

Tasting Flight... Vorstellung "Sensi di Vini"

Mittwoch, 25. Januar 2006, im Restaurant Dado im Ininside Hotel, Düsseldorf.

Sektempfang

Georg Breuer, Brut, Magnum 1994, Weingut Georg Breuer, Rüdesheim

Vortrag Prof. Fischer:

2004er Sauvignon blanc, Qualitätswein trocken, Weingut Bernd Weik, Mußbach



- ZIEGENKÄSECANNELLONI AUF ROMA - TOMATEN, BALSAMICO - DRESSING
- MÖHREN – INGWER – SUPPE MIT APFEL
- TUNA TATAKI

2004 Deidesheimer Kieselberg Riesling, Spätlese trocken
Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim

2004 Leistadter Kirchenstück, Muskateller Kabinett trocken
Weingut Brenneis-Koch, Leistadt



- HIRSCHKALBSKOTELETTE MIT WIRSING- KARTOFFELKUCHEN, CHILI - KÜRBIS & CASSISJUS

2003 Cabernet Sauvignon Qualitätswein trocken, Rotwein – im Barrique gereift –
Staatsweingut mit Johannitergut, Neustadt-Mußbach

2003 Spätburgunder Auslese trocken, Rotwein – im Barrique gereift –
Weingut Rudi und Michael Möwes, Wheyer



- ÜBERRASCHUNGSEI
- FRISCHE FRÜCHTE MIT CHILISIRUP
- BITTER SCHOKOLADEN SHOOTER
- TROPICAL SORBET MAISON

2003 Vintage, roter Likörwein
Weingut Klaus Schneider und Sohn, Ellerstadt
Weingut Thomas Hensel, Bad Dürkheim

2003 Haardter Mandelring, Scheurebe Auslese
Weingut Weegmüller, Neustadt-Haardt
