

LöwWeine



Seminar 2019 „Wein + Schokolade“

Verkostungsablauf

1. Verkostung des Weines Simultanverkostung (*Wie verkoste ich Wein professionell? Was passiert dabei mit den Sinnen?*)
evtl. Farben-Geschmacksbeschreibung (*LöwWeine-Copyright*)

2. Schluck Wasser zum Neutralisieren

3. Schokolade nehmen, fühlen, riechen, Knackton überprüfen (an der Bruchkante riechen)
Schokolade alleine probieren und lutschen, schmelzen lassen – **Nicht Kauen und Schlucken!**

4. Wein in den Mund aufnehmen und in der Mundhöhle bewegen, damit sich Wein und Schokolade im Mund vereinigen. Erst dann Wein hinunterschlucken!
Nach ein paar Sekunden noch mal Wein aufnehmen, um die Aromenvereinigung und Geschmacksempfindung zu verstärken.

Wohlfühlen und die Geschmacks- und Aromenvielfalt genießen

Weißweine

€/0,75l

„Rieslingexotik am Atlantik“

Saar	2017	SCHARZHOFBERG	17,95
		Riesling Kabinett edelsüß	
		Weingut Von Hövel – Oberemmel	
		<i>„Klassische Scharzhofberg-Stilistik“ – feine Stoffigkeit im Bukett- saftige edle</i>	
		<i>Natursüße, die dem Wein eine unnachahmliche Geschmackslänge gibt</i>	

UMAMI PAPUA 38% Milkschokolade, Schokoladenmanufaktur Schell

Kakaomasse aus Papua-Neuguinea, Atlantikmeersalz, getrocknete Orangen- und Zitronenschale

„Karamell verführt Riesling“

Saar	2015	SERRIGER WÜRTZBERG SPÄTLESE „T“	13,70€ - 20%	10,96
		Weingut Dr. Siemens – Serrig		
		<i>Komplex und intensive Aromatik – sehr hohe jahrgangsbedingte Lagerfähigkeit</i>		

RIO HUIMBI ECUADOR 42% Milkschokolade, Schokoladenmanufaktur Schell

Aus der feinaromatischen Edelsorte „Nacional“ - mit kräftigen Malz- und Karamellnoten

Weißweine

€/0,75l

„Popcorn“ und „Goldtröpfchen“

Mosel 2017 **PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN** 13,95
Riesling Spätlese
kompakte Fruchtdichte mit extrem viel Textur und Geschmackstiefe – tolle Lagerfähigkeit!

WINTERSCHOKOLADE 36% Milkschokolade, Schokoladenmanufaktur Schell
aus Peru, feine Gewürze an Zimt und Piment, Hauch von Orange und knuspriges Waffelcrisp

Rotweine

„Südländisches Kakao Pur“

Apulien 2016 **PRIMITIVO DI SALENTO „Trefilari“** 11,50
Cantina Sempietrana
*intensives dichtes Granatrot, tolles Kirscharoma mit viel Geschmacksfülle –
delikater Wein, der durch Feinheit und Dichte glänzt – besonders!!!*

BIO ARRIBA PUR 100% Edelherbe Schokolade, Schokoladenmanufaktur Schell
Feinster Ecuador Nacional Arriba von kleiner Kooperative, einer besten Kakaosorten der Welt.

„Würzige Eleganz“

Pfalz 2015 **SPÄTBURGUNDER „Kalkgestein“** 11,95
Weingut Grimm - Schweigen
Geschmacksdichte und Feinheit – Nachhaltigkeit bei schöner Kirschnote

VITIS NOIR 70% Edelherbe Schokolade, Schokoladenmanufaktur Schell
Kakaobohne aus Santo Domingo, Gewürznoten wie Java-Pfeffer und Zimtblüte mit zarter Frucht

„Zwei Raritäten“

Minervois 2017 **MINERVOIS ROUGE „Vieilles Vignes“ A.O.C.** 14,50 - 15% = 12,33
Pierre Cros - Badens
*Hergestellt aus 100-jährigen Carignanreben „vergift“ dieser Wein eine unvergleichbare
zarte Würzigkeit mit intensiver Beerigkeit – mediterran authentischer geht es nicht mehr*

PORCELANA 74% Edelherbe Schokolade, Schokoladenmanufaktur Schell
*Kakaobohne aus Venezuela, mit nicht einmal 2 Tonnen weltweiter Ertrag die „Königin“ der Criollo-Sorten;
Zitrus-, Himbeer- und Gewürznoten.*

Rotweine

€/0,75l

„Orangerie“

Minervois- 2015 CUVÉE GASTON 14,95
La Livinière
Château Faîteau – La Livinière
Cuvée aus 70% Syrah, Rest ist Grenache und Carignan – niedriger Ertrag von 4.000l/ha vergoren und ausgebaut über 14 Monate im Barrique. – dann 24 Monate Flaschenreife. Wein mit großem Potential – Aromen von Kirschvanille /Piemontkirsche – feinsinnig mit delikater Beerigkeit. Top-Bewertung. 2 Sterne im Guide Hachette.

Saint Domingue Orange 70% Edelherbe Schokolade, Schokoladenmanufaktur
Kakaomasse aus Santo Domingo (Cuvée aus edlen Trintario- und Criollobohnen), kandierte Orangenschalen

„Großes Herz“

Faugères 2013 GRANDE CUVÉE Cuvée Syrah + Mourvèdre 15,95 – 15% = 13,56
Domaine Valambelle – Faugères
*Perfekte Traubenkombination: Syrah zu 80% verleiht dem Wein eine gehaltvoll-cremige Fruchtfülle nach Kirsche und Cassis, die Sorte Mourvèdre gibt dem Wein Geschmackslänge und Lagerfähigkeit. Das Ganze erfährt dann noch im Barriqueausbau eine weitere „Veredlung“! **Delikat!!***

Coeur de Cacao 70% Edelherbe Schokolade, Schokoladenmanufaktur

Kakaomasse aus Santo Domingo, fruchtbetonte Schokolade mit gerösteten Kakaokernen(aus dem Herzen des kakaos)

„Pfirsich Rot/Weiß“

Douro CHURCHILL'S DRY WHITE PORT 0,50L 19,95
*aus 100 % Malvasia
Churchill's Dry White Porto (10 Jahre Fasslagerung) beeindruckt mit feinsinnige Geschmackslänge – eine Fruchtaromatik in Art eines „Vin Santo““!*

ROTER WEINBERGSPFIRSICH – gefüllte Schokolade, Schokoladenmanufaktur Schell

Überzug: Weiße Schokolade, Kakaobutter, Vanille, edelherbe Schokolade

Füllung: Roter Weinbergspfirsich, Vallendar's Roter Weinbergspfirsichbrand – Einzelanfertigung

„Kirschspektakel“

Douro CHURCHILL'S PORTO Reserve 0,75L 15,95
*aus Tinto Roriz, Touriga Nacional, Tinto Cao
, Touriga Franca, Tinta Francesca, Barroca
Churchill nennt ihn nicht „Ruby“ – dazu ist er zu elegant und fruchtbetont ohne ein „Zuviel an Süße und Alkohol“ aufzuzeigen – tolle Kirscharomatik*

SAUERKIRSCHBRAND – gefüllte Schokolade, Schokoladenmanufaktur Schell

Überzug: Weiße Schokolade, Kakaobutter, Vanille, edelherbe Schokolade

Füllung: Sauerkirsche, Sauerkirschbrand 16% der Meissner Spezialbrennerei Prinz zur Lippe – Einzelanfertigung

Preise verstehen sich inkl. Mwst. Es gelten die bekannten Liefer- und Zahlungsbedingungen.