

# Die Crus Classés de Graves in Pessac-Léognan

## Weiss

Im Stahltank, neuem und altem Holz ausgebaut, strohgelb mit grünen Reflexen, elegant, die Aromen komplex, die Säure gut eingebunden



**Weinglas**  
Mittelgross, leicht  
bauchig



**Servier-  
temperatur**  
8-12 °C

### Hauptaromen



Grapefruit



Bienenwachs



FrISCHE  
Kräuter

## Rot

Im Stahltank, grossen und kleinen, alten und neuen Holzfässern ausgebaut, purpur- bis granatrot, dicht und fein im Aroma, die Säure reif und im Hintergrund, die Tannine herb und tragend, aber auch Frische



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



**Servier-  
temperatur**  
16-18 °C

### Hauptaromen



Schwarze  
Johannisbeeren



Kirschen



Graphit

- Gratinierte Austern
- Lachs-Carpaccio mit rosa Pfeffer und Grapefruit
- Salat von gerösteten Karotten mit Kreuzkümmel und Ingwer

## Vorspeise

- Entenstopfleber
- Grünkohlsalat mit Lammschinken
- Rindercarpaccio

- Steinbutt mit Beurre Blanc und Fleur de Sel
- Kalbsschnitzel in Estragon-Sauce
- Zitronenmariniertes Brathuhn

## Fleisch/Fisch

- Rosa gebratene Lammkeule
- Entenbrust mit Ingwer-Piment-Pflaumen
- Côte de Bœuf vom Grill

- Morcheln in Sahne auf Tagliatelle
- Leipziger Allerlei
- Butternut-Kürbis als Tempura mit Dukkah und Orangen-Joghurt

## Gemüse

- Grüne Bohnen mit Zwiebelragout und Petersilienpesto
- Im Salz gegarte Petersilienwurzeln mit Brombeer-Vinaigrette
- Gebratener Brokkoli mit Miso-Dip

- Pouligny-Saint-Pierre
- Queijo Serra da Estrela
- Strachitunt

## Käse

- Saint-Nectaire
- Gereifter Comté
- Baskischer Schafskäse