



Neuheiten zum Sommer 2020



Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	Weingut	farbliche Beurteilung "Colore"	Nase "Odore"	Geschmack (Sapore)	Bemerkung
Tartlets mit Fischcremes mariniertes Spargel mit Kernöl Wildschweinmortadella							
Salami & Speck Wildschweinleberwurst Pastramicanape mit Salzkapern marinierte Oliven & getrocknete Tomaten							
1	2019	Sauvignon Blanc Reserva, Casablanca Valley	Casas del Bosques				
4	2019	Roero Arneis Villata	Vite Colte Terre da Vino				
5	2019	Torrontés, Vino Blanco, Mendoza	Finca Las Nubes				
6	2018	Viognier Vin de France	Aïne, Paul Jaboulet				
7	2019	Grauer Burgunder, trocken, "Flusskiesel"	Joh. Bapt. Schäfer				
8	2015	Novel Blanc, Pacherenc du Bil Vic AOC	Vigna Maria Maria				
Pasta paßt immer							
11	2018	Rose vom Zweigelt	Topf, Johann				
Ausgesuchte Käsespezialitäten Edelschokoladen							
24	2015	Rioja Reserva	Beronia				
51	2002	Riesling Spätlese, Hattenheimer Schützenhaus	LANG, HANS				

Die Degustation umfaßt ca. 8- 10 Weine aus dem Sortiment der Torsten Forcke Wine Events© - Tapasbuffet, Brot, Wasser inkl. Im Teilnahmebeitrag von € 35 p.P.