

Savagnin

Frisch & duftig - ouillé

Im alten grossen Holzfass ausgebaut und spundvoll gehalten, grüngelb leuchtend, Fenchel und Blüten in der Nase, elegant mineralisch mit straffer Säure wie frische Ananas



Weinglas
Mittelgross,
leicht bauchig



Servier-Temperatur
10-13 °C

Hauptaromen



Zitrone



Ananas



Curry

Kräftig & traditionell gereift - sous voile

Im alten Holzfass oxidativ ausgebaut, also nicht aufgefüllt, goldgelb leuchtend, in der Nase Waldboden und frische Walnüsse, Säure und Mineralik muskulös und fordernd, der lange Nachhall wie ein packender Krimi, zeitlos



Weinglas
Mittel bis gross
und bauchig



Servier-Temperatur
12-15 °C

Hauptaromen



Walnüsse



Waldboden



Ingwer

- Salat mit Birnen, Walnüssen und Comté-Spänen
- Austern, klassisch roh
- Spinatsalat mit rohen Champignons und Balsamico



Vorspeise

- Schneckenpfännchen
- Krabbencocktail mit Dill-Mayonnaise
- Gut gereifter luftgetrockneter Schinken

- Gegrillter Wolfsbarsch
- Cordon bleu mit Comté
- Garnelen mit Vadouvan und Basmati-Reis



Fleisch / Fisch

- Brathuhn mit Morcheln, Sahne und Savagnin
- Blutwurst mit Sauerkraut im Blätterteig
- Birne, Bohnen, Speck

- Weisser Spargel mit Limetten-Mousseline
- Spitzkohlstrudel mit Koriander und Kreuzkümmel
- Focaccia mit Feta, Salz-Zitronen und Sardellen



Gemüse

- Gebratener Spargel mit schwarzem Knoblauch
- Portobello-Pilze aus dem Ofen mit Petersilienwurzelragout und Raz el Hanout
- Risotto mit Morcheln, Walnüssen und brauner Butter

- Bleu de Gex
- Faisselle
- Frischer Ziegenkäse



Käse

- Comté (18 Monate)
- Vacherin Mont d'Or
- Gereifter Charolais (Ziegenfrischkäse)