

KULINARISCHE WEINDEGU VOM 4. MÄRZ 2016 CROSSOVER



BURGUND (NÖRDLICHE BOURGOGNE)
VS.
MITTELITALIEN (UMBRIEN & SÜDÖSTLICHE TOSCANA)

SPEISENABFOLGE UND ANGESTELLTE WEINE:

APÉRITIF

CRÉMANT DE BOURGOGNE EXTRA BRUT MILLESIME 2013
DOMAINE DOMINIQUE GRUHIER, ÉPINEUIL, BOURGOGNE
WEISSER, FEIN MOUSSIERENDER EXTRA TROCKENER JÄHRGANGSCRÉMANT
AUS CHARDONNAY & PINOT NOIR TRAUBEN. CHAMPAGNERÄHNLICH! FLASCHE 18,00

„PINZIMONIO“ (ROHKOSTSTIFTE) MIT SARDELLEN-KAPERN-ÖLIVENÖL-DIPP

„GRECCHETTO“ UMBRIA IGT 2014
TENUTA ENRICO NERI, ORVIETO
ZU 100 % AUS DER GRECCHETTO-TRAUBE UND FÜR WENIGE MONATE INS BARRIQUE
GELEGT. HERRLICH ELEGANTER, DICHTER WEISSWEIN MIT SCHÖNEM ANKLANG VON
VANILLE FLASCHE 14,80

„BRUSCHETTA“ (GETOASTETE WEISSBROTSCHEIBEN) MIT OLIVENÖL & FLEUR DE SEL

CHABLIS PREMIER CRU 2014
DOMAINE GRUHIER, ÉPINEUIL, BOURGOGNE
MINERALISCHER, FRUCHTIG-FRISCHER CHABLIS MIT SCHÖNER SÄURE
AUS DER 1 CRU LAGE „LES VAILLONS“ FLASCHE 26,50

„VITELLO TONNATO“

BOURGOGNE ÉPINEUIL 2014 CUVÉE JULIETTE
DOMAINE GRUHIER, ÉPINEUIL, BOURGOGNE
SORTENREINER PINOT NOIR WIE SAMT & SEIDE. ZUSAMMENGESTELLT AUS DEN
BESTEN LAGEN DER DOMAINE. 30% IM NEUEN HOLZ GEREIFT. TOLLER BURGUNDER! FLASCHE 24,50

SAFRAN-RISOTTO MIT GEBRATENEN RIESEN-GAMBAS

„CAMERTI“ UMBRIA 2004 IGT
TENUTA CORINI, MONTEGABBIONE (PROV. TERNI),
EIN 6 MONATE IN BARRIQUES AUSGEBAUTER PINOT NERO VOLLER WUCHT.
TROCKEN, KÖRPERREICH, SAFTIG. 3 STUNDEN VORHER DEKANTIEREN! FLASCHE 19,50

BOEUF BOURGUIGNON MIT BREITEN PAPPARDELLENUEDELN

„LE CUPOLE“ IGT 2013
TENUTA DI TRINORO, SARTEANO (PROVINZ SIENA)
KULTWINZER ANDREA FRANCHETTI VERWENDET FÜR DIESEN SUPERTOSKANER DEN
BORDEAUX-REBSATZ! EIN TIEF-FRUCHTIGER SPITZEN-ROTWEIN VOLLER WUCHT
UND LÄNGE. FLASCHE 29,50

ZERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT MIT GRANATAPFELSPLITTERN

„PIE DI COLLE“ CHIANTI SUPERIORE DOCG 2011
AZIENDA VINICOLA PIEDICOLLE, CIVITELLA IN VAL DI CHIANA (PROV. AREZZO)
SAFTIGER, KIRSCHIG-PFLAUMIGER, RUNDER SORTENREINER SAGIOVESE,
1 JAHR IM GROSSEN HOLZFASS GEREIFT. SEHR FEIN! AUSVERKAUFT