

19. FEBRUAR 2016 WEINDEGUSTATION „EINE REISE DURCH ÖSTERREICH“



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>

19. FEBRUAR 2016 WEINDEGUSTATION „EINE REISE DURCH ÖSTERREICH“

		BESCHREIBUNG	FLASCHENPREIS
WINZER	Frau Wallner	Dieser klassisch im Stahltank ausgebaute Welschriesling schimmert in einem klaren, hellen Gelb im Glas. In der Nase zeigt er sich frisch, mit einem zarten Zitrusduft. Am Gaumen erfrischt er mit einer knackigen Säure, auch hier zeigen sich Zitrusaromen von rosa Grapefruit und leichte Kräuternoten. Ein unkomplizierter, rassiger Durstlöcher!	10,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Welschriesling		2013
REGION	Steiermark		Österreich
WINZER	Weingut Salzl	Funkelnde intensive strohgelbe Farbe. Im Aroma sehr vielschichtig, reife Bananen, Mango, Birne und Apfel, Karamell, leichte Zitrusanklänge, dezente Röstaromen. Im Geschmack sehr kraftvoll mit dezenter Säure, cremig, Vanilleschoten, speckige Röstaromatik, Kaffee, reifes Obst, viel Mineralik. Ein sehr eleganter Wein mit einem schier endlosen Nachklang und viel Lagerpotential.	15,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Chardonnay Reserve		2013
REGION	Burgenland		Österreich
WINZER	Birgit Braunstein	Die Cuvée Wildwux von Birgit Braunstein besteht aus Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent. Birgit Braunsteins wildwux ist eine typische österreichische Rotwein-Cuvée und ein Jahr im Holzfass gereift. Trotzdem bleibt der Wildwux von Birgit Braunstein erst einmal fruchtig und sehr elegant. Kräftiges, aber trotzdem feines und weiches Tannin mit einer frischen Säure komplettieren diesen in sich völlig stimmigen Wildwux.	15,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Wildwux – St. Laurent, Blaufränkisch und Zweigelt		2011
REGION	Burgenland		Österreich
WINZER	Weingut Lehrner	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	Blaufränkisch Gfanger		2013
REGION	Burgenland		Österreich
WINZER	Weingut Reeh	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.	17,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Zweigelt Unplugged		2013
REGION	Burgenland		Österreich
WINZER	Weingut Salzl	Tiefdunkle rubinrote Farbe mit schwarzem Kern; in der Nase ein sehr intensiver Duft nach reifen Beeren, Feige, reife Bananen, schöne Kirscharomen, Vanille, süßlich marmeladige Anklänge, rauchiger Zigarrenton, guter Holzeinsatz; am Gaumen sehr kraftvoll, dunkle Frucht, Dörrobst klingt an, extrem langer Abgang, schöne Mineralität mit der warmen Typizität des Seewinkels.	15,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon		2012
REGION	Burgenland		Österreich

19. FEBRUAR 2016 WEINDEGUSTATION „EINE REISE DURCH ÖSTERREICH“

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	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	Tourmalet	Der Tourmalet wird nur im Sommer während der Wanderung der Herden auf den Almwiesen von den Hirten von Hand geschöpft. Unter täglichem Wenden und Abbürsten reift er ca. 8 Monate und entwickelt dabei seinen aromatischen, charakteristischen feinen Schafsgeschmack.	Schafkäse
MILCHART	Schaf		
REGION	Pyrenäen		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.	Ziegenkäse
MILCHART	Kuh		
REGION	England		England
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	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



**19. FEBRUAR 2016
WEINDEGUSTATION „EINE REISE
DURCH ÖSTERREICH“**