

KNIPSER **** Weiss | Rosé | Rot | Schaumwein

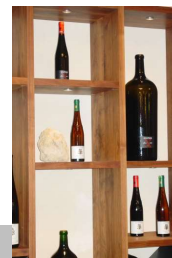
TFWE Master Degustation



Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	Weingut	farbliche Beurteilung "Colore"	Nase "Odore"	Geschmack (Sapore)	Bemerkung
Apero - Entdeckung aus dem Piemont							
10	2000	Chardonnay brut (deg Q2/14)	Knipser				DE
11	2000	Pinot brut Rosé (deg. Herbst 2010)	Knipser				DE
Weisse Klassiker							
12	2016	Chardonnay & Weißer Burgunder, trocken, 375 ml	Knipser				DE
13	2009	Riesling, trocken, Halbstück	Knipser				DE
14	2009	Riesling, Reserve, Halbstück, trocken	Knipser				DE
Knipser * * * *							
15	2015	Gelber Orleans***, trocken	Knipser				DE
16	2005	Gelber Orleans***, Spätlese, trocken, Barrique	Knipser				DE
17	2005	Sauvignon Gris***, Barriqueausbau, trocken	Knipser				DE
18	2005	Chardonnay***, Barrique, trocken	Knipser				DE
19	2004	Grauburgunder***, Barrique, Auslese, trocken	Knipser				DE
Vorstufen zum Rotwein							
K	2014	Clarette, Rosé, trocken	Knipser				DE
-	2004	Spätburgunder Weissherbst***, trocken, Barriqueausbau	Knipser				DE
ROT							
30	2005	Club Edition No. 2, Rotwein Cuvée, trocken, Private Selection	Knipser Johannishof, Laumersheim (Pfalz)				DE
31	2004	Spätburgunder, Grosskarlbacher Burgweg, Spätlese, trocken	Knipser				DE

KNIPSER **** Weiss | Rosé | Rot | Schaumwein

TFWE Master Degustation



Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	Weingut	farbliche Beurteilung "Colore"	Nase "Odore"	Geschmack (Sapore)	Bemerkung
32	2006	Spätburgunder, "Im grossen Garten", trocken, Grosses Gewächs	Knipser				DE
33	2011	Spätburgunder, Reserve	Knipser				DE
34	2008	St. Laurent***, trocken	Knipser				DE
35	2008	Syrah, trocken	Knipser				DE

Die Degustation umfasst 8-9 Weine & einen Schaumwein als Aperitiv sowie korrespondierende Speisen, Brot, Wasser & Stories. Teilnahmebeitrag (bei mind. 8 Personen) ab € 79 mit Tapas/Brotzeit und ab € 99,- mit mehrgängigem Menü nach Abstimmung

Tapas Begleitung

Variation vom Matjes | Thunfischcreme mit Kapernapfel auf Pumpernickel
 Rotebeete Capaccio mit Walnüssen auf Orangenscheiben
 Putensteak oder Schwertfischsteak auf Safranrisotto
 Gran Torelli con Speck in Tomatensugo mit Ziegenkäse überbacken
 luftgetrocknete Würste & Schinken | Käse | Oliven | Chutneys
 Kaiserschmarren mit Apfelmuss

Die Degustation umfasst 9 - 10 Weine der besonderen Art sowie korrespondierende Tapas, Brot, Wasser & Stories. Teilnahmebeitrag: Tapas ab € 60,- | Menü ab € 89,-

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
 Scaloppes 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