

2018 FROMAGE COMBINATIONS



BRUT VINTAGE 2018

Die feine Spannung und die vielschichtigen Nuancen unseres Brut Vintage 2018 treten in einen faszinierenden Dialog mit cremigen, weichen und floralen Käsesorten.

IM GLAS	IN DER NASE	AM GAUMEN
<ul style="list-style-type: none"> Leuchtend goldene Farbe Lebhafte Perlage 	<ul style="list-style-type: none"> Kakao, gerösteter Kaffee, Brioche, Quitte und gebackene Ananas Gelbe Früchte: Pfirsich & Aprikose Brombeergelee 	<ul style="list-style-type: none"> Rund und großzügig Vollmundiger Auftakt Saftige Fruchtaromen Frisch und lebendig Feine Bitternote: Kakao & Lakritz



ROSÉ VINTAGE 2018

Das Gleichgewicht aus Frische und Tiefe des Rosé Vintage 2018 harmoniert wunderbar mit floralen und nussigen Käsesorten und hebt deren aromatische Komplexität hervor.

IM GLAS	IN DER NASE	AM GAUMEN
<ul style="list-style-type: none"> Lebhafte Perlage Eleganter Kupferton 	<ul style="list-style-type: none"> Floral und fruchtig Pfingstrose, Rose und Veilchen Weißer Moschus Heidelbeere, Brombeere, Himbeere, Granatapfel, Zitrone und Blutorange 	<ul style="list-style-type: none"> Rote und schwarze Beeren bis hin zu Zitrus- und exotischen Früchten Pfeffrig, frisch und lebendig im Abgang Lakritz und Tee

KÄSE	VERKOSTUNGSMETHODEN
Adarré Reserve	<ul style="list-style-type: none"> Pyrenäen, Frankreich Ziegen- und Schafsmilch
Tomme aux fleurs	<ul style="list-style-type: none"> Bayern, Deutschland Weidemilch von Kühen mit getrockneten Wildblumen
Morbier	<ul style="list-style-type: none"> Jura, Frankreich Rohmilch von Kühen mit Kohlestreifen
Gouda chèvre thym et miel	<ul style="list-style-type: none"> Twente, Niederlande Ziegenmilch mit Thymian und Kornblumen
Abondance	<ul style="list-style-type: none"> Haute-Savoie, Frankreich Kuhmilch aus dem Tal von Abondance