

Samstag, 16. März 2024
Fingerfood und feine (Weiß-)Weine:
Auf zu einer frühlingshaften Genussreise!

49 € pro Person – Reservierung erforderlich



Ab 19:30 Uhr: Genuss pur
präsentiert von
Jenny, Charly und Peter



Liebe Genussfreunde,

wir wollen gemeinsam mit euch den Frühling einläuten. Und zwar nicht nur mit tollem Wetter, sondern auch mit leichten Fingerfood-Delikatessen und frischen Weinen – und der Schwerpunkt liegt dieses Mal auf der Farbe „Weiß“. Seid gespannt.

Insgesamt fünf Weißweine werden wir euch präsentieren, die unterschiedlicher nicht sein können. Wir starten mit einem Grünen Veltliner aus dem Weinviertel. Es folgen dann zwei „Battles“:

- Sauvignon Blanc: Spanien vs USA
- Chardonnay aus den USA: Ost- gegen Westküste

Wir sind gespannt, was ihr dazu sagt.

Natürlich darf zum Start in den Frühling ein Rosé nicht fehlen. Und dann soll es natürlich nicht irgendein Wein sein, sondern von einem Shooting-Star der österreichischen Weinszene: Der Rosé-Prinzessin Pia Strehn.



Credit: alexlangphoto.com

Waschküche by Gaumenzauber
Jennifer Migale-Kuhn
Kieselbronner Str. 86
75177 Pforzheim
Telefon: 07231 – 56 58 788
info@waschkueche-gaumenzauber.de

HPJWine
Hans Peter Jöckel
Treasures from the Golden State
Kalifornische Weine
info@hpjwine.com
hpjwine.com

Aber auch die Freunde des Rotweins kommen auf ihre Kosten. Drei Weine aus drei Ländern. Eben eine wirkliche Genussreise.

Wir starten mit einem Blend autochthoner Traubensorten aus Portugal: Christoph Kranemanns „Hasso Red“ – benannt nach dem Hund des Inhabers, was unschwer zu erkennen ist. Danach geht es wieder ins Burgenland mit einem der genialen Blaufränkisch von Juliana Wieder. Zum Finale reisen wir dann in das entfernte Paso Robles in Kalifornien: Mit dem 2019er Cabernet Sauvignon Seven Oaks von J. Lohr werden wir unser frühlingshaftes „Food und Wine Pairing“ ganz amerikanisch beschließen.

Wir haben uns entschieden, dieses Mal auf die Weinbar zu verzichten. Stattdessen wird Peter ganz im Stil der britischen Blues-Rock-Legende „10 Years After“ zwei Weine aus dem Jahre 2014 zum Probieren anbieten.



Mit dabei der Cabernet-dominierte 2014er Klinker Brick 1850°. Die Feltons werden oft gefragt, warum sie ihr Weingut „Klinker Brick“ genannt haben. Klinkerziegel schmücken viele der historischen Gebäude in Lodi – darunter auch das Haus der Feltons. Sie wurden in den 1920er Jahren von Handwerksarchitekten wegen ihrer besonderen Eigenschaften ausgewählt, darunter einzigartige Formen und dunkle, satte Farben. Sie sind dichter und schwerer als normale Ziegel. Der Name „Klinker“ bezieht sich auf das ungewöhnliche Geräusch, das sie aufgrund ihrer Dichte machen, wenn sie zusammengeschlagen werden. Und warum 1850°? Ab dieser Temperatur werden die Ziegel „überfeuert“!

Fingerfood

Weißwein	2021 Weinrieder Grüner Veltliner Ried Schneiderberg – Österreich (Weinviertel) 2022 Sauvignon Blanc "Mantel Blanco" – Spanien (Rueda) 2022 Oak Farm Vineyards Sauvignon Blanc – USA (Lodi) 2021 Wölfler Estate Chardonnay(*) – USA (Long Island) 2019 Rutherford Ranch Chardonnay – USA (Napa Valley)
Roséwein	2022 Strehn Blaufränkisch Rosé – Österreich (Mittelburgenland)
Rotwein	2019 Kranemann "Hasso Red" – Portugal (Douro) 2019 Juliana Wieder Blaufränkisch Ried Kohlenberg – Österreich (Burgenland) 2019 J. Lohr Seven Oaks Estates Cabernet Sauvignon – USA (Paso Robles)

10 Years After

Rotwein	2014 Cline Cellars Bridgehead Zinfandel – USA (Contra Costa County) 2014 Klinker Brick 1850° – USA (Lodi)
----------------	--

Natürlich werden wir zu den Weinen wie schon zuvor angedeutet die ein oder andere Leckerei reichen. Die Teilnahme kostet insgesamt **49 € pro Person** für die angebotenen Speisen. Das Tasting der Weine ist inklusive; ebenso eine Flasche Wasser pro Person.

Hinweis: Alle Weine, die nicht mit einem (*) markiert sind, kann man am 16. März auch in kleiner Stückzahl direkt erwerben.

Wir bitten um **verbindliche Reservierung** unter info@waschkueche-gaumenzauber.de bzw. **07231/5658788**. Ohne Reservierung kann ein Platz beim Tasting nicht garantiert werden.

Waschküche by Gaumenzauber
Jennifer Migale-Kuhn
Kieselbronner Str. 86
75177 Pforzheim
Telefon: 07231 – 56 58 788
info@waschkueche-gaumenzauber.de

HPJWine
Hans Peter Jöckel
Treasures from the Golden State
Kalifornische Weine
info@hpjwine.com
hpjwine.com