

Weinempfehlungen zum SEESPITZE-Menü von Martin Rehmann

Neue Kartoffeln mit Saiblingscaviar und Kräutersalat

viniculti Weinempfehlung:

Vinho Verde Branco, Quinta de Santa Cristina, Portugal

Ein frischer, fruchtiger leicht prickelnder Wein aus den autochthonen Rebsorten Azal, Trajadura, Arinto and Loureiro, mit guter Struktur, mineralischer Note und gut integrierter Säure. 0,75l, € 6,95

Geschmorte Rehkeule mit Spargel, Erbse und Morchel

viniculti Weinempfehlung:

2015 Heinberg Chardonnay GG, Weingut Heitlinger, Baden Deutschland

Dezent im Barrique ausgebaut, würzig, mineralisch unterstreicht er die kräftige Note vom Fleisch mit Morchel und passt gleichzeitig ideal zum Spargel und zur Erbse. 0,75l, € 22,50

Falls es doch ein *Roter* sein soll:

2015 Zweigelt Classique, Weingut Pöckl, Österreich

Am Gaumen dichte Struktur, fester Körper mit animierender Schoko-Kirschfrucht, idealer Speisenbegleiter für das geschmorte Reh, aber auch für das Gemüse, 0,75l, € 13,90

Cheesecake Beeren Tarte

viniculti Weinempfehlung:

2013 Catarratto Vendemmia Tardiva "Albamarina", Cantine Barbera, Sizilien, Italien

Dieser Rosé-Süßwein harmoniert mit der frische des Cheesecakes und unterstreicht die Noten der Beerenfrüchte. 0,5l €15,90

Alle Weinempfehlungen von Viniculti, Rosenheim

www.viniculti.de