, stimmige Tanninstruktur.	20,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Syrah, Viognier		2009
REGION	Alentejano		Portugal

WINZER	Bertrand Bergé	Erster Jahrgang 1998; Trauben für diese Cuvée kommen von den besten dafür geeigneten Böden (pouddingue); Durchschnittsalter 70 Jahre; Erntemenge 30 hl/ha; Trauben werden entrappt; 3 Wochen Maischegärung mit abwechselnd Remontage und Pigeage; 18 Monate Ausbau im Tank. Keine Filtrierung und Schönung; ca. 10.000 Flaschen. Der Wein, stark geprägt durch die Carignan-Traube, zeichnet sich durch eine tiefe Farbe und sehr viel Aroma aus, ist dabei aber sehr ausgeglichen.	15,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Carignan, Grenache		2010
REGION	Fitou		Frankreich



BESCHREIBUNG			
KÄSE	Brillat-Savarin La Tradition	Frischkäse, handgeschöpft, so dass der Teig besser durchlüftet wird. Mit Crème Fraîche angereichert.	Kuhfrischkäse
MILCHART	Kuh		
REGION	Champagne		
KÄSE	Zauberburg – Julius Wilhelm	Rein säuerlich und angenehm mild mit unverkennbarer, typischer Ziegenmilchkomponente.	Ziegenfrischkäse
MILCHART	Ziege		
REGION	Allgäu		
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.	Ziegenkäse
MILCHART	Ziege		
REGION	Provence		
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		
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	England		
KÄSE	Coulommiers La Tradition	Weichkäse aus Kuhrohmlch 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		
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		