

05. DEZEMBER 2015 SYRAH / SHIRAZ



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>

		BESCHREIBUNG	FLASCHENPREIS
WINZER	Bodegas Fontana	Das Bukett des La Estafeta Syrah begeistert mit roten Beeren, Kirschen und etwas Holunder. Die Reihen werden geschlossen von herrlich würzigen Anklängen an schwarzen Pfeffer, Zimt, Lakritz und feines Eichenholz. Am Gaumen verzückt der La Estafeta Syrah mit kraftvollem und fruchtigem Charakter. Die Tannine sind gut integriert, verstecken sich aber auch nicht. Eine vitale Fruchtsäure sorgt für die nötige Portion Frische.	8,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Syrah		2014
REGION	La Mancha		Spanien
WINZER	Falesco	Der Falesco "Tellus" Syrah IGP leuchtet rubinschwarzrot im Glas. Die Nase duftet nach Pflaumen, Kirschen, dunklen Waldbeeren und schwarzer Schokolade. Am Gaumen schmecken wir Aromen, die weich und geschmeidig sind. Eine feine Kräuterwürze, rote Beeren und Früchte sowie eine festes Tannin geben dem Falesco "Tellus" Syrah ein gutes Rückgrat. Im Nachgeschmack wieder dunkle Beeren und Kirschen.	11,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Syrah		2012
REGION	Umbrien		Italien
WINZER	Weingut Bonvin	Tiefe, fast schwarze Farbe mit violetter Schimmer; aussagekräftiges Bukett, sowohl fruchtig wie auch würzig, Cassis, schwarze Oliven, Pfeffer; schwerer, gut strukturierter Wein, mit strammem, jedoch gut eingebettetem Gerbstoff, ein Cru mit einer starken Persönlichkeit.	14,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Syrah		2012
REGION	Wallis		Schweiz
WINZER	Alvi's Drift	Der Alvi's Drift Signature Shiraz ist elegant und wohl ausbalanciert. Die Aromen in der Nase sind eine Mischung aus weißem Pfeffer und roten Beeren sowie einem Hauch von Vanille und Schokolade. Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen und mit erstaunlicher Länge und Fülle. Eiche, Frucht und Tannine sind wunderbar integriert und geben ihm eine Eleganz, die, (so meint der Kellermeister), in der neuen Weinwelt nur selten zu finden ist.	10,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Syrah		2013
REGION	Worcester		Südafrika
WINZER	Bodega Norton	Intensives Rubinrot mit Violettschimmer, komplexes Bukett nach Heidel- und Brombeeren, getrockneten Feigen und Walnüssen, feine würzige Anklänge, am Gaumen saftig, frisches dunkles Beerenkonfit, weiche Tannine, elegante Stilistik, rund mit weichen Tanninen, gute Länge.	14,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Shiraz		2009
REGION	Mendoza		Argentinien
WINZER	Montes Alpha	Dieser Syrah steht für Komplexität und Vielschichtigkeit. Zunächst machen sich Primärnoten von dunklen eingekochten Früchten bemerkbar, danach kommen jedoch akzentuierende Röstaromen hinzu. Am Gaumen wirkt der Wein elegant mit weichem Tannin und einem langen, fruchtig-cremigen Abgang.	16,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Shiraz		2011
REGION	Colchagua		Chile
WINZER	Weingut Reeh	Schwarzrubin, würzige Nase nach dunklen Kirschen, schwarzem Pfeffer, Zimt und Gewürznelken, am Gaumen sehr füllig und fruchtig, Weichseln, Eukalyptusbeeren, zart röstige Noten, cremige Textur mit erfrischender Länge.	12,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Syreeh		2013
REGION	Burgenland		Österreich

BESCHREIBUNG			
KÄSE	Margalet	Weichkäse mit schneeweißem, cremigem Teig und mildem Geschmack. Durch seine 14-tägige Reifung entwickelt sich eine schöne weiße Schimmelrinde mit samtweichem Geschmack.	Schafkäse
MILCHART	Schaf		
REGION	Perigord		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	St. Paulin	Saint Paulin ist ein cremiger, milder, halbharter Käse, hergestellt aus thermisierter Kuhmilch. Ursprünglich wurde er vom Trappistenorden in der französisch-kanadischen Gegend Saint-Paulin hergestellt. Heute wird er in der Basse-Normandie, der Bretagne, in Lothringen, in Nord-Pas-de-Calais und in Québec produziert. Die Laibe von ca. 20 cm Durchmesser und 6 cm Dicke wiegen üblicherweise weniger als 2 kg und werden ca. 4-5 Wochen gereift. Sie verfügen über eine dünne, meist gelb-orange und essbare Rinde.	Käse mit gepresstem Teig
MILCHART	Kuh		
REGION	Bretagne		Frankreich
KÄSE	Pierre Robert	Pierre Robert ist ein Weichkäse mit Weißschimmel aus pasteurisierter Kuhmilch der Doppelrahmstufe (Triple Crème), der im Département Seine-et-Marne in der Region Île-de-France östlich von Paris in Frankreich hergestellt wird. Beim Pierre Robert handelt es sich praktisch um einen Brillat Savarin, der länger gelagert wurde, nämlich drei bis vier Wochen. Der Brillat Savarin dagegen reift nur 12 Tage. Er wurde in den 1970er Jahren von Robert Rouzaire und seinem Freund Pierre in der Käserei Fromagerie Rouzaire in Tournan-en-Brie im Département Seine-et-Marne entwickelt, da sie beide genug von den bis dahin von ihnen produzierten Brillat Savarins hatten und sich etwas neues einfallen lassen wollten. Die beiden Erfinder des Käses benannten ihn nach ihrer beiden Vornamen. "Pierre" bedeutet außerdem "Stein" und um den Käse von andern ähnlichen Käsen zu unterscheiden verlieh im Rouzaire auf der Oberseite eine kleine nach oben zeigende Nase, die an eine kleinen Stein oder eine Felsnase erinnert. Der Pierre Robert gewann 2010 eine Goldmedaille bei den World Cheese Awards, einem der bedeutendsten Käse-Wettbewerbe der Welt.	Außenschimmel
MILCHART	Kuh		
REGION	Ile de France		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.	Käse mit gepresstem Teig
MILCHART	Kuh		
REGION	England		England
KÄSE	Timanoix	Der exquisite Geschmack und der feine Geruch des Trappe Echourgnac oder auch Le Timanoix kommt von erlesenem Walnuss-Likör. Er verleiht dem Käse sein einzigartig-nussiges Aroma. Während seiner zweimonatigen Reifezeit wird der Käse immer wieder mit dem Likör eingerieben, so erhält er auch seine schöne dunkelbraune Farbe.	Käse mit gepresstem Teig
MILCHART	Kuh		
REGION	Perigord		Frankreich
KÄSE	Marcaire	Als Marcaire wird der Kuhhirte bezeichnet, der die Herde zum Zeitpunkt der Transhumanz auf die hügeligen Weidehänge der Vogesen führt. Der Marcaire Käse mit 50% Fett i.Tr. hat eine gewaschene Rinde. Zudem weist er einen traditionellen, milden und sahnigen Geschmack auf.	Käse mit gewaschener Rinde
MILCHART	Kuh		
REGION	Vogesen / Elsaß		Frankreich



