

Heidis Weinabend



Getränke Jörg Kopatz
Heidis Kontor
Bottroper Strasse 180
D-45964 Gladbeck
Telefon 02043 20 98 0
Fax 02043 20 98 29
Mobil 0171 52 85 821
www.heidis-wein-kontor.de
heidi.kopatz@gmx.de

Alle nachfolgend aufgeführten Preise verstehen sich inklusiv MwSt.
bei Abholung in unserem Weinkontor.
Änderungen vorbehalten.

Aperitif

***Menger Krug
Pinot – Brut***

Dazu reichen wir

Brot mit Orangen-Meerrettich-Butter



Preis pro Flasch 0,75 ltr. € 12,50

Blumenkohl-Chili-Süppchen *mit gebackenen Kapern und Jakobsmuscheln*

dazu reichen wir einen

2009er Riesling trocken vom Weingut J.L. Wolf



2009 zeichnet sich durch gute Reife und eine kräftige Struktur aus. Lebendige Fruchtaromen mit einem Hauch exotischer Früchte werden durch eine spritzige Frische sehr harmonisch präsentiert.

Dieser Wein vereinigt die Lagen rund um das Dorf Wachenheim in der Pfalz. Diese, am Fuße der Mittelhaardt gelegenen Weinberge bestechen durch ihre Art: reife, fast schon opulente Früchte gepaart mit einer mineralisch lebendigen Struktur. Ein ausdrucksstarker, doch leichter Wein.

Preis pro Flasche 0,75 ltr. € 7,50

Rote Bete – Birnen – Salat

dazu reichen wir einen

2010er Weißburgunder trocken vom Weingut J.L. Wolf



Hellgelb mit grünlichen Reflexen – ein sehr harmonischer Weißburgunder durch reife Aromen gepaart mit einer feinen Säure und Struktur. Viel Tiefe und ein langer Nachhall bestechen bei diesem Wein.

Der Johann Ludwig Wolf Weißburgunder wird im großem (2.000 ltr) Holzfass ausgebaut, um durch Mikrooxidation höhere Komplexität zu erreichen. Geringe Erträge und eine strenge Selektion sind auch bei diesem Wein eine Selbstverständlichkeit für uns.

Dieser Jahrgang ist geprägt durch einen sehr ausgewogenen Wachstumsverlauf; und diese Harmonie spürt man auch im Wein.

Preis pro Flasche 0,75 ltr. € 8,50

Lachs aus der Folie mit einer Gurken-Vinaigrette

Dazu reichen wir einen

2010er Sauvignon IGT vom Weingut Ornella Molon aus dem Veneto in Italien



Strohgelb, duftet nach reifen Früchten, Ananas, Pfirsich, grüne Paprika, Salbei und Holunderblüten. Würzig im Geschmack, füllig. Ausgebaut im Stahltank. Ein wunderbarer Sauvignon der überrascht.

Das Weingut Ornella Molon Traverso befindet sich in Compodipetra di Salgareda 20 km östlich von Treviso, in einem einzigartigen und außergewöhnlichen Weinbaugebiet. Die Kellereianlagen wurden im Lauf der letzten Jahre auf den modernsten Stand gebracht.

Preis pro Flasche 0,75 ltr. 9,50

Steinpilz-Crostini mit Blutwurst

dazu reichen wir einen

2010er Pinot Grigio DOC COF vom Weingut Vigna Traverso , Friaul Italien



Goldiges Strohgelb, duftet nach exotischen Früchten, Williamsbirne und Golden Delicious. Elegant, vollmundig und samtig würzig mit breitem, anhaltendem Nachgeschmack. Handlese – Alkoholische Gärung im Stahltank, danach Flaschengärung.

Das ist das 2. Weingut von Ornella Molon und auch hier ist Sorgfalt und Qualität oberste Priorität.

Preis pro Flasche 0,75 ltr. € 10,50

Rosenkohlsalat mit Entenbrust

dazu reichen wir einen



2009er Chardonnay von der Bodega Inaki Nunez Spanien Navarra

Brilliant goldgelbe Farbe. Duftet nach Tropischen Früchten, Vanille und Mandeln. Ein komplexer Wein mit einer ausgezeichneten Balance zwischen Frische und Körper.

Der Winzer Nunet bewirtschaftet 135 ha und ist streng auf Qualität bedacht, so liegt der Ertrag nur bei 4.000 KG. Seine Weine sind durchweg sehr dicht und füllig, großartige Aromen und Geschmack.

Preis pro Flasche 0,75 ltr. € 8.90

Apfel – Sorbet

Zum Neutralisieren

Seezunge auf Kräuterseitlinge mit Mangosalat

dazu reichen wir einen

2007er Refosco DOC vom Weingut Vigna Traverso Italien, Friaul

Die Rebsorte Refosco `dal Peduncolo Rosso hat eine kräftig, tiefrote Farbe mit violetten Nuancen. Er duftet nach Pflaumen, Waldbeeren und Leder. Sein mineralischer Unterton mit Aromen von roten Früchten, tanninhaltig.

Das ist das 2. Weingut von Ornella Molon und auch hier ist Sorgfalt und Qualität oberste Priorität.

Preis pro Flasche 0,75 ltr. € 11,50



Kalbsleber mit Salbei-Quitten

dazu reichen wir einen



2008er Crianza aus Spanien, Rioja 90% Tempranillo, 10 % Granacha von der Bodega Finca de los Arandinos

Die intensive Farbe mit einem tiefen Granatrot. Der Duft ist ausdrucksvoll und komplex, mit Aromen von Pflaumen, Brombeeren und schwarzen Früchten und einem Hauch von Orangenschale. Am Gaumen vollmundig und elegant mit knackig frischer Säure und etwas Eichen-Würze, gut ausbalanciert mit schönem langem Abgang.

Preis pro Flasche 0,75 ltr. € 8,90

Kräutergedämpftes Spanferkel mit Tomatenpesto

dazu reichen wir einen



2007er Cabernet DOC Piave Riserva vom Weingut Ornella Molon aus Italien, Veneto

Die Rebsorte Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc hat eine kräftige rubinrote Farbe mit Granat-Reflexen. Der Duft ist wenig nach Wald, im Hintergrund dezent grasig und würzig ein Hauch von roten Früchten mit balsamischen Noten, Leder und Lakritzen.

Eine super Entdeckung die richtig Spaß macht.

Preis pro Flasche 0,75 ltr. € 12,50

Rehrücken mit Pflaumensoße an zweierlei Pürees

dazu reichen wir einen

2009er Langhe Nebbiolo DOC vom Weingut Rivetto aus Italien Piemont



Ein tief dunkelroter Wein mit wunderbaren Aromen von reifen Pflaumen. Mittlerer Körper, am Gaumen angenehm mit weichen Tanninen. Ein wirklich ausgewogener Wein, rund und geschmeidig mit den typischen Merkmalen der Sorte Nebbiolo des Terroirs.

Die Geschichte der Familie Rivetto beginnt am Ende des 19. Jahrhunderts in einem Baker's-Salami-Shop in einem kleinen Dorf in der Nähe von Asti. Uropa Giovanni war ein großer Weinliebhaber und entdeckte 25 km entfernt die Hügel der Langhe. Die 89 ha liegen direkt gegenüber dem spektakulären Schloss Serralunga d'Alba und dem malerischen Dorf Sinio. Dort in den alten unterirdischen Kellern werden Weine wie Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Barolo und Barbaresco mit der Erfahrung von vier Generationen vinifiziert.

Preis pro Flasche 0,75 ltr. € 16,50

Heidis Eistraum mit Feigen-Walnuss Krokant

dazu reichen wir einen



2004er Vinsanto del Chianti DOC vom Weingut Fattoria Pancole aus Italien, Toskana

Die weiße Malvasia Traube besticht durch ihr sattes Gelb mit leichtem Orangenton. Der Duft nach reifer Frucht, gelber Früchte, Beeren und Honig. Sehr ergiebig und vollmundig. Ein kräftiger Körper mit eleganter Fülle und Länge, fühlt sich trotz Restzucker trocken an.

Wunderschön lieblich

Preis pro Flasche 0,5 € 14,50

Notizen