

21. NOVEMBER 2015 WEINDEGUSTATION SPANIEN / 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>

21. NOVEMBER 2015 WEINDEGUSTATION SPANIEN / PORTUGAL

		BESCHREIBUNG	FLASCHENPREIS
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 gedünstetem Fisch. 30% reifen für 9 Monate in französischer Fische.	12,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Rabigato. Bigal uvm.		2011
REGION	Douro		Portugal
WINZER	Julia Kemper	Außergewöhnlicher, komplexer, in seiner Art an einen großen und eleganten Burgunder erinnernder, charaktervoller 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.	14,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Malvasia Fina, Encrusado		2012
REGION	Dao		Portugal
WINZER	Fontana Bodegas & Viñedos	Vollmundiger, würziger Rotwein. Der reinsortige »La Estafeta Syrah« ist ein Musterbeispiel für die auch Shiraz genannte edle Traube, intensiv fruchtig, muskulös und zugleich seidig am Gaumen. Bewusst ohne Ausbau im Holzfass, zeigt er klassische Aromen von würzigen Beeren und eine Spur schwarzen Pfeffers.	8,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Syrah		2014
REGION	La Mancha – D.O. Ucles		Spanien
WINZER	Casa Ferreirinha	Unkomplizierten Trinkgenuss bietet dieser Wein aus dem portugiesischen Douro. Die herrlich elegante Rotwein- Cuvée ist charaktervoll, zeigt intensive Beerenaromen und besticht durch ihre feine Struktur. Der ideale Begleiter zu Geflügelgerichten.	10,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca		2011
REGION	Douro		Portugal
WINZER	Bodegas San Alejandro	Eine kleine Sensation! Eleganter, ausdrucksstarker Garnacha aus durchschnittlich 100 Jahre alten Reben, konzentriert und trotzdem fein! Großes Fruchtspektrum nach Sauerkirsche, Kirschwasser, ferner Rosinen, Mandel und Schiefertafel.	11,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Garnacha Alte Reben		2011
REGION	Calatayud		Spanien
WINZER	Vicente Leite de Faria	In der Farbe zeigt der Wein ein helles Rubinrot mit violetten Reflexen. Die Nase betont rotfruchtig mit Aromen von Kirsch, Himbeer und Cassis, dahinter findet sich eine zarte Rumtopfwürze. Am Gaumen präsentiert sich eine schöne Frucht, gestützt von einem weichen samtigen Tannin.	10,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca		2012
REGION	Douro		Portugal
WINZER	Bodegas Vallobera	Feste Struktur, samtiges Tannin, feine Fruchtaromen am Gaumen, konzentriert und elegant im Abgang, 12 Monate Holzfasslagerung auf amerikanischen Eichenholzfässern.	17,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Tempranillo, Garnacha		2011
REGION	Rioja		Spanien

21. NOVEMBER 2015 WEINDEGUSTATION SPANIEN / 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		
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.	Ziegenkäse
MILCHART	Ziege		
REGION	Burgund		
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		
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		
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		
KÄSE	Munster	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	Kuh		
REGION	Elsaß		
KÄSE	Le Marcellin	Saint Marcellin ist ein kleiner gereifter Weichkäse aus traditioneller Herstellung. Der Käsemasse wird während der Herstellung cremiger Rahm zugegeben, wodurch der Saint Marcellin extra sahnig ist und seine frische Art hat. Durch die Reifezeit entwickelt sich ein leicht würziger Geschmack. Sehr gut kann der Saint Marcellin auch mit etwas Konfitüre versüßt werden. Ein Genuss...	Außenschimmel
MILCHART	Kuh		
REGION	Rhône Alpen		