

Château Pesquié am Freitag, 6. November 2015 im Restaurant Sonnenberg bei Jacky Donatz und Franz J. Wermuth

Import: Weinhandlung Dr. Spengler & Partner AG, Zürich.

www.spenglerweine.ch

Begleitung: Amandine Brillanceau, Oenologin auf Château Pesquié, Côtes de Ventoux

Käse von Hans Preisig, Käse und Wein, Richterswil

11.30 Degustation mit Muster 2013 und 2014

Chardonnay 2014, Terrasses rouge 2013 und 2014, Quintessence rouge 2013, Muscat Beaume de Venise 2014

Ab 12.00 Lunch

Am Anfang: Tranche vom Steinbutt mit Crustacé (Muscheln) -Sauce, mit Ch. Pesquié Chardonnay 2013 und Quintessence 2010 (weiss)

Perlhuhnbrust auf getrüffeltem Wirsing-Gemüse, mit Ch. Pesquié Quintessence 2012 und Artemia 2012

gebratener Perlhuhn-Schenkel mit Steinpilzen, mit Ch. Pesquié Quintessence 2009 (Magnum)

ausgewählte Käse von Hans Preisig mit Ch. Pesquié Quintessence 2007

Kaffee und Friandises



Ch. Pesquié und Mont Ventoux