

17. SEPTEMBER 2016 WEINDEGUSTATION EINE REISE DURCH PORTUGAL



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>

17. SEPTEMBER 2016

WEINDEGUSTATION EINE REISE DURCH PORTUGAL

		BESCHREIBUNG	FLASCHENPREIS
WINZER	Casal de Ventozela	Das fruchtig-frische Bouquet zeigt sich wie ein blühender botanischer Garten: Zitrusblüten, ein Hauch exotischer Früchte, Kräuterbeet, dazu ein atlantik-kühler Hauch Mineralität und saftig-reife Aprikosen. Köstlich! Am Gaumen setzt der Wein sein Wechselspiel zwischen Seriosität und Verspieltheit souverän fort. Wunderbare Balance zwischen Zitrusanklängen und floralen Aromen, alles mit der animierenden Spritzigkeit eines echten Vinho Verde gewürzt. Der Nachhall tanzt dann nochmal Salsa auf der Zunge.	8,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Loureiro, Trajadura und Pedernã		2015
REGION	Minho		Portugal
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% reiften für 9 Monate in französischer Fische.	12,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Bical, Codega do Larinho, Dona Branca, Gouveio, Rabigato, Viosinho		2012
REGION	Douro		Portugal
WINZER	Julia Kemper	Außergewöhnlicher, komplexer, in seiner Art an einen großen und eleganten Burgunder erinnernder, charaktvoller Weißwein. Tiefgründiges, aromenreiches Bukett, vielschichtig im Mund mit blumigen Aromen, Noten frischer Früchte (grüne Äpfel), auch hier komplex, tiefgründig und finessenreich; mit feiner Säurestruktur versehen, lang anhaltend und nachhaltig am Gaumen.	16,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Enruzado, Malvasia Fina		2012
REGION	Dao		Portugal
WINZER	Monte da Cal	Samtiger, trockener Rotwein Cuvée aus den Rebsorten Aragones, Alfrocheiro und Alicante Bouschet von Monte da Cal mit fruchtigen Aromen von dunklen Beeren, Blüten und Kräutern. Am Gaumen ist dieser saftige Wein fruchtbetont und finessenreich. Dieser trockene Rotwein wird im Stahltank ausgebaut, um seine köstlichen, üppigen und fruchtigen Aromen zu bewahren.	9,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Aragonês, Alfrocheiro, Alicante Bouschet		2013
REGION	Alentejo		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 Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional		2011
REGION	Douro		Portugal
WINZER	Julia Kemper	Dieser Rotwein zeigt ein intensives Rubinrot. Am Gaumen präsentiert er sich konzentriert und elegant mit einem feinen Bukett von dunklen Waldbeeren, Nuancen von reifen Kirschen, Zimt und weiteren Würznoten. Sein Geschmack ist ebenso intensiv wie tiefgründig. Am Gaumen frisch, elegant und gut ausbalanciert, braucht der Wein derzeit noch viel Luft, um sich zu entfalten.	19,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	50% Touriga Nacional, 25% Tinta Roriz, 15% Alfrocheiro Preto, 10% Jaén		2008
REGION	Dao		Portugal
WINZER	Terra d'Alter Outeiro	Sein tiefdunkles Rubinrot kündigt die Intensität dieses Weines an. Würzige Aromen von rot und schwarzen Früchten und Mokkanoten dominieren. Dieser Wein ist kraftvoll mit einem vollen Körper, intensive Tannine und langem Abgang. Der Outeiro do Mouro wurde für 7 Tage in Stahltanks bei kontrollierten Temperaturen zw. 20°C und 22°C, fermentiert und anschliessend weitere 14 Monate in neuen Eichenfässern. Der Outeiro 2008 wurde gerade zu einem der 12 besten Weine Portugals gekürt. Dashonorige Gremium von Vinho de Portugal 2011(portugiesischer Weinführer) war vollkommen verzückt von diesem Tropfen.	25,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Alfrocheiro, Petit Verdot, Shiraz/Syrah, Viognier		2009
REGION	Alentejano		Portugal

17. SEPTEMBER 2016 WEINDEGUSTATION EINE REISE DURCH PORTUGAL

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	Vézelay	Weichkäse aus Ziegenrohmilch. Auf der Oberfläche entwickelt sich zuerst eine weiße Schimmelschicht und dann blaue Schimmelpunkte. Der Teig ist fein und geschmeidig. Reifungszeit mind. sieben Tage.	Ziegenfrischkäse
MILCHART	Ziege		
REGION	Burgund		Frankreich
KÄSE	Brin d'Amour	Schafskäsezubereitung mit wilden korsischen Kräutern. Im gereiften Zustand sind die Kräuter blau-grün-grau verschimmelt. Aromatischer würziger Kräutergeschmack.	Schafkäse
MILCHART	Schaf		
REGION	Korsika		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	Chaurce AOP La Tradition	Weichkäse aus Kuhrohmilch mit weißer Schimmelrinde. Etwas säuerlich, leicht herb und aromatisch. Er wird entweder ziemlich frisch oder durchgereift verzehrt.	Außenschimmel
MILCHART	Kuh		
REGION	Burgund		Frankreich
KÄSE	L'Ami du Chambertin	Der Käse zeichnet sich durch eine feine, geschmeidige und glänzende braune Rinde, durch einen ausgeprägten Geruch und einen pikanten Geschmack aus. Am Gaumen ist er zunächst kräftig, dann fein und cremig im Inneren. Seine Rinde ist faltig und hat eine backsteinrote Farbe. Die Reifung dauert mindestens vier Wochen, während der er vorsichtig mit Wasser gewaschen wird, das man nach und nach mit Marc de Bourgogne anreichert.	Käse mit gewaschener Rinde
MILCHART	Kuh		
REGION	Burgund		Frankreich