

GERICHTE und WEINE

WEINGEBIET MOSNIER

GERICHTE und WEINE



2009

PETIT CHABLIS

ab 7,00 €/Flasche



SCHAUEN

Grün-gold schimmernde Farbe



RIECHEN

Düfte von weißen Blüten und Früchten : grüner Apfel und Zitronenschale



PROBIEREN

Jod – gemähtes Heu - Farn



SPEISENEMPFEHLUNGEN

Aperitif – Meeresfrüchteplatte – Fischpastete und Fischgerichte.

2010

CHABLIS « ALTE REBEN »

ab 10,00 €/Flasche



SCHAUEN

Hellgoldene Farbe



RIECHEN

Mineralisch mit Feuersteinnoten, Zitronenschale, minzige Frische.



PROBIEREN

Anhaltende mineralische Frische – Gewürze – Süßholz - Zan



SPEISENEMPFEHLUNGEN

Zitrusfrüchte Risotto mit Gambas und Lachs, gegrillte Jakobsmuscheln mit Zitronensauce



2010



GOLDMEDAILLE
BEIM « CONCOURS
GÉNÉRAL
AGRICOLE » IN
PARIS

CHABLIS

ab 8,50 €/Flasche



SCHAUEN

Goldene Farbe



RIECHEN

Düfte von weißen Blüten : wilder Rosenstrauch, Geißblatt, Pampelmuse, ein Stich weißen Pfeffers...



PROBIEREN

Rosa Grapefruit, leichte Note von Aprikose, Endnote : eine mineralische Frische.



SPEISENEMPFEHLUNGEN

Tartar von Jakobsmuscheln mit trockenen Erbsen, Fischpastete, Schinken in Chablis Sauce.

2007



BRONZEMEDAILLE
MACON

CHABLIS

ab 9,00 €/Flasche



SCHAUEN

Goldene Farbe



RIECHEN

Schöne Mineralität, leicht gewürzte Frische



PROBIEREN

mit einem Hauch von Honig umhüllte Mineralität, planzliche Frische....



SPEISENEMPFEHLUNGEN

Lachs mit Linsen, Lachsbraten, Feine Wurst : Kuttelwurst mit Chablis und Weinbergschnecken...

2009



SILBERMEDAILLE
FEMINALISE
BEAUNE

CHABLIS

« ALTE REBEN »

ab 10,50 €/Flasche



SCHAUEN

Goldgelbe Farbe



RIECHEN

Mineralisch, weiße Blüten, gemähtes Heu, Menthol, ...



PROBIEREN

Mineralität, Zitrusfrüchte, Gewürze, Süßholz...



SPEISENEMPFEHLUNGEN

Marinierte Garnelen mit Knoblauch, gegrillte Jakobsmuscheln mit Zitrone, Ziegenkäse ...

GERICHTE und WEINE

WEINGEBIET MOSNIER

GERICHTE und WEINE

2010



**GOLDMEDAIL
BEAUNE**

1ER CRU « BEAUROY »
ab 12,50 €/Flasche



SCHAUEN

Blassgoldene Farbe mit grünlichen Reflexen



RIECHEN

Komplex und lieblich mit Noten von Mandel, weißem Pfirsich und Duft von Frühlingsblüten



PROBIEREN

Schön rund, mit einer planzlichen Frische und einer mineralischen Endnote



SPEISENEMPFEHLUNGEN

« Confit » von Schweinwangen, Jakobsmuscheln mit Mango und Cari Sauce, asiatische Suppe «Kokos Hähnchen »



2003



**BRONZE
CHABLIS**

1ER CRU « BEAUROY »
ab 16,00 €/Flasche



SCHAUEN

Goldene Farbe



RIECHEN

Düfte von wildem Rosenstrauch, Bittermandel, Note vom Nadelbaum, Honig, Süßholz...



PROBIEREN

Mandel, Honig, Aprikosenkern...



SPEISENEMPFEHLUNGEN

Languste mit Vanillesauce, Kabeljaufilet in Creme mit karamelisierten Speckscheiben, Jakobsmuscheln Bretonner Art, „Cocotte“-Ei mit Gänseleber...



2010

1ER CRU « COTE DE LECHET »
ab 12,50 €/Flasche



SCHAUEN

Goldene Farbe mit grünlichen Nuancen



RIECHEN

Säuerliche Birne, feine Note von Farn und von Akazienblüten, schöne und leicht gewürzte Mineralität...



PROBIEREN

Jod, zermahlene Muschelschale, und geschnittenes Zitronenkraut...



SPEISENEMPFEHLUNGEN

Austern, gegrillter Hummer, Seeteufel in Amerikanischer Sauce.

2007

1ER CRU « COTE DE LECHET »
ab 14,00 €/Flasche



SCHAUEN

Hellgoldene Farbe



RIECHEN

Mineralisch, weiße Blüten, gemähtes Heu, Menthol



PROBIEREN

Mineralität, Minze, Zitrusfrüchte...



SPEISENEMPFEHLUNGEN

Meeresfrüchte, Krustentiere, Seebarsch in Salzkruste – Carpaccio von Jakobsmuscheln - gebratener Seeteufel mit Gewürzen - Ei mit Trüffeln....