



Wine & Dine Ribera del Duero

Restaurant Linde, Büttikon

Freitag, 3. April 2020
Apéro ab 18.30 Uhr
Beginn 19.00 Uhr



Degustationsleitung

David Schwarzwälder

Fachjournalist, Buchautor, Dozent – und
ausgewiesener Experte für iberische Weine.

Weine



Garcia Viadero Albillo blanco 2018
Castilla y Leon



Bodegas Valparaiso	Marqués De Valparaiso Roble 2018
Viñedos Y Bodegas Gormaz	12 Linajes Roble 2018
Bodega Sarmentero (M Amparo Repiso Vallejo)	Sarmentero 2017

Marqués De Velilla	Marqués De Velilla 2017
Bodegas Portia	Bodegas Portia 2016
Convento De Oreja	Convento Oreja Crianza 2016

Bodegas Viyuela	Viyuela Crianza 2015
Bodegas Monteabellón	Finca Matambres 2015
Bodegas Tamaral	Tamaral Reserva 2014

Bodegas El Inicio	Admiración 2014
Bodegas Viyuela	Viyuela Xº Aniversario 2013
Bodegas Arzuaga Navarro	Arzuaga Gran Reserva 2011

Kaffee oder Tee

Menu

Gazpacho mit frittiertem Sellerie

Marinierter gebackener Ziegenkäse mit Feigensauce
Avocado-Seranoschinken-Canapé mit Rotweinschalotten
Ciruelas con Tocino /Pflaume im Speckmantel

Entenlebermousse mit Blattspinatsalat
gebackene Aubergine mit altem Balsamico

Herzhafter spanischer Bohneneintopf
mit Chorizo

Secreto Iberico Pata Negra
an Champignonragout
Süßkartoffelsticks mit Kräuterpaste

Turron (Weisser Nougat)
Mantecados (spanisches Gebäck)