

# 16. JANUAR 2016 WEINDEGUSTATION „DIE UNGELIEBTEN“



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               | <b>Château Viranel</b>                            | 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               | <b>Domaine du Rancy</b>                           | 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                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2008          |
| REGION               | Roussillon                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Frankreich    |
| WINZER               | <b>Clos Basté – Philippe Mur</b>                  | 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                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2009          |
| REGION               | Madiran                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Frankreich    |
| WINZER               | <b>Les Clos Perdu</b>                             | Ein komplexer und vielschichtiger Wein mit einem Duft nach Kirschen, dunklen Beeren und Pflaumen. Dazu kommt eine feine Kräutrigkeit und Würzigkeit. Im Mund ist er sehr saftig und rund mit einer etwas robusteren Tanninstruktur.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 13,00 €       |
| REBSORTE / EIGENNAME | Grenache, Carignan, Mourvèdre                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2012          |
| REGION               | Provence                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Frankreich    |
| WINZER               | <b>Château Plaisance</b>                          | Im Chateau Plaisance wird die Weinbereitung durch die verschiedenen Terroirs geleitet. Die Idee besteht darin, jederzeit den Boden, das Terroir sprechen zu lassen, damit der Wein das Paar aus Traube und Boden perfekt widerspiegelt. Ertrag von 35 Hektolitern pro Hektar, die Trauben werden zu 100% entrappt und in Edelstahltanks 4 Wochen angemaischt. Nach der thermoregulierten alkoholischen Gärung folgt ein Ausbau bis 18 Monaten mit 3 Abstichen. Produktion von 50.000 Flaschen, ohne Schönung und Filtration Abfüllung. | 11,00 €       |
| REBSORTE / EIGENNAME | Negrette, Syrah, Cabernet Franc, Gamay            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2011          |
| REGION               | Fronton                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Frankreich    |
| WINZER               | <b>Domaine Pierre Cros</b>                        | 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 und Säure, dezente Sauerkirschfrucht die auch im Abgang anhält, leichte Kaffee- und Gewürzanklänge in Nachhall.                                                                                                                                                                                                                                   | 13,00 €       |
| REBSORTE / EIGENNAME | Picpoul Noir, Alicante Bouschet, Aragon, Carignan |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2012          |
| REGION               | Minervois                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Frankreich    |
| WINZER               | <b>Domaine Sergent</b>                            | Die rote Lokaltraube Tannat führt einen durchaus treffenden Namen, denn ihr Wein ist dunkel und tanninherb, etwas rau, aber voll Saft und Kraft. In der Jugend etwas streng und hart, so entfaltet sich nach einigen Jahren eine sehr interessante Aromen- und Geschmacksvielfalt.                                                                                                                                                                                                                                                     | 13,00 €       |
| REBSORTE / EIGENNAME | Tannat, Merlot                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2007          |
| REGION               | Madiran                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Frankreich    |
| WINZER               | <b>Château de Plaisance</b>                       | Glänzendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Sehr intensiv und ausgeprägt. Ein Bouquet von floralen Düften (Veilchen), würzigen Noten (rotem Pfeffer, Gewürznelken), gepaart mit Aromen von Brombeeren und sehr reifen Himbeeren. Ein kräftiger und eleganter Wein, vollmundig, mit schönen Strukturen und bereits gut einerleibten Tanninen. Der schön lange Abgang wird durch Röstnoten, einem exzellenten Fruchtgeschmack und würzige Noten unterstrichen.                                                                           | 20,00 €       |
| REBSORTE / EIGENNAME | Negrette                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2009          |
| REGION               | Fronton                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Frankreich    |

|                      |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |
|----------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| WINZER               | Domaine du Comte de Thun | Die Farbe, schwarz mit purpurroten und orangenen Reflexen, brilliant und intensiv. Gute Viskosität zeigt das hohe Maß an Konzentration. Die intensive Nase kommt mit der Sauerstoffzufuhr noch mehr zur Geltung. Die Aromen von Kirsche und einem Touch Cassis verleihen dem Merlot eine delikate Note. Diese wird in der weiteren Entsicklung durch den Duft von schwarzem Pfeffer und Malz abgerundet. | 30,00 €    |
| REBSORTE / EIGENNAME | Merlot                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2008       |
| REGION               | Gaillac                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Frankreich |



| 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         | Monte Enebro                 | Der Tiétar, auch Montenebro del Tietar genannt, ist ein Weichkäse aus Ziegenmilch. Er reift ca. einen Monat. Seine Rinde ist bei längerer Reifung von blauen bis grünen Oberflächenschimmeln bedeckt. Sein Fettgehalt ist je nach Jahreszeit und Reifedauer unterschiedlich hoch. Er ist cremig und zergeht auf der Zunge. Leicht säuerlich in Geruch und Geschmack, kann seine pikante Note sich je nach Reifung äußerst kräftig entwickeln.                                                                           | Ziegenkäse                 |
| MILCHART     | Ziege                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| REGION       | Katalonien                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 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.<br>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 saubere | Käse mit gepresstem Teig   |
| MILCHART     | Kuh                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| REGION       | Bretagne                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Frankreich                 |
| KÄSE         | St. Felicien                 | Der Saint Felicien ist ein typisch französischer Weichkäse aus dem Vercors, der aus Kuhmilch (Rohmilch) handwerklich hergestellt wird. Die naturbelassene Milch, die nicht behandelt und nicht über 40°C erwärmt wird, sorgt dafür, dass die originale Milchflora erhalten bleibt.<br><br>Der vollmundige Käse verfügt über ein zart-würziges Aroma, sein Teig ist kompakt. Der Saint Felicien hat eine Naturrinde, die sich bei höherem Reifegrad bläulich färben kann.                                                | Außenschimmel              |
| MILCHART     | Kuh                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| REGION       | Ile de France                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Frankreich                 |
| 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         | 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         | Livarot AOP Affineur         | Die Bänder, mit denen dieser Käse umwickelt ist, sind aus Schilf-Typhalatifolice ( fünf Umwicklungen, auch der General genannt ). Er reift acht Wochen in einem Keller und wird regelmäßig abgewaschen. Vollaromatisch und kraftvoll im Geschmack.                                                                                                                                                                                                                                                                      | Käse mit gewaschener Rinde |
| MILCHART     | Kuh                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| REGION       | Normandie                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Frankreich                 |