

WEIN & SPEISEN

Leidenschaft mit System



am 2.11.2014 im Weinpunkt Hattenheim
Wein- und Sektgut Barth & Weingut Hans Lang

Weingut Hans Lang | Urban Kaufmann Eva Raps



Wein- und Sektgut Barth | Norbert & Marion Barth | Mark & Christine Barth

Leidenschaft mit System: WEIN & SPEISEN Sonntag, 2. November 2014 um 11.30 Uhr

Worum es hier geht? Um Wein? Nicht wirklich. Ums Kochen? Nicht ganz. Mehr um ein köstliches Zusammenspiel von beidem. Sommelière und Buchautorin Christina Fischer serviert Ihnen die wichtigsten Faustregeln in kleinen Gängen mit begleitenden Weinen und Sekten der VDP- Weingüter Barth und Hans Lang aus Hattenheim.

Was Sie erwartet? Ein genussvoller, unterhaltsamer Nachmittag mit einer komplexen Thematik, kurzweilig in Szene gesetzt, mit köstlichen und nachschmeckbaren Resultaten. Wir kredenzen Ihnen glas- und häppchenweise die wichtigsten Faustregeln für eine gelungene Kombination von Wein & Speisen. Und ganz nebenbei räumen wir mit längst überholten Thesen auf: Das Käse am besten zu Rotwein passt, hatte Erwein Graf Matuschka-Greiffenclau ja bereits in den 1980ern wirkungsvoll mit Rheingauer Riesling widerlegt.

WAS SIE SCHON IMMER ALLES ÜBER die Kombination von Wein & Speisen wissen wollten und sich nicht getraut zu fragen haben WEINGÜTER BARTH und HANS LANG



PROGRAMM

ab 11.30 Uhr

**Zwiebelkuchen und Hattenheimer Federweißer
Genussvolles Ankommen, Apero und Begrüßung**

12.00 – 15.30 Uhr

Köstliche Kleinigkeiten mit den jeweils passenden Weinen

Was Sie schon immer...

alles über die Kombination von Wein & Speisen wissen wollten und sich nicht getraut zu fragen haben.
Wir räumen heute mit allen Vorurteilen auf und begeben uns auf eine kulinarische Entdeckungstour!

ab 15.30 Uhr

WEIN-LESE-ZEIT: Genussvolles Finale

„Weingenuss & Tafelfreuden“ oder „Wein & Speisen“?

Sie haben die Wahl!

APERRO



Frischer Zwiebelkuchen

Federweißer

Flight N° 1

Bauernbrot mit Salz-Butter, Tomaten, Taggiasca-Oliven und Basilikum

Pinot blanc „brut“ Wein- und Sektgut Barth

Pinot „extra brut“ Weingut Hans Lang



Flight N° 2

Brot und Fleur de sel

2013 Hallgartener Riesling VDP.ORTSWEIN, Weingut Hans Lang



Flight N° 3

Quiche mit Spinat, Flusskrebse und gerösteten Pinienkernen

2012 Weißburgunder „S“ Barrique, Weingut Hans Lang



Flight N° 4

Ziegenkäse auf Baguette gratiniert

2013 BARTH Fructus Riesling, Wein- und Sektgut Barth



Flight N° 5

Auster Fine de Claires

1999 Wisselbrunnen Riesling Auslese, Weingut Hans Lang



Flight N° 6

Gebratene Gemüse und Garnelen mit Chili, Ingwer und Koriander

2012 Hattenheimer Hassel Riesling Spätlese

Wein- und Sektgut Barth



Flight N° 7

Gebratener Zander mit Rieslingkraut und Kartoffelstampf

2007 Wisselbrunnen 1. Gewächs, Weingut Hans Lang

2011 Riesling Kabinett, Weingut Hans Lang



Flight N° 8

Pilzravioli mit Rahmsauce und gebratenen Pilze

2011 Singularis Riesling (Barrique), Wein- und Sektgut Barth



Flight N° 9

Coq au Vin

2011 Spätburgunder Pinot Noir, Weingut Hans Lang



Flight N° 10

Scharf angebratenes Rumpsteak, Jus mit Trüffelöl (BBQ Sauce)

2007 Cabernet Sauvignon (Barrique), Wein- und Sektgut Barth



Flight N° 11

Alles Käse: junger Brie & alter Sbrinz

2006 Spätburgunder Pinot Noir, Weingut Hans Lang

2007 Cabernet Sauvignon (Barrique), Wein- und Sektgut Barth



Flight N° 12

La Bleu d'Auvergne versus Fourme d'Ambert

2002 Hattenheimer Hassel Riesling Auslese Goldkapsel

Versteigerungswein, Wein- und Sektgut Barth

2003 Riesling Trockenbeerenauslese, Weingut Hans Lang



Flight N° 13

Apfelkuchen vom Blech mit Haselnüssen

2000 Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling Spätlese,

Weingut Hans Lang



Für Sie kocht heute

Christopher Jahn

Kleines Gasthaus, Oestrich-Winkel



Der gebürtige Wiesbadener Christopher Jahn, begann seine Laufbahn im Hotel Nägler in Oestrich-Winkel, dem folgten Engagements im Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe (*2 Michelin-Sterne), Schloss Reinhartshausen in Eltville, in der Brasserie Bruno in Wiesbaden und im Restaurant Ca's Puers auf Mallorca (Eckhardt Witzigmann und Roland Trettel). Mit der Rückkehr in den Rheingau folgte die Eröffnung des ersten gemeinsamen Restaurants für Sania & Christopher Jahn, das Restaurant „Zur Krone“ in Oestrich. Endlich erfüllte sich der Traum eines Restaurants mit familiärem Ambiente. Heute begrüßen Christopher und Sania Jahn Ihre Gäste liebevoll im „Kleinen Gasthaus“.