

UNSERE SPEISEEMPFEHLUNGEN FÜR IHR OSTERMENÜ

APERITIV

„MAISON“ NOBLING SEKT BRUT

In der Nase Nuancen von Zitrusfrüchten, Birnenschale und Mandel.

Im Geschmack zeigt sich unser Maison-Sekt mineralisch, sehr trocken und mit einer eingebundenen Säure.

Speiseempfehlung:

Canapés mit zitronengebeiztem Lachs

Vegetarische Variante: anstatt des Lachses empfehlen wir Radieschen

2019 SCHLIENGENER ÖLACKER WEISSBURGUNDER | VDP.ERSTE LAGE

Saftige Frucht paart sich mit Zitrusfrische und salziger Mineralität. Animierende Würze und viel Gripp.

Speiseempfehlung:

Forelle mit Zitronenbutter, lasierten Karotten und Petersilienkartoffeln

Vegetarische Variante: Spinatstrudel mit getrockneten Tomaten und Walnüssen

2018 SCHLIENGEN PINOT NOIR | VDP.ORTSWEIN

Viel frische rote Frucht. Eleganz, anregende Säure, elegantes und geschliffenes Tannin

Speiseempfehlung:

Bacon-Lamm mit Morchelrisotto

Vegetarische Variante: Crumble aus kandierter Karotte, Roter Beete und Parmesan

NACHSPEISE

Wer den Sekt zum Aperitif noch nicht geöffnet hat, kann diesen sehr passend zur Nachspeise servieren.

Speiseempfehlung:

Fruchtige Stracciatellacreme mit Erdbeere und Rhabarber

Guten Appetit und viel Spaß beim Kochen!

Weingut Blankenhorn | Basler Str. 2, 79418 Schliengen | Tel: 07635-82000 | info@gutedel.de | www.weingut-blankenhorn.de