

24. JUNI 2017 WEINVERKOSTUNG DIE WEISSE FEE



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	Vorgrimmler	Der Wein wächst im Weinberg, mit dem die Vorgrimmlers in Harmonie leben. Alle Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen. Im Keller steht die schonende Verarbeitung mit Weinberg eigener Hefe im Vordergrund.	15,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Chardonnay		2016
REGION	Baden		Deutschland
WINZER	Serge Dagueneau et Filles	Wie schon ihre Urgroßmutter „Léontine“ am Anfang des letzten Jahrhunderts, steht mit Valérie Dagueneau (und dem „Esprit de Flo“, dem Geist ihrer viel zu früh verstorbenen Schwester Florence) wieder eine Frau und zugleich die vierte Generation an der Spitze der Domaine. Ihr Vater Serge hatte zuvor mit seinem leidenschaftlichen Hang zur Technik und Mechanik die Domaine in den 1980er Jahren gründlich modernisiert und zur heutigen Bedeutung geführt. Valérie setzt im Weinberg auf „vernünftige Nachhaltigkeit“ und im Keller auf möglichst geringen Einfluß des Winzers, um Rebsorte und Terroir unverfälscht sprechen zu lassen. Die 17 ha Muschelkalk- und Feuersteinböden sind vor allem mit Sauvignon Blanc-Rebstöcken (durchschnittlich 35 Jahre alt) bepflanzt.	15,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Pouilly Fumé (Sauvignon Blanc)		2014
REGION	Loire		Frankreich
WINZER	Domaine du Pelican	Ausbau über 10 Monate im 350-Liter-Fass. Davon nur 10% neues Holz. Das ist ein sehr klassischer Chardonnay, der aber auch wenn wir im Jura sind, nicht oxidativ ausgebaut ist. Der Duft ist genial, feine Zitrusfrucht trifft auf raffinierte Mineralität, da ist Spannung drin, da muss ein Wein dahinterstecken, der durchaus burgundische Klasse hat, er tendiert fast etwas in Richtung Chablis. Bestätigung am Gaumen, der Wein hat die Rasse eines wunderbaren Chablis und die Fülle eines klassischen Chardonnays aus der Côte de Beaune. Ein kleines aromatisches Feuerwerk, der Wein wirkt wunderbar leichtfüßig, hat Charme und Charakter.	30,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Chardonnay		2015
REGION	Jura (Arbois)		Schweiz
WINZER	Saint Cosme	Aus einer Parzelle auf süd-orientierten Steilhängen der Gemeinde "Malleval", spontane und lange alkoholische Gärung inBarriques bei 14°C, malolaktische Gärung und Ausbau von 10 Monaten in Barriques - 30% neu, 30% von 1 Wein, 30% von 2 Weinen.	40,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Viognier		2010
REGION	Auvergne		Frankreich
WINZER	Weingut Emrich-Schönleber	Ein Wein wie aus Samt und Seide gewirkt, so herrlich verspielt, einem übermütigen Fohlen ähnlich, stets frühzeitiger geöffnet als der in seiner Stilistik so gänzlich anders gewirkte Halenberg. Dieser filigrane Riesling besitzt überhaupt nichts Vordergründiges, schwebt stattdessen geradezu in einer feinen, prononcierten Säure über die Zunge, dem Tanz der Elfen gleich. Seine perfekt balancierte würzige Frucht-Säurestruktur ist betörend, frisch, gelbfruchtbetont und verwöhnt den Gaumen mit komplexen Geschmacksnoten von Pfirsich, Ananas, Apfel sowie Mandarine und wiederum einer zart gewobenen Mineralität. Dieser unglaublich animierende, Trinkfreude pur verströmende Riesling brilliert mit einer fabelhaften Filigranität, seiner vibrierenden Rasse und seiner lagenbedingten Zartheit: Er gewinnt seine Faszination nicht durch Kraft und Dichte, sondern durch ein ungemein finessen-reiches Spiel, eine traumhafte Frische und eine moselanisch anmutende Eleganz, Leichtigkeit und Verspieltheit.	30,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Riesling Grosses Gewächs Monzinger Frühlingsplätzchen		2006
REGION	Nahe		Deutschland

WINZER	Schloss Halbthurn	Mittleres Gelbgrün, in der Nase geprägt von feiner Holzwürze, zarte Steinobstanklänge, Apfelfrucht, facettenreiches Bukett. Am Gaumen frisch und saftig, komplexe Textur, lebendiges Säurespiel, sehr balanciert, finessenreich. Im Abgang Steinobst.	2009	30,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Chardonnay, Sauvignon Blanc			
REGION	Leithagebirge DAC	Lese per Hand in Kleinkisten, Sauvignon spontan im Edelstahl vergoren und gelagert, kein Biologischer Säureabbau, Chardonnay nach kurzer Maischestandzeit schonend gepresst, vergoren und in Fässern aus Burgund gelagert (10 Monate und biologischer Säureabbau).		Österreich
WINZER	Château d'Aydie Fleur Laplace	Der weiße Pacherenc du Vic Bilh sec Cuvée Frédéric Laplace wird aus den Rebsorten Gros Manseng (40%), Arrufiac (25%), Courbu (25%) und Petit Manseng (10%) gekeltert. Intensive Nase mit blumig exotischen Aromen - Zitrone, Pomelos, Vanille, Honig. Rassig und ausdrucksvoll. Im Mund ausgewogen und elegant mit Noten von reifen Früchten.	2013	20,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Petit Manseng, Gros Manseng, Arrufiac, Courbu			
REGION	Südwestfrankreich			Frankreich
WINZER	Louis Bovard	Bei der Ernte wurde in der Schweiz wie üblich ein akribische Selektion angewandt, um den qualitativ hohen Standard beizubehalten. Leuchtendes helles goldgelb mit delikaten Aromen von reifen Birnen, Äpfeln, Holunderblüten und nussige Nuancen; am Gaumen mineralische Noten, feinwürzig, dezente Säure; elegante Struktur; ein Wein mit Schmelz.	2010	30,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Chasselas			
REGION	Dezalay			Schweiz
WINZER	Château La Grande Clotte	Leicht gedecktes Gelb mit grünem Stich, Gold scheint durch. Die 2009er Nase zeigt neben der gewohnten Vanille, Birne, und Aprikose sehr frische Grapefruit und Limette. Im Mund sehr geradeaus, tolles Bisquit, Kiwi, Lychee, Ananas und ein Hauch Blütenhonig. Dann kommt Netzmelone und grüne Birne, auch Himbeere und Golden Delicious Apfel. Perfektes Holz gibt Fülle und Schmelz, cremige Textur, weich, sehr reif und samtig bei toller Frische, extraktreich, komplex und reichhaltig, sehr langer Nachhall. Ein Traum von Wein, der erst nach einigen Jahren zur Höchstform auflaufen wird und eine gute Lebensspanne erreichen wird.	2009	30,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle			
REGION	Bordeaux			Frankreich
WINZER	Daniel-Etienne Defaix	Die Familie Defaix ist seit 4 Jahrhundert von Generation zu Generation im Weinbau tätig. Das Weingut liegt in Chablis und ist eines der ältesten Domänen der Appellation Chablis. Das alte Schloss zählt bereits 800 Jahre. Das Terroir gehört zu den ältesten Parzellen des Chablis, schon vor 1000 Jahren haben die Mönche von Pontigny bevorzugt hier diesen hervorragenden weißen Burgunder angebaut. Heute führt der leidenschaftliche Winzer Daniel-Etienne Defaix die hundertjährige Familientradition auf hohem Niveau weiter. Die Arbeit in den 28 Hektar Weinbergen, die ausschließlich mit Chardonnay bepflanzt sind ist auch heute noch traditionell, denn ein gut gepflegter Weingarten gibt großartiges Traubenmaterial und somit herausragende Weine mit Aromen die direkt mit dem einzigartigen Unterboden in Verbindung stehen: Lehm-Kalk Mergel mit kleinen fossilisierten Austern.	2003	45,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Chardonnay			
REGION	Burgund – Chablis			Frankreich

BESCHREIBUNG			
KÄSE	La Tur	Ein Käse mit einer weichen Konsistenz, mit Sahne. Eine Spezialität, die mit Ziegen-, Schafs- und Kuhmilch hergestellt wird. Die Farbe ist die des Strohs und die Oberfläche ist weich und cremig. Dieser köstliche Käse hat eine zarte, feine und geschmackvolle Konsistenz. Wenn Sie La Tur bei Raumtemperatur verzehren, werden Sie mehr als begeistert sein.	Ziegenkäse mit Schaf und Kuh
MILCHART	Ziege, Schaf		
REGION	Piemont		Italien
KÄSE	Fleuret	Ein feines Stück Ziegen-Rohmilchkäse aus Frankreich! Mit zunehmender Reife fängt sein Inneres zu fließen an!	Ziegenkäse
MILCHART	Ziege		
REGION	Piemont		Italien
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	Taleggio Stella Alpina DOP	Der Taleggio ist eine der ältesten Käsesorten Italiens und wird seit dem 10. Jahrhundert gekäst. Aus pasteurisierter Kuhmilch 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	Kuh		
REGION	Lombardei		Italien
KÄSE	La Manigodine	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	Kuh		
REGION	Savoyen		Schweiz
KÄSE	Pecorino Romano	Der originale Pecorino Romano ist ein Käse, der schon in der Antike bekannt war. Der zylindrische Laib aus Schafsmilch wird trocken gesalzen und reift mindesten 12 Monate in Grotten aus der Etruskerzeit. Er ist würzig und trocken und eignet sich gut zum Reiben.	Schafkäse
MILCHART	Schaf		
REGION	Toskana		Italien