



Wine & Dine Blinddegustation

Gasthaus Waldheim,
Hermetschwil

Samstag, 23. August 2014
Apero ab 18.30 Uhr
Beginn 19.00 Uhr



Referent
Jean-Claude Hofstetter
Weinakademiker WSET
Präsident ANAV

Menu

Prosecco, Brut, Terre di Sant' Alberto, Ruggeri

Grissini mit Landrauchschenken

2013 Chasselas Epesses ‚La République‘, Patrick Fonjallaz

Avocadotartar mit geräucherter Entenbrust
kleines Salatbouquet im Frühlingsrollenteig

2012 Riesling x Silvaner, Ernst Gisi, Dottikon

2013 Sauvignon Blanc, Weingut Hartmann, Remigen

Leicht pikante Süsskartoffel-Suppe
mit Ingwerschaum

2013 Brestenberger Chardonnay, Weingut Lindenmann, Seengen

2012 Chardonnay, Glen Carlou, Paarl, Südafrika

2011 Meursault, Joseph Drouhin, Burgund

Rindsfilet-Médailles mit Rosmarinjus
Buntes Gemüse
Weisswein-Risotto

2012 Merlot, Selezione d'ottobre, Matasci Fratelli, Tessin

2009 Pinot Noir ‚Collection F‘ Barrique, Charles Favre, Wallis

2010 Cabernet Sauvignon ‚Gran Coronas‘, Miguel Torres, Spanien

Duss's Käseempfehlung

2011 Shiraz BIN 128, Penfolds, Australien

2010 Syrah, Saint Joseph, E. Guigal, Rhôneetal – Frankreich

2012 Syrah, Diego Mathier, Wallis

Luftiges Vanille-Parfait
mit marinierten Erdbeeren und Ananasfächer
Mandelgebäck