



Wine & Dine mit dem Thema Weine aus dem Kanton Genf

Seehotel Delphin,
Meisterschwanden

Freitag, 10. Februar 2017
Apéro ab 19.00 Uhr
Beginn 19.30 Uhr



Degustationsleitung Martin Wiederkehr

passionierter Winzer, Önologe und Direktor der Cave de Genève



Klassiker aus dem Kanton Genf

Baccarat La Cave de Genève, Satigny

Chasselas „Les Dainades“ 2015, Domaine du Centaure, Claude Ramu, Dardagny



Weissweine der Spitzenklasse aus dem Kanton Genf

Aligoté 2015, Domaine des Curiades Jacques et Christophe Dupraz, Lully

Sauvignon Gris 2015, Domaine des Bossons, Eric Leyvraz, Peissy

Chardonnay 2015, Domaine Villard et Fils, Philippe Villard, Anières



Autochthone Sorten im Stahltank ausgebaut

Gamay 2015, Cave les Crêtets, Philippe et Sophie Plan, Satigny

Pinot Noir 2015, Cave des Oulaines, Sarah et Daniel Tremblet, Lully

Gamaret Cœur de Clémence 2015, La Cave de Genève, Satigny



Rotweine der Spitzenklasse in Barrique ausgebaut

Assemblage rouge Esprit de Genève 2015, Domaine de la Vigne Blanche, Sarah Meylan, Cologny

Syrah 2014, Domaine Le Grand Clos, Jean-Michel Novelle, Satigny

Assemblage rouge 2014, Domaine Grand`cour, Jean-Pierre Pellegrin, Satigny



Dessertwein der Spitzenklasse

Gamaret 2012, (muté) les Vins de Philippe Chevrier, La Cave de Genève, Satigny

Menu

Rauchbalchen Hüppli

Balchenfilet pochiert
an Weissweinsauce mit Kräuter
Trockenreis

Ein Klassisches Gericht aus dem Kanton Genf
Langeole und Cardon - Gemüse

Rosa gebratenes Roastbeef
Sauce Bearnaise
Gemüse und Röstikroketten

Apfeltorte