

long List



EXOTEN Degustation 2018 / IV

last update: 14.10.18

Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	Weingut	farbliche Beurteilung "Colore"	Nase "Odeur"	Geschmack (Sapores)	Bemerkung
Weisse Regionale Weine & Internationale Sorten aus exotischen Ländern							
11	2015	Picpoul de Pinet, Terroire Pay's Doc	Bertrand, Gerard				FR
12	2012	Triton Lex (Chardonnay, Sauvignon)	Edi Simcic				ZZ-SL
13	2015	Blanc, Bandol AOC	Chateau de Pibarnon				FR
14	2011	Grauburgunder Reserve (streng limitiert!)	Lackner-Tinnacher				AT
15	2012	Blanc, Vielles Vigne, Côte Catalanes, IGP	Domaine de Horizon				FR
16	2015	Les Creux d'Enfer Blanc floral	Domaine NOIR Freres				FR
17	2014	Lirac AC, Blanc	Chateau d'Aqueria				FR
18	2014	Parellada White, DO Penedes, Finca Duro	HMR Mont Rubi				ES
19	2016	Vol d'Anima de Raimat; Costers des Segre, DO	Raimat				ES
Rose							
20	2017	Sant Emiliano CHIARETTO - Valtènesi DOC	Pratello				IT
Rote Rebsorten							
29	2010	Gabbiano Merlot Ticino DOC	Gialdi				CH
30	2004	Conero Riserva DORICO	Moroder				IT
31	2013	Bonarda, Colonia Las Liebres, Mendoza	Altos Las Hormigas				AR
32	2010	Rio de los Pájaros, Tannat, Syrah, Viognier	PISANO				Uruguay
33	2015	Trousseau, Les Grand Gardes, ARBOIS AC, JURA	Domaine Désiré Petit				Schweiz
Flagships							
34	2001	Cabernet Dorsa, Barrique	Durbacher Winzer-genossenschaft				DE
35	2014	Torrazzo Rosso Valtènesi DOC, Lombardei	Pratello				Italien
36	2011	Mavrud, Special Selection Teres	Todoroff Wine Cellar				ZZ-BG
37	2015	Teroldego DOC	Endrizzi, Cantina				Italien



long List

EXOTEN Degustation 2018 / IV

last update: 14.10.18

Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	Weingut	farbliche Beurteilung "Colore"	Nase "Odeur"	Geschmack (Sapores)	Bemerkung
38	2010	Foradori, Teroldego DOC (aus Amphoren)	Foradori, Azienda Agricola Foradori				Italien
39	2013	Durif, Barossa Valley	Cimicky & Son				AU
Israel ./ Kalifornien							
41	2008	Petit Sirah, Dry red wine	Vitkin Winery				ZZ-IS
42	1999	Petit Syrah, Dunnigan Hills, Barrique	Kempton Clark, R.H. Phillips				US-Ca
43	2008	Cabernet Sauvignon, Kadita Single Vineyard, Galilee Mountain	Margalit Winery				ZZ-IS
44	2009	Cabernet Sauvignon, Karem Bin Zimra, Galilee Region (Koscher)	ADIR Winery				ZZ-IS
45	1998	Cabernet Sauvignon, Howel Mountain (Napa Valley)	Pine Ridge				US-Ca
Fruchtig & frizzante zum Dessert							
51	2011	Pacherenc Blanc doux, Saint Sylvestre, AOC Pacherenc de Vic Bilh	Saint Sylvestre, Plaimont				FR
53	1993	Ruländer, Oberkircher, TBA 0,375 Liter (o. Etikett)	Blankenhorn				DE

Die Degustation umfasst 8 - 10 Weine der besonderen Art, Brot, Wasser & Stories. Teilnahmebeitrag: mit Tapas ab € 60,- | Menü ab € 85,-
Der Teilnahmebeitrag ermittelt sich nach Abstimmung über die Tastingfolge.

Tapas Begleitung & Menüideen

Matjestartar auf Schwarzbrot | Sardinencreme mit Kapernapfel | Zucchinirollchen mit Lachs | Glasnudelsalat mit gerösteten
Kashewnüssen & Scampi
Rotebeete Capaccio mit Walnüssen und Orangenscheiben | luftgetrocknete Würste & Schinken
Kürbis-Apfel Creme mit gerösteten Kernen & Schmand | Tortilla | Piemientos patron
Scallops mit Mango / Schwertfisch / Putensteak auf Safranrisotto | Gran Torelli con Speck mit Ziegenkäse überbacken &
Ruccola
Osso Bucco oder Lammcarré aus dem Ofen mit mediterranen Beilagen
Käse | Oliven | Chutneys
Schokokuchen | lauwarmes Schokoküchlein auf Mascarponeis mit Waldbeeren | Kaiserschmarren mit Apfelmuss

Tapas

Kichererbsen-Hummus | div. Schinken und Salami | Mortadella | marinierte Heringshappen
Mediterranes Ofengemüse | Rosmarin Kartoffelsticks mit Meersalz | Fleisch vom Stück
Käseauswahl | Oliven & marinierte Tomaten | Nussbrot
Dessert | Schokki