

14. NOVEMBER 2015 WEINDEGUSTATION „DIE UNGELIEBTEN“



Tilman Feifel, Sommelier & Fromelier, Zwingerasse 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>

14. NOVEMBER 2015 WEINDEGUSTATION „DIE UNGELIEBTEN“

		BESCHREIBUNG	FLASCHENPREIS
WINZER	Château Viranel	Chateau Viranel liegt idyllisch von Weinbergen umgeben im Flusstal des Orb, etwa 19 Kilometer nordwestlich von Beziers. Das verträumte Anwesen ist bereits seit vier Jahrhunderten im Besitz der Familie Bergasse und wird heute von den beiden Brüdern Nicolas und Arnaud geführt. Auf mehr als 40 Hektar produzieren die Geschwister hochwertige Rot- und Weißweine.	12,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Alicante Bouschet		2011
REGION	Languedoc – St. Chinian		Frankreich
WINZER	Domaine du Rancy	Die Carignan-Rebstöcke sind 80 Jahre und älter. Tiefe Robe mit lila Reflexen. Nase nach schwarzen Oliven, Kräuter der Garrigue und Pfingstrosen. Am Gaumen sehr breit, rein und warmherzig.	15,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Carignan		2010
REGION	Roussillon		Frankreich
WINZER	Clos Basté – Philippe Mur	Ausbau in 400 Liter Barrique. Die tanninhaltige, wild-ruppige Traubensorte Tannat ist oft schwierig zu zähmen. Ihre Aromenvielfalt und Langlebigkeit jedoch ist legendär. Der Clos Basté ist ein mächtiges, harmonisches, saftiges Beeren-Frucht-Tannin-Paket, das für Liebhaber intensiver Weine schon jetzt enorm Spass macht und jahrzehntelang in Würde reifen wird.	12,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Tannat		2014
REGION	Madiran		Frankreich
WINZER	Domaine du Rancy	Die Mourvèdre – Rebstöcke sind jung und wurden teilweise neu angepflanzt. Tiefe Robe, junge Reflexe. Nase fein und reichhaltig. Pflaumen, feine Kräuteraromatik, Lakritze. Am Gaumen weich und warmherzig. Ein Wein, der die Rebsorte Mourvèdre honoriert.	15,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Mourvèdre		2008
REGION	Roussillon		Frankreich
WINZER	Domaine Bernard Plageoles	Le Braucol – auch „Fer Servadou“ genannt, ist ein würziger Rotwein, frucht- und terroirbetont, mit fester Struktur. Die seit 1805 familiengeführte Domaine Plageoles umfasst 23 Hektar des Anbaugebietes Gaillac, nordöstlich von Toulouse. Bewusst sind Bernard Plageoles und Vater Robert seit 20 Jahren zu historischen und autochthonen Rebsorten des Anbaugebiets Gaillac zurückgekehrt, und produzieren inzwischen ein beeindruckendes Werk von charaktervollen und originellen Weinen, aus „vergessenen“ Rebsorten wie Mauzac, Ondenc, Loin de l’Oeil, Braucol, Duras, Prunelart, ... Die Böden bestehen am rechten Ufer der Tarn aus Lehm und Kalk, Sand und Kies. Am linken Ufer sind die Böden noch mit etwas Granit durchmischt. Ökologischer Anbau, manuelle Ernte, leichte Klärung, spontane alkoholische Gärung, Ausbau auf der Feinhefe.	13,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Fer Servadou		2011
REGION	Gaillac		Frankreich
WINZER	Domaine Pierre Cros	Mittleres Rubingranat, zarte violette Reflexe, in der Nase nach roten Kirschen, etwas Schlehen, ein Hauch Kardamon. Am Gaumen saftige Textur, elegante Extraktsüße, nur wenig Tannin, aber ordentlich Säure, dezente Sauerkirschfrucht die auch im Abgang anhält, leichte Kaffee- und Gewürzanklänge in Nachhall	16,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Picpoul Noir, Aramon, Alicante, Carignan		2012
REGION	Minervois		Frankreich
WINZER	Domaine Calmel & Jjoseph	Die Trauben für den Calmel & Joseph Le Vieux Carignan stammen aus der IGP Côtes du Brian, wo besonders alte Reben auf dichten Kalk- und Tonböden wachsen. Lediglich 20 Hektoliter Ertrag liefert hier ein Hektar. Nach der Lese wird er Most über 7 Tage auf der Maische vergoren. Anschließend kann er sich noch drei Wochen verfeinern und Aromen extrahieren, bevor er von den Beerenschalen abgezogen wird. Am Gaumen besticht der Calmel & Joseph Le Vieux Carignan mit großer Tiefe und komplexen Aromen. Seidig-elegante Tannine und eine erfrischende Fruchtsäure machen diesen Carignan zu einem perfekt balancierten Rotwein-Erlebnis.	12,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Vieux Carignan		2010
REGION	Languedoc – St. Chinian		Frankreich

14. NOVEMBER 2015 WEINDEGUSTATION „DIE UNGELIEBTEN“

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	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	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	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		Frankreich
KÄSE	Mont d'Or AOP Rième	Weichkäse aus Rohmilch aus dem Franche-Comté. Er wird ganz wie früher in der Bergsennerei hergestellt und seine traditionelle Rinde. Während seiner mindestens 30 Tage dauernden Reifung wird er regelmäßig und sehr sorgfältig gepflegt.	Käse mit gewaschener Rinde
MILCHART	Kuh		
REGION	Franche-Comté		Frankreich