

**08. APRIL 2016**  
**WEINPROBE**  
**MITTELBIBERACH**  
**WERKREALSCHULE**



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>

# 08. APRIL 2016 WEINPROBE MITTELBIBERACH WERKREALSCHULE

		BESCHREIBUNG	FLASCHENPREIS
WINZER	<b>Weingut Metzger</b>	Intensive Noten von Melone, süßen Kirschen und etwas Apfelkompott	10,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Pinot Noir Blanc de Noir		2015
REGION	<b>Pfalz</b>		Deutschland
WINZER	<b>Vorgrimmler</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."	12,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Chardonnay		2014
REGION	<b>Baden</b>		Deutschland
WINZER	<b>Kellerei Terlan</b>	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	<b>Südtirol</b>		Italien
WINZER	<b>Cantina Volpi</b>	Ein komplexer und vielschichtiger Wein mit einem Duft nach Kirschen, dunklen Beeren und Pflaumen. Dazu kommt eine feine Kräutrigkeit und Würzigkeit. Im Mund ist er sehr saftig und rund mit einer etwas robusteren Tanninstruktur.	10,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Primitivo Doppio Passo		2013
REGION	<b>Apulien</b>		Italien
WINZER	<b>Bertrand Bergé</b>	Ein komplexer und vielschichtiger Wein mit einem Duft nach Kirschen, dunklen Beeren und Pflaumen. Dazu kommt eine feine Kräutrigkeit und Würzigkeit. Im Mund ist er sehr saftig und rund mit einer etwas robusteren Tanninstruktur.	11,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Les Origines – Carignan, Grenache		2013
REGION	<b>Fitou</b>		Frankreich
WINZER	<b>Calem</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.	30,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	10 Years Old Tawny Port		
REGION	<b>Douro</b>		Portugal

# 08. APRIL 2016 WEINPROBE MITTELBIBERACH WERKREALSCHULE

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		Frankreich
KÄSE	Saint Foin	Seine Farbe reicht von elfenbein bis hin zu warmen Cremetönen vom Inneren bis zur Rinde. Es wird empfohlen diesen Käse mit einem noch weichen Inneren zu geniessen, um seine ganzen Aromen von honigblumig, dann leicht animalische Noten und abschließend den kang anhaltenden Geschmack nach Haselnusscreme herauszuschmecken.	Ziegenweichkäse
MILCHART	Ziege		
REGION	Ile de France		Frankreich
KÄSE	Brebirousse La Tradition	Dieser quadratische Weichkäse aus reiner Schafsmilch mit gewaschener Rinde hat viel Charakter und einen typischen Geschmack. Nach einer Reifung von 21 Tagen hat sich unter seiner hellbraunen bis orangefarbenen, leicht unebenen Rinde ein elfenbeinfarbener Teig mit weicher und zartschmelzender Textur entwickelt. Der Brebirousse Tradition ist ein authentischer Käse des Terroirs von Aveyron und mit ausgewogenem, intensivem Schafsgeschmack, eine Gaumenfreude für alle Käseliebhaber.	Schafkäse
MILCHART	Schaf		
REGION	Causses		Frankreich
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		England
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 gepr./vorgew. Teig
MILCHART	Kuh		
REGION	Savoyen		Frankreich
KÄSE	Galet de la Loire	Hergestellt in der Anjou (Westfrankreich). Feiner Teig und aromatischer Geschmack. Seine feine elfenbeinfarbige Schimmelrinde und sein ausgeprägter Charakter machen ihn zum Liebling der Gourmets.	Außenschimmel
MILCHART	Kuh		
REGION	Loire		Frankreich
KÄSE	Ziegenmünster	Dieser Käse ist ein Weichkäse mit einer Rinde aus Rotschmiere. Er wird bereits seit dem siebten Jahrhundert hergestellt, als die Mönche der Abtei in Münster mit der Produktion begannen. Zu dieser Zeit diente der Vorgang dazu, die Milch haltbar zu machen. Im Münstertal ist dieser Käse sehr bekannt und wird immer noch von Hand hergestellt.	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-kraftiger Geschmack.	Innenschimmel
MILCHART	Schaf		
REGION	Causses		Frankreich