



Winzerabend auf unserer Dachterrasse am Donnerstag, dem 19.09.2024 um 18:00 Uhr

mit Madame Claire de Sainte Marie

Familienmotto: „Fidelis, fortisque simul“ (Treu und stark zugleich.)

Haben Sie schon mal etwas gehört von den jurassischen Rebsorten Savagnin, Poulsard oder Trousseau? Wir begrüßen heute Winzer aus dem französischen Jura-Gebiet, einem historischen Anwesen, das seit Jahrhunderten dem Weinbau verwurzelt ist. Wir erfahren einiges über deren Geschichte, die einst von Verwüstungen durch die Reblaus unterbrochen wurde, und seit 2021 auf biologischen Weinbau setzt. Das Kontinentalklima der Region Jura sowie der mildernde Einfluss des Genfer Sees, der nährstoffreiche Boden aus Kalk, Lehm und Marl lassen eine Vielzahl von Sorten wachsen. Das Können der Winzer bringt außergewöhnliche Weine hervor, heutzutage hauptsächlich Weißwein. Die Weine gelten durchweg als besonders gehaltvoll und müssen für optimalen Genuss lange gelagert werden

Das Tapas-Menü und die ausgewählten Weine veredeln sich gegenseitig. **À Votre Santé!**

Elsässer Flammkuchen | Schnittlauchöl

Domaine de Sainte-Marie Cremant de Jura

Buttermakrele gebeizt | Dijonsenf-Honig-Mayonnaise | Reis gepufft

Domaine de Sainte-Marie Chardonay

Birne pochiert | Morbier gebrannt und karamellisiert

Domaine de Sainte-Marie Savagnin Ouille, 2017

Schaufelstück geschmort | Zwiebelpüree | Rote-Zwiebel-Marmelade

Domaine de Sainte-Marie Pinot Noir, 2022

Miesmuschelragout | Fenchel | Safran

Domaine de Sainte-Marie Vin Jaune, 2011

Blutpfirsich | Joghurt | Maracuja

Domaine de Sainte-Marie Mac Vin du Jura

Preis pro Person: **EUR 99,00** inkl. Weinbegleitung

#Telefonreservierung 0361 6019601

#Emailreservierung info@restaurant-peberg.de

#Onlinereservierung restaurant-peberg.de