

**22. APRIL 2016
WEINPROBE
ZIMMERMANN
STALLTECHNIK**



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	Weingut Metzger	Intensive Noten von Melone, süßen Kirschen und etwas Apfelkompott	10,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Pinot Noir Blanc de Noir		2015
REGION	Pfalz		Deutschland
WINZER	Vorgrimmler	Anbau nach strengen Demeter-Richtlinien. Die Trauben werden sorgsam von Hand gelesen. Schonende Verarbeitung im Kelterhaus. Vergärung mit Hefen aus unseren Weinbergen. Vorgrimmler: "Ich bin hier oft nur Beobachter und staune über die Vielfältigkeit der Weinwerdung. Dies beginnt natürlich draußen im Rebberg denn jedes Stück hat seine Geschichten und Eigenarten. Meine Kunst besteht darin, mit den Pflanzen auf verschiedene Art und Weise in Verbindung zu treten."	11,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Grauburgunder Demeter		2014
REGION	Baden		Deutschland
WINZER	Château Landerau	Dieser runde, weiche Wein ist schlicht und dennoch interessant, insbesondere aufgrund seines hübschen Buketts, das symphatische Noten von exotischen Früchten und Zitrusfrüchten beinhaltet. Ein Entre-deux-Mers von ganz besonderer Güte. Ein idealer Begleiter zu den besten Fischgerichten, Krustentieren, Geflügel oder auch Kalbfleisch.	11,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle		2015
REGION	Bordeaux		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		2014
REGION	Apulien		Italien
WINZER	Pravis	Ein facettenreiches Bouquet aus Gewürzen, Pfeffer, Haselnuss und Vanille. Im Gaumen intensiv und enthüllt darin die Eleganz seiner Struktur, prachtvoll in seiner seidigen Weiche. Für das Trentino ist er ein innovativer Wein, allein aus der Syrah-Traube gekeltert, die sich auf unseren lehmigen Böden, verwöhnt von der Sonne am Rand des Gardasees, aufs Beste entfaltet.	15,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Syrah		2013
REGION	Trentino		Italien
WINZER	Bruker	Für das Flaggship Black Berry verwendet Markus Bruker die besten Partien von Cabernet Sauvignon, Merlot und Lemberger. Gekonnt vermählt er die Weine nach dem Ausbau zu einem großartigen Ganzen. Der Ausbau erfolgte für 6 Monate im großen Holzfass. So behält der Wein seine ganz fruchtige Opulenz und Fülle und entfaltet eine grosse Eleganz. In der Nase und im Geschmack ein Meer voll Beeren wie Brombeere, Johannisbeere und Süßkirsche. Am Gaumen erfreut der Weingut Bruker Cuvée Black Berry Qba trocken mit feinen Tanninen, lebendiger Fruchtsäure und einem	18,00 €
REBSORTE / EIGENNAME	Lemberger, Cabernet Sauvignon, Merlot		2014
REGION	Württemberg		Deutschland

BESCHREIBUNG			
KÄSE	Petit Vougeot	Seit über 40 Jahren sammelt die Käserei Delin die Milch und den Rahm der Montbeliarde- und Holsteinherden ein, die in der Umgebung der Käserei weiden. Gegenwärtig wird die Milch von sieben Milchbauern bezogen. Durch die sorgfältige Auswahl und Qualitätskontrolle der Milch erhält man Produkte entsprechender Qualität, reich an Aromen.	Kuhfrischkäse
MILCHART	Kuh		
REGION	Burgund		Frankreich
KÄSE	Saint Foin	Seine Farbe reicht von elfenbein bis hin zu warmen Cremetönen vom Inneren bis zur Rinde. Es wird empfohlen diesen Käse mit einem noch weichen Inneren zu geniessen, um seine ganzen Aromen von honigblumig, dann leicht animalische Noten und abschließend den kang anhaltenden Geschmack nach Haselnusscreme herauszuschmecken.	Ziegenweichkäse
MILCHART	Ziege		
REGION	Ile de France		Frankreich
KÄSE	Rigotte Condrieu	Ziegenrohmlchkäse aus der Region des Mont Pilat hinter dem Rebland von Condrieu. Der kleine Weichkäse mit Oberflächenschimmel liegt mit 35g größtmäßig zwischen dem Rocamadour und dem Pélardon. Er ist eine echte Besonderheit, da die Rigottes heute entgegen der ursprünglichen Tradition aus Kuhmilch hergestellt werden. Nach drei Wochen der Reifung entfaltet er vollständig seinen köstlichen und feinen Geschmack.	Ziegenkäse
MILCHART	Ziege		
REGION	Lyonnais		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	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 gepr./vorgew. Teig
MILCHART	Kuh		
REGION	Savoyen		Frankreich
KÄSE	Galet de la Loire	Hergestellt in der Anjou (Westfrankreich). Feiner Teig und aromatischer Geschmack. Seine feine elfenbeinfarbige Schimmelrinde und sein ausgeprägter Charakter machen ihn zum Liebling der Gourmets.	Außenschimmel
MILCHART	Kuh		
REGION	Loire		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