

Riesling-Wein-Reise

„Guter Wein, der schmeckt und Weinkunst, die zum Erlebnis wird“

Dazu Essen in mehreren Stationen, das die Weine begleitet

I Prickelnder Auftakt

Riesling Sekt Extra Brut „Dr. Deinhard“ Flaschengärung

Pikanter Quiche und hausgemachtes Salzgebäck

Amuse gueule: Kleiner Gruß aus der Küche: Spargelsüppchen

II Klassisch trockener Start

2014 Riesling QbA Mosel trocken von Fritz Haag

Spargelsalat mit Kirschtomaten und Garnele

III Puristisch mineralische Station

2013 Pünderich Riesling „Vom roten Schiefer“ Fass 26 von Clemens Busch

Spargelröllchen mit Schinken

IV Aromen-Frucht-Zwischenspiel

2012 Riesling trocken „Tonschiefer“ Nahe von Helmut Dönnhoff

Sorbet von Ananas, Grapefruit und Melone

V Zwischen Rudesheim und Neuweier

2014 Rheingau-Riesling trocken „Eins-Zwei-Dry“ von Johannes Leitz

2015 „Neuweier Mauerberg“ Riesling Spätlese trocken Baden, Holger Dütsch

Ostdeedorsch auf Sauerkrautstampf

VI Großer Spannungsbogen

2016 Riesling „pur mineral“ Franken trocken von Rudolf Fürst

Lamm-Carpaccio auf Speckbohnen

VII Süße Endstation

Überraschung

Dreierlei von der Erdbeere

Weinauswahl und Moderation: Dr. Jürgen Herrnberger

drhe2016@gmail.com Tel. 0172 4533164 www.altestrassenmeisterei.de