

# Côtes du Rhône

## Côtes du Rhône: zugänglich & unkompliziert

Tendenziell im Stahltank ausgebaut, rubinrot, lebhaft, die Tannine geschmeidig, die Säure frisch und rund



**Weinglas**  
Mittelgross,  
bauchig



**Servier-  
temperatur**  
15-17 °C

### Hauptaromen



Rote  
Johannisbeeren



Thymian



Rosmarin

## Côtes du Rhône Villages: ausdrucksvoll & komplex

Nur selten Holzeinfluss, dunkles Purpurrot, die Säure im Hintergrund strukturierend, die Tannine markant, gut eingebunden und harmonisch



**Weinglas**  
Gross, bauchig  
und nach oben  
verengt



**Servier-  
temperatur**  
16-18 °C

### Hauptaromen



Brombeeren



Schwarze  
Teeblätter



Schwarzer  
Pfeffer

- Suppe vom Hokkaido-Kürbis mit Garam Masala
- Papas Bravas
- Asiatische Nudelsuppe mit Zimt und Sternanis

## Vorspeise

- Weisse Bohnen mit Gänseconfit und Balsamico
- Suppe von Puy-Linsen mit gebratenen Curry-Garnelen
- Grünkohlsalat mit geräuchertem Schinken

- Lamragout mit Zwiebeln und getrockneten Tomaten
- Paprikahuhn mit Oliven und Thymian
- Spaghetti puttanesca

## Fleisch/Fisch

- Kalbsleber mit Zwiebeln und Salbei
- Entenbrust mit Pfeffer und Cassis-Jus
- Seeteufel im Tomatenragout, mit Anchovis und Trüffeln gegart

- Gemüse-Couscous
- Rotkohl-Steaks mit schwarzer Tapenade
- Grüne-Bohnen-Eintopf mit Oregano

## Gemüse

- Trüffel-Risotto
- Sellerie-Rösti mit Brokkoli und Petersilienpesto
- Gebackene rote Zwiebeln mit Balsamico und Pinienkernen

- Tartiflette
- Gorgonzola cremoso
- Gereifter, fester Crottin

## Käse

- Beaufort d'Alpage
- Mittelkräftiger Pecorino
- Mit schwarzem Pfeffer affinierte Schnittkäse