

# 10. SEPTEMBER 2016 WEINDEGUSTATION EINE REISE DURCH SÜDTIROL UND TRENTINO



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>

# 10. SEPTEMBER 2016

## WEINDEGUSTATION EINE REISE DURCH SÜDTIROL UND TRENТИNO

		BESCHREIBUNG	FLASCHENPREIS
WINZER	<b>Gaierhof</b>	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!	9,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Müller-Thurgau		2015
REGION	Trentino		Italien
WINZER	<b>Kloster Neustift</b>	Dieser Kerner hat ein intensives und blumiges Bouquett. Voller, runder und würziger Geschmack mit Aromen von Orange, Apfel, Minze und Walnüssen.	19,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Kerner		2015
REGION	Südtirol		Italien
WINZER	<b>Kellerei Terlan</b>	Farbe: hellgelb mit grünlichem Schimmer; Duft: intensiv fruchtig im Bukett, mit Nuancen nach Holunderblüten und reifen Früchten Geschmack: angenehm, fein, mit ausgewogener Säure und dichter Struktur	15,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Sauvignon Blanc Winkl		2015
REGION	Südtirol		Italien
WINZER	<b>Mezzocorona</b>	Teroldego (verballhornt "Tiroler Gold") ist eine autochthone Rebsorte aus dem Trentino, die perfekt in der klimatisch milden Rotaliano-Ebene an der Grenze zu Südtirol gedeiht. Die Riserva reift zwölf Monate im Eichenfass und danach weitere zwölf Monate auf der Flasche, bis sie in den Handel kommt. Die Wartezeit lohnt sich: der Wein ist wunderbar vollmundig, weich und komplex mit den Teroldego-typischen Noten nach reifem Obst, Pflaumen und Johannisbeere. Ein echter Gaumenschmeichler ohne nervenden Barriqueton!	11,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Teroldego Riserva		2013
REGION	Trentino		Italien
WINZER	<b>Weingut Pravis</b>	Der Syrah von Pravis im Trento am Rande der Dolomiten, besticht durch sein facettenreiches Bouquet, erdig, pfeffrig, Vanille, Haselnuß. Die seidige weiche macht ihn zu einem prachtvollen Wein mit Eleganz und Struktur.	15,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Syrah		2013
REGION	Trentino		Italien
WINZER	<b>Weingut Tiefenbrunner</b>	Ein kräftiges Granatrot mit violetten Reflexen prägt seine Farbe, sein Bukett ein zartes Aroma mit charakteristischen Veilchen und Kirschnoten, welche den vollen und runden Fruchtgeschmack dezent unterstreichen. Feinkörnige Gerbstoffe und eine angenehme Säure unterstützen den langen Abgang dieses typischen Südtiroler Weines.	13,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Lagrein Turmhof		2014
REGION	Südtirol		Italien
WINZER	<b>Gert Pomella – Centa</b>	Merlot wurde Ende September geerntet, Cabernet Sauvignon Mitte Oktober. Getrennte Vinifizierung. Vergärung mit manueller Maischebewegung im offenen Holzbottich, Säureabbau und 24 Monate Lagerung in neuen und gebrauchten Barriquefässern verschiedenen Alters. Danach Zusammenführung der Weine und Einlagerung im Edeltank. Abfüllung ca. 35 Monate nach der Ernte, Flaschenreife über 12 Monate. Verschiedenartige, kräftige und elegante Aromen nach frischen Waldbeeren, Sauerkirschen, Cassis, Zimt und Vanilletönen. Im Gaumen entfaltet sich der Centa vulkanartig, die perfekt eingebetteten Tannine und die passende Säure führen zu einer einmaligen Trinkfreude!	40,00 € Magnum
REBSORTE / EIGENNAME	Cabernet Sauvignon, Merlot		2011
REGION	Südtirol		Italien

# 10. SEPTEMBER 2016 WEINDEGUSTATION EINE REISE DURCH SÜDTIROL UND TRENTINO

<b>WINZER</b>	<b>Gert Pomella – Milla</b>	<b>Merlot wurde Ende September geerntet, Cabernet Franc Anfang Oktober, Cabernet Sauvignon Mitte Oktober. Getrennte</b>	<b>48,00 €</b>
<b>REBSORTE / EIGENNAME</b>	<b>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</b>	<b>Vinifizierung. Vergärung mit manueller Maischebewegung im offenen Holzbottich, Säureabbau und 24 Monate Lagerung in neuen und gebrauchten Barriquefässern verschiedenen Alters. Danach Zusammenführung der Weine und Einlagerung im Edelstahltank. Abfüllung ca. 35 Monate nach der Ernte, Flaschenreife über 12 Monate. Verschiedenartige, kräftige und elegante Aromen nach frischen Waldbeeren, Sauerkirschen, Cassis, Pflaumen und</b>	<b>Magnum</b>
<b>REGION</b>	<b>Südtirol</b>		<b>Italien</b>

# 10. SEPTEMBER 2016

## WEINDEGUSTATION EINE REISE DURCH SÜDTIROL UND TRENTINO

BESCHREIBUNG			
KÄSE	<b>Brillat-Savarin La Tradition</b>	Frischkäse, handgeschöpft, so dass der Teig besser durchlüftet wird. Mit Crème Fraîche angereichert.	Kuhfrischkäse
MILCHART	<b>Kuh</b>		
REGION	<b>Champagne</b>		<b>Frankreich</b>
KÄSE	<b>Taleggio Stella Alpina DOP</b>	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	<b>Ziege</b>		
REGION	<b>Piemont</b>		<b>Italien</b>
KÄSE	<b>Vézelay</b>	Weichkäse aus Ziegenrohnmilch. 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	<b>Ziege</b>		
REGION	<b>Burgund</b>		<b>Frankreich</b>
KÄSE	<b>Brin d'Amour</b>	Schafskäsezubereitung mit wilden korsischen Kräutern. Im gereiften Zustand sind die Kräuter blau-grün-grau verschimmelt. Aromatischer würziger Kräutergeschmack.	Schafkäse
MILCHART	<b>Schaf</b>		
REGION	<b>Korsika</b>		<b>Frankreich</b>
KÄSE	<b>La Manigodine</b>	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	<b>Kuh</b>		
REGION	<b>Auvergne</b>		<b>Frankreich</b>
KÄSE	<b>Chaurce AOP La Tradition</b>	Weichkäse aus Kuhrohnmilch mit weißer Schimmelrinde. Etwas säuerlich, leicht herb und aromatisch. Er wird entweder ziemlich frisch oder durchgereift verzehrt.	Außenschimmel
MILCHART	<b>Kuh</b>		
REGION	<b>Burgund</b>		<b>Frankreich</b>