

Wein aus Sonoma County

Chardonnay - rund und vergnügt

In Stahl und/oder Holz ausgebaut, leuchtendes helles bis mittleres Gelb, wenig, Alkohol und etwas neues Holz sowie biologischer Säureabbau gut integriert im runden Körper, die Säure animierend



Weinglas
Gross, bauchig,
nach oben
verengt



**Servier-
temperatur**
10 °C

Hauptaromen



Ananas



Melone



Zitrusfrucht

Pinot Noir - voller Frucht und Schwung

In alten und neuen Holzfässern gereift, leuchtendes frisches Rot, in der Nase Kirschfrucht und Gewürze, Säure strukturiert im Hintergrund zusammen mit feinen, herben Tanninen, im Finale warme Gewürze und Bodencharakter



Weinglas
Gross und
bauchig



**Servier-
temperatur**
14-16 °C

Hauptaromen



Kirschen



Waldboden



Gewürze

Vorspeise

- Brokkolisalat mit pochiertem Ei und Anchovis
- Jakobsmuschel-Sashimi mit Ingwer, Frühlingzwiebeln und Pfirsichsalat
- Taschenkrebs mit grünem Salat und Landbrot

- Ge grillter grüner Spargel mit Olivenöl und Prosciutto
- Mit Maismehl panierte, frittierte Zucchini-sticks mit Rosa-Pfeffer-Mayonnaise
- Entenrillettes

Fleisch/Fisch

- Bengal-Fischcurry mit Tomaten, Kurkuma und Panch Phoron
- Knusprige Chickenwings mit vietnamesischem, sauer-süss-scharfem Dip
- Schweinesteak mit Fenchelsalat, Salzzitronen und Oliven

- Langsam gegarte Lammhaxen mit Kreuzkümmel, Koriander und Thymian
- Entenbrust mit gegrillten Nektarinen und wildem Pfeffer
- Focaccia mit Lachs, Ricotta und Spinat

Gemüse

- Ofen-gebratener Blumenkohl mit Knoblauch, Chili und Limette
- Grüne Erbsen und dicke Bohnen mit Olivenöl, Zitrone und Pecorino
- Gnocchi mit Ricotta, Spinat und Salbeibutter

- Selleriesteak mit Morcheln und Haselnussbutter
- Pappardelle mit Rucola-Kapern-Pesto
- Grüne Bohnen und Shiitake mit Sesamöl

Käse

- Frischer Ziegenkäse
- Brie mit Trüffel
- Triple Crème

- Langres
- Taleggio
- Manchego