

1. Rotwein-Tasting mit FLYING Speisen „rund um die Gans“ * **ROTWEIN-MENÜ mit Speisen, die zu den Weinen passen**

Start in Südtirol:

- 2018er Mason di Mason, einem Blauburgunder von Manicor und ein 2018er “Kunst.Stück“ der Kellerei Kelttern bilden ein interessantes Duo.

Weiter geht es nach Spanien:

- Wir vergleichen einen klassischen Rioja Alta Gran Reserva 904 mit einem modernen Rioja „Valdegines“ von Artadi

Zwischenstation in Frankreich:

- Hier probieren wir einen Syrah, einen 2009er Hermitage von Michel Tardieu und vergleichen ihn mit dem 2010er Providence Syrah von Jim Vuletic

Danach steht die Gans im Fokus:

- Der wohl am besten zu weihnachtlicher Gans und Rotkohl passende Wein, der 2018 Fantini EDIZIONE 20th Cinque Autoctoni, steht im Mittelpunkt. Ist das der perfekte Wein zum Weihnachtsbraten oder reicht die Kraft des Gigondas von Saint Cosme um der Weihnachtswürze Paroli zu bieten?

Zum Abschluss geht es wieder nach Neuseeland, aber auch nach Australien:

- Wir probieren eine elegante Providence Private Reserve und als Gegengewicht einen 1997er Astralis von Roman Bratasiuk, Clarendon Hills, einen Jahrhundertwein, den mein verstorbener Freund Mario Scheuermann in seinem Buch, „die großen Weine des Jahrhunderts“ „Blockbuster“ nannte und ihre monströse Dichte, Wucht und Kraft beschrieb.

Wie im **ViniVersum** der Alten Straßenmeisterei üblich, sind das Weine, die es wert sind, dass für sie gekocht wird:

Das FLYING winterliche Gänsemenü

Vorab

Apfel-Gänseschmalz mit Uwe-Seeler-Brot und Rote-Bete-Carpaccio

Fois Gras von der Gans mit Eutiner Stollen

Gänse-Kraftbrühe mit Markklößchen

Geräucherte Gänsebrust auf Rösti vom Kartoffelkloß

Dazwischen

Rosa Gänsebrust mit Topinambur-Pürée und Kürbisscheibchen

Das Weihnachts-Highlight

Knuspriges von der Gänsekeule auf Rotkohl

Scheibe von der zarten Gänsebrust

Kleiner Bratapfel, Rosenkohlblätter und Kartoffelklößchen

Danach

Schokolade: schwarz + weiß und kalt + heiß

Winterliches Rotwein-Verkostungsmenü

Mit begleitendem Flying Menü „rund um die Gans“ 175€ pro Person*

*Am 23.11.2022 (ausgebucht) ist das Tasting mit seinen 10 ausgewählten Weinen opulent und überaus üppig. Bei den vorweihnachtlichen Meetings kann natürlich die Anzahl der zu probierenden Weine und die Fülle der Speisen reduziert und für ein geplantes Event individuell kalkuliert werden.