

Die KochLöffel



Seit 2013

45. Klubabend Mittwoch, 13. Oktober 2021

Menu

Rehcarpaccio mit Jungsalat mit Kräutern

Weinbegleitung: Malanser Blauburgunder Wegelin 2018

* * * * *

Schaffhauser Rieslingsuppe

Weinbegleitung: Spiezer Riesling-Sylvaner 2019

* * * * *

Hirsch-Entrecôte mit eingelegten Dörripflaumen, Rotkraut und Röstitaler

Weinbegleitung: Silene Barrica Merlot 2019

* * * * *

Birnenschaum mit Passionsfrüchten

* * * * *

Weinbegleitung

Zusammengestellt von Tonneau Münsingen, Christine



Malanser Blauburgunder

Produzent: [Peter Wegelin](#) Region: Graubünden
Jahrgang: 2018 Alkoholgehalt: 13%
Rebsorte: Pinot Noir

Herstellungsprozess:

Der edle Blauburgunder gelangt, aufgrund des günstigen Klimas der Bündner Herrschaft, besonders gut zur Reife. Während zwölf Monaten reift er in Eichenfässer optimal aus.

Temperatur: 16 - 18°C

Passt zu: Grill , Spargel, Kalbfleisch, Hartkäse

Spiezer Riesling-Sylvaner 2019

Eleganter Wein mit gekonntem Süsse-Säurespiel, knackiger Mineralität und viel Frucht. Aromen von Holunderblüte, Zitrone, Grapefruit, Cassis und Muskat. Frischer, frecher, spritziger Spiezer mit guter Gaumenfülle.

Passt zu: Apéros, Seefisch, Käse und Fondue

Trinktemperatur 10 - 12°C

Rebsorte Riesling-Sylvaner

Produzent Rebbau Spiez Genossenschaft

Merlot AOC Valais Silene

Region [Wallis](#) Volumen [14.2 %](#)

Jahrgang [2019](#) Rebsorten [Merlot](#)

Passend zu [Grilladen](#), [Hartkäse](#), [Kräftige Fleischgerichte](#), [Wild](#)

Beschreibung

Noten von Roten- und Waldbeeren, dezente Röstaromatik. Im Gaumen kraftvoll, mit weichen seidigen Tanninen, Beerendaromatik und dezenter Vanillenote.

Serviertemperatur **Trinkreife**