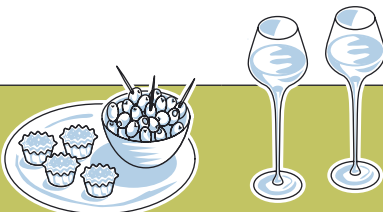












DER WEIN BEI TISCH

Durch ihren kompakten Körper und die klimabedingte Frische sind Triebel Weine geniale Speisenbegleiter zu Gerichten der unterschiedlichsten Kochstile und Küchen - von Mitteleuropa über die mediterranen Länder bis nach Asien, von Ethno bis zur Fusion-Küche. Oder einfach im Kreis von Freunden.

APÉRITIF 		Rosé Duo, Gewürztraminer
KALTE VORSPEISEN 	Aufschnitt, Eierspeisen	Welschriesling, Weißburgunder
WARME VORSPEISEN 	Terrinen	Weißburgunder
	Pasteten	Sauvignon blanc, Sämling 88
	Spargel	Weißburgunder, Sauvignon blanc
GEMÜSE-GERICHTE		Riesling, Weißburgunder, Sämling 88
FISCH 	Fischterrinen, Meeresfrüchte, Krustentiere	Riesling, Weißburgunder, Sämling 88
GEFLÜGEL UND HELLES FLEISCH 	Gebratenes Geflügel	Weißburgunder, Riesling
	Geflügel mit Saucen	Riesling, Welschriesling
	Ente	Sauvignon blanc, Zweigelt
	Kalbs- oder Schweinebraten	Weißburgunder, Morillon
DUNKLES FLEISCH 		Grauburgunder, Zweigelt
WILDGERICHTE		Grauburgunder, Vielmut, Zweigelt Exklusiv, Stradenberg
EXOTISCHE GERICHTE 	z.B. würzige chinesische oder mexikanische Küche	Gewürztraminer
KÄSE 	Frischkäse, Schnittkäse, Ziegenkäse	Weißburgunder, Riesling, Morillon
	Weichkäse mit kräftigen Geschmack wie Blauschimmelkäse	Gewürztraminer
DESSERTS	Andere Käse-Arten	Zweigelt
NACH DEM ESSEN 	Kuchen, Torten	Gewürztraminer
AUSSERHALB EINER MAHLZEIT	als Krönung einer erlesenen Mahlzeit	Basalto, Stradenberg, Sauvignon blanc "franz"
	Empfänge, kleine Feste, Geselligkeit	Basalto, Morillon, Grauburgunder, Zweigelt
	Brunch, Parties	Rosé Duo, Weißburgunder, Riesling, Welschriesling

