

Genussskombination

N°6

KORINTHENKUUCH

Feines Rosinenbrot mit hochwertiger Butter und besonders hohem Anteil an saftigen Rosinen

Aromen der Brotkruste:

Geruch: Fruchtiger und buttriger Duft mit etwas Karamell / komplexe Nase mit Erinnerungen an getrocknete Aprikosen und Feigen

Geschmack:

besonders fruchtig kombiniert mit milchig-sahniger Süße

Aromen im Innern der Backware:

Geruch: besonders fruchtiger und buttriger Duft eingebettet in eine ganz feine Hefenote

Geschmack: fruchtig-säuerlich bei abgerundeter Süße und milchig-feiner Butternote

GEWÜRZTRAMINER 2015, LE VIGNOBLE

Aromatisch & Komplex

Aromen des Weines:

Geruch: Aromen von Rose und Litschi mit einem Hauch Honig

Geschmack:

würzig mit einem eleganten Süße -Säurespiel, Noten von Rose, Litschi und Mirabelle

Abgang: frisch mit einem Hauch von Limette und Honig, umrahmt von Rosennoten

LE CRAMIQUE

Le cramique, "Korintekuch" ou bien aussi "de Kiermeskuch" se présente comme un pain brioché et se consomme en fin de semaine et surtout les jours de fête ; "De Kiermesdag". À base d'une pâte levée composée de farine, de lait, d'œufs et de beurre, des fois agrémenté de graines de sucre, mais toujours fourré de raisins secs.

Les arômes de la croûte :

sont dominés par des odeurs fruitées de beurre frais avec une pointe de caramel. Complexe de nez, le cramique rappelle des raisins et figes séchées d'un goût très fruité se terminant d'un sucré de crème fraîche.

Les arômes de la mie :

d'un fruité agréable, entourée de crème fraîche et de beurre se doit de rappeler le levain lacté au goût de fruits acides arrondi d'un goût sucré légèrement beurré.

GEWÜRZTRAMINER 2015, LE VIGNOBLE

Aromatique & complexe

Les arômes du vin :

Nez : notes de rose et litchi, avec une touche de miel

Goût :

légèrement épicé avec un rapport sucré/acidité élégant, notes de rose, litchi et mirabelle

Fin de bouche :

frais avec notes de citron vert et du miel, très florale



Mélange de saveurs

N°6



NEUES ENTSTEHT

Die fruchtige Süße des Brotes und die fruchtige Aromatik des Weines ergänzen sich gemeinsam zu einem noch komplexeren Ganzen

LA NAISSANCE DU NOUVEAU

Le côté doux et fruité du pain et l'aromatique intense du Traminer se complètent dans une unité encore plus complexe

Genussskombination von Backware & Wein

- Die zurückhaltende Säure und der geringe Restzucker des Weines lässt sich gemeinsam mit dem fruchtig-süßen und leicht säuerlichen Rosinenbrot auf ein ganz neues Geschmacks-erlebnis ein
- Gemeinsam entsteht eine neue Dimension - der Wein wird durch die fruchtige Süße des Brotes aufgehellt und das Brot wird durch die komplexe Fruchtaromatik des Weines zusätzlich bereichert
- Die Rosinen des Brotes greifen ideal die komplexe Aromenvielfalt von Litschi und Rose des Weines auf - im Hintergrund gemeinsam umspielt von einer zarten Butternote

Les saveurs combinées de pain et vin

- La prudente acidité et le faible taux de sucre contenu dans le vin vous ouvre de nouveaux chemins gustatifs grâce au cramique à la fois sucré, fruité et légèrement acide. De nouvelles dimensions se développent au palais, car le vin est soutenu par le doux fruité du cramique et au retour, celui-ci profite des arômes complexes du vin.
- Les raisins de ce pain soutiennent subtilement ce vin aux arômes complexes de Litchi et de fleurs de roses, agrémentés par une note finale de beurre frais.

Maximaler Genuss mit Royal Rohschinken der Marque Nationale

Saveur maximale avec du Jambon cru Royal Marque Nationale