

03. SEPTEMBER 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>

03. SEPTEMBER 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 Müller – 3 Haberer	So muss ein Veltliner schmecken! Der Müller "3 Haberer" Grüner Veltliner Kremstal begeistert mit seiner hellgelben Farbe mit grünen Reflexen und seinem frischen außergewöhnlichen Fruchtanteil. Nicht zu vergessen seine hinreißende, lebendige Würze.	9,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Grüner Veltliner		2015
REGION	Kremstal		Österreich
WINZER	Joiser Reben	Rebsortencuvée aus 45 % Chardonnay, 30 % Grüner Veltliner und 25 % Neuburger aus den Lagen Jungenberg, Buschenberg und Hanifal. Ausgeprägte Aromatik nach gelben reifen Früchten mit zarter Holznote. Cremig am Gaumen mit feiner Balance und eleganter Säure.	18,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Chardonnay, Neuburger, Grüner Veltliner		2013
REGION	Burgenland		Österreich
WINZER	Weingut Leth	Dieser Wein ist eine "Weltsensation". Es gibt wohl keinen Wein auf der Welt, der aus so vielen verschiedenen Traubensorten gekeltert wurde wie diese Jubiläumsabfüllung aus dem Hause Leth. Franz Leth sen. wurde ja bekannt dadurch, dass er alte, tw. bereits ausgestorbene Traubensorten in einem Versuchsweingarten, jeweils nur wenige Stöcke, angebaut hat. Ständig war er auf der Suche nach alten Klonen um diese anzupflanzen und zu schauen, was daraus wird. Nun hat man erstmals diesen "Gemischten Satz" gekeltert, der aus ca. 200 verschiedenen Trauben besteht. Die Lese gestaltete sich als äußerst aufwendig, weil mehrere Lesedurchgänge notwendig waren. Das Ergebnis ist ein Wein, den man schwer zuordnen kann, weil er auch mit nichts vergleichbar	19,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	200 verschiedene Rebsorten		2013
REGION	Wagram		Österreich
WINZER	Weingut Lehrner	Traditionell angebaut, dunkelrot glänzende Farbe, fruchtig, am Gaumen weich und samtig, harmonisch ausgewogene Tannine im Abgang. Dieser gebietstypische Blaufränkisch aus der Ried Gfanger wird traditionell im großen Holzfaß angebaut. Er vermählt Beerenfrucht mit feiner sortentypischer Würze und elegantem Trinkfluss und mundet am besten in den ersten fünf Jahren nach der Ernte.	10,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Blaufränkisch Gfanger		2014
REGION	Burgenland		Österreich
WINZER	Stift Kloster Neuburg	Aus einer Selektion der besten großen Holzfässer jedes Jahrgangs komponiert der Kellermeister den St. Laurent Ausstich. Dieser Wein erinnert sowohl in Farbe als auch in der Aromatik an Herzkirschen, rote Ribisel und dunkle Beeren, was diesen Wein zu einem besonderen Vertreter seiner Sorte macht.	18,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	St. Laurent Ausstich		2013
REGION	Thermenregion		Österreich

03. SEPTEMBER 2016 WEINDEGUSTATION EINE REISE DURCH ÖSTERREICH

WINZER	Weingut Gabriel	Der „Alte Umriss“, Top-Cuvée nach dem Weingarten benannt, wo er wächst. Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot vereint zu einem komplexen Geschmackserlebnis. Im Duft reife Frucht nach dunklen Beeren, elegante Röstaromen mit würzigem Hintergrund. Am Gaumen mächtige und überreife Tannine mit langem Finish.	15,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Alter Umriss – Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot		2013
REGION	Burgenland		Österreich
WINZER	Weingut Reeh	Dunkles Rubingranat, in der Nase Waldbeeren, dezente Holznoten, am Gaumen saftig und rund, etwas Nougat, feines Tannin.	17,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Zweigelt Unplugged		2014
REGION	Burgenland		Österreich

03. SEPTEMBER 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	Taleggio Stella Alpina DOP	Der Taleggio ist eine der ältesten Käsesorten Italiens und wird seit dem 10. Jahrhundert gekäst. Aus pasteurisierter Ziegenmilch entsteht ein cremiger Weichkäse mit für Rotschmierkäse zartem Geschmack und leicht hefigem Aroma. Auf der von Hand gepflegten Rinde bildet sich mit der Zeit grau-schwarzer Reifeschimmel. Die Rinde ist essbar, doch wer sie nicht mag, kann sie dünn abschneiden und zum Überbacken verwenden.	Käse mit gepresstem Teig
MILCHART	Ziege		
REGION	Piemont		Italien
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	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 gepresstem Teig
MILCHART	Kuh		
REGION	Auvergne		Frankreich
KÄSE	Comté 4-6 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		Schweiz