



Heyles'en Werth (Rhein)



Zypern



Elba



Mallorca



## Wine & Dine

### Inselweine und Weininseln

**Samstag, 8. September 2018**

Apero 18.30 Uhr, Beginn 19.00 Uhr

**Brasserie Terrasse**  
Heinrüti-Rank, Widen



**Degustationsleitung**

**Wolfgang Beiss**

Sensoriker, Weinlehrer  
Önologe, Autor

...und 7 weitere „Inseln + Weininseln“ werden wir im Glas haben !!



**Bugey Blanc Brut** (Méthode Traditionnelle) 2014  
(50% Chardonnay/40% Altesse/10% Jacquère), Thierry Tissot, Vaux en Bugey/F

**„The Falcon“** Lake Chalice Estate, Marlborough/NZL 2017  
(100% Sauvignon Blanc)

**Assyrtiko by GAIA**, Wild Ferment, Gaia Wines, PDO Santorini/GR 2017  
(100% Assyrtiko)

**Bacharacher Insel Heyles'en Werth Riesling, feinherb** 2016  
(100% Riesling), Weingut Friedrich Bastian, Bacharach/D



**„Rosso delle Ripalte“** IGT Costa Toscana, Tenuta delle Ripalte, Isola d'Elba/I 2015  
(85% Alicante/15% Carignan)

**„Special Reserve“ Barrique**, Thrakische Tiefebene, S. v. Neipperg, Bessa Valley /BG  
(57% Merlot/23% Syrah/13% Petit Verdot/7% Cabernet Sauvignon) 2015

**„Capaia One“** Philadelphia WO, Capaia Estate, Philadelphia/SA 2009  
(34% Merlot/30% Cabernet Sauvignon/19% Cabernet Franc/12% Petit Verdot/5% Syrah)

**Angel Tinto Negro**, Bodegas Angel, Mallorca/E 2016  
(80% Manto Negro/10% Cabernet Sauvignon/10% Merlot)

**„Vamvakada“** Tsiakkas Winery, Pelendri/CY 2013  
(100% Maratheftiko)

**„Del Pedregal“** Antigua Bodega Staguari, Canelones/URU 2015  
(100% Tannat)



**Madeira Barbeito** sweet, Vinhos Barbeito, Câmara de Lobos/P o.Jg. (3 Jahre alt)  
(100% Tinta Negra)

# Menu

**Pfannkuchenrouladen gefüllt mit Käse  
Pfannkuchenrouladen gefüllt mit Rauchlachs**

\*\*\*

**Gebratene Lachsforelle & Lachsmousse  
auf Randencarpaccio mit Kräuter Vinaigrette**

\*\*\*

**Farfalle, Cherrytomaten, Zucchini,  
schwarze Oliven, Auberginen  
(an leichter Tomatensauce)**

\*\*\*

**Rindsragout  
Safran- Kartoffelstock  
Karotten**

\*\*\*

**Caramelmousse auf Apfelspalten**