

# 13. NOVEMBER 2015 VHS BLINDVERKOSTUNG



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               | Domaine Gadais               | Die Besonderheit des Muscadet ist, dass der Wein vom Fass „sur lie“ - also auf der Hefe – direkt auf die Flache gezogen wird, ungefiltert und ungeschönt. Sein Charakter ist deshalb lebhaft, erfrischend und sehr geschmacksintensiv.   | 10,00 €       |
| REBSORTE / EIGENNAME | Melon de Bourgogne           |  | 2012          |
| REGION               | Loire Sèvre et Maine         |  | Frankreich    |
| WINZER               | Weingut Kirchner             | Klare, feinmineralische Steinobstfrucht nach deutlicher Birne. Kühl, glasklar und feinsaftig; fester kompakter Körper mit Kraft und Rückgrat, die Struktur bleibt fein und filigran, geschmackvolle kräuterige Steinobstfrucht mit komplexer Mineralität, lebendig und sehr erfrischend, tolle Balance, langer Abgang.   | 10,00 €       |
| REBSORTE / EIGENNAME | Weissburgunder               |  | 2011          |
| REGION               | Pfalz                        |  | Deutschland   |
| WINZER               | Château de la Presle         | Golden und doch hell in der Farbe, zeigt dieser Sauvignon in der Nase Noten von Zitrusfrüchten (Pampelmousse, Zitronenschale, Ananas), Buchsbaum und Ginster. Die Harmonie zwischen Lebhaftigkeit und Fülle geben diesem Wein einen langen Abgang mit anhaltender Fruchtigkeit. Außergewöhnlich gut zu Spargel ist dieser Sauvignon aber auch ein guter Begleiter zu Fisch, Krustentieren und allen Ziegenkäsen. | 9,00 €        |
| REBSORTE / EIGENNAME | Sauvignon Blanc              |  | 2014          |
| REGION               | Touraine                     |  | Frankreich    |
| WINZER               | Olivier Pithon               | Ein sehr komplexer Weißwein, der mit intensiven Aromen von Zitrusfrüchten, Nüssen, Gewürzen, Kräutern, einem Hefeton und deutlichen Mineralität aufwartet. Im Mund ist er cremig weich und ausgesprochen trocken mit einem langen Finale.  | 23,00 €       |
| REBSORTE / EIGENNAME | Macabeo, Grenache Gris       |  | 2010          |
| REGION               | Roussillon                   |  | Frankreich    |
| WINZER               | Cantina Volpi                | Der Doppio Passo Primitivo besticht durch ein dichtes Bukett von schwarzen Beeren und einladenden Kakao-Noten. Bei sanften Tanninen sind Struktur und Tiefe deutlich vorhanden. Die konzentrierten Aromen und die feine Fruchtsüße setzen sich im Mund fort. In der Nase reife Kirsche und dunkle Beeren, am Gaumen voluminös, rund, schmelzig mit angenehmer Fülle, Charakter und einer feinen Restsüße         | 10,00 €       |
| REBSORTE / EIGENNAME | Primitivo Doppio Passo       |  | 2013          |
| REGION               | Apulien                      |  | Italien       |
| WINZER               | Weingut Glatzer              | 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   | 9,00 €        |
| REBSORTE / EIGENNAME | Zweigelt                     |  | 2013          |
| REGION               | Burgenland                   |  | Österreich    |
| WINZER               | Château Roubine              | Carignan, Grenache und Syrah im Tank vergoren und gereift. Eine Nase voller wilder, mediterraner Kräuter, vollmundig, mit Aromen von reifen, roten Früchten.   | 12,00 €       |
| REBSORTE / EIGENNAME | Carignan, Grenache und Syrah |  | 2010          |
| REGION               | Côtes de Provence            |  | Frankreich    |

| BESCHREIBUNG |                          |  |                                  |
|--------------|--------------------------|--|----------------------------------|
| KÄSE         | St. Paulin               | <p>Saint-Paulin ist ein gepresster, halbfester Schnittkäse, der etwa 4 bis 5 Wochen reift. Er kommt meistens in Rad- bzw- Zylinderform mit einem Durchmesser von etwa 20 cm, einer Höhe von etwa 6 cm und einem Gewicht von etwa 2 Kilogramm in den Handel. Er hat eine orange, essbare Rinde. Der Teig ist kompakt und weich aber schnittfest. Die Farbe des Saint-Paulin ist ist blassgelb bis cremig-strohfarben. Saint-Paulin hat einen milden buttrigen Geschmack. Insgesamt schmeckt er milder als sein Cousin Port-Salut.</p> | Käse mit<br>gepresstem Teig      |
| MILCHART     | Kuh                      |  | Frankreich                       |
| REGION       | Normandie                |  |                                  |
| KÄSE         | Margalet                 | <p>Weichkäse mit schneeweißem, cremigem Teig und mildem Geschmack. Durch seine 14-tägige Reifung entwickelt sich eine schöne weiße Schimmelrinde mit samtweichem Geschmack.</p>  | Schafkäse                        |
| MILCHART     | Schaf                    |  | Frankreich                       |
| REGION       | Perigord                 |  |                                  |
| KÄSE         | Ivy's Cheddar Vintage    | <p>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.</p>   | Käse mit<br>gepresstem Teig      |
| MILCHART     | Kuh                      |  | England                          |
| REGION       | England                  |  |                                  |
| KÄSE         | Coulommiers La Tradition | <p>Weichkäse aus Kuhrohmlch 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.</p>   | Außenschimmel                    |
| MILCHART     | Kuh                      |  | Frankreich                       |
| REGION       | Ile de France            |  |                                  |
| KÄSE         | Munster                  | <p>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.</p>   | Käse mit<br>gewaschener<br>Rinde |
| MILCHART     | Kuh                      |  | Frankreich                       |
| REGION       | Elsaß                    |  |                                  |