



## Zur Einstimmung

# Frischer Sommer-Prosecco

Hausgemachtes Salzgebäck

Baguette

## 1. Weinproben als Einstieg in die Welt der Weine

Bei unseren Weinproben erleben wir aus unterschiedlichen Perspektiven, was einen guten Wein von einem Fabrikwein unterscheidet und zeigen den Probierenden den Weg in die Welt der guten Weine. Hier am Beispiel von 2 Weinen aus Baden.

### 1 A Holger Dütsch

#### 2018 Riesling trocken (D)

Holger Dütsch, Baden. Einstieg in die Riesling-Welt mit erfrischendem Säurespiel. Immer wieder sehr gut 86-88/100 DrHe

### 1 B Ziereisen

#### 2019 Gutedel "Heugumber", Baden (D) Idealer Zech-Wein

Hanspeter Ziereisen. 11,5% Vol. Zech- und Spargelwein, frisch und klar, "Terrassenliebbling". Ein anpassungsfähiger, vielseitiger Essensbegleiter. Jedes Jahr wieder: 88+/100 DrHe

### Servieren/Speisen

Die ideale Serviertemperatur liegt bei 8 Grad. Der Riesling und der Gutedel passen wegen ihrer filigranen Mineralität zu sehr vielen Gerichten, als Aperitif ebenso wie als Digestif, also nach dem Essen, insbesondere in lauen Sommernächten, werden beide Weine gern getrunken.

## Quiche Lorraine, klassisch

**Alte Straßenmeisterei mit ViniVersum**

Lübecker Landstraße 55, 23701 Eutin [www.altestrassenmeisterei.de](http://www.altestrassenmeisterei.de)  
[viniversum@yahoo.de](mailto:viniversum@yahoo.de) Telefon: 04521 795969 Mobil /whatsapp 0171 4230748



## 2. Weinkunst “erschmecken“

Bei unseren Weinproben erschmecken wir aber auch weit über den Trinkgenuss hinaus, was einen Wein zu einem Kunstwerk macht und entführen die Verkoster in die Welt der exzellenten Weine.

### 2 A Pazo de Senorans

Ein Meeresfrüchte-Wein mit fast aggressiver Frische

#### 2018 Pazo de Senorans blanco (SP)

Marisol Bueno, Albarino, 12,5%Vol, modern, dieser klasse Albarino mit seiner stahlig trockenen Frische, den reinen Fruchtaromen und der tiefgründigen Mineralität. Trocken (2g/l Restzucker), ph-Wert 3,3 (Säure wie Apfelsaft) 92+/100 DrHe, ähnlich Parker (92/100) und Penin (93/100)

#### Servieren/Speisen

Ideale Serviertemperatur 8-10 Grad. Der Pazo Senorans ist ein perfekter Wein zu Meeresfrüchten, besonders zu Austern, Coquillage, zur Scampipfanne, zu Surf & Turf aber auch zu Flammenkuchen (Deichgeflüster!) und den meisten Pasta-Gerichten.

### Argentinische Rotmeer-Garnele

### 2 B1 Artadi

**2018 Rioja Alava “Tempranillo“ (SP)** Spanischer Charmeur & Verführer Artadi (Juan Carlos López de Lacalle) Tempranillo Barrique, 14%Vol, einer der schönsten Operettenweine mit viel Substanz, Kraft, Dichte und Volumen. Aromen von Kirschen, Himbeeren, Brombeeren und Schlehen, beeindruckend samtig und zugleich mit mineralischer Frische, eine wahre „Zarzuela“. 90+/100 (exzellent, moderne Klasse, im Zeitgeschmack) DrHe

### 2 B2 Telmo Rodriguez

**2012 Rioja „LZ“ (SP)** ... denn sie liebt die noble Eleganz

Bodegas Telmo Rodriguez. 13,5 % Vol. Viel rote Frucht (Kirschen, Himbeeren), feine Mineralien, würzig, vollmundig, ausdrucksstark, reife Tannine, jung, charmant. 92+/100 DrHe, Penin 93/100, der Kleine vom Superstar.

- **Servieren/Speisen:** Die ideale Serviertemperatur liegt bei 18-20 Grad, ein Dekantieren ist nicht erforderlich, beide Weine entfaltet sich schnell im Glas. Beide Weine sind als universeller Speisebegleiter zu empfehlen, insbesondere auch als Weine für anspruchsvolle Rotweintrinker und Kenner.

#### Spanische Variation von Tapas

#### Alte Straßenmeisterei mit ViniVersum

Lübecker Landstraße 55, 23701 Eutin [www.altestrassenmeisterei.de](http://www.altestrassenmeisterei.de)  
[viniversum@yahoo.de](mailto:viniversum@yahoo.de) Telefon: 04521 795969 Mobil /whatsapp 0171 4230748



## 3 Unsere Weinentdeckung

### Wein-Geheimnisse

bei deren Genuss Sie in die Zauberwelt der Weine eintauchen. Sie können diese Weine selbst entdecken: Weine, die größer sind als wir. Weine, die begeistern wie Musik in flüssiger Form, Emotionen wecken, sexy Weine wie Poesie der Erde, wie erotische Malerei, die nichts versprechen aber alles geben und Vergnügen bereiten.

### **Unsere Lieblingsweine, sie sind ein Fest der Sinne. Unsere Lieblingswein 2022, das ist Sinnlichkeit und Erotik in Flaschen und Gläsern**

Die ausgewählten Weine sind ausnahmslos für uns:

**Weinkunst in der Flasche,  
die zu den schönsten Genüssen der Welt gehört.**

Ihre Verkostung wird zum hinreißenden Geschmackserlebnis, zu einem Fest der Sinne. Sie schafft Momente der Verückung und des höchsten Genusses.

## 3 A Farnese

**2018 Fantini EDIZIONE 20th Cinque Autoctoni (I)** Extreme Aromenvielfalt Farnese, Filippo Baccalaro und Partner, 14,5%Vol. Zucker/Säure 2,9g/l, 4,8g/l aus 5 autochthonen Rebsorten (Primitivo, Malvasia, Montepulciano, Negroamaro, Sangiovese) von 5 Weinbergen, die in 2 Weinregionen (Abruzzen, Apulien) im Süden Italiens beheimatet sind. Diese schwarzrote Cuvée ist außergewöhnlich intensiv mit vielschichtiger, intensiver, dichter Aromenvielfalt: Kirschen, Pflaumen, schwarze Johannisbeeren, Kräuter, Lakritze, Kakao, dunkle Schokolade, eingekochte Beeren, also eine Fruchtbombe voller Kraft und Würze. Für Anhänger dieser Stilrichtung eine Ikone, fabelhaft, sensationell, der beste Rotwein Italiens. Luca Maroni gibt ihm 99/100 Punkte. Wir genossen ihn mit seiner Wollust zu Ente mit Rotkohl – perfekt! 95/100 DrHe – Klasse Handwerkskunst, aber keine Weinkunst!

### Schokolade plus!

Weinprobe komplett inkl. Mineralwasser und Espresso  
60 € pro Person

Bei rechtzeitiger Reservierung ideal für 4 Personen!

### **Alte Straßenmeisterei mit ViniVersum**

Lübecker Landstraße 55, 23701 Eutin [www.altestrassenmeisterei.de](http://www.altestrassenmeisterei.de)  
[viniversum@yahoo.de](mailto:viniversum@yahoo.de) Telefon: 04521 795969 Mobil /whatsapp 0171 4230748