

## 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](mailto:drhe2016@gmail.com) Tel. 0172 4533164 [www.altestrassenmeisterei.de](http://www.altestrassenmeisterei.de)