



PFARRWIRT

WEIN-KÄSE DEGUSTATION 2017



UM 18.30 UHR
IM GEWÖLBEKELLER BEIM
PFARRWIRT



PREIS PRO PERSON EUR 49.-

DU SOLLST BESONDERS GENIESSEN.

WWW.PFARRPLATZ.AT



&

*Ein Tafelspitz ist ein Tafelspitz,
ein Wiener Schnitzel ein Wiener Schnitzel.*

*Was simpel klingt, ist eines der großen
Geheimnisse der Wiener Küche:
einfache, klare, unverfälschte Gerichte,
die schmecken, wie sie schmecken sollen.*

KÄSELAND®

Wien / am Naschmarkt

käsespezialitäten | deli | épicerie fine

&



Vor gut 40 Jahren wurde aus dem Feinkost und Greißler am Naschmarkt 172 das Käseland, das bis heute zu einem der besten Käsefachgeschäfte in Österreich zählt in dem sich viele treue Stammkunden- Käseliebhaber und Prominente aus Politik, Wirtschaft und Kultur zu einem unverwechselbaren Einkaufserlebnis treffen. Sie schätzen die persönliche Beratung und den außergewöhnlichen Käsegenuss. Neben Kochschulen und der französischen Schule und Botschaft, die das Käseland unlängst in einem persönlichen Dankeschreiben als „10. Bundesland Österreichs“ ehrten, beziehen auch immer mehr Hoteliers und Gastronomen ihren Käse direkt von dem Geschäft am Naschmarkt.

WEIN-KÄSE DEGUSTATION



18.30 UHR

*Empfohlene Reihenfolge mit einer
Weinempfehlung*

1. Explorateur

Kuhmilch- past. / Frankreich / F.i.Tr.: 75%

Der Explorateur ist ein französischer Frischkäse der Doppelrahmstufe aus pasteurisierter Kuhmilch. Er stammt aus der Region Beauce, südöstlich von Paris. Der Explorateur benötigt so gut wie keine Reifezeit. Man kann ihn aber etwas reifen lassen, dann bekommt er eine Schicht aus weißem Edelschimmel auf seiner Oberfläche. Der frische Explorateur ist sehr cremig und sahnig und schmeckt leicht säuerlich.

Der gereifte Explorateur wird wesentlich kräftiger.

1. Riesling Jahrgangssekt 2015 Mayer am Pfarrplatz

Stilistik

Elegant, dezent würzige und sehr trinkanimierende Stilistik.

Weinbeschreibung

Zarte Kräuter in der Nase. Feinwürzig unterlegte Frucht erinnert an Grapefruit und Kräutertee, gut integrierte Säurestruktur, feine Perlenstruktur. Ein idealer Aperitif.

Vinifikation

Produziert nach der Méthode Traditionelle – der klassischen Flaschengärung, bei der Grüner Veltliner eine zweite Gärung in der Flasche durchmacht.

2. Pecorino Fresco

Schafmilch- past. / Italien / F.i.Tr.: 53%

Pecorino (von italienisch pecora ‚Schaf‘) ist ein italienischer Käse, der ursprünglich aus reiner Schafmilch hergestellt wurde. Heute gibt es auch preisgünstigere Sorten, denen Kuhmilch oder Ziegenmilch beigemischt ist. Bei Pecorino handelt es sich um eine Sammelbezeichnung für verschiedene Schafmilchkäse. Jede Region Italiens kennt eigene Varianten des Pecorino, einige davon können auf eine lange Geschichte zurückblicken; vier Typen unterliegen mit ihren jeweiligen Namen als geschützte Ursprungsbezeichnung besonderem Schutz und sind genau definiert.

2. Riesling Alsegg 2015 Mayer am Pfarrplatz

Stilistik

Aromatischer Duft, elegantes Säurespiel, mineralische Noten und vielschichtige Aromen, mittelkräftig und ausgewogen.

Weinbeschreibung

Reifer, saftiger Pfirsich in der Nase, knackiges Säurespiel mit feiner Fruchtsüße, enorme Mineralik mit einer fein salzigen Note am Gaumen, vielschichtige und druckvolle Frucht im Nachhall.

3. Klostertaler Ländle

Kuhmilch- pasteurisiert / Österreich / F.i.Tr.: 50%

Käsekaiser 2016. 10 Monate extra Reifung und exklusiv für Käseland Wien, am Naschmarkt.

Das Klostertal, der Namensgeber unseres bereits international ausgezeichneten Käses ist El alpinus Seitental in Vorarlberg & erstreckt sich von Bludenz mit rund 30 km Länge bis zum Arlberg. Wenn man die Schönheit unseres Ländles kennt, ist es ganz natürlich, dass von hier die beste Ländle Milch kommt. Unsere Käsetradition, geprägt durch die Nähe zur Schweiz kann sich beim Ländle Klostertaler gebührend entfalten. Der Ländle Klostertaler bietet höchsten Käsegenuss für Käse-Liebhaber und überzeugt mit seinem geschmeidigen Teig und dem kräftig würzigen Geschmack. Er kann vielseitig verwendet werden und sollte auf keinem Käseteller fehlen. Im Duft treffen fruchtige Aromen wie Ananas und Maracuja auf Malz und dunkles Karamell. Füllig, saftig mit cremigem Schmelz betört der Käse am Gaumen.

3. Wiener Gemischter Satz DAC Nussberg 2015 Rotes Haus

Stilistik

Duftige und fruchtbetonte Noten. Trinkfreudig und erfrischende Stilistik.

Weinbeschreibung

Reife Tropenfrucht und Orangenesten in der Nase, gelbe Saftbirne und Honigmelone am Gaumen, druckvoll und würzig. Der Abgang ist dicht und sehr cremig, der Wein besitzt ein hohes Entwicklungspotenzial.

4. Ons Genot

Kuhmilch- pasteurisiert / Holland / F.i.Tr.:50%

Käse gehört wie selbstverständlich zur Flämischen Tradition. Er verdankt seinen Geschmack dem speziellen Gras, das die Kühe zu fressen bekommen. Auf dem Bauernhof werden spezielle Grassorten mit hohem Eiweißgehalt gesät, die gesund und besonders wohlschmeckend sind. Außerdem enthält das

Gras viel Zucker, wodurch in dem Käse ein winzig süßer Geschmack entsteht. Das Gras wird nur mit Stroh, Mais, Rübenbrei und wichtigen Mineralien vermischt, sodass die Kühe die schmackhafteste Milch mit dem richtigen Gleichgewicht aus Fetten und Eiweißen für einen extra cremigen Käse geben. Durch die Verwendung von Leinsamen ist der Cholesteringehalt des Käses niedrig. Danach wird nur der beste Käse selektiert und dieser darf dann den Namen „Unser Genuss“ tragen.
„Unser Genuss“ reift gut 6 Monate im Holzregal.

4. Pinot Noir Nussberg 2014 Mayer am Pfarrplatz *Stilistik*

Sehr elegant und filigran, harmonisch mit dezenten Tanninen.

Weinbeschreibung

Elegantes kaminrot, dezente Schwarztee und Tabakaromen in der Nase, feingliedrig und sehr samtig am Gaumen, abgerundeter Nachhall, sehr schmeichelhaft und wunderbar eingebundenes Tannin.

5. Pouligny-Saint-Pierre

Ziege-Rohmilch / Frankreich / F.i.Tr.:45%

Handgeschöpfter Weichkäse. Seine Heimat liegt im Westen des Départements Indre, südlich der mittleren Loire. Auffälligstes Erkennungsmerkmal ist die charakteristische Form einer Pyramide und wiegt etwa 250 Gramm. Die kleinere Variante ist der „Petit Pouligny Saint-Pierre“. Die Ziegenmilch gerinnt durch die Zugabe von Lab. Mit einer Schöpfkelle füllt man den Bruch in die pyramidenförmigen Formen. Nach dem Abtropfen, Formen und Salzen wird der Käse zum Trocknen auf Lattenroste oder Strohmatten gelegt. Die Reifung dauert mind. 2 Wochen, meistens lagert er aber 4-5 Wochen. Im Laufe der Reifung bekommt der Käse eine ausgeprägte nussig-aromatische Note. Meist wird er nur als ausgereifter Käse angeboten. Er passt ausgezeichnet zu einem Blattsalat, der mit Walnussöl mariniert ist. Auch warm serviert ist dieser Käse ein Genuss. Die beste Qualität erhält man von Frühsommer bis in den Spätherbst, wenn die Ziegen auf saftigen Wiesen weiden.

5. Sauvignon Blanc 2016 Mayer am Pfarrplatz *Stilistik*

Duftig aromatisch, dichter Körper, kraftvoll, vielschichtiges Bukett.

Weinbeschreibung

In der Nase intensive exotische Duftnoten von Stachelbeeren und Litschi. Druckvoll am Gaumen mit einem dichten Fruchtschmelz. Die feine Extraktsüße unterstützt den kräftigen Körper. Ein sehr langer pikant-würziger Abgang. Ein sehr typischer Sauvignon Blanc.

6. Blue Stilton

Kuhmilch- pasteurisiert / England / F.i.Tr.:50%

Blue Stilton oder einfach Stilton ist ein englischer Blauschimmelkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit mindestens 55 % Fett in der Trockenmasse. Der Stilton wird in England als König der Käse angesehen und hat eine lange Tradition. Benannt ist er nach der Ortschaft Stilton in der mittenglischen Grafschaft Cambridgeshire an der Postkutschenlinie Great North Road. Um einen 8 kg schweren Stilton-Käse herzustellen, braucht man 78 Liter Milch, das dabei angewendete Verfahren ähnelt dem beim Cheddar üblichen: zunächst wird die Milch unter Verwendung einer Starterkultur und anschließender Zugabe von Lab dickgelegt. Sobald sich die Gallerte gesetzt hat, wird sie mit einer Käseharte in lange Bänder oder Würfel zerteilt.

6. Traminer Eiswein 1999 Mayer am Pfarrplatz

Alk.: 14,0 % Vol.

Nur in wenigen Jahren erreichen im Winter die Temperaturen in der Stadt mindestens -7 Grad. Nur dann kann Eiswein geerntet werden. Das Wasser in den Trauben ist dann gefroren und bleibt beim Pressen zurück. So kann diese extrem zuckerhaltige und konzentrierte Flüssigkeit, die an Honig und kandierte Früchten erinnert, gewonnen werden.



WWW.PFARRPLATZ.AT



KÄSELAND AM NASCHMARKT
NASCHMARKT 172 | A-1060 WIEN
T +43 1 587 29 58 | E INFO@KAESELAND.COM
FACEBOOK.COM/KAESELANDAMNASCHMARKT

ÖFFNUNGSZEITEN
MO-FR 09.00-18.30
SA 08.00-17.00
SONNTAG & FEIERTAGS
GESCHLOSSEN

TEMPS D'OUVERTURE
LUN-VEN 09.00-18.30
SAMEDI 08.00-17.00
LES DIMANCHES ET JOURS
FÉRIÉR FERMÉS



PFARRWIRT

