

15. JANUAR 2016 BLINDVERKOSTUNG



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 Gadais	Die Besonderheit des Muscadet ist, dass der Wein vom Fass „sur lie“ - also auf der Hefe – direkt auf die Flasche gezogen wird, ungefiltert und ungeschönt. Sein Charakter ist deshalb lebhaft, erfrischend und sehr geschmacksintensiv.	10,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Melon de Bourgogne		2012
REGION	Loire Sèvre et Maine		Frankreich
WINZER	Hanewald Schwerdt	In der Nase die typischen Fruchtaromen des Goldmuskatellers: eine zarter exotischer Hauch und der Rosenduft. Auf der Zunge eher leicht, sehr animierend und dennoch sehr aromatisch. Die Säure ist sehr gut eingebunden und steht der Frucht und den Aromen nicht im Weg.	10,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Goldmuskateller		2013
REGION	Pfalz		Deutschland
WINZER	Château de la Presle	Golden und doch hell in der Farbe, zeigt dieser Sauvignon in der Nase Noten von Zitrusfrüchten (Pampelmousse, Zitronenschale, Ananas), Buchsbaum und Ginster. Die Harmonie zwischen Lebhaftigkeit und Fülle geben diesem Wein einen langen Abgang mit anhaltender Fruchtigkeit. Außergewöhnlich gut zu Spargel ist dieser Sauvignon aber auch ein guter Begleiter zu Fisch, Krustentieren und allen Ziegenkäsen.	9,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Sauvignon Blanc		2014
REGION	Touraine		Frankreich
WINZER	Kirchner – Stadtmauer	Duft nach Honigmelone, Zitrone, Birne und etwas Apfel, etwas süßliche Frucht, feine Säure, spritzig, lebendig.	10,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Weißburgunder		2011
REGION	Pfalz		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	Weingut Glatzer	Mittleres Rubingranat, zarte violette Reflexe, in der Nase nach roten Kirschen, etwas Schlehen, ein Hauch Kardamon. Am Gaumen saftige Textur, elegante Extraktsüße, nur wenig Tannin und Säure, dezente Sauerkirschfrucht die auch im Abgang anhält, leichte Kaffee- und Gewürzanklänge in Nachhall.	9,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Zweigelt		2011
REGION	Burgenland		Österreich
WINZER	René Bouvier	René Bouvier ist ein ehrgeiziger junger Winzer. Alle seine 25 Lagenweine sind beeindruckende Vertreter ihres jeweiligen Mikroklimas und ihrer unterschiedlichen Bodenstruktur. „Le Chapitre“ offenbart einen mineralischen Wein mit Geschmacksnoten von Sauerkirsche, Waldhimbeeren und Graphit.	17,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Pinot Noir		2010
REGION	Burgund		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		Frankreich
KÄSE	St. Paulin	Saint Paulin ist ein cremiger, milder, halbharter Käse, hergestellt aus thermisierter Kuhmilch. Ursprünglich wurde er vom Trappistenorden in der französisch-kanadischen Gegend Saint-Paulin hergestellt. Heute wird er in der Basse-Normandie, der Bretagne, in Lothringen, in Nord-Pas-de-Calais und in Québec produziert. Die Laibe von ca. 20 cm Durchmesser und 6 cm Dicke wiegen üblicherweise weniger als 2 kg und werden ca. 4-5 Wochen gereift. Sie verfügen über eine dünne, meist gelb-orange und gelbe	Käse mit gepresstem Teig
MILCHART	Kuh		
REGION	Bretagne		Frankreich
KÄSE	St. Felicien	Der Saint Felicien ist ein typisch französischer Weichkäse aus dem Vercors, der aus Kuhmilch (Rohmilch) handwerklich hergestellt wird. Die naturbelassene Milch, die nicht behandelt und nicht über 40°C erwärmt wird, sorgt dafür, dass die originale Milchflora erhalten bleibt. Der vollmundige Käse verfügt über ein zart-würziges Aroma, sein Teig ist kompakt. Der Saint Felicien hat eine Naturrinde, die sich bei höherem Reifegrad bläulich färben kann.	Außenschimmel
MILCHART	Kuh		
REGION	Ile de France		Frankreich
KÄSE	Timanoix	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	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	Livarot AOP Affineur	Die Bänder, mit denen dieser Käse umwickelt ist, sind aus Schilf-Typhalatifolice (fünf Umwicklungen, auch der General genannt). Er reift acht Wochen in einem Keller und wird regelmäßig abgewaschen. Vollaromatisch und kraftvoll im Geschmack.	Käse mit gewaschener Rinde
MILCHART	Kuh		
REGION	Normandie		Frankreich