



SOMMELIER'S CHOICE

DeguSeminar Frankreich

8. September 2011

Le Champagne

Bollinger – Grand Année Brut 1999 (Champagne)
Geräucherter Alaska-Silberlachs (Wildfang) auf Blini mit Kaviar

Le Rosé

Matassa – Three Trees Rosé 2008 (Pyrénées Orientales)
Poitrine de Porc geschmorter mit Chicorée und roter Zwiebelmarmelade

Les Blancs

Pascal Jolivet – Sancerre Blanc 2009 (Loire)
Pierre Morey – Meursault 2006 (Bourgogne)
Bretonischer Hummer mit Anismayonnaise auf Kabissalat

Les Rouges

Domaine La Soumade – Côtes du Rhône Villages Rasteau St Martin 2008 (Côtes du Rhône)
Noir de Bigorre-Bäckchen mit Selleriepurée und Eierschwämmli
Bollinger – La Côte aux Enfants 1997 (Champagne)
Domaine Guyon – Vosne-Romanée 2006 (Bourgogne)
Wachtelbrüstchen auf Linsensalat mit Beurre Rouge
Château le Grand Verdus – Bordeaux Supérieur Grande Réserve 2006 (Bordeaux)
Filet Wellington vom Lamm mit Rucola, Pesto und Trüffel

Le Sauternes

Château Nairac 2007 (Barsac, Sauternes)
Tarte Tatin mit Glacé «au lait»

Sommelier's Choice GmbH
Vinothek am See
Seestrasse 159 • 8704 Herrliberg
+41 43 810 40 00