



**Wine & Food Pairing am Sonntag, 7. 11. 2021
5 Finger Food Gänge mit 10 passenden Weinen**

Apero

2019 Spätburgunder Blanc de Noir
Weingut Rosse deutscher

dazu

Gratinierter Ziegenfrischkäse

1. Flight

2020 Müller Thurgau Steinbruch trocken
Weingut Bunzelt

2019 Silvaner Iphöfer Kalb Spätlese trocken
Weingut Joachim Schneider

dazu

Tramizini mit Rucola & Parmesan

2. Flight

2018 Riesling Silex
Ökologischer Weinbau KRAEMER

2020 Riesling Frickenhäuser Fischer
Bioweingut Laudens Bach

dazu

Lachscarpaccio, Wildkräuter & Sauerrahm



3. Flight

2020 Silvaner Orange Frickenhäuser Kapellenberg
Betz-Garagenwein

2019 Müller –Thurgau Grande
Weingut Manfred Rothe

dazu

Tafelspitzröllchen gefüllt mit Frischkäse und frischem Meerrettich, geröstete Kürbiskerne

4. Flight

2016 Spätburgunder Nordheimer Vögelein
Weingut Waldemar Braun

2018 Frühburgunder Großwallstadt Lützeltalerberg
Weingut Harald Gunther

dazu

In Balsamico eingelegte Barbarie Entenbrust

Der Meditationswein

2014 Silvaner Escherndorfer Fürstenberg
Winzer Sommerach

dazu

Brioche mit Marillenröster

Preis pro Teilnehmer 25 Euro