

Rotwein von der Rhône

Zugänglich & schon jung zu trinken aus dem Norden

100 Prozent Syrah, rubinrot, die Tannine im Hintergrund, die Säure frisch, animierend, aber nicht aggressiv, die Frucht sehr klar



Hauptaromen



Rote Beeren



Pfeffer



Rauchig

Kraftvoll & gereift aus dem Süden

Von Grenache bestimmt, im Verschnitt mit zahlreichen anderen Sorten, granatrot, die Säure im Hintergrund, die Tannine präsent, aber harmonisch, insgesamt eher warm durch den Alkohol



Hauptaromen



Getrocknete
Kirschen



Blutorangen



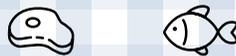
Getrocknete
Kräuter

- Gebackene schwarze Oliven
- Pissaladière mit Sardellen
- Radicchio-Salat mit Linsen und Granatapfel



Vorspeise

- Zander mit Navets in Kalbsjus
- Szegediner Gulasch vom Wildschwein
- Wachteln mit Steinpilzen



Fleisch/Fisch

- Gebratene Auberginen mit grüner Tapenade
- Gefüllte Zwiebeln mit Champignons, Balsamico und Trüffel
- Rösti mit Grünkohl



Gemüse

- Gereifter Mimolette
- Gereifter Valençay (geaschter Ziegenfrischkäse)
- Saint-Félicien



Käse

- Im Ofen geröstete Karotten mit Koriander und Zimt
- Maronensuppe mit Herbsttrompeten
- Rote-Bete-Salat mit Orangen-Kardamom-Dressing

- Gebratene Ente mit rotem Curry
- Hasenpfeffer
- Ochsenbacke mit Selleriepüree

- Geschmorte rote Paprika mit Tomaten und Oregano
- Risotto mit Trüffeln
- Kartoffelgratin mit Shiitake-Pilzen

- Salers
- Beaufort
- Epoisses