

Käsedegustation  
mit  
Weinbegleitung

MIT  
SUSANNE HOFMANN

***Brillat Savarin***

Kuhmilchkäse aus der Bourgogne, Departement Yonne in Frankreich  
72% Fett i. Tr.  
Säuerlicher, nussartiger Geschmack.

***Rocchetta***

Italienischer Mischmilchkäse aus Kuh-, und Ziegenmilch aus Cuneo.  
Fett i.Tr. 45%  
Je nach Reifegrad, säuerlich bis nussartig im Geschmack

***Selles sur Chèr***

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch, aus der Region Centre, Provinz Chèr.  
45 % Fett i.Tr.  
Reifezeit keine bis vier Wochen  
Im Geschmack leicht säuerlich, erinnert an frische Haselnüsse.

***Brin d'Amour***

Französischer Weichkäse aus Schafmilch, Frankreich aus der Region Korsika.  
Fett i.Tr. 48%  
Reifezeit zwei Monate  
Sehr aromatisches Kräuteraroma, leicht säuerlich im Geschmack.

***Schwarzer Schaf***

Deutscher Schafkäse aus Mecklenburg-Vorpommern.  
Fett i.Tr. 45%  
Reifezeit sechs Monate  
Sehr aromatisch, ganz leicht säuerlich im Geschmack..

...

***Castell-Castell***

***Qualitätswein***

***trocken***

***Silvaner***

***Franken***

Verkostungsnotiz: In der Nase Duft nach Pfirsichen und Bananen.  
Cremig und weich am Gaumen. Frische und elegant Säure

### ***Wiesenblumenkäse***

Käse mit gewaschener Rinde aus Kuhmilch. Aus der Region Bayern,  
50% Fett i. Tr.  
Im Geschmack aromatisch mit deutlichen floralen Aromen

### ***Tomme de Savoie***

Französischer Käse mit gepresstem aus der Region Rhône Alpes, Provinz Haute - Savoie.  
Fett i.Tr. 40%  
Reifezeit 3 Monate  
Im Geschmack an Moos, Gras, Erde erinnert

### ***Appenzeller***

Käse mit gepresstem Teig. Aus der Schweiz, Kanton Apenzell.  
Fett i.Tr. 50%  
Reifezeit ca. 6 Monate  
Im Geschmack außerordentlich fruchtig.

### ***Comté***

Französischer Käse mit nachgewärmtem und gepresstem Teig aus Kuhmilch. Aus der Region Franche-Comté, Provinz Jura.  
45% Fett i.Tr.  
Reifezeit neun Monate  
Im Geschmack sehr aromatisch.

### ***L'Etivaz***

Käse mit nachgewärmtem und gepresstem Teig aus der Schweiz, Kanton Wallis.  
Fett i.Tr. 50%  
Reifezeit ca. 16 Monate  
Mürber schmelzender Teig, außerordentlich fruchtig bis nussartig mit leichten Raucharomen.

...

### ***Zweigelt***

aus dem Weinviertel

Verkostungsnotiz: feiner Zwetschken-Kirschduft; anhaltend und weich am Gaumen; reife und gut eingebundene Tanninstruktur; weicher, samtiger Abgang

### ***Pierre Robert***

Französischer Weichkäse mit Außenschimmel aus Kuhmilch. Aus der Region Ile-de-France,  
Provinz Seine-et-Mare.

Fett i.Tr. 75%

Reifezeit vier Wochen

Im Geschmack sahnig, leicht säuerlich und aromatisch

### ***Camembert de Normandie***

Französischer Weichkäse mit Außenschimmel aus Kuhmilch. Aus der Region Normandie,  
Provinz Manche.

45% Fett i. Tr.

Reifezeit sechs Wochen

Im Geschmack pilzartig an Trüffel erinnernd.

### ***Landkäse***

Käse mit gewaschener Rinde aus Kuhmilch. Aus der Region Bayern,  
50% Fett i. Tr.

Im Geschmack aromatisch an Nussbutter erinnert

### ***Munster***

Französischer Weichkäse mit gewaschener Rinde aus Kuhmilch. Aus der Region Alsace,  
Provinz Bas-Rhin.

50% Fett i. Tr.

Im Geschmack intensive Röstaromen, etwas pikant.

### ***Herve***

Käse mit gewaschener Rinde aus Kuhmilch. Aus Belgien, Provinz Lüttich.

Fett i. Tr. 45 %

Reifezeit vier Monate

Ausgeprägt und intensiv, süßlich und hefig.

...

### ***Chardonnay***

***Borell***

***Diehl***

Verkostungsnotiz: aufgrund des Holzeinsatzes schöne Röstnoten, über Zitronen- und  
Haselnussaromen sowie eine cremige Textur

***Blauer Allgäuer***

Deutscher Käse mit Innenschimmel aus Kuhmilch,  
aus dem Allgäu.

50% Fett i. Tr.

Ausgeprägter Blauschimmelgeschmack  
von einer leichten Süße begleitet.

***Gorgonzola piccante***

Italienischer Kuhmilch Käse mit Innenschimmel.

Aus der Region Piemont, Provinz Novara.

48% Fett i.Tr.

Cremiger Teig, im Geschmack an intensive Pilze erinnernd, mit süßlicher Note.

***Roquefort***

Französischer Schafmilchkäse mit Innenschimmel. Aus der Region Midi-Pyrénées, Provinz  
Aveyron.

Fett i.Tr. 52%

Er schmeckt stark aromatisch, würzig, erhöht im Salzgehalt.

...

***Graham's Port***

***15 Year old Tawny Port***

Verkostungsnotiz: Exzellentes Bouquet von Nuß- und Mandelnoten, köstlicher feiner Frucht  
mit Anklängen von Orangenschalen große Komplexität und Harmonie